



**ZAMAWIAJĄCY:**

**INSTYTUT GRUŹLICY I CHORÓB PŁUC**  
**01-138 Warszawa, ul. Płocka 26**

**Tel. +48224312301 Fax. +48224312452**

**KRS: 0000141482 NIP: 525-00-08-838 REGON: 000288490**

Przetarg znak: AP.26.US1.2022

Warszawa, dnia 17.02.2022 r.

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

(zwana dalej „SWZ”)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług społecznych o wartości mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, do których zastosowanie ma przepis art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawa Pzp” i prowadzone w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp:

„na świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”.

(Nr ID: AP.26.US1.2022)

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55321000-6, 55322000-3, 55521100-9, 55521200-0.

**ZATWIERDZAM**

**Zastępca Dyrektora**  
**ds. Administracyjno-Technicznych**  
**mgr inż. Marek Marszałkowski**

## I. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

1. Nazwa Zamawiającego: **Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc**
2. Adres i numer telefonu Zamawiającego: **ul. Płocka 26, 01-138 Warszawa, tel. +48-22-43-12-301**
3. NIP Zamawiającego: **525-00-08-838**
4. Adres poczty elektronicznej: **l.nowak@igichp.edu.pl**
5. Strona internetowa Zamawiającego: **https://www.igichp.edu.pl/**
6. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: **https://igichp.ezamawiajacy.pl**
7. Oznaczenie niniejszego postępowania: **AP.26.US1.2022**
8. Osoba uprawniona do komunikowania się z wykonawcami: **Łukasz Nowak**

## II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

<https://igichp.ezamawiajacy.pl>

## III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Niniejsze postępowanie dotyczy świadczenia usług społecznych o wartości mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, do których zastosowanie ma przepis art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawa Pzp” i prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy Pzp.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

## IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług całodziennego żywienia chorych w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie 01-138, ul. Płocka 26.
2. Usługa żywienia obejmuje:
  - 2.1 przygotowanie (wyprodukowanie) posiłków w ilościach zgłoszonych przez zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych;
  - 2.2 dostawę gotowych, odpowiednio porcjowanych posiłków:
    - a) ciepłe posiłki i napoje w przystosowanych do przechowywania i przewozu posiłków termosach (pojemniki GN i termoporty);
    - b) zimne posiłki w opakowaniach zbiorczych (plastikowe pojemniki na wędlinę i warzywa oraz kosze plastikowe na pieczywo);
  - 2.2 dystrybucję posiłków do kuchenek oddziałowych;
  - 2.3 odbiór, mycie i dezynfekcja pojemników, pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu;
  - 2.4 odbiór (2 razy dziennie – po śniadaniu oraz po obiedzie) i utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych.
3. Zamawiający wymaga, aby usługi objęte zamówieniem były zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021). Ponadto wymaga się aby usługi świadczone były zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).
4. Ilekroć w postępowaniu jest mowa o „osobo posiłku” rozumie się przez to indywidualny zestaw posiłków składający się ze śniadania, obiadu oraz kolacji, z zastrzeżeniem pkt 10.
5. Zamawiający przewiduje odebranie od wykonawcy średnio 240 osobo posiłków dziennie.
6. Odbieranie osobo posiłków w liczbie mniejszej niż 240 ale większej niż 200 nie stanowi zmiany warunków zamówienia. W okresach świątecznych lub w sytuacjach na które zamawiający nie ma wpływu np. w sytuacjach epidemiologicznych, liczba osobo posiłków może być mniejsza niż 200, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia.
7. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 280 osobo posiłków w sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a związanej ze zwiększonym napływem chorych.
8. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć przygotowane posiłki do 8 kuchenek oddziałowych oraz na stołówkę szpitalną:
  - I Klinika Chorób Płuc (łącznie 58 łóżek):
    - Odcinek A – (35 łóżek),
    - Odcinek B – (23 łóżek).
  - II Klinika Chorób Płuc:
    - Oddział II A (32 łóżka),
    - Oddział II B (12 łóżek).
  - III Klinika Chorób Płuc:

- Oddział X (23 łóżek),
- Oddział XII (21 łóżek).

Oddział XI (18 łóżek).

Oddział Chirurgii Klatki Piersiowej (łącznie 76 łóżek):

- Odcinek A – 21 łóżek,
- Odcinek B – 34 łóżka,
- Odcinek C – 21 łóżek.

Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii (22 łóżka)

Stołówka szpitalna (ok. 6 osób). Posiłki dostarczane na stołówkę szpitalną powinny być zapakowane w oddzielne jednorazowe opakowania.

9. W okresie od 2 listopada do 31 marca (od poniedziałku do piątku) dodatkowo będą zamawiane posiłki profilaktyczne (obiad) dla pracowników Instytutu (ok. 3 posiłki/dzień). Posiłki profilaktyczne powinny być zapakowane w oddzielne jednorazowe opakowania. Temperatura i gramatura tych posiłków powinna być zgodna ze specyfikacją żywienia szpitalnego. Dodatkowo przez cały okres trwania umowy (od poniedziałku do niedzieli) zamawiane będzie całodzienne wyżywienie dla pracowników technicznych – 2 osoby). Posiłki zapakowane będą w oddzielne jednorazowe opakowania. Temperatura i gramatura zgodna ze specyfikacją żywienia.
10. Cztery posiłki dziennie (dodatkowo II śniadanie) przysługuje pacjentom na diecie trzustkowej. Pięć posiłków dziennie (dodatkowo II śniadanie i podwieczorek) przysługuje pacjentom na diecie cukrzycowej, bogatobiałkowej, wrzodowej, wątrobowej - cukrzycowej oraz wysokokalorycznej. Podwieczorki i II śniadania stanowią średnio 20% wszystkich diet.
11. Zamawiane diety będą zgodne z nomenklaturą szpitalną. W szpitalu obecnie stosowane są następujące diety (szczegółowy opis diet w załączniku nr 2 do SWZ):
  - dieta podstawowa,
  - dieta lekkostrawna (dieta łatwo strawna),
  - dieta cukrzycowa (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów),
  - dieta trzustkowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu),
  - dieta wątrobowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu),
  - dieta wątrobowa – cukrzycowa,
  - dieta wrzodowa (dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego),
  - dieta wysokokaloryczna,
  - dieta bogatobiałkowa (dieta łatwo strawna bogatobiałkowa),
  - dieta niskokaloryczna (dieta ubogoenergetyczna),
  - dieta płynna (dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji),
  - dieta lekkostrawna mielona (dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji),
  - dieta bogatobiałkowa mielona bezmleczna (dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji),
  - dieta niskobiałkowa (dieta łatwo strawna niskobiałkowa),
  - dieta ziemniaczana,
  - dieta bezglutenowa,
  - dieta bezsolna (dieta niskosodowa),
  - dieta bezmięсна (dieta wegetariańska),
  - dieta bezmleczna,
  - kleik,
  - marchwianka,
  - dieta indywidualna (na zlecenia lekarza lub dietetyka).
12. Wartość energetyczna oraz zawartość podstawowych składników odżywczych powinna być zgodna z normami ustanowionymi przez Instytut Żywności i Żywienia oraz załącznikiem nr 2 do SWZ, stanowiącym wykaz diet stosowanych u Zamawiającego.
13. Zamawiający wymaga aby zawartość składników pokarmowych w diecie podstawowej była zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz danymi przedstawionymi w poniższej tabeli:

Składnik pożywienia.	Jednostka.	Zalecenia.
<b>Tłuszcze ogółem.</b>	(%E)	20 -30
<b>Węglowodany ogółem.</b>	(%E)	45 -65
Cukry rafinowane.	(%E)	<10
<b>Białko.</b>	(%E)	10 –15
Cholesterol pokarmowy.	(mg)	< 300
<b>Błonnik pokarmowy.</b>	(g)	> 25
Sól.	(g)	< 6

14. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać zamawiającemu „suche” produkty (w cenie osobo posiłku) wg średniego zapotrzebowania, tj.:
- herbata (10 dkg / tydzień/na cały szpital),
  - cukier (1 kg / tydzień/na cały szpital),
- oraz:
- sól (max 1 kg / tydzień),
  - płatki ryżowe (max 0,5 kg / tydzień),
  - kasza manna (max 0,5 kg / tydzień),
  - ryż (max 0,5 kg / tydzień),
  - kleik ryżowy błyskawiczny (max 3 opakowania / tydzień).
15. Zamawianie posiłków (z uwzględnieniem rodzajów diet), odbywać się będzie codziennie na podstawie pisemnych zestawień sporządzonych przez upoważnionego przedstawiciela zamawiającego. Złożenie zamówienia odbywać się będzie poprzez wysłanie e-mail z zestawieniem diet z poszczególnych oddziałów.
- Zamawianie poszczególnych posiłków:  
Dietetyk zamawiającego składa zamówienie z informacją dotyczącą ilości posiłków i rodzajów diet do godziny 9.30 na dzień bieżący (dotyczy obiadu, kolacji) oraz śniadania dnia następnego.  
Zamawiający może dokonać korekt w przesłanym zamówieniu:
- do godziny 10.30 (dotyczy obiadu),
  - do godziny 13.00 (dotyczy kolacji),
  - po godzinie 13.00 (dotyczy śniadania dnia następnego).
- W piątki do godziny 13.30 przedstawiciel zamawiającego składa zamówienie na sobotę, niedzielę oraz poniedziałek (śniadanie).
16. W nagłych przypadkach nie wynikających z winy zamawiającego strony dopuszczają złożenie zamówienia w godzinach późniejszych.
17. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie z uwzględnieniem diet, wartości energetycznej, wartości odżywczej i gramatury posiłków. Posiłki muszą odpowiadać wszystkim rygorom recepturowym, smakowym, estetycznym i odżywczym.
18. Posiłki będą dostarczane o określonych przez zamawiającego godzinach:
- Śniadanie: 7:00 – 7:30.
  - Obiad 12.00 – 12.30. Obiad na poszczególne oddziały powinien być dostarczany nie później niż o godzinie 13 i nie wcześniej niż o godzinie 12.
  - Kolacja 16:00 – 16:30.
  - Drugie śniadanie dostarczane będzie wraz ze śniadaniem, a podwieczorek z obiadem.
19. Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad i kolacja) muszą zawierać pełnowartościowe białko (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodany złożone (głównie pochodzące z produktów zbożowych, owoce i warzywa) oraz tłuszcz (masło, oleje roślinne), o ile nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w załączniku nr 2 do SWZ.
20. Zamawiający wymaga, aby forma dostarczanych posiłków umożliwiała ich estetyczne i apetyczne porcjowanie i serwowanie.
21. Wykonawca planując całodienne wyżywienie pacjentów hospitalizowanych zobowiązany jest wziąć pod uwagę następujące elementy:
- Urozmaicenie posiłków.
  - Konsystencje i kolorystykę posiłków.
  - Jakość surowców użytych do przyrządzania potraw (produkty świeże i wysokiej jakości).
  - Walory smakowe.
  - Dodatek warzyw i/lub owoców.
  - Rodzaj mięsa i wędlin – ograniczenie mięsa czerwonego.
  - Spożycie jaj.
  - Spożycie ryb.
22. Wykonawca zobligowany jest do sezonowego urozmaicenia posiłków oraz odpowiedniego wzbogacania ich w dni świąteczne.
23. W jadłospisie uwzględnione będą (o ile nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w załączniku nr 2 do SWZ):
- Śniadanie:**  
Zupa mleczna (min. 5 razy w tygodniu) - 400 ml.  
Kawa zbożowa lub kakao (2 razy w tygodniu) - 400 ml.  
Pieczywo mieszane (porcjowane) - 100 g.  
Dodatek tłuszczowy (masło 82% tł.) - 15 g.  
Dodatek białkowy (chuda wędlina o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% – 40g, ser żółty – 50 g, jajka – 2 szt., ser biały – 90 g).  
Dodatek warzywny lub owocowy – min. 40 g.  
Herbata - 400 ml.
- II śniadanie:**

Jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskiej zawartości cukru, kisiel, budyń, kanapka (pieczywo (50g), masło (5g), chuda wędlna o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% (30g) lub ser żółty (30g) lub ser biały (50g)), ciasto drożdżowe, galaretka, serek homogenizowany.

**Obiad:**

Zupa (przygotowana na chudym mięsie lub wywarze warzywnym) - 400 ml.

II danie:

Ziemniaki, makaron, ryż, kasze - 170 g.

Składnik białkowy tj. mięso, ryby - 100g (po obróbce technologicznej). W przypadku części kurczaka w którym podawane jest mięso z kością np. noga, podudzie, udziec, udko itp. minimalna gramatura powinna wynosić 150g.

Składnik warzywny (surówka lub warzywa gotowane) - 120 g.

Kompot (przygotowany z owoców świeżych lub mrożonych) - 300 ml.

**Podwieczorek:**

Jogurt naturalny, kefir, maślanka, owoce o niskiej zawartości cukru, kisiel, budyń, ciasto drożdżowe, galaretka, serek homogenizowany.

**Kolacja:**

Herbata - 400 ml.

Pieczywo mieszane (porcjowane) - 150 g.

Dodatek tłuszczowy (masło 82% tł.) - 15 g.

Dodatek białkowy (chuda wędlna o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70% – 40g, ser żółty – 50 g, jajka – 2 szt., ser biały – 90 g).

Dodatek warzywny lub owocowy – min. 40 g.

Lub potrawy takie jak: naleśniki z serem białym, pyzy z mięsem, pierogi z mięsem.

24. Zamawiający wymaga aby (o ile potrawy te nie zostały wykluczone zgodnie z zasadami diet opisanymi w załączniku nr 2 do SWZ):

- Mięso/ryba w kawałku planowana była min 5 razy w dekadzie tj. 10 dni.
- Ser biały/twarożek planowany był min. 4 razy w dekadzie.
- Ryba była planowana min. 1 raz w tygodniu (piątek). Zamawiający nie dopuszcza planowania pulpetów z ryby ani pasty z ryby. Ryba powinna być planowana w kawałku w postaci smażonej na diecie podstawową, wysokokaloryczną i beźmięsną oraz gotowana/pieczona na inne diety.
- Schab lub filet z kurczaka Wykonawca planował min. 2 razy w dekadzie.
- Na dietę cukrzycową dostarczane było min. 250 g/osobę/dzień pieczywa żytniego lub razowego.
- Na dietę wysokokaloryczną i bogatobiałkową dostarczany był zróżnicowany podwójny dodatek białkowy na śniadanie i kolacje np. ser biały + wędlna itp.
- Na dietę: wysokokaloryczną, cukrzycową i bogatobiałkową na II śniadanie lub podwieczorek jogurt naturalny w oryginalnym (jednostkowym) opakowaniu producenta dostarczany był min. 2 razy w dekadzie, a kefir w oryginalnym (jednostkowym) opakowaniu producenta dostarczany był min. 1 raz w dekadzie.
- Na dietę wysokokaloryczną dostarczany był podwójny, zróżnicowany dodatek na podwieczorek np. jogurt + banan, kisiel + ciasto drożdżowe itp.
- Na dietę podstawową i wysokokaloryczną na śniadanie lub kolacje dostarczany był ser żółty 50g min. 1 raz w dekadzie.

25. Z jadłospisu wyklucza się:

- Produkty ciężkostrawne, wzdymające, tłuste oraz ostro doprawione.
- Mięsa tłuste, ze ścięgnami lub kośćmi, mięsa odpadkowe.
- Tłuszcze tj. smalec, słonina, boczek.
- Wyroby wędliniarskie niskiej jakości, takie jak: mortadela, salceson, konserwy, mielonki i inne wyroby rozdrobnione.
- Pikantne przyprawy, zasmażki.
- Potrawy bardzo kwaśne lub zakwaszane octem.
- Produkty typu instant lub gotowe produkty (np. pierogi mrożone, gołąbki).
- Pieczywo barwione karmelem.
- Pokarmy zawierające silne alergeny (np. truskawki, cytrusy, orzechy).

26. Wykonawca zobligowany jest do sporządzania i przysyłania dekadowych jadłospisów (wraz z podaniem gramatury) upoważnionemu przedstawicielowi zamawiającego na 5 dni roboczych przed terminem realizacji.

27. Zamawiający zobowiązany jest do zatwierdzenia jadłospisu lub zgłoszenia uwag w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania. Jadłospis niezatwierdzony przez zamawiającego nie może być realizowany.

28. W przypadku zastrzeżeń zamawiającego odnośnie zamawianych diet wykonawca jest zobowiązany wprowadzić zaproponowane zmiany.

29. Wykonawca usługi jest zobowiązany przysyłać mailowo codzienny jadłospis z podziałem na wszystkie diety do Sekcji Zabezpieczenia Żywności dzień przed wprowadzeniem jadłospisu w celu ewentualnej korekty błędów. W przypadku diet indywidualnych Wykonawca przysyłał będzie e-mail z propozycją jadłospisu na następną dzień w celu akceptacji lub modyfikacji. Wykonawca usługi codziennie na wszystkie oddziały dostarczał będzie jadłospisy z podaną gramaturą, oznaczeniem alergenów oraz z podziałem na wszystkie zamówione

- danego dnia diety. Jadłospis na dietę indywidualną Wykonawca dostarczy na dany oddział wraz z jadłospisem ogólnym.
30. Wykonawca usługi codziennie do Sekcji Zabezpieczenia Żywności dostarczał będzie jadłospis (na dzień bieżący) z podaniem: gramatury, wartości energetycznej i zawartości w diecie podstawowych składników odżywczych: białko, tłuszcz, węglowodany oraz błonnik. Ponadto na prośbę zamawiającego (1 raz w dekadzie) wykonawca zobowiązuje się przedstawić wyliczenia dotyczące zawartości poszczególnych składników mineralnych i witamin w zamawianych w danym dniu dietach.
  31. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych z każdej przyrządzonej potrawy, prowadząc stosowne zapisy dokumentujące prawidłowość ich pobierania i przechowywania zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. poz. 545).
  32. Wykonawca zapewni dostarczenie posiłków w pojemnikach, które zabezpieczają posiłki przed nadmiernym obniżeniem temperatury, zabezpieczą posiłki przed czynnikami zewnętrznymi i które będą posiadały stosowne atesty lub certyfikaty, a w szczególności dopuszczone do kontaktu z żywnością i wymaganej temperatury. Dostarczane pieczywo będzie krojone i przywożone w oryginalnych, foliowych opakowaniach producenta. Na każdy dzień tygodnia pieczywo będzie oznaczone innym kolorem metki. W przypadku pacjentów zakażonych koronawirusem (SARS-CoV-2) wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki dla tych chorych w oddzielnych, jednorazowych opakowaniach (przeznaczonych do żywności).
  33. Wykonawca gwarantuje, iż pojemniki GN oraz termoporty będą szczelnie zamykane, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
  34. Pojemniki, w których dostarczane będą posiłki wymaga się, aby były opisane rodzajami diet podanymi na zamówieniu.
  35. Wykonawca jest zobowiązany do takiej organizacji pracy, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich do zamawiającego.
  36. Zamawiający będzie dokonywał codziennej kontroli dostarczanych posiłków przez wyznaczonego i uprawnionego do tego celu pracownika.
  37. Zamawiający informuje, iż dysponuje urządzeniem niezbędnym do pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, których temperatura pomiaru po dostarczeniu do kuchenek oddziałowych musi mieć co najmniej:
    - Temperatura zupy (min. 75°C);
    - Temperatura II dania (mięso, ziemniaki) (min. 65°C);
    - Gorące napoje (min. 80°C).
  38. Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i reagowania na reklamacje ilościowe i jakościowe odnośnie dostarczanych posiłków. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na „Karcie reklamacji” (uwzględniającej m.in.: jakość posiłków, ilość posiłków, skład posiłków, temperaturę oraz stan termoportów i beczek na odpady pokonsumpcyjne) (wzór Karty reklamacyjnej stanowi załącznik nr 1 do umowy). Kopia karty reklamacji pozostanie w siedzibie zamawiającego. Na wszystkie pisemne reklamacje zamawiający wymaga pisemnej odpowiedzi od wykonawcy w ciągu 5 dni roboczych. Dodatkowo reklamacje będą zgłaszane telefonicznie osobom wskazanym przez wykonawcę.
  39. W przypadku braków w dostarczonych posiłkach, wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie do 60 minut od momentu zgłoszenia. Jest możliwość dostarczenia do Sekcji Zabezpieczenia Żywności nadwyżki/rezerwy do śniadania. W przypadku braku produktów na oddziałach brakująca żywność zostanie wydana w pierwszej kolejności z rezerwy. W przypadku niedostarczenia rezerwy lub poszczególnych produktów Wykonawca zobowiązany jest dowieźć brakującą żywność w wymaganym czasie.
  40. Zamawiający będzie dokonywał comiesięcznej oceny wykonawcy (wzór Karty oceny stanowi załącznik nr 2 do umowy) odnośnie żywienia na podstawie zeszytów uwag na oddziałach oraz codziennej oceny żywienia. Na prośbę wykonawcy comiesięczna ocena zostanie udostępniona.
  41. Personel wykonawcy uczestniczący w świadczeniu usługi na terenie szpitala obowiązkowo musi posiadać:
    - odzież ochronną (fartuchy, czepki, rękawiczki ochronne) – odzież ochronna powinna być bezwzględnie czysta i wyprasowana;
    - identyfikatory imienne.\* Wymaga się, aby pracownicy wykonawcy zmieniali odzież ochronną (w siedzibie zamawiającego) przed dystrybucją posiłków na oddziały.  
Ponadto personel wykonawcy zobowiązany jest do przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu.
  42. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH.
  43. Przed rozpoczęciem świadczenia usług wykonawca dostarczy i zainstaluje (na czas trwania umowy) w siedzibie zamawiającego 8 zmywarek do naczyń stołowych każda z zewnętrznym uzdatniaczem wody (oraz z niezbędnym osprzętem – podesty, dozowniki na płyny myjąco - nablyszczające). Urządzenia nie mogą być wyprodukowane wcześniej niż w 2018 roku. Zmywarki muszą spełniać następujące wymagania:
    - regulowany czas cyklu mycia (zakres 0 – 240 sek.), w wyposażeniu 2 kosze, pojemnik na sztućce, kosz w zmywarce o wielkości ok. 500 x 500 mm, wymiary urządzenia ok.: 600 x 600 x 820 mm, temperatura wyparzania 85 – 90°C, zasilanie 1x230 V 50 Hz, moc znamionowa poniżej 4 kW.

44. Wykonawca przed rozpoczęciem świadczenia usług dostarczy na każdy z oddziałów i stołówkę szpitalną (na czas trwania umowy) wózki beमारowe do podgrzewania i transportu potraw w ilości 11 szt. oraz 1 waznik do wody o pojemności 20 litrów. Urządzenia nie mogą być wyprodukowane wcześniej niż w 2018 roku. Wózki muszą spełniać następujące wymagania:
  - wózki dwu – (2 x 1/1 GN) - 2 sztuki i trzy- komorowe (3 x 1/1 GN) – 9 sztuk , wielkość dostosowana do ilości łózek na oddziale, wymiary urządzenia: długość 1100 – 1200 mm, szerokość 580 – 620 mm, wysokość 820 – 870 mm. Zamawiający wymaga aby wózki były bez rozsuwanych blatów, z możliwością grzania każdej komory oddzielnie, zasilanie 1x230 V 50 Hz, moc znamionowa poniżej 2,5 kW.
45. Ponadto przed rozpoczęciem świadczenia usług wykonawca dostarczy (na czas trwania umowy) 3 wózki transportowe z materiałów umożliwiającymi ich mycie i dezynfekcję, które będą służyły w siedzibie zamawiającego do dystrybucji posiłków (do transportu posiłków z samochodu dostawczego Wykonawcy do poszczególnych kuchенок oddziałowych).
46. Przed dostarczeniem sprzętu wymienionego w punktach 43, 44, 45 szczegóły montażu i instalacji sprzętu zostaną ustalone z przedstawicielem zamawiającego.
47. Zamawiający będzie korzystał ze sprzętu wymienionego w punktach 43, 44, 45 od pierwszego dnia świadczenia usług.
48. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć pojemniki GN, termoporty, beczki na odpady pokonsumpcyjne od pierwszego dnia świadczenia usług.
49. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie koniecznych napraw i bieżącej konserwacji zmywarek wraz z zainstalowanym osprzętem (odkamenianie, dobór/regeneracja/wymiana złoza w uzdatniaczach wody dostosowane do twardości wody) oraz wózków beमारowych i transportowych, a w przypadku wystąpienia awarii do usunięcia jej w najbliższym dniu roboczym w przeciągu 24 h. Zamawiający wymaga cyklicznego odkameniania zmywarek oraz regeneracji złoza w uzdatniaczach wody nie rzadziej niż 1 raz na kwartał.
50. Zamawiający stosownie do wymagań art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. czynności: przygotowywania posiłków, transportu posiłków (w tym także załadunek, transport, rozładunek), pod groźbą zapłaty kary umownej, na zasadach określonych w umowie, których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
51. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności wszystkie opłaty i podatki (także podatek od towarów i usług), koszty produktów i materiałów niezbędnych do realizacji umowy, koszty transportu i rozładunku oraz ewentualne upusty i rabaty.

## **V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Wykonawca jest zobowiązany do zrealizowania przedmiotu zamówienia w okresie 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.

## **VI. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA.**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dokonuje podziału niniejszego zamówienia na części, gdyż przedmiot zamówienia jest jednorodny i brak jest możliwości wydzielenia jego części. Przedmiot zamówienia tworzy nierozdzielalną całość. Potrzeba skoordynowania działań w przypadku podziału zamówieni na części mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia oraz wykonywania go w terminie. Dodatkowo Zamawiający informuje, że wartość zamówienia wskazuje, że o jego udzielenie mogą ubiegać się Wykonawcy z sektora małych i średnich przedsiębiorstw.

## **VII. INFORMACJE O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki w zakresie:
  - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym - w tym zakresie Zamawiający nie określa warunku;
  - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile to wynika z odrębnych przepisów - Wykonawca musi być wpisany do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
  - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Wykonawca musi posiadać aktualną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 600 000,00 PLN (słownie: sześćset tysięcy 00/100 PLN);
  - 4) zdolności technicznej lub zawodowej - w tym zakresie Zamawiający nie określa warunku.
2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu nastąpi w oparciu o informacje zawarte we właściwych dokumentach wyszczególnionych w rozdz. X SWZ.

3. 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.
4. Wykonawca, w odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia może polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów (wzór stanowi załącznik nr 8 do SWZ).
6. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 5, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz 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.
7. Zamawiający ocenia, czy udostępnienie wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp.
8. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten ponosi winy.
9. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
10. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji udostępniających zasoby.

## **VIII. INFORMACJA DOTYCZĄCA WSPÓLNEGO UBIEGANIA SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ORAZ UDZIAŁU PODWYKONAWCÓW**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie. Do oferty musi zostać dołączone oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 Pzp (wzór stanowi załącznik nr 6 do SWZ).
2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale podwykonawcy, musi wyraźnie w Formularzu ofertowym wskazać, jaką część (zakres zamówienia) wykonywać będzie w jego imieniu podwykonawca oraz jeżeli są znane podać firmy tych podwykonawców. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne równoważne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza niewypełniony (puste pole) Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawców. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.



## IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy Wykonawcę na podstawie art. 108 ust. 1 ustawą Pzp z zastrzeżeniem art. 110 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp:
  - 1.1 będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - 1) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego (Dz.U. z 2020 r. poz. 1444 z późn. zm.),
    - 2) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
    - 3) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
    - 4) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
    - 5) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - 6) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769 z późn. zm.),
    - 7) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
    - 8) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej  
– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
  - 1.2 jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.1;
  - 1.3 wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 1.4 wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 1.5 jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2021 r. poz. 275), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykaza, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 1.6 jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie prowadzonego postępowania.

## X. INFORMACJE O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.

1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w rozdziale IX SWZ oraz w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, Wykonawca dołącza do **Formularza ofertowego** (załącznik nr 1 do SWZ):
  - 1) **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania** - zgodne ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ;
  - 2) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** - zgodne ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do SWZ.

2. Zgodnie z treścią art. 128 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym przez siebie terminie.
3. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa powyżej, lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
4. 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. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, zgodnie z *(załącznikiem nr 6 do SWZ)*.
5. W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia wraz z ofertą oświadczenie tego podmiotu, potwierdzające brak podstaw jego wykluczenia *(załącznik nr 3 do SWZ)*, oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu *(załącznik nr 7 do SWZ)*.

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

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pomocą środka komunikacji elektronicznej, tj. platformy do elektronicznej obsługi zamówień publicznych Zamawiającego dostępnej pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> (dalej zwana „platformą przetargową”).
2. Wykonawca zobowiązany jest składać wszystkie dokumenty (oferty oraz oświadczenia) pod **rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym**.
3. Środkiem komunikacji elektronicznej służącym złożeniu oferty przez Wykonawcę, jest platforma przetargowa dostępna pod adresem <https://igichp.ezamawiajacy.pl> w wierszu oznaczonym tytułem oraz znakiem sprawy zgodnym z niniejszym postępowaniem. Korzystanie z platformy przetargowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
4. Do połączenia używany jest szyfrowany protokół HTTPS. Szyfrowanie danych odbywa się przy pomocy protokołu SSL. Certyfikat SSL zapewnia poufność transmisji danych przesyłanych przez Internet.
5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na platformie przetargowej. Wykonawca posiadający konto na platformie przetargowej e-Zamawiający (Marketplanet) pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> **ma możliwość do złożenia, wycofania oferty, a także dostęp do funkcjonalności pozwalających na zadawanie pytań do treści SWZ oraz komunikację z Zamawiającym w pozostałych obszarach.**
6. Ogólne zasady korzystania z platformy przetargowej, z zastrzeżeniem informacji określonych w pkt: **„Pozostałe wymagania techniczne”** niniejszego rozdziału:
  - 1) zgłoszenie do postępowania wymaga zalogowania Wykonawcy do Systemu na subdomenie <https://igichp.ezamawiajacy.pl> lub <https://oneplace.marketplanet.pl>
  - 2) Wykonawca po wybraniu opcji „Przystąpić do postępowania” zostanie przekierowany do strony <https://oneplace.marketplanet.pl> gdzie zostanie powiadomiony o możliwości zalogowania lub do założenia bezpłatnego konta. Wykonawca zakłada konto wykonując kroki procesu rejestracyjnego; podaje adres e-mail, ustanawia hasło, następnie powtarza hasło, wpisuje kod z obrazka, akceptuje regulamin, klika polecenie „zarejestruj się”.
  - 3) Rejestracja Wykonawcy trwa maksymalnie do 2 dni roboczych. W związku z tym Zamawiający zaleca Wykonawcom uwzględnienie czasu niezbędnego na rejestrację w procesie złożenia Oferty w postaci elektronicznej. Wykonawca wraz z potwierdzeniem złożenia wniosku rejestracyjnego otrzyma informację, o możliwości przyspieszenia procedury założenia konta, wówczas należy skontaktować się pod numerem telefonu podanym w ww. potwierdzeniu.
  - 4) Po założeniu konta Wykonawca ma możliwość złożenia Oferty w postępowaniu. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy przetargowej. Za datę przekazania zaświadczeń oraz informacji przyjmuje się datę ich wysłania za pośrednictwem zakładki „Korespondencja”.
7. Zamawiający, pod linkiem <https://igichp.ezamawiajacy.pl> udostępnia Wykonawcom instrukcje, która znajdują się pod wskazanym adresem w zakładce „Regulacje i procedury procesu zakupowego/Plany zamówień publicznych” w następującym zakresie:
  - 1) Rejestracja wykonawcy na platformie przetargowej,
  - 2) Wymagania techniczne,
  - 3) Zadawanie pytań do postępowania,
  - 4) Instrukcje postępowania.

8. Wymagania techniczne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy użyciu platformy przetargowej:

**Dopuszczalne przeglądarki internetowe:**

- Internet Explorer 8, Internet Explorer 9, Internet Explorer 10, Internet Explorer 11,
- Google Chrome 31
- Mozilla Firefox 26
- Opera 18

**Pozostałe wymagania techniczne:**

- Stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s;
- Komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min 2GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje;
- Zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa obsługująca TLS 1.2, najlepiej w najnowszej wersji w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0;
- Włączona obsługa JavaScript;
- Zainstalowany program Acrobat Reader lub inny obsługujący pliki w formacie .pdf

**Wspierane są rozwiązania dostarczane przez firmy:**

- Polskie Centrum Certyfikacji Elektronicznej Sigillum Polskiej Wytwórni Papierów Wartościowych S.A.
- Centrum Obsługi Podpisu Elektronicznego Szafir Krajowej Izby Rozliczeniowej S.A.
- Powszechne Centrum Certyfikacji Certum firmy Unizeto Technologies SA.
- Kwalifikowane Centrum certyfikacji Kluczy CenCert firmy Safe Technologies S.A.

**Dopuszczalne formaty przesyłanych danych:**

Zamawiający określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 100 MB w txt, rtf, pdf, xps, odt, ods, odp, doc, xls, ppt, docx, xlsx, pptx, csv, jpg, jpeg, tif, tiff, geotiff, png, svg, wav, mp3, avi, mpg, mpeg, mp4, m4a, mpeg4, ogg, ogv, zip, tar, gz, gzip, 7z, html, xhtml, css, xml, xsd, gml, rng, xsl, xslt, TSL, XMLsig, XAdES, CAdES, ASIC, XMLenc

9. **Kodowanie i oznaczenie czasu przekazania danych:**

Zamawiający określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj. plik załączony przez Wykonawcę na platformie przetargowej i zapisany, widoczny jest w Systemie, jako zaszyfrowany – format kodowania UTF8. Możliwość otwarcia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu otwarcia ofert. Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę przetargową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu.

10. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się znakiem postępowania AP.26.US1.2022.

11. **Sposób sporządzania dokumentów:**

- 1) sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r. poz. 2415);
- 2) oferty, oświadczenia, podmiotowe środki dowodowe, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, pełnomocnictwo, przedmiotowe środki dowodowe sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2021 r. poz. 670 z późn. zm.) z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych;
- 3) informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w pkt 2, przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w SWZ;
- 4) w przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby:

- zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca jako dokument elektroniczny - przekazuje się ten dokument;
  - zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby jako dokument w postaci papierowej - przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym, podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
- 5) poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 4, dokonuje w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub podmiot udostępniający zasoby, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą;
  - przedmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - innych dokumentów - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 6) podmiotowe środki dowodowe, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty oraz pełnomocnictwo:
- przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym;
  - sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
- 7) poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o której mowa w pkt 6, dokonuje w przypadku:
- podmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub podmiot udostępniający zasoby, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą;
  - przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
  - pełnomocnictwa - mocodawca.
- 8) poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 5 i 7, może dokonać również notariusz.
- 9) podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 10) w przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym, podpisem osobistym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym, podpisem osobistym.
12. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub informacje, które wpłyną do Zamawiającego, uważa się za dokumenty złożone w terminie, jeśli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu. W przypadku skorzystania z platformy przetargowej za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich wpływu na platformę przetargową.
13. Zamawiający informuje, iż w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z platformy przetargowej, Wykonawca winien skontaktować się z dostawcą rozwiązania teleinformatycznego pod nr tel. +48-22-257-22-23 (infolinia dostępna w dni robocze, w godzinach 9.00-17.00) e-mail: [oneplace@marketplanet.pl](mailto:oneplace@marketplanet.pl) podając nazwę Zamawiającego.
14. Zamawiający określa dopuszczalny format podpisu elektronicznego, jako:
- a) dokumenty w formacie „pdf” zaleca się podpisywać formatem PAdES,
  - b) dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy będzie wymagany oddzielny plik z podpisem. W związku z tym Wykonawca będzie zobowiązany załączyć, prócz podpisanego dokumentu, oddzielny plik z podpisem.

## **XII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.**

Wadium nie jest wymagane.

## **XIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.**

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą do dnia 26.03.2022 r.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.

3. W przypadku gdy, wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy niż 30 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 3 wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. W przypadku, gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

#### **XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta złożona przez Wykonawcę musi być sporządzona w języku polskim po dokładnym zapoznaniu się z niniejszą SWZ. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż język polski, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
2. Ofertę należy sporządzić pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym za pośrednictwem platformy przetargowej udostępnionej na stronie internetowej <https://igichp.ezamawiajacy.pl>
3. **Złożenie oferty na nośniku danych lub w innej formie niż przewidzianej powyżej jest niedopuszczalne, nie stanowi bowiem jej złożenia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.**
4. **Zamawiający odrzuci ofertę sporządzoną lub przekazaną w sposób niezgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania ofert przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określonymi w SWZ, zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.**
5. Oferta jak i wszelkie oświadczenia, dokumenty, muszą zostać podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym albo podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. Ofertę należy przygotować w oparciu o wymagania określone w SWZ, oraz zgodnie ze wzorem formularza ofertowego stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ. Formularz oferty nie podlega uzupełnieniu.
7. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu na podstawie art. 125 ust. 1 Pzp, zgodnie ze wzorami stanowiącymi *załącznik nr 3 do SWZ i załącznik nr 7 do SWZ*. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa zd. pierwszym, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
8. Oferta musi być podpisana przez osoby umocowane do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej co najmniej cenie oferty.
9. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie jak składana oferta tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r – Prawo o notariacie (Dz.U. z 2020 r. poz. 1192 z późn. zm.), które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upelnomocnionego.
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. Podana w ofercie cena ofertowa brutto musi zawierać wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej, zgodnej z załączonym wzorem umowy oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
13. W przypadku, gdy oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r., poz. 1913), Wykonawca, winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które z zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, a następnie w celu utrzymania w poufności tych informacji, złożyć je w wydzielonym pliku oraz oznaczyć informacją – „TAJNY”.

**UWAGA:** Wykonawca składając ofertę na platformie przetargowej zobowiązany jest zaznaczyć dokumenty, które zawierają tajemnicę przedsiębiorstwa. W przeciwnym razie dokumenty zostaną potraktowane jako jawne w całości. **Wykonawca wraz z przekazaniem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa zobowiązany jest zastrzec je oraz wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.**

#### **14. Warunki dotyczące Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie:**

- 1) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;

- 2) w odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego, każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę dołącza oddzielnie oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z przyczyn określonych w rozdz. IX SWZ, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ;
  - 3) w odniesieniu do warunków, o którym mowa w rozdz. VII SWZ Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenia zamówienia, mogą polegać na zdolnościach tych Wykonawców, którzy będą odpowiedzialni za wykonanie danego zakresu zamówienia;
  - 4) w przypadku, o którym mowa powyżej w pkt 3, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególne Wykonawcy, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ;
  - 5) wykonawcy występujący wspólnie winni ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub reprezentowania ich w postępowaniu i zawarciu umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Umocowanie może wynikać z dołączonej do oferty umowy współpracy lub odrębnego dokumentu (oświadczenia);
  - 6) wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem);
  - 7) wypełniając formularz ofertowy, składając oświadczenia, jak również wypełniając inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”, w miejscu np. nazwa i adres Wykonawcy należy wpisać dane wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
15. Wykonawca może wycofać złożoną przez siebie ofertę. Wycofanie złożonej oferty jest skuteczne tylko wówczas, gdy zostało dokonane przed upływem terminu składania ofert.
  16. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem platformy przetargowej przez opcję „Zadaj pytanie” lub przy użyciu zakładki „Korespondencja”. W celu zadania pytania Zamawiającemu, Wykonawca klika lewym przyciskiem myszy klawisz ZADAJ PYTANIE. Powoduje to otwarcie okna, w którym należy uzupełnić dane Wykonawcy, temat i treść/przedmiot pytania, po wypełnieniu wskazanych pól wraz z wymaganym kodem weryfikującym z obrazka Wykonawca klika klawisz POTWIERDŹ, wykonawca uzyskuje potwierdzenie wysłania pytania poprzez komunikat systemowy "Pytanie wysłane".
  17. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
  18. Treść zapytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami bądź informacje o dokonaniu modyfikacji SWZ, Zamawiający przekaze Wykonawcom za pośrednictwem platformy przetargowej.

## XV. SPOSÓB ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć za pośrednictwem platformy przetargowej pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> w zakładce „OFERTY” w terminie do dnia 25.02.2022 r. do godz. 09:00 Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert. Ofertę składa się w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. Ofertę należy złożyć w następujący sposób:
  - a) Wykonawca składa Ofertę poprzez:
    - wypełnienie Formularza Oferty (informacje zawarte w SWZ),
    - dodanie w zakładce „OFERTY” dokumentów (załączników) określonych w niniejszej SWZ, zgodnie z warunkami określonymi w SWZ. Czynności dodawania dokumentów realizowane są poprzez wybranie polecenia „Dodaj dokument” i wybranie docelowego pliku, który ma zostać wczytany.
  - b) Wykonawca winien opisać załącznik nazwą umożliwiającą jego identyfikację.
  - c) Wykonawca załączając dokument oznacza czy jest on: „Tajny” – dokument zawiera informacje stanowiące „tajemnice przedsiębiorstwa” lub opcję „Jawny” – zawierający informacje niestanowiące tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
  - d) Złożenie oferty wraz z załącznikami następuje poprzez polecenie „Złóż ofertę”.
  - e) Potwierdzeniem prawidłowo złożonej Oferty jest komunikat systemowy „Oferta została złożona” oraz wygenerowany raport ofert z zakładki „Oferty”.
  - f) O terminie złożenia Oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na platformie przetargowej.
  - g) Po zapisaniu, plik jest w Systemie zaszyfrowany. Jeśli Wykonawca zamieścił niewłaściwy plik, może go usunąć zaznaczając plik i klikając polecenie „usuń”.
- 2) Do upływu terminu składania ofert Wykonawca może samodzielnie wycofać złożoną przez siebie ofertę. W tym celu w zakładce „OFERTY” należy zaznaczyć ofertę, a następnie wybrać polecenie „Wycofaj ofertę”.
- 3) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
3. Szczegółowy sposób składania ofert został opisany w „Instrukcji dla Wykonawców dla postępowań opublikowanych od 01.01.2021” dostępnej na platformie przetargowej pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> w zakładce „Regulacje i procedury procesu zakupowego/Plany zamówień publicznych”.

4. Otwarcie ofert nastąpi poprzez upublicznienie wczytanych na Platformie Ofert pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> w dniu **25.02.2022 r. o godz. 09:10** w siedzibie zamawiającego budynek „E”, lok. Nr 14.
5. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na platformie przetargowej prowadzonego postępowania lub na własnej stronie internetowej pod adresem: <https://www.igichp.edu.pl/> jeżeli nie będzie możliwości zamieszczenia tej informacji na platformie przetargowej prowadzonego postępowania.
7. Zamawiający najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na platformie przetargowej pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl> informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
8. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na platformie przetargowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
9. Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformie przetargowej pod adresem: <https://igichp.ezamawiajacy.pl>

#### **XVI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY.**

1. Cenę brutto oferty należy wyliczyć zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2021 r. poz. 685 z późn. zm.). Do porównania będzie brana łączna cena brutto określona w załączniku nr 1 – Oferta.
2. Wskazana w Formularzu ofertowym cena musi obejmować wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia określonego w rozdziale IV SWZ, w tym: zysk Wykonawcy, wymagane przepisami prawa obciążenia fiskalne oraz wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Konieczne do poniesienia koszty, zysk oraz oferowane wynagrodzenie Wykonawca ustala i oblicza samodzielnie na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, wzoru umowy, obowiązujących przepisów oraz wyjaśnień, uzupełnień i zmian treści SWZ ogłoszonych przez Zamawiającego w toku postępowania.
4. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie także inne, nie wymienione wyżej koszty, konieczne jego zdaniem do poniesienia w celu należytego wykonania zamówienia.
5. Cenę oferty należy podać w złotych polskich do dwóch miejsc po przecinku. Wszelkie rozliczenia dotyczące realizacji zamówienia dokonywane będą w złotych polskich.
6. W przypadku Wykonawców zagranicznych składających ofertę w niniejszym postępowaniu Zamawiający doliczy do ceny oferty podatek od towarów i usług, który miałyby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałyby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
8. W przypadku, o którym mowa powyżej, jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną doliczony zostanie podatek od towarów i usług, który Zamawiający miałyby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

#### **XVII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW, I SPOSOBU OCENY OFERT.**

1. Ocenie podlegać będą oferty nieodrzucone.
2. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryterium oceny ofert przypisując mu odpowiednią wagę procentową:

<b>Kryterium.</b>	<b>Waga%.</b>
Cena (brutto).	<b>100%</b>

➤ **Kryterium „Cena”:**

Liczba punktów przydzielona w tym kryterium poszczególnym Wykonawcom ustalona zostanie zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = \frac{C \min}{C o} \times 100 \times 100\%$$

C – liczba otrzymanych punktów za kryterium „cena”

C min – najniższa cena oferty

Co – cena oferty badanej

Do porównania zostanie przyjęta wartość brutto podana w wierszu tabeli „Razem”.

3. Obliczenia punktów dokonuje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

#### **XVIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERT W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób, zgodnie art. 308 ust. 2 ustawy Pzp.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Zamawiający, o którym mowa w pkt 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 5 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawia Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Przed podpisaniem umowy wykonawca jest obowiązany posiadać ubezpieczenie i przedstawić potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 600 000,00 PLN (słownie: sześćset tysięcy 00/100 PLN).
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

#### **XIX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.**

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

#### **XX. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego zawiera wzór umowy (załącznik nr 5 do SWZ).

#### **XXI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ.**

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej opisane w dziale IX Środki ochrony prawnej ustawy Pzp (art. 505 i n).
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje w okolicznościach wskazanych w art. 513 ustawy Pzp.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej na zasadach i w trybie określonym w rozdziale 2 działu IX.
5. Odwołanie wnosi się w terminie wskazanym w art. 515 ustawy Pzp.
6. Wniesienie odwołania podlega wpisowi. Wysokość i zasady uiszczania wpisu określa rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie szczegółowych rodzajów kosztów postępowania odwoławczego, ich rozliczania oraz wysokości i sposobu pobierania wpisu od odwołania (Dz. U. z 2020 r. poz. 2437).

#### **XXII. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ.**

1. **Załącznik Nr 1** – Wzór formularza ofertowego.
2. **Załącznik Nr 2** – Wykaz aktualnie stosowanych diet w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie.
3. **Załącznik Nr 3** – Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, składanego na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.



4. **Załącznik Nr 4** – Klauzula informacyjna.
5. **Załącznik Nr 5** – Wzór umowy.
6. **Załącznik Nr 6** – Oświadczenie składane na podstawie art. 117 Pzp.
7. **Załącznik Nr 7** - Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, składanego na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp.
8. **Załącznik Nr 8** – Zobowiązanie podmiotu trzeciego.



7. Oświadczamy, że usługi świadczone będą zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP), na co w czasie trwania umowy będziemy posiadali zawsze aktualny certyfikat.
8. Zgodnie z treścią art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję, że wybór naszej oferty:
- nie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług\*
  - będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, przy zastosowaniu stawki ..... %, w następującym zakresie\*:

Lp.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługa których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego.	Wartość bez kwoty podatku.
1.		

9. Zamierzamy / nie zamierzamy\* powierzyć wykonanie następujących części zamówienia podwykonawcom:

Lp.	Część zamówienia jaka zostanie powierzona podwykonawcom.	Nazwa i adres podwykonawcy o ile jest znany.
1.		
2.		

10. Oświadczam(-y), że oferta nie zawiera/zawiera (właściwie podkreślić) informacji(-e) stanowiących(-e) tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje zawarte na stronach ..... stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane przez Zamawiającego. \*

Lp.	Nazwa dokumentu (pliku) utajnionego.	Uzasadnienie faktyczne i prawne.	Dokument (plik) potwierdzający przyczynę i ważność utajnienia /dokument załączyć do oświadczenia/.
1.			
2.			

11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*

12. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

- .....
- .....

1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

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

\* niepotrzebne skreślić

....., dnia .....  
(miejsowość)

.....  
(podpis przedstawiciela  
Wykonawcy/Pelnomocnika)

Podpisy i pieczętki imienne osób umocowanych do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z zapisami w dokumencie stwierdzającym status prawny Wykonawcy (odpisy z właściwego rejestru).

Wszelką korespondencję dotyczącą przedmiotowego postępowania Zamawiający przesyłać będzie za pośrednictwem platformy przetargowej.

## Załącznik Nr 2 do SWZ.

### Wykaz aktualnie stosowanych diet w Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie.

W Instytucie Gruźlicy i Chorób Płuc stosowane są następujące diety:

- dieta podstawowa
- dieta łatwo strawna (dieta lekkostrawna)
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa, trzustkowa)
- dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (dieta wrzodowa)
- dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji (kleikowa, płynna, łatwo strawna mielona)
- dieta łatwo strawna bogatobiałkowa (wysokobiałkowa)
- dieta ubogoenergetyczna (niskokaloryczna)
- dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
- dieta łatwo strawna niskobiałkowa (niskobiałkowa)

Inne diety

- dieta bezglutenowa
- dieta niskosodowa (bezsolna)
- dieta wegetariańska (bezmięsna)
- bezmleczna
- wysokokaloryczna
- indywidualna (na zlecenia lekarza lub dietetyka)

#### **Dieta podstawowa**

Dieta podstawowa stosowana jest u osób niewymagających żywienia dietetycznego. Dieta powinna spełniać zapotrzebowanie pacjenta na energię oraz na wszystkie niezbędne składniki odżywcze potrzebne do prawidłowego funkcjonowania organizmu, utrzymania należytej masy ciała i zachowania zdrowia.

Z uwagi na małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalu wskazane są ograniczenia w diecie potraw ciężko strawnych i wzdymających.

#### Założenia dla diety podstawowej:

wartość energetyczna: 2200 - 2300 kcal

Białko 80 - 85 g

Tłuszcz 70 - 75 g

Węglowodany przyswajalne 300 - 320 g

#### **Dieta łatwo strawna (dieta lekkostrawna)**

Dieta łatwo strawna jest modyfikacją żywienia podstawowego.

#### Dieta łatwo strawna wskazana jest:

- w stanach zapalnych błony śluzowej żołądka i jelit
- w nadmiernej pobudliwości jelita grubego
- w nowotworach przewodu pokarmowego
- w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych
- w chorobach infekcyjnych przebiegających z gorączką
- w zapalnych chorobach płuc i opłucnej o przebiegu ostrym
- w przewlekłych chorobach układu oddechowego przebiegających z rozedmą
- w okresie rekonwalescencji po zabiegach chirurgicznych
- u chorych długo leżących, u których dochodzi do zaburzenia pracy przewodu pokarmowego
- dla osób w wieku podeszłym

Cel diety:

Celem diety jest dostarczenie choremu wszystkich niezbędnych składników pokarmowych oraz ograniczenie produktów i potraw ciężko strawnych.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze, duszenia bez obsmażania oraz pieczenia w folii, w pergaminie, w naczyniach ceramicznych, na ruszcie, w piekarniku lub w opiekaczu elektrycznym.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej

<b>Produkty i potrawy</b>	<b>Zalecane</b>	<b>Przeciwwskazane</b>
Napoje	Mleko 2 % tłuszczu, kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata, woda niegazowana, jogurt, kefir, maślanka	Kakao, płynna czekolada, mocna kawa, woda gazowana, napoje gazowane
Produkty zbożowe	Chleb pszenny, bułki, biszkopt, sucharki, drobne kasze: manna, krakowska, jęczmienna, ryż, drobne makarony	Chleb żytni świeży, chleb razowy, pieczywo chrupkie żytnie, pieczywo z otrębami, rogaliki francuskie, grube kasze: pęczak, gryczana
Dodatki do pieczywa	Ser biały (chudy lub półtłusty), serek homogenizowany, mięso gotowane, chude wędliny tj. szynka, polędwica z drobiu	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery typu Fromage
Zupy i sosy gorące	Rosół jarski, jarzynowa, ziemniaczana, owocowa, krupnik, zupy warzywne czyste (barszcz, pomidorowa), sosy łagodne np. koperkowy, pomidorowy, potrawkowy	Zupy tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, zaprawiane śmietaną, z zasmażkami, pikantne, z warzyw strączkowych, kapustnych, mocne rosoly, buliony, sosy cebulowy, grzybowy, ostre sosy
Mięso, drób, ryby	Kurczak, indyk, królik, chuda cielęcina, chuda wołowina, chuda wieprzowina w ograniczonej ilości, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy, sola, morszczuk, sandacz, okoń, szczupak, mintaj	Tłuste gatunki, wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, tłuste ryby np. węgorz, tłusty karp; potrawy smażone z mięsa, drobiu i ryb, ryby wędzone
Tłuszcze	Olej rzepakowy, olej słonecznikowy, oliwa z oliwek, masło, margaryny miękkie	Smalec, słonina, margaryny twarde
Warzywa	Młode, soczyste: marchew, dynia, kabaczki, pietruszka, seler, szpinak, brokuły, buraki, pomidory bez skórki, sałata zielona	Warzywa kapustne, cebula, czosnek, pory, suche nasiona roślin strączkowych, papryka, ogórki, rzodkiewka, rzepa, warzywa marynowane
Ziemniaki	Gotowane, pieczone	Smażone z tłuszczem, frytki
Owoce	Dojrzałe i soczyste (bez skórki i pestek): jagodowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone	Wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, owoce marynowane, owoce suszone
Desery	Kisiele, budynie, galaretki, przeciery owocowe, miód, dżemy bez pestek	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, orzechy
Przyprawy	Sok z cytryny, cukier, pietruszka, zielony koper, majeranek, tymianek, bazylija, lubczyk, wanilia, goździki	Ostre: ocet, pieprz, papryka, chili, curry, musztarda, gorczyca

Założenia dla diety łatwo strawnej:

wartość energetyczna: 2000 kcal

Białko 75-80 g

Tłuszcz 65 g

Węglowodany przyswajalne 275 g

**Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobową, trzustkową)**

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu jest modyfikacją diety łatwo strawnej (ograniczenie produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol).

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu wskazana jest:

- w przewlekłym zapaleniu i kamicy pęcherzyka żółciowego oraz dróg żółciowych
- w chorobach miąższu wątroby – przewlekłym zapaleniu wątroby, marskości wątroby
- w przewlekłym zapaleniu trzustki
- we wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego – w okresie zaostrzenia choroby

Cel diety:

Celem diety jest ochrona wymienionych narządów przez zmniejszenie ich aktywności wydzielniczej.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze, duszenia bez obsmażania oraz pieczenia w folii, w pergaminie, w naczyniach ceramicznych, na ruszcie lub w piekarniku.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu:

<b>Produkty i potrawy</b>	<b>Zalecane</b>	<b>Przeciwwskazane</b>
Napoje	Mleko chude, kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata, woda niegazowana, jogurt i kefir 1,5 – 0,5% tłuszczu, maślanka 0,5% tłuszczu	Kakao, płynna czekolada, mocna herbata, kawa naturalna, woda gazowana, mleko pełnotłuste
Produkty zbożowe	Chleb pszenny, bułki, sucharki, drobne kasze: manna, krakowska, jęczmienna, ryż, drobne makarony	Chleb świeży, chleb żytni, chleb razowy, graham, pieczywo chrupkie żytnie, pieczywo z otrębami, rogaliki, francuskie, grube kasze: pęczak, gryczana
Dodatki do pieczywa	Chudy twaróg, mięso gotowane, chude wędliny tj. szynka, polędwica z drobiu, miód, dżemy bez pestek	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery typu Fromage, jaja gotowane, jajecznica z całych jajek
Zupy i sosy gorące	Rosół jarski, zupa jarzynowa, ziemniaczana, przetarta owocowa, krupnik, sosy łagodne np. koperkowy	Zupy tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, zaprawiane śmietaną, z zasmażkami, pikantne, z warzyw strączkowych, kapustnych, mocne rosoły, sosy ostre (np. chrzanowy, musztardowy), sosy śmietanowe
Mięso, drób, ryby	Kurczak, indyk, królik, chuda cielęcina, chuda wołowina, chuda wieprzowina w ograniczonej ilości, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy, sola, morszczuk, sandacz, okoń, szczupak, mintaj	Tłuste gatunki, wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, tłuste ryby np. węgorz, tłusty karp, łosoś; potrawy smażone z mięsa, drobiu i ryb, ryby wędzone, marynowane
Tłuszcze	W <u>ograniczonej</u> ilości: olej rzepakowy, olej słonecznikowy, oliwa z oliwek, masło, margaryny miękkie	Smalec, słonina, margaryny twarde
Warzywa	Młode, soczyste np. marchew, dynia, kabaczki, pietruszka, seler, cukinia, pomidory bez skórki, sałata zielona	Warzywa kapustne, cebula, czosnek, pory, suche nasiona roślin strączkowych, papryka, ogórki, rzodkiewka, rzepa, warzywa marynowane
Ziemniaki	Gotowane, pieczone	Smażone z tłuszczem, frytki
Owoce	Dojrzałe i soczyste (bez skórki i pestek) np. jagodowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone, gotowane	Wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, owoce marynowane, owoce suszone
Desery	Kisiele, budynie, galaretki, przeciery owocowe,	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, orzechy,

		słodcyce zawierające kakao, orzechy
Przyprawy	Sok z cytryny, cukier, pietruszka, zielony koper, melisa, majeranek, wanilia, cynamon	Ostre: ocet, pieprz, papryka, chili, curry, musztarda, gorczyca

Założenia dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu:

wartość energetyczna: 2000 kcal

Białko 80-85 g

Tłuszcz 40 - 50 g

Węglowodany przyswajalne 330 g

**Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (dieta wrzodowa)**

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest modyfikacją diety łatwo strawnej (ograniczona ilość produktów działających pobudzająco ma czynność wydzielniczą żołądka). Do produktów przeciwwskazanych zalicza się: mocne rosoly, buliony, esencjonalne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki, napoje alkoholowe, kawę, mocną herbatę, produkty marynowane, wędzone, potrawy pikantne, ostre, smażone.

Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego wskazana jest:

- w chorobie wrzodowej żołądka i dwunastnicy
- w przewlekłym nadkwaśnym nieżycie żołądka
- w refluksie żołądkowo – przełykowym
- w dyspepsjach czynnościowych żołądka

Cel diety:

Celem diety jest dostarczenie choremu wszystkich niezbędnych składników pokarmowych, ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego oraz niedrażnienie chemiczne, mechaniczne, termiczne błony śluzowej żołądka.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze. Można stosować duszenie bez obsmażania na tłuszczu. Tłuszcz dodaje się do potraw gotowych.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego.

Produkty i potrawy	Zalecane	Przeciwwskazane
Napoje	Mleko słodkie, kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata, woda niegazowana	Kakao, płynna czekolada, mocna herbata, kawa naturalna, napoje gazowane, kwaśne przetwory mleczne, maślanka
Produkty zbożowe	Chleb pszenny, bułki, biszkopt, ciasto drożdżowe, drobne kasze: manna, krakowska, jęczmienna, ryż, drobne makarony	Chleb świeży, żytni chleb razowy, pieczywo chrupkie żytnie, grube kasze: pęczak, gryczana
Dodatki do pieczywa	Twarożek, serek homogenizowany, mięso gotowane, chude wędliny tj. szynka, polędwica z drobiu	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery typu Fromage, feta, jajka na twardo
Zupy i sosy gorące	Rosół jarski, jarzynowa, ziemniaczana, krupnik, sosy łagodne np. koperkowy, potrawkowy	Zupy tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, grzybowych, zaprawiane kwaśną śmietaną, pikantne, z warzyw strączkowych, kapustnych, rosoly, cebulowa, porowa, sosy grzybowy, musztardowy, chrzanowy, ostre sosy

Mięso, drób, ryby	Kurczak, indyk, królik, chuda cielęcina, chuda wieprzowina w ograniczonej ilości, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy, sola, morszczuk, sandacz, okoń, szczupak, mintaj	Tłuste gatunki, wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, tłuste ryby np. węgorz, tłusty karp; potrawy marynowane, wędzone, smażone z mięsa, drobiu i ryb
Tłuszcze	Olej rzepakowy, olej słonecznikowy, oliwa z oliwek, masło, śmietanka	Smalec, słonina, margaryny twarde, kwaśna śmietana
Warzywa	Młode, soczyste, gotowane: marchew, dynia, kabaczki, pietruszka, seler, szpinak, brokuły, buraki, pomidory bez skórki, sałata zielona	Warzywa kapustne, cebula, czosnek, pory, suche nasiona roślin strączkowych, papryka, ogórki, kukurydza, grzyby, rzodkiewka, rzepa, warzywa marynowane, solone
Ziemniaki	Gotowane, w postaci puree	Smażone z tłuszczem, frytki, krążki
Owoce	Dojrzałe i soczyste (bez skórki i pestek), niekwaśne: jagodowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone	Wszystkie owoce niedojrzałe, kwaśne, gruszki, śliwki, czereśnie, agrest, owoce marynowane, owoce suszone
Desery	Kisiele, budynie, galaretki, przeciery owocowe	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, orzechy, ciasta z proszkiem spulchniającym
Przyprawy	Bardzo łagodne: cukier, wanilia, sok z cytryny, zielona pietruszka, koper, cynamon	Ostre: ocet, pieprz, papryka ostra, chili, curry, musztarda, gorczyca, maggi, chrzan, kostki bulionowe

Założenia dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:

wartość energetyczna: 2000 - 2200 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 265 g

#### **Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji**

##### **Dieta płynna (wzmocniona)**

Charakterystyczną cechą diety jest jej konsystencja. Dieta jest łatwo strawna, uboga w błonnik pokarmowy, bez ostrych przypraw. Posiłki spożywane są w sposób naturalny, a gdy żywienie doustne nie jest możliwe pożywienie podawane jest przez sondę.

Dieta płynna (wzmocniona) wskazana jest :

- w chorobach jamy ustnej i przełyku
- u chorych nieprzytomnych
- w innych stanach chorobowych według wskazań lekarza

##### Cel diety:

Celem diety jest dostarczenie choremu odpowiedniej ilości energii i składników pokarmowych oraz ochronę jamy ustnej i przewodu pokarmowego przed drażnieniem mechanicznym, chemicznym i termicznym pokarmów.

##### Uwagi technologiczne:

Posiłki mają konsystencję płynną – pokarmy są przecierane lub miksowane:

- produkty powinny być świeże
- pieczywo należy namoczyć lub zmiksować
- kasze podawać w formie kleików
- sery należy zmiksować z mlekiem lub śmietanką
- jaja należy zgotować oraz zmiksować z mlekiem lub śmietanką
- żółtka dodawać do zup lub kleików (podać po zgotowaniu)
- mięso, ziemniaki, warzywa należy podawać zmiksowane w zupie
- warzywa i owoce podawać w formie soków, przecierów



- potrawy można wzbogacić mlekiem w proszku lub preparatami przemysłowymi

Produkty zalecane w diecie płynnej wzmocnionej:

Kasze w formie kleików, mąka, biszkopty, suchary, bułka pszenna, mleko, ser biały homogenizowany, jaja gotowane, żółtka jaja, chude mięso (kurczak i indyk bez skóry, cielęcina, wołowina), chude ryby (dorsz, leszcz, sola, szczupak, morszczuk), chuda szynka, polędwica, masło, słodka śmietanka, olej rzepakowy, słonecznikowy, oliwa z oliwek, ziemniaki, warzywa i owoce gotowane, przetarte lub zmiksowane, przeciera z owoców, cukier, miód, kompoty przetarte, łagodne przyprawy w ograniczonych ilościach (sok z cytryny, cukier, sól, koperek, wanilia, cynamon)

Wszystkie posiłki mają konsystencję płynną, są zmiksowane i rozcieńczone.

Produkty przeciwwskazane w diecie płynnej wzmocnionej:

Pieczywo świeże, żytnie, razowe, kasze grube nieprzetarte, przekwaszone mleko, sery żółte, topione, jaja na surowo, tłuste gatunki mięs, tłuste wędliny, tłuste ryby, kwaśna śmietana, smalec, słonina, warzywa kapustne, warzywa cebulowe, papryka, ogórki, suche nasiona roślin strączkowych, brukiew, rzepa, wszystkie warzywa surowe, gruszki, śliwki, czereśnie, agrest, owoce surowe, owoce suszone, orzechy, chałwa, czekolada, kakao, ostre przyprawy.

Założenia dla diety płynnej wzmocnionej:

wartość energetyczna: 2000 kcal

Białko 80 g

Tłuszcz 75 g

Węglowodany przyswajalne 250 g

**Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa**

Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Modyfikacja polega na zwiększeniu ilości białka do 100 - 120 g/ dobę.

Dieta łatwo strawna bogatobiałkowa wskazana jest:

- u pacjentów wyniszczonych
- w chorobach nowotworowych
- w rozległych oparzeniach
- w zranieniach
- w chorobach przebiegających z gorączką
- dla rekonwalescentów po przebytych chorobach

Cel diety:

Celem diety jest dostarczenie choremu odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek ustrojowych, enzymów, hormonów, białek osocza.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze, duszenia bez obsmażania oraz pieczenia w folii, w pergaminie, w naczyniach ceramicznych, na ruszcie, w piekarniku lub w opiekaczu elektrycznym.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej bogatobiałkowej

<b>Produkty i potrawy</b>	<b>Zalecane</b>	<b>Przeciwwskazane</b>
Napoje	Mleko 2 % tłuszczu, kawa zbożowa z mlekiem, słaba herbata, woda niegazowana, jogurt, kefir, maślanka	Kakao, płynna czekolada, mocna kawa, woda gazowana, napoje gazowane
Produkty zbożowe	Chleb pszenny, bułki, biszkopt, sucharki, herbatniki, drobne kasze: manna, krakowska, jęczmienna, ryż, drobne makarony	Chleb żytni świeży, chleb razowy, pieczywo chrupkie żytnie, pieczywo z otrębami, rogaliki francuskie, grube kasze: pęczak, gryczana
Dodatki do pieczywa	Ser twarogowy chudy i półtłusty, serek homogenizowany, mięso gotowane, chude wędliny tj. szynka, polędwica z drobiu	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery feta, jaja gotowane na twardo i smażone z tłuszczem

Zupy i sosy gorące	Rosół jarski, jarzynowa, ziemniaczana, owocowa, krupnik, sosy łagodne ze słodką śmietaną	Zupy tłuste, zawiesiste, na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, pikantne, z warzyw strączkowych, kapustnych, sosy cebulowy, grzybowy, ostre sosy
Mięso, drób, ryby	Kurczak, indyk, królik, chuda cielęcina, chuda wołowina, chuda wieprzowina, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy, morszczuk, sandacz, okoń, szczupak, mintaj	Tłuste gatunki, wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, tłuste ryby np. węgorz, tłusty karp; potrawy smażone z mięsa, drobiu i ryb, ryby wędzone
Tłuszcze	Olej rzepakowy, olej słonecznikowy, oliwa z oliwek, masło, słodka śmietanka 18%	Smalec, słonina, boczek, margaryny twarde
Warzywa	Młode, soczyste: marchew, dynia, kabaczki, pietruszka, seler, szpinak, brokuły, buraki, pomidory bez skórki, sałata zielona	Warzywa kapustne, cebula, czosnek, pory, suche nasiona roślin strączkowych, papryka, ogórki, rzodkiewka, rzepa, warzywa marynowane, zasmażane
Ziemniaki	Gotowane, pieczone	Smażone z tłuszczem, frytki
Owoce	Dojrzałe i soczyste (bez skórki i pestek): jagodowe, brzoskwinie, morele, banany, jabłka pieczone	Wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, owoce marynowane
Desery	Kisiele, budynie, galaretki, przeciery owocowe	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, orzechy
Przyprawy	Sok z cytryny, cukier, pietruszka, zielony koper, majeranek, bazylija, melisa	Ostre: ocet, pieprz, papryka, chili, curry, musztarda, gorczyca

Założenia dla diety łatwo strawnej bogatobiałkowej:

wartość energetyczna: 2300 kcal

Białko 110-120 g

Tłuszcz 70 g

Węglowodany 280 - 310 g

**Dieta ubogoenergetyczna**

Dieta ubogoenergetyczna jest dietą o obniżonej wartości energetycznej, zrównoważoną pod względem zawartości składników odżywczych.

Dieta łatwo strawna ubogoenergetyczna wskazana jest:

- w redukcji masy ciała u osób z nadwagą i otyłością

Cel diety:

Celem diety jest redukcja masy ciała, jednocześnie zapewnienie prawidłowego funkcjonowania organizmu i utrzymanie dobrego samopoczucia pacjenta.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze, w szybkowarach, w kombiwarze. Można stosować duszenie bez dodatku tłuszczu lub pieczenie w folii, w pergaminie, w naczyniach ceramicznych. Tłuszcz w ograniczonej ilości, w postaci oleju, masła, miękkiej margaryny najkorzystniej jest dodawać do potraw na surowo.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie ubogoenergetycznej

Produkty i potrawy	Zalecane	Przeciwwskazane
Napoje	Mleko chude 1,5 -0,5% tłuszczu, kawa zbożowa bez cukru, woda niegazowana, jogurt chudy, kefir chudy, herbata czarna, zielona, czerwona (bez cukru), soki z warzyw i owoców (bez cukru)	Kakao, wszystkie napoje słodzone cukrem, soki owocowe z cukrem, lemoniada

Produkty zbożowe	Chleb razowy graham, chleb pełnoziarnisty, ryż brązowy, kasze gruboziarniste	Bułeczki, rogalce, wypieki z dodatkiem cukru, ciasta, chleb na miodzie
Dodatki do pieczywa	Ser twarogowy chudy, serek homogenizowany chudy, serek twarogowy ziarnisty, mięso gotowane, chude wędliny tj. szynka, polędwica z drobiu, pasty z mięsa lub warzyw	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery typu Fromage, ser feta, miód, dżemy, marmolady
Zupy i sosy gorące	Jarzynowe czyste np. pomidorowa, grzybowa, barszcz czerwony, chudy rosół	Zupy tłuste, zawiesiste, zagęszczane zasmażkami, z dużą ilością śmietany, owocowe z cukrem Sosy zawiesiste, tłuste, esencjonalne
Mięso, drób, ryby	Kurczak, indyk, królik, chuda cielęcina, chuda wołowina, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy, morszczuk, sandacz, okoń, szczupak, mintaj	Tłuste gatunki, wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, podroby, tłuste ryby np. węgorz, łosoś, śledź, potrawy smażone z mięsa, drobiu i ryb
Tłuszcze	Olej rzepakowy, olej słonecznikowy, oliwa z oliwek, masło,	Smalec, słonina, margaryny twarde
Warzywa	Wszystkie warzywa	Surówki i warzywa gotowane z dodatkiem dużej ilości majonezu, śmietany, żółtek, cukru
Ziemniaki	Gotowane, pieczone	Smażone, chipsy ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, pyzy
Owoce	Wszystkie owoce	Owoce w syropach, kompoty z cukrem, sałatki owocowe z cukrem, galaretki ze śmietaną i cukrem
Desery	Kompoty, kisiele, galaretki	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, orzechy, wszystkie desery z cukrem, miodem, kremy, marmolady, wszystkie z dużą zawartością tłuszczu
Przyprawy	Sok z cytryny, zielony koper, pietruszka, czosnek, cebula, jarzynka, kminek, majeranek, bazylia	Bardzo ostre, papryka ostra, ocet, chili, musztarda, pieprz, sól w większych ilościach

Założenia dla diety ubogoenergetycznej:

wartość energetyczna: 1500 kcal

Białko 80 - 85g

Tłuszcz 40 - 50 g

Węglowodany przyswajalne 175 - 225g

**Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)**

Dieta polega na ograniczeniu glukozy, fruktozy i sacharozy, a zwiększeniu podawania węglowodanów złożonych (skrobi i błonnika pokarmowego).

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów wskazana jest:

- w cukrzycy w przypadku upośledzonej tolerancji glukozy

Cel diety:

Celem diety jest uzyskanie i utrzymanie optymalnych wartości gospodarki węglowodanowej, lipidowej i ciśnienia tętniczego oraz zapobieganie późniejszym powikłaniom cukrzycy.

Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania w wodzie, na parze, w szybkowarach, w kombiwarze. Można stosować duszenie bez dodatku tłuszczu lub pieczenie w folii, w pergaminie, w naczyniach ceramicznych, na ruszcie lub w piekarniku. Nie należy rozgotowywać produktów zbożowych i warzyw.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Produkty i	Zalecane	Przeciwwskazane
------------	----------	-----------------

potrawy		
Napoje	Woda przegotowana, wody mineralne niegazowane, herbata bez cukru, kawa zbożowa, napoje z warzyw bez cukru, mleko 2% tłuszczu, koktajl mleczno owocowy bez cukru, jogurt naturalny, kefir	Wszystkie napoje słodzone cukrem, kakao, mocna kawa, napój z owoców i śmietanki, tłuste mleko, napoje alkoholowe, soki owocowe z cukrem, lemoniada, coca – cola, pepsi
Produkty zbożowe	Chleb razowy graham, chleb pełnoziarnisty, chrupki Płatki owsiane, żytnie, jęczmienne; ryż brązowy; kasze gruboziarniste gryczana, jęczmienna, pęczak; makaron ugotowany al dente	Wypieki z dodatkiem cukru, chleb na miodzie, pieczywo delikatesowe z dodatkiem karmelu, bułki maślane, biszkopt z cukrem, babki drożdżowe, ciasta kruche, ucierane, paluszki słone, krakersy.
Dodatki do pieczywa	Chude wędliny, szynka, polędwica, drobiowe, pasty z mięsa i warzyw, ser twarogowy, chudy serek homogenizowany Dwa całe jajka na tydzień	Tłuste wędliny, kiszka, parówki, konserwy mięsne, pasztetowa, salceson, tłuste sery podpuszczkowe, ser twarogowy tłusty, sery topione, miód, dżemy, konfitury.
Zupy i sosy gorące	Zupy jarzynowe z warzyw ubogo węglowodanowych, czyste: pomidorowa, barszcz czerwony, koperkowa, kalafiorowa, ryżowa, krupnik, rosół jarski Sosy na wywarach z warzyw np. pietruszkowy, koperkowy, pomidorowy, potrawkowy.	Zupy esencjonalne, np.: na tłustych wywarach mięsnych, zagęszczane zasmażkami, z dużą ilością śmietany, owocowe z cukrem. Sosy zawiesziste, tłuste, esencjonalne, słodkie.
Mięso, drób, ryby	Mięso chude: cielęcina, młoda wołowina, królik, kurczak, indyk, w ograniczonej ilości chuda wieprzowina, chude ryby np. dorsz, pstrąg strumieniowy	Tłuste gatunki mięsa: wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, podroby, tłuste ryby: węgorz, łosoś
Tłuszcze	Olej rzepakowy, olej słonecznikowy, sojowy, oliwa z oliwek, masło, margaryna	Smalec, słonina, boczek, margaryny twarde, olej palmowy, olej kokosowy
Warzywa	Warzywa świeże i mrożone. Soki warzywne.	Surówki i warzywa gotowane z dodatkiem dużej ilości majonezu, śmietany, żółtek, cukru
Ziemniaki	Gotowane, pieczone	Puree smażone z tłuszczem, frytki
Owoce	W ograniczonych ilościach owoce świeże i mrożone	Owoce w syropach, kompoty z cukrem, sałatki owocowe z cukrem, galaretki ze śmietaną i cukrem
Desery	Bez cukru: kompoty, kisiele, galaretki, budynie Sałatki owocowe bez cukru	Ciasta i torty, czekolada, lody, chałwa, wszystkie desery z cukrem, miodem, np. galaretki, kremy, marmolady, wszystkie z dużą zawartością tłuszczu, pączki, faworki
Przyprawy	Sok z cytryny, zielony koper, pietruszka, czosnek, cebula, jarzynka, kminek, majeranek, tymianek, bazylija	Bardzo ostre, papryka ostra, ocet, chili, musztarda, pieprz

Założenia dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:

wartość energetyczna: 2000 - 2200 kcal

Białko 75-100g

Tłuszcz 66-78g

Węglowodany przyswajalne 200-250g

#### **Dieta łatwo strawna niskobiałkowa**

Dieta łatwo strawna niskobiałkowa jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Dieta charakteryzuje się zmniejszeniem ilości białka do granic tolerancji tego składnika przez chorego.

Dieta niskobiałkowa wskazana jest:

- w chorobach nerek i wątroby przebiegających z niewydolnością tych narządów.

#### Cel diety:

Celem diety jest zapobieganie wytwarzaniu toksycznych dla organizmu produktów przemiany białkowej, ochrona zmienionych narządów (wątroby, nerek) oraz utrzymanie możliwie dobrego stanu odżywienia pacjenta przez dostarczenie potrzebnej ilości energii i składników pokarmowych.

#### Uwagi technologiczne:

Potrawy przyrządza się metodą gotowania, duszenia, pieczenia bez dodatku tłuszczu. Tłuszcz należy dodawać do gotowych potraw. Wszystkie posiłki przyrządza się bez dodatku soli. Wskazane jest również wypłukiwanie potasu z ziemniaków i warzyw przez moczenie, odlewanie wody w trakcie gotowania i niewykorzystywanie wywarów. Główne ograniczenia dotyczą ilości białka, z uwagi na duże restrykcje min 50% białka powinno być pochodzenia zwierzęcego.

#### Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie łatwo strawnej niskobiałkowej

<b>Produkty i potrawy</b>	<b>Zalecane</b>	<b>Przeciwwskazane</b>
Napoje	W ograniczonych ilościach: herbata, herbata z mlekiem, kawa zbożowa, mleko, kefir, napoje owocowo-warzywne	Kakao, płynna czekolada, napoje alkoholowe, kawa naturalna
Produkty zbożowe	Pieczywo pszenne, niskobiałkowe, niskosodowe	Pieczywo żytnie, razowe, solone
Dodatki do pieczywa	Dżem, marmolada, miód; W ograniczonej ilości ser twarogowy, serek homogenizowany, mięso gotowane, pasty serowo-warzywne, serowo – rybne, mięso- jarzynowe	Tłuste wędliny, konserwy, salceson, smalec, sery żółte i topione, sery pleśniowe, sery typu Fromage, Feta, ryby wędzone, śledzie marynowane
Zupy i sosy gorące	Zupy jarzynowe z dozwolonych warzyw, ziemniaczana, przetarte owocowe. Sosy łagodne, zaciągane żółtkiem, zaprawiane masłem, zagęszczane skrobią ziemniaczaną, pszenną np. koperkowy, cytrynowy, potrawkowy	Zupy na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, rosoly, buliony, kapuśniak, ogórkowa, z nasion strączkowych, zaprawiane mąką, kwaśną śmietaną, zasmażkami, zupy w proszku. Sosy ostre na wywarach mięsnych, kostnych, grzybowych, zasmażane
Mięso, drób, ryby	W ograniczonej ilości: chude gatunki tj. cielęcina, młoda wołowina, królik, kurczak, indyk, chude ryby gotowane np. dorsz, lin, pstrąg,	Wszystkie w większych ilościach, tłuste gatunki np. wieprzowina, baranina, gęsi, kaczki, tłuste ryby np. węgorz, łosoś, sum
Tłuszcze	Masło, olej: sojowy, słonecznikowy, rzepakowy, kukurydziany, oliwa z oliwek, margaryna miękka	Smalec, słonina, margaryny twarde, kwaśna śmietana
Warzywa	Pomidor bez skórki, marchew, dynia, buraczki, kabaczek, pietruszka, seler, szpinak, sałata zielona, cykoria, brokuły gotowane	Kiszonki, konserwowe z octem, warzywa solone, nasiona roślin strączkowych, ogórki, czosnek, cebula, brokiew, rzepa, kalarepa, warzywa zasmażane
Ziemniaki	Gotowane, w postaci puree	Smażone ziemniaki: frytki, placki, chipsy
Owoce	W umiarkowanych ilościach: owoce jagodowe, jabłka gotowane, morele, brzoskwinie	Owoce niedojrzałe, suszone, gruszki, daktyle, czereśnie, owoce marynowane, owoce w nadmiernej ilości
Desery	Kisiele z dozwolonych owoców, galaretki, ciastka ze skrobi pszennej i ziemniaczanej	Tłuste kremy, desery z czekoladą, orzechami, ciasta
Przyprawy	Sok z cytryny, cukier, pietruszka, zielony koper,	Ocet, pieprz, papryka ostra, chrzan, maggi, kostki

	majeranek, tymianek, bazylija, wanilia, cynamon	bulionowe, ziele angielskie, liść laurowy
--	---	---

Założenia dla diety łatwo strawnej niskobiałkowej:

wartość energetyczna: 2000 kcal

Białko 40 - 50 g

Tłuszcz 65 - 70g

Węglowodany przyswajalne 310 g

**Inne diety**

**Dieta bezglutenowa**

Dieta bezglutenowa jest modyfikacją diety podstawowej. Wartość energetyczna i zawartość poszczególnych składników odżywczych zbliżona do diety podstawowej. Dieta bezglutenowa wskazana jest dla pacjentów chorych na celiakię lub z nietolerancją glutenu. Z diety należy wykluczyć gluten, czyli pszenicę, żyto, jęczmień, owies oraz produkty, które je zawierają.

Produkty zalecane i przeciwwskazane w diecie bezglutenowej.

Produkty i potrawy	Zalecane	Przeciwwskazane
Napoje	Herbata, kakao prawdziwe, soki owocowe i warzywne, kompoty owocowe, wody mineralne.	Kawa zbożowa, kakao owsiane, herbaty i napoje zawierające sól z jęczmienia.
Produkty zbożowe	Zboża i produkty ze zbóż niezawierających glutenu tj. ryżu, kukurydzy, gryki, prosa; pieczywo przygotowywane z mąki bezglutenowej; makarony przygotowywane z mąki ryżowej, kukurydzianej, ziemniaczanej lub sojowej, ryż biały i brązowy, płatki ryżowe, kaszki ryżowe, kasza kukurydziana, płatki i chrupki kukurydziane, kasza gryczana, płatki gryczane, kasza jagłana, produkty oznaczone symbolem „Przekreślony kłós”.	Wszystkie produkty zawierające pszenicę, żyto, jęczmień, owies (bułki, chleb pszenny, razowy, pumpernikiel), płatki (owsiane, pszenne, jęczmienne, żytnie, musli), kasze (manna, kuskus, jęczmienna, pęczak), mąki, makarony.
Zupy i sosy gorące	Domowe zupy i buliony przygotowane z warzyw świeżych lub mrożonych oraz z dozwolonych produktów.	Zupy z proszku, kostki bulionowe.
Mięso, ryby	Wszystkie gatunki świeżego mięsa, ryb, niektóre wędliny (jeśli oznaczono jako bezglutenowe).	Produkty mięsne i wędliny mogące zawierać dodatek produktów zawierających pszenicę, żyto, owies, jęczmień (np. parówki, mielonki, pasztety, salceson, wędliny rozdrobnione). Potrawy mięsne i rybne z dodatkiem bułki – pulpety, krokiety, pieczeń rzymska.
Tłuszcze	Masło, margaryna, oleje.	Niektóre dressingi, niektóre majonezy.
Warzywa	Wszystkie świeże i mrożone.	
Ziemniaki	W każdej postaci, mąka ziemniaczana	
Owoce	Wszystkie świeże i mrożone.	
Przyprawy	Sól, pieprz, zioła, goździki, cynamon, gałka muszkatołowa, koncentrat pomidorowy.	Niektóre rodzaje curry oraz mieszanek przypraw, gotowe sosy, niektóre rodzaje ketchupu.

**Dieta niskosodowa (bezsolna)**

Dieta niskosodowa jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Wartość energetyczna i zawartość poszczególnych składników odżywczych zbliżona do diety łatwo strawnej. Dieta bezsolna wskazana jest dla chorych wymagających ograniczenia spożycia sodu. Posiłki przygotowywane są bez dodatku soli oraz z wykluczeniem produktów o dużej zawartości sodu np. wędlin, sera żółtego.

**dieta wegetariańska (beźmięsna)**

Dieta beźmięsna jest modyfikacją diety podstawowej. Wartość energetyczna i zawartość poszczególnych składników odżywczych zbliżona do diety podstawowej. Z jadłospisu wyklucza się mięso oraz potrawy, które zostały przygotowane na mięsie np. zupy przygotowane na wywarze mięsny.

**Dieta bezmleczna**

Dieta bezmleczna jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Wartość energetyczna i zawartość poszczególnych składników odżywczych zbliżona do diety łatwo strawnej. Dieta bezmleczna wskazana jest dla osób, które nie tolerują białek mleka i laktozy. Jest to dieta eliminacyjna – z diety wyklucza się mleko oraz wszystkie produkty mleczne tj. jogurt, kefir, maślanke, serki homogenizowane, desery mleczne, sery żółte, sery topione, sery pleśniowe, sery białe, śmietanę oraz masło.

#### **Dieta wysokokaloryczna**

Dieta wysokokaloryczna jest modyfikacją diety podstawowej. Jest to dieta o zwiększonej wartości energetycznej o 30 – 50% w porównaniu do diety podstawowej.

#### **Diety indywidualne**

Dieta indywidualnie dostosowana do potrzeb chorego np. niskofenyloalaninowa, niskopurynowa – na zlecenie lekarza lub dietetyka.

*Diety zostały opracowane na podstawie:*

1. Ciborowska A., Rudnicka A.: „Dietetyka – żywienie zdrowego i chorego człowieka” Wydawnictwo Lekarskie PZWL 2017.
2. Jarosz M.: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Instytut Żywności i Żywienia 2011.
3. Jarosz M. Rychlik E., Stoś K., Charzewska J.: „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie”.

Załącznik Nr 3 do SWZ.

**Wzór oświadczenia Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia składanego na podstawie w art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 r. z późn. zm.).**

**W imieniu Wykonawcy/ Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/ Podmiotu udostępniającego Wykonawcy zasoby\*\***

.....  
(nazwa i adres Wykonawcy)

Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc z siedzibą w Warszawie 01-138, ul. Płocka 26 postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”**

oświadczam, że:

**Nie podlegam wykluczeniu z postępowania w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp i rozdziale IX SWZ.**

\*Zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1,2,5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... dnia .....  
(miejsowość)

.....  
(podpis przedstawiciela Wykonawcy/ Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/ Podmiotu udostępniającego Wykonawcy zasoby Pełnomocnika)

\*) wypełnić, jeśli dotyczy.  
\*\*) niepotrzebne skreślić.



### Kluczula informacyjna.

Zamawiający, wypełniając obowiązki wynikające 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), zwanego dalej RODO, informuje, że:

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc - zwany dalej „Instytutem”, z siedzibą w Warszawie, adres: 01-138 Warszawa, ul. Płocka 26,
- 2) powołaliśmy inspektora ochrony danych osobowych w Instytucie, można się z nim skontaktować pisząc na adres e-mail: iod@igichp.edu.pl, tel. +48-22-43-12-235,
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą:
  - a) na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na: **„świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”**. W przypadku udzielenia zamówienia na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO tzn. przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której będzie Pani/Pan stroną lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy,
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o: ustawę z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”, ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2020 r. poz. 2176) oraz podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, a także podmioty upoważnione przez Administratora danych,
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez:
  - a) okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, a następnie przez okres wynikający z obowiązku archiwizacyjnego,
  - b) cały czas, przez który umowa będzie wykonywana, a także później tj. do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z umowy i w związku z realizacją obowiązku archiwizacyjnego – w przypadku udzielenia Pani/Panu zamówienia,
- 6) 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,
- 7) w przypadku udzielenia Pani/Panu zamówienia podanie przez Panią/Pana danych jest dobrowolne, lecz konieczne do zawarcia i wykonania umowy,
- 8) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
- 9) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia 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.
  - c) 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, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
  - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- 10) nie przysługuje Pani/Panu:
  - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, w przypadku gdy podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

UMOWA NR .....

zawarta w dniu ..... r. w Warszawie pomiędzy:

**Instytutem Gruźlicy i Chorób Płuc** z siedzibą w Warszawie, adres: 01-138 Warszawa, ul. Płocka 26, wpisanym do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000141482, posiadającym NIP nr 525-000-88-38, REGON nr 000288490, zwanym w treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

a

.....z siedzibą ....., wpisaną do....., posiadającym NIP nr ....., REGON nr ..... zwaną w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

Umowa zawarta zostaje w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ID: AP.26.US1.2022 na świadczenie usług społecznych o wartości mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, do których zastosowanie ma przepis art. 359 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawa Pzp”, w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy Pzp.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu.
2. Szczegółowy opis przedmiotu umowy zawarty jest w treści SWZ stanowiącym integralną część umowy, a zawarty w załączniku nr 5 do umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do spełnienia świadczenia, o którym mowa w ust. 1 z należytą starannością i zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w sposób określony w SWZ.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu umowy. W szczególności Wykonawca zapewnia, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego o każdej zmianie w tym zakresie.
2. Wykonawca oświadcza, że narzędzia i urządzenia do realizacji przedmiotu niniejszej umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty wydane przez podmioty do tego uprawnione.

§ 3

Wykonawca nie może realizować części lub całości umowy w sposób odmienny niż przewidziany w SWZ, złożoną ofertą oraz warunkami niniejszej Umowy.

§ 4

Umowa obowiązuje w okresie od dnia ..... r. do dnia ..... r.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki w oparciu o własnych pracowników, narzędzia i urządzenia niezbędne do realizacji Umowy przez okres określony w § 4.
2. Wykonawca zobowiązuje się zaopatrywać we własnym zakresie i na własny koszt w produkty i materiały niezbędne do realizacji Umowy przez okres określony w § 4.

§ 6

1. Strony ustalają cenę netto jednego osobo posiłku na kwotę: ..... PLN (słownie: ..... PLN). Wartość ta obejmuje cenę za śniadanie, obiad, kolacje. Strony uzgadniają następującą cenę jednostkową posiłku:
  - 1) śniadanie: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 2) obiad: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 3) kolacja: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 4) drugie śniadanie: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 5) podwieczorek: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 6) posiłek profilaktyczny: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN);
  - 7) posiłki dla pracowników technicznych – całodzienne wyżywienie: wartość netto ..... PLN, (słownie: ..... PLN).
2. Ceny uwzględniają wszelkie koszty spełnienia świadczeń, o których mowa w §8 ust. 1 oraz SWZ.
3. Wysokość wynagrodzenia z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty brutto: ..... PLN (słownie: ..... PLN).
4. Wykonawca zobowiązany jest do elastycznego reagowania na zwiększające lub zmniejszające się zapotrzebowanie na posiłki w granicach określonych wartością przedmiotu umowy. Różnice te będą wahały się nie więcej niż  $\pm 20\%$ . Zmiany w tym zakresie nie będą stanowiły zmiany umowy. Zamawiający przewiduje odebranie od wykonawcy średnio 240 osobo posiłków dziennie. Odbieranie osobo posiłków

- w liczbie mniejszej niż 240 ale większej niż 200 nie stanowi zmiany warunków Umowy. W okresach świątecznych lub w sytuacjach na które zamawiający nie ma wpływu np. w sytuacjach epidemiologicznych, liczba osobo posiłków może być również mniejsza niż 200, na co Wykonawca wyraża zgodę. Wykonawcy z tego tytułu nie będą przysługiwać jakiegokolwiek roszczenia. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia 280 osobo posiłków w sytuacji, której nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a związanej ze zwiększonym napływem chorych.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na konto Wykonawcy przelewem na podstawie faktury VAT, w ciągu 60 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie potwierdzenie przez przedstawiciela Zamawiającego kompletne wykonanie usługi w postaci podpisanego protokołu odbioru posiłków.
  6. Okresem rozliczeniowym jest miesiąc kalendarzowy.
  7. Wysokość wynagrodzenia za dany miesiąc stanowić będzie iloczyn sumy wszystkich dostarczonych w ciągu miesiąca posiłków i cen jednostkowych określonych w ust. 1. Do wynagrodzenia zostanie doliczony podatek od towarów i usług zgodnie ze stawką wskazaną w ofercie.

#### § 7

1. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz. 2021 z późn. zm.) zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych u Zamawiającego oraz wg. zaleceń dietetyka i lekarzy Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania certyfikowanego systemu HACCP przez cały okres obowiązywania Umowy i systematycznego monitorowania jakości świadczonych usług.

#### § 8

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z wymaganiami zawartymi w SWZ, a w szczególności do:
  - 1) wykonywania usługi zgodnie z warunkami zawartymi w SWZ przez cały okres obowiązywania umowy;
  - 2) zapewnienia ciągłości w świadczeniu usług żywienia przez 7 dni w tygodniu w tym w dni ustawowo wolne od pracy, z zachowaniem reżimu sanitarno – epidemiologicznego całodziennego wyżywienia pacjenta;
  - 3) przestrzegania przepisów dotyczących organizacji żywienia zbiorowego;
  - 4) przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545);
  - 5) zapewnienia właściwej jakości oferowanych posiłków;
  - 6) sporządzania diet i posiłków dla pacjentów (zgodnych z załącznikiem Nr 2 do SWZ) a także z uwzględnieniem diet indywidualnych na zlecenie Zamawiającego;
  - 7) sporządzania i przesyłania dekadowych jadłospisów (wraz z podaniem gramatury) upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego na 5 dni roboczych przed terminem realizacji;
  - 8) dostarczania codziennie na wszystkie oddziały oraz do Sekcji Zabezpieczenia Żywienia jadłospisu z podaną gramaturą, oznaczeniem alergenów oraz z podziałem na wszystkie zamówione danego dnia diety;
  - 9) dostarczania codziennie do Sekcji Zabezpieczenia Żywienia jadłospisu (na dzień bieżący) z podaniem: gramatury, wartości energetycznej i zawartości w diecie podstawowych składników odżywczych: białko, tłuszcz, węglowodany oraz błonnik.
  - 10) zapewnienia posiłków dla ilości pacjentów, zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego;
  - 11) zapewnienia pacjentom z określoną jednostką chorobową odpowiedniej diety;
  - 12) transportu posiłków do Zamawiającego;
  - 13) dostarczania posiłków o określonych przez Zamawiającego godzinach:  
Śniadanie: 7:00 – 7:30;  
Obiad: 12.00 – 12.30;  
Kolacja: 16:00 – 16:30;
  - 14) odbioru, mycia i dezynfekcji pojemników, pojemników GN, termoportów oraz wózków do transportu;
  - 15) odbioru (2 razy dziennie) i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
  - 16) zainstalowania w siedzibie Zamawiającego oraz odinstalowania po zakończeniu umowy i utrzymania na swój koszt 8 zmywarek do naczyń stołowych z zewnętrznym systemem uzdatniania wody (oraz z niezbędnym osprzętem – podesty, dozowniki);
  - 17) dostarczenia na każdy z oddziałów i stołówkę szpitalną wózków bimarowych – 11 szt. oraz 1 warnik na wodę o pojemności 20 litrów;
  - 18) zapewnienia i utrzymania w sprawności na swój koszt 3 wózków transportowych z materiałów umożliwiających ich mycie i dezynfekcje, które będą służyły w siedzibie Zamawiającego do dystrybucji posiłków na oddziały.

## § 9

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki w takim terminie, aby ich wydawanie możliwe było w godzinach wydania zaplanowanych przez Zamawiającego. W przypadku braków w dostarczonych posiłkach, Wykonawca jest zobowiązany uzupełnić braki posiłków lub pojedynczych produktów w terminie do 60 minut od momentu zgłoszenia braku.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przyjmowania i reagowania na reklamacje ilościowe i jakościowe odnośnie dostarczanych posiłków. Reklamacje będą zgłaszane pisemnie na „Karcie reklamacji” (uwzględniającej m.in.: jakość posiłków, ilość posiłków, skład posiłków, temperaturę oraz stan termoportów i beczek na odpady pokonsumpcyjne) (wzór Karty reklamacyjnej stanowi załącznik nr 1 do Umowy). Kopia karty reklamacji pozostanie w siedzibie Zamawiającego. Dodatkowo reklamacje będą zgłaszane telefonicznie osobom wskazanym przez Wykonawcę.
3. Zamawiający będzie dokonywał comiesięcznej oceny Wykonawcy (Karta oceny stanowi załącznik nr 2 do Umowy) odnośnie żywienia na podstawie zeszytów uwag na oddziałach oraz codziennej oceny żywienia. Na prośbę Wykonawcy comiesięczna ocena zostanie udostępniona.

## § 10

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zatrudniony przez niego, zgodnie z obowiązującymi przepisami, właściwie przeszkolony personel, spełniający wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością.

## § 11

1. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających realizację jego siłami przedmiotu umowy.
2. Wykonawca, w przypadku, o którym mowa w ust. 1, zobowiązany jest bezwzględnie do natychmiastowego powiadomienia o zaistniałej okoliczności Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego informowania Zamawiającego o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.
3. Niezapewnienie ciągłości żywienia pacjentów w sytuacji awarii lub innej okoliczności uniemożliwiającej realizację umowy stanowi podstawę do wypowiedzenia umowy zgodnie z § 16 ust. 2 Umowy.
4. Niezależnie od skorzystania z uprawnienia przewidzianego w ust. 3, Zamawiający może żądać w przypadku uchybienia obowiązkowi, o którym mowa w ust. 2 zapłaty kary umownej w wysokości 5% wartości wynagrodzenia miesięcznego brutto Wykonawcy otrzymanego za miesiąc bezpośrednio poprzedzający miesiąc, w którym miało miejsce zdarzenie stanowiące podstawę do naliczenia kary umownej.

## § 12

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji Umowy do bezwzględnego przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych i innych określonych przepisami prawa.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru oraz kontroli w każdym czasie w zakresie przewidzianym w ust. 1 po uprzednim poinformowaniu Wykonawcy. Z kontroli sporządzany jest protokół po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron. Kontrola będzie się odbywała w obecności uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
3. Wykonawca odpowiada za stwierdzone w wyniku kontroli nieprawidłowości związane z nieprzebraniem warunków, o których mowa w ust. 1.
4. Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Zamawiającego, w tym kontroli mikrobiologicznej.
5. Wykonawca jest zobowiązany w każdym czasie na żądanie Zamawiającego, udostępnić pomieszczenia, urządzenia oraz dokumentację związaną z realizacją przedmiotu umowy w kuchni produkującej posiłki dla Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązany jest wykonać zalecenia pokontrolne związane ze stwierdzonymi uchybieniami w toku kontroli, o której mowa w ust. 2.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia kaloryczności przygotowywanych posiłków, na koszt Wykonawcy.

## § 13

1. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej Zamawiającemu lub osobom trzecim w wyniku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na sumę gwarancyjną minimum 600 000,00 PLN (słownie: sześćset tysięcy 00/100 PLN) przez cały okres obowiązywania niniejszej Umowy i kolejne 30 dni po jej zakończeniu.
3. W przypadku, gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin obowiązywania Umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jego przedłużenia.

## § 14

1. W przypadku, gdy Wykonawca:
  - 1) uchyła się od realizowania zobowiązań określonych w umowie,
  - 2) realizuje umowę w sposób odmienny niż przewidziany Umową,
  - 3) uchyła się od wykonania zaleceń pokontrolnych, o których mowa w § 12 niniejszej umowy,- Zamawiający może w formie pisemnej wyznaczyć termin na wyeliminowanie stwierdzonych uchybień.

2. W przypadku, gdy Wykonawca w terminie, o którym mowa w ust. 1 nie wyeliminuje stwierdzonych uchybień, Zamawiający ma prawo naliczyć karę umowną w wysokości 0,5 % z jednej dwunastej części wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 3, za każdy dzień zwłoki w wyeliminowaniu stwierdzonych uchybień.
3. Zamawiającemu, niezależnie od postanowień ust. 1 i 2, przysługuje prawo wypowiedzenia umowy w trybie przewidzianym § 16 ust. 2 Umowy.

#### **§ 15**

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych:
  - 1) w przypadku niewykonywania umowy w wysokości dwukrotnych kosztów dokonania przez Zamawiającego zakupu usług objętych przedmiotem umowy u innego podmiotu;
  - 2) za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy w danym miesiącu – w wysokości 1% z jednej dwunastej części wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 3, z zastrzeżeniem § 14 ust. 2,
  - 3) 5% kwoty, o której mowa w § 6 ust. 3, w przypadku wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego w okolicznościach, o których mowa w § 16 ust. 2.
  - 4) w razie wystąpienia opóźnienia w usunięciu awarii sprzętu Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 0,5% z jednej dwunastej części wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 3, za każdy dzień opóźnienia w usunięciu awarii.
2. Zapłata kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia przez Zamawiającego roszczeń odszkodowawczych do wysokości faktycznie poniesionej szkody.
3. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia kar umownych z należnego mu wynagrodzenia, na podstawie noty obciążeniowej, bez uprzedniego pisemnego wezwania do zapłaty kary umownej. W przypadku gdy nie będzie możliwe potrącenie kary umownej z należnego wynagrodzenia wykonawcy, kara płatna będzie w terminie 7 dni od otrzymania wezwania do jej zapłaty przez Wykonawcę.
4. W przypadku niezłożenia przez Wykonawcę dokumentów potwierdzających zatrudnianie określonych w umowie osób na podstawie umów o pracę, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 (jeden tysiąc) zł za każdy stwierdzony przypadek.
5. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 (jeden tysiąc) zł za każdy stwierdzony przypadek gdy wskazane w umowie czynności wykonywała osoba w oparciu o inny stosunek prawny niż stosunek pracy.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić karę umowną za każde wynikające z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy opóźnienie w poinformowaniu Zamawiającego o zmianie danych dotyczących podwykonawców, jak również o nowych podwykonawcach, którym Wykonawca zamierza powierzyć prace w ramach realizacji umowy, w wysokości 500,00 (pięćset) złotych za każdy taki przypadek.
7. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić karę umowną za każde wynikające z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy opóźnienie w przedstawieniu na żądanie Zamawiającego dotyczących Podwykonawcy oświadczeń, w tym oświadczenia, o którym mowa w art. 462 ust. 5 ustawy Pzp lub dokumentów podmiotowych potwierdzających brak podstaw wykluczenia podwykonawcy, w wysokości 500,00 (pięćset) złotych za każdy rozpoczęty dzień kalendarzowy takiej zwłoki,
8. W przypadku nie przedłożenia dokumentu poświadczającego posiadanie przez Wykonawcę ubezpieczenia Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 000,00 (jeden tysiąc) zł.
9. Naliczenie przez Zamawiającego zastrzeżonych umową kar umownych nie wyłącza możliwości dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych do pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego w związku ze zdarzeniem, które było podstawą naliczenia danej kary.
10. Kary umowne są niezależne od siebie i należą się Zamawiającemu w pełnej wysokości nawet w przypadku, gdy z powodu jednego zdarzenia naliczona jest więcej niż jedna kara. Kary będą naliczane za każdy przypadek naruszenia umowy odrębnie.
11. Kary umowne są należne także w przypadku wypowiedzenia umowy, niezależnie od jego przyczyn.
12. Naliczenie kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z wykonywania przedmiotu umowy.
13. Łączna maksymalna wysokość kar umownych jaką mogą dochodzić Strony nie może przekroczyć 30% kwoty, o której mowa w § 6 ust. 3.

#### **§ 16**

1. Strony zastrzegają sobie prawo do wypowiedzenia umowy za 3 miesięcznym okresem wypowiedzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w sytuacji, gdy Wykonawca:
  - 1) utracił uprawnienia konieczne do prowadzenia działalności,
  - 2) dopuścił się uchybień w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, które spowodowały konieczność zamknięcia działalności Wykonawcy, bądź pomimo dwukrotnych pisemnych zaleceń pokontrolnych nie przeprowadza w określonym terminie czynności pokontrolnych, o których mowa w § 12 niniejszej Umowy,
  - 3) mimo dwukrotnych pisemnych upomnień Zamawiającego nadal narusza inne postanowienia niniejszej Umowy lub wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami umowy lub warunkami postępowania bądź oferty.

#### **§ 17**

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

2. Zmiany będą mogły być dokonane w okolicznościach wskazanych w art. 455 ust. 1 pkt 2 – 4 oraz ust. 2 ustawy Pzp lub w przypadku wystąpienia którejkolwiek z następujących sytuacji:
  - 1) nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu umowy, w tym świadczenia stron umowy,
  - 2) konieczność wprowadzenia zmian będzie następstwem okoliczności wynikających z realizacji umów zawartych pomiędzy Zamawiającym a inną niż Wykonawca stroną, związanych z realizacją przedmiotu umowy.

#### **§ 18**

1. W przypadku niedotrzymania terminu zapłaty Wykonawca ma prawo do odsetek ustawowych za każdy dzień zwłoki.
2. Przelew wierzytelności wynikających z umowy może nastąpić tylko za zgodą Zamawiającego wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
3. Wykonawca nie może przenosić na osoby trzecie żadnych praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.
4. Faktury, w przypadku gdy mają postać ustrukturyzowanej faktury elektronicznej w rozumieniu art. 2 pkt 4 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666 z późn. zm.), mogą być przesyłane do Zamawiającego za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania.
5. Wykonawca zapewnia, że jest podmiotem zarejestrowanym w wykazie podmiotów prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej zgodnie z art. 96b ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685 z późn. zm.) jako zarejestrowany podatnik VAT oraz że numer rachunku bankowego, o którym mowa w ust. 1, figuruje w powyższym wykazie. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego odpowiedzialność za wszelkie szkody oraz obciążenia nałożone na Zamawiającego przez organy podatkowe, wynikłe ze zmiany statusu rachunku bankowego jako zawartego w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT.
6. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że wskazany w fakturze numer rachunku nie jest zgodny z numerem rachunku wskazanym jako rachunek Wykonawcy w wykazie, o którym mowa w ust. 14, Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę o stwierdzonej niezgodności i wezwie Wykonawcę do niezwłocznego usunięcia ww. niezgodności. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o usunięciu ww. niezgodności. W przypadku nieusunięcia niezgodności Zamawiający według własnego wyboru będzie uprawniony do:
  - 1) dokonania zapłaty należności wynikającej z faktury na rachunek bankowy wskazany w wykazie, o którym mowa w ust. 5, lub
  - 2) dokonania zapłaty na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze (gdy nie będzie on ujawniony w wykazie) i dokonania czynności przewidzianych przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz.U. z 2020 r. poz. 1325 z późn.zm.).

#### **§ 19**

1. Wykonawca oświadcza, iż zmywarki będą spełniać wymagania Zamawiającego a wózki bebarowe i transportowe będą posiadać cechy niezbędne do prawidłowego wykonania umowy oraz zobowiązuje się do utrzymania ich na własny koszt w stanie zdatnym do użytku zgodnie z ich przeznaczeniem przez okres obowiązywania umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia na swój koszt pracowników do obsługi zmywarek, udostępnienia pomieszczeń, w których zmywarki i ich akcesoria zostaną zainstalowane, ponoszenia kosztów energii elektrycznej i wody jak również, środków chemicznych niezbędnych do ich eksploatacji.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania na własny koszt i we własnym zakresie koniecznych napraw i bieżącej konserwacji zmywarek wraz z zainstalowanym osprzętem (regeneracja/wymiana złoza w uzdatniaczach wody) oraz wózków bebarowych i transportowych, a w przypadku wystąpienia awarii do usunięcia jej w przeciągu 24 h w najbliższy dzień roboczy licząc od momentu zgłoszenia przez Zamawiającego awarii telefonicznie (na nr faxu: ..... ) lub pocztą elektroniczną (adres e-mail: .....). W przypadku braku możliwości naprawy w w/w terminie, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na czas naprawy sprzęt zastępczy o nie gorszych parametrach technicznych. W przypadku zmiany adresów komunikacyjnych Wykonawca każdorazowo powiadomi o tej zmianie Zamawiającego w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od zaistniałej zmiany.

#### **§ 20**

Osoby uprawnione do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej Umowy:

ze strony Zamawiającego: e-mail ....., tel. ....

ze strony Wykonawcy: e-mail ....., tel. ....

#### **§ 21**

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

#### **§ 22**

1. Strony oświadczają, że dane pracowników, współpracowników i reprezentantów Stron udostępniane wzajemnie w umowie lub udostępnione drugiej Stronie w jakikolwiek sposób w okresie obowiązywania umowy są przekazywane w związku z wykonywaniem umowy i w celu jej realizacji. Udostępniane dane mogą obejmować: imię i nazwisko, miejsce pracy, służbowy adres e-mail, numer telefonu służbowego oraz dane niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności datę zawarcia

umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków.

2. Zamawiający upoważnia i na mocy umowy zobowiązuje Wykonawcę do wykonania w imieniu Zamawiającego obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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 osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1 oraz Dz. Urz. UE L 127 z 23.05.2018, str. 2), zwane dalej „RODO”, wobec osób, których dane Wykonawca przekazał Zamawiającemu lub których dane są zamieszczone w umowie bądź załącznikach do umowy, dla których Zamawiający staje się administratorem.
3. W wykonaniu obowiązku informacyjnego, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca zobowiązuje się przekazać pisemnie osobom, których dane udostępnił, klauzulę informacyjną o treści określonej w załączniku nr 6 do Umowy.
4. Wykonawca przetwarza udostępnione mu dane osobowe pracowników Zamawiającego, wskazanych w §20 w zakresie w nim określonym, wyłącznie w celu realizacji umowy.
5. Z chwilą udostępnienia tych danych przez Zamawiającego, administratorem tych danych staje się Wykonawca.
6. Wykonawca oświadcza, że zna i stosuje przepisy RODO oraz inne obowiązujące przepisy z zakresu ochrony danych osobowych, jak również daje gwarancję wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, aby przetwarzanie danych osobowych spełniało wymogi RODO i chroniło prawa osób, których dane dotyczą.

### § 23

1. Zamawiający, stosownie do treści art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. przygotowywania posiłków, transportu posiłków (w tym także załadunek, transport, rozładunek), których wykonanie zawiera cechy stosunku pracy określone w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
2. Zamawiający wymaga, aby ww. czynności o ile nie są (lub będą) wykonywane przez osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej, były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu ustawy – Kodeks pracy.
3. Wykonawca zobowiązuje się najpóźniej w ciągu 5 dni od dnia zawarcia umowy dostarczyć Zamawiającemu wykaz pracowników skierowanych do realizacji usług objętych Umową i aktualizowania wykazu na bieżąco tj. w przypadku każdorazowych zmian personalnych. Wraz z wykazem Wykonawca dostarczy oświadczenie własne albo oświadczenie podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę.
4. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust.1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
  - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia w/w wymogów.
5. W trakcie realizacji umowy, na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Dowodami mogą być:
  - 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
  - 2) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
  - 3) poświadczony za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
  - 4) innych dokumentów- zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.

### § 24

1. Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu umowy przez Wykonawcę przy współdziałaniu podwykonawcy.
2. Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale następujących podwykonawców znanych w chwili zawarcia umowy:

..... - w zakresie,  
[wskazanie firmy, danych kontaktowych oraz przedstawiciela Podwykonawcy]
3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego, o każdej zmianie danych dotyczących podwykonawców, jak również o ewentualnych nowych podwykonawcach (podając dane wskazane w ust.2), którym zamierza powierzyć prace w ramach realizacji umowy w terminie trzech dni roboczych przed planowanym powierzeniem mu realizacji prac i/lub zmianą danych. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z podwykonawcą o udziale którego w wykonaniu umowy nie uzyskał informacji, do czasu przekazania przez Wykonawcę niezbędnych danych, a opóźnienie w wykonaniu umowy, powstałe wskutek braku współdziałania z takim podwykonawcą stanowi zwłokę Wykonawcy.

4. Jeżeli Wykonawca w toku realizacji umowy zamierza powierzyć realizację jej części podwykonawcy dotychczas nieujawnionemu zgodnie z postanowieniami powyższymi, jest zobowiązany do przedstawienia na żądanie Zamawiającego dotyczących tego podwykonawcy oświadczeń, w tym oświadczenia, o którym mowa w art. 462 ust. 5 ustawy Pzp lub dokumentów podmiotowych potwierdzających brak podstaw jego wykluczenia – w zależności od treści żądania Zamawiającego. Dokumenty powinny zostać dostarczone w terminie określonym w żądaniu Zamawiającego, nie później, niż na pięć dni roboczych przed planowanym powierzeniem prac podwykonawcy.
5. Niezależnie od powyższego, Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z podwykonawcą co do którego Wykonawca nie wykonał wskazanych powyżej obowiązków, do czasu przekazania przez Wykonawcę niezbędnych oświadczeń lub dokumentów, a opóźnienie w świadczeniu usług, powstałe wskutek braku współdziałania z takim podwykonawcą stanowi zwłokę Wykonawcy.
6. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy, o którym mowa w ustępie powyżej, zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca zobowiązany jest bezzwłocznie zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania odpowiedniej części zamówienia podwykonawcy.
7. Wykonawca zapewnia, że podwykonawcy posiadają niezbędne kwalifikacje do wykonywania zleconej części prac.
8. Wykonawca zapewni, aby wszystkie umowy z podwykonawcami zostały sporządzone na piśmie i na wezwanie Zamawiającego przekaże mu kopie każdej z tych umów.
9. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie poinformować podwykonawców o warunkach niniejszej umowy.
10. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy.
11. Wykonawca odpowiada za działania, zaniechania, zaniedbania i uchybienia każdego podwykonawcy tak, jakby to były działania, zaniechania, zaniedbania i uchybienia jego własnych pracowników lub przedstawicieli.
12. Niezastosowanie się Wykonawcy do wymogów wynikających z postanowień umowy zawartych w ust. 3-11 upoważnia Zamawiającego do rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym. Oświadczenie to winno zostać złożone w formie pisemnej.

#### **§ 25**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
  - 1) trzykrotnej uzasadnionej reklamacji, co do jakości i terminowości usług,
  - 2) przerwania przez Wykonawcę wykonywania przedmiotu umowy, po bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego przez Zamawiającego na wznowienie jego wykonania;
  - 3) wykonywania przez Wykonawcę przedmiotu umowy wadliwie i mimo upływu wyznaczonego przez Zamawiającego terminu nie dokonania zmiany przez Wykonawcę sposobu wykonania przedmiotu umowy,
  - 4) likwidacji lub rozwiązania przedsiębiorstwa Wykonawcy;
  - 5) nakazanego przez organ publiczny zajęcia majątku Wykonawcy, uniemożliwiającego wykonywanie przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami.
2. Rozwiązanie zawartej umowy może nastąpić również w każdym czasie za porozumieniem stron lub w drodze wypowiedzenia, z miesięcznym okresem wypowiedzenia, w przypadku:
  - 1) ograniczenia lub utraty istotnej części kontraktu zawartego przez Zamawiającego z Narodowym Funduszem Zdrowia,
  - 2) istotnego ograniczenia zakresu i ilości świadczonych usług zdrowotnych przez Zamawiającego,
  - 3) zmian organizacyjnych u Zamawiającego.

#### **§ 26**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp, Kodeksu cywilnego oraz przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności i żywienia.
2. Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy Strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze negocjacji. W razie braku porozumienia w terminie 30 dni od przekazania wniosku o ugodowe załatwienie sprawy drugiej Stronie, spory będzie rozstrzygał Sąd powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Wykonawca nie może przenosić na osoby trzecie żadnych praw i obowiązków oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego.
4. Na podstawie art. 4c ustawy z dnia 9 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2020 r. poz. 935 z późn.zm.) Zamawiający oświadcza, że posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu art. 4 pkt 6 powyższej ustawy.

#### **§ 27**

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

#### **§ 28**

Załącznikami do umowy stanowiącymi jej integralną część są:

- 1) Wzór Karty reklamacji – załącznik nr 1,



- 2) Wzór Karty oceny – załącznik nr 2,
- 3) Kopia oferty wykonawcy – załącznik nr 3,
- 4) Odpis polisy ubezpieczeniowej – załącznik nr 4,
- 5) SWZ – załącznik nr 5,
- 6) Klauzula informacyjna – załącznik nr 6.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

**KARTA REKLAMACJI**  
z dnia .....

Dzień .....

Nazwa posiłku (śniadanie; obiad; kolacja; drugie śniadanie; podwieczorek, posiłek profilaktyczny)

.....

Rodzaj diety .....

**Uchybienia/uwagi**.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....  
Podpis upoważnionego  
Przedstawiciela Wykonawcy

.....  
Podpis upoważnionego  
Przedstawiciela Zamawiającego

**KARTA OCENY  
COMIESIĘCZNA  
OCENA DOSTARCZANIA  
POSIŁKÓW PRZEZ WYKONAWCĘ**

Oceniane parametry	Uwagi	Ocena (skala ocen 1 – 5)
Dostarczanie posiłków: Śniadanie: 7.00 – 7.30; Obiad: 12.00 – 12.30; Kolacja 16.00 – 16.30.		
Zgodność diet z codziennym zamówieniem.		
Zgodność gramatury dostarczanych posiłków z gramaturą wskazaną w jadłospisie.		
Prawidłowa wartość energetyczna i zawartość podstawowych składników odżywczych w dostarczanych dietach.		
Posiłki dostarczane zgodnie z zapisem w umowie, opisane z podziałem na diety i oddziały.		
Stan środka transportu.		
Stan higieniczny termoportów, pojemników GN oraz wózków transportowych.		
Dostarczanie jadłospisu dekadowego na 5 dni przed terminem realizacji.		
Dostarczanie jadłospisu z podaniem gramatury na dzień bieżący.		

**Klauzula informacyjna.**

„Zgodnie z art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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), zwanego dalej „RODO”, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc, ul. Płocka 26, 01-138 Warszawa.
- 2) Administrator powołał inspektora ochrony danych osobowych, z którym można się skontaktować pisząc na adres e-mail: [iod@igichp.edu.pl](mailto:iod@igichp.edu.pl), tel. +48-22-43-12-235.
- 3) Dane osobowe będą przetwarzane w celu zapewnienia prawidłowej realizacji umowy w oparciu o art. 6 ust. 1 lit.b (przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy lub do podjęcia działań przed zawarciem umowy) - w przypadku danych osobowych osób będących stronami umowy, lit. c (wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na administratorze) – w przypadku pracowników Wykonawcy, lit. f (przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów administratora) - w przypadku reprezentantów stron umowy i osób wyznaczonych do kontaktów oraz odpowiedzialnych za koordynację i realizację umowy, RODO w celu zapewnienia prawidłowej realizacji umowy.
- 4) Dane osobowe mogą być przekazane wyłącznie podmiotom, które uprawnione są do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa lub podmiotom, którym administrator powierzył przetwarzanie danych osobowych na podstawie zawartej Umowy.
- 5) Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania. Nie przekazujemy Państwa danych do państw trzecich lub organizacji międzynarodowych.
- 6) Dane osobowe przetwarzane będą w okresie realizacji Umowy, którą zawarł z administratorem ..... (należy wpisać dane Wykonawcy) w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na: „świadczenie kompleksowych usług całodziennego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie” (AP.26.US1.2022), a także później do czasu upływu terminu przedawnienia ewentualnych roszczeń wynikających z Umowy. Po wykonaniu Umowy oraz upływie okresu przedawnienia ewentualnych roszczeń dane będą przechowywane przez okres wynikający z przepisów o archiwizacji.
- 7) Osoby, których dane przetwarza administrator posiadają prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania.
- 8) Osoby, których dane przetwarza administrator mają prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa). Mogą to Państwo zrobić, jeśli uznają, że przetwarzamy dane osobowe z naruszeniem przepisów prawa.
- 9) Państwa dane osobowe obejmujące imię i nazwisko, służbowy numer telefonu, adres poczty elektronicznej, miejsce pracy oraz dane niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków, Administrator uzyskał od swojego kontrahenta (Państwa pracodawcy, zleceniodawcy, o którym mowa w pkt 6 w związku z realizacją umowy.”

**Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego składane na podstawie art. 117 ust. 4 Pzp**

na potrzeby prowadzonego przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”**

Oświadczam że: ..... (nazwa Wykonawcy spośród Wykonawców wspólnie obiegających się o zamówienie)

z siedzibą w ..... (adres Wykonawcy spośród Wykonawców wspólnie obiegających się o zamówienie) który, posiada *uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej/wykształcenie, kwalifikacje zawodowe/doświadczenie\**, zrealizuje poniższy zakres usług w przedmiotowym zamówieniu:

1. ....
2. ....
3. ....

\* *niepotrzebne skreślić*

....., dnia .....

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis elektroniczny  
upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do  
reprezentacji podmiotu )  
Podpisano elektronicznie.

**Wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu składanego na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.).**

**W imieniu Wykonawcy/ Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/ Podmiotu  
udostępniającego Wykonawcy zasoby\***

.....  
(nazwa i adres Wykonawcy)

na potrzeby prowadzonego przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc z siedzibą w Warszawie 01-138, ul. Płocka 26  
postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na  
przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób  
hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”**

oświadczam, że:

**spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w rozdziale VII pkt 1 ppkt 2 i 3 SWZ.**

..... dnia .....  
(miejscowość)

.....  
(podpis przedstawiciela Wykonawcy /Wykonawcy  
wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia  
/Pełnomocnika)

*\*) niepotrzebne skreślić.*

Wypełnić tylko w przypadku gdy Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów.

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU TRZECIEGO**

**ZOBOWIĄZANIE INNEGO PODMIOTU DO ODDANIA DO DYSPOZYCJI WYKONAWCY ZASOBÓW NIEZBĘDNYCH DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

na potrzeby prowadzonego przez Instytut Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie”**

Oświadczam że: ..... (nazwa podmiotu udostępniającego) z siedzibą w .....  
(adres podmiotu udostępniającego) zobowiązuję się do: udostępnienia .....  
(nazwa Wykonawcy) z siedzibą w .....(adres Wykonawcy), zwanemu dalej Wykonawcą, posiadanych przez nas zasobów niezbędnych do realizacji zamówienia.

1) **Zakres zasobów, jakie udostępniamy wykonawcy:**

a) .....

(należy wyspecyfikować udostępniane zasoby)

b) .....

(należy wyspecyfikować udostępniane zasoby)

2) **Sposób wykorzystania zasobów przy wykonywaniu zamówienia:**

.....

3) **Zakres i okres naszego udziału przy wykonywaniu zamówienia:**

.....

W związku z powyższym oddajemy Wykonawcy do dyspozycji ww. zasoby w celu korzystania z nich przez Wykonawcę – w przypadku wyboru jego oferty w przedmiotowym postępowaniu i udzielenia mu zamówienia – przy wykonaniu przedmiotu zamówienia.

.....  
..... dnia .....  
(miejscowość)

.....  
(podpis przedstawiciela Wykonawcy /Wykonawcy  
wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia  
/Pełnomocnika)