SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)
Postępowanie nr 06/PN/2018

z dnia: **15-06-2018r.**

I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego	**SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA** UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW. TEL./FAX 58.777.66.73 www.szpitaletczewskiesa.pl
II. Tryb udzielenia zamówienia	**PRZETARG NIEOGRANICZONY** **o wartości szacunkowej zamówienia powyżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa Zamówień Publicznych** Zgodnie z art. 39 - 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm) wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy **PROCEDURA O KTÓREJ MOWA W ART. 24aa, ust. 1 ustawy Pzp**
III. Opis przedmiotu zamówienia	**Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności** Kod główny CPV: 55.52.00.00-1 Usługi dostarczania posiłków CPV: 55.40.00.00-4 Usługi podawania napojów CPV: 55.32.10.00-6 Usługi przygotowania posiłków CPV: 55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków CPV: 55.52.30.00-2 Usługi zaprowiantowania innych przedsiębiorstw lub instytucji Zamawiający dopuszcza podzielenie zamówienia na części, zwane „Pakietami”. Zamawiający do przedmiotowego zamówienia przewidział 2 pakiety Wykonawcy mogą złożyć swoją ofertę w odniesieniu do wszystkich części zamówienia (Pakietów). Pakiety nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w danym pakiecie zostaną odrzucone. Przedmiot zamówienia i jego zakres został szczegółowo opisany w załączniku nr 3 do SIWZ
IV. Termin wykonania zamówienia	**12 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Dostawy sukcesywne wg. zamówień częściowych składanych przez Zamawiającego, zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem.**
V. Warunki udziału w postępowaniu	1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SIWZ. 2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki: **2.1.Sytuacja ekonomiczna lub finansowa** O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej, posiadający aktualną i opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na kwotę nie niższą niż 300.000 PLN, wraz z dowodem opłacenia składki ubezpieczeniowej, o ile fakt jej opłacenia nie został odnotowany na dokumencie ubezpieczeniowym. Ubezpieczenie nie może zawierać wyłączeń szkód będących następstwem żywienia zbiorowego. **2.2. Zdolność techniczna lub zawodowa** O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: 2.2.1. Posiadający doświadczenie w jednoczesnym przygotowywaniu wyżywienia dla minimum 150 osób - jeśli wykonawca składa swoją ofertę w zakresie Pakietu nr 1 lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2, lub minimum 50 osób – jeśli wykonawca składa swoją ofertę tylko w zakresie Pakietu nr 2, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców (podmiotów) na rzecz których usługi były wykonywane, wraz z załączeniem dowodów (np. referencje) potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub

	są wykonywane należycie. 2.2.2. Posiadający minimum 1 dietetyka, wyznaczonego do realizacji niniejszego zamówienia, który posiada stosowne uprawnienia do wykonywania pracy dietetyka **2.3. Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów** O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. ***Zamawiający nie określa żadnego warunku w tym zakresie***
VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania	1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę na podstawie przepisów art. 24 ust.1 pkt 12-23 ustawy Pzp. 2. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 7 ustawy Pzp. 3. Nie przewiduje się wykluczenia Wykonawcy w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp. 4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna przedstawione dowody za wystarczające. 5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania, ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	1 <u>1.1 Do oferty, w celu wstępnego wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw wykluczenia, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:</u> 1.1.1. Wypełnione oświadczenie w formie **jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (zwanego dalej JEDZ),** sporządzonego zgodnie ze wzorem standardowego formularza, określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej, wydanym na podstawie art. 59, ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE. Wykonawca może skorzystać z edytowalnej wersji JEDZ, **która stanowi załącznik nr 2 do SIWZ** lub skorzystać z narzędzia do wypełniania formularza udostępnionego na stronie http://ec.europa.eu/growth/espd Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. UWAGA: Wykonawca wypełnia tylko te pola JEDZ, które związane są z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w SIWZ co do podlegania wykluczeniu i spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz pola z informacjami ogólnymi. Wykonawca powinien wypełnić części: IIA, B, C, D, IIIA, B, C, D (w zakresie podstaw do wykluczenia o których mowa w art. 24, ust. 1, pkt. 12-23 a w przypadku podmiotów na których zasobach polega Wykonawca – art. 24, ust. 1, pkt 13-22), IVB pkt 5, IVC pkt 1b, 2 oraz cz. VI. 1.2. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, według wzoru stanowiącego. – załącznik nr 5 do SIWZ – **Oświadczenie w sprawie przynależności do grupy kapitałowej** Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Oświadczenie w sprawie przynależności do grupy kapitałowej wnosi się pisemnie w oryginale. Oświadczenie wraz z ewentualnymi dokumentami, o których mowa w niniejszym punkcie należy złożyć za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście lub za pośrednictwem posłańca. **UWAGA: Jeśli Wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej, Zamawiający dopuszcza, aby złożyć oświadczenie w tej sprawie wraz z ofertą.** 1.3. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 10 dni, terminie, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp. 1.3.1. Wykaz dokumentów i oświadczeń składanych na wezwanie Zamawiającego na potwierdzenie okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp: a) W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:

	- aktualną i opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na kwotę nie niższą niż 300.000 PLN, wraz z dowodem opłacenia składki ubezpieczeniowej, o ile fakt jej opłacenia nie został odnotowany na dokumencie ubezpieczeniowym. Ubezpieczenie nie może zawierać wyłączeń szkód będących następstwem żywienia zbiorowego. **- wykaz, zgodny ze wzorem w załączniku nr 7 do SIWZ, wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług (minimum 1 usługa), polegających na jednoczesnym przygotowaniu wyżywienia dla:** **1) minimum 150 osób - jeśli wykonawca składa swoją ofertę w zakresie Pakietu nr 1 lub łącznie w zakresie Pakietu nr 1 i Pakietu nr 2,** **2) minimum 50 osób – jeśli wykonawca składa swoją ofertę tylko w zakresie Pakietu nr 2** **w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert** **- wykaz dietetyków Wykonawcy (minimum 1 osoba), którzy będą uczestniczyć w wykonywaniu niniejszego zamówienia i którzy posiadają stosowne uprawnienia do pracy dietetyka, zgodny z załącznikiem nr 8 do SIWZ** b) W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, należy przedłożyć: **- Zamawiający nie wymaga dodatkowych dokumentów ani oświadczeń.** c) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia należy przedłożyć: **- informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy pzp, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,** **- oświadczenie wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, albo w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności,** **- oświadczenie wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.** 1.3.2. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów. 1.3.3 Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia, jeżeli Zamawiający posiada aktualne oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy, lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352). W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do pisemnego wskazania Zamawiającemu oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w jego posiadaniu, z podaniem sygnatury postępowania, w którym wymagane dokumenty lub oświadczenia były składane, lub do wskazania dostępności oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów. 1.3.4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w cz. VII, pkt. 1.3.1 ppkt c) odnośnik pierwszy SIWZ składa informację z odpowiedniego rejestru albo w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy pzp. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. 1.3.4.1. Jeśli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w cz. VII, pkt 1.3.4. SIWZ,

zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby

1.3.4.2. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w cz. VII, pkt. 1.3.1 ppkt c) odnośnik pierwszy SIWZ, składa dokument o którym mowa w cz. VII, pkt 1.3.4. SIWZ w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy pzp. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sadowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

1.3.5. Inne dokumenty składane obligatoryjnie przez Wykonawcę:
a) Wypełniony i podpisany Formularz ofertowo - cenowy stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ
b) Podpisany szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 3 do SIWZ, dla oferowanego pakietu

1.4. Oświadczenia, dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące Podwykonawców, składane są w oryginale. Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo Podwykonawca, w zakresie dokumentów, które dotyczą każdego z nich.
Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej (jeśli dokumentacja składana jest elektronicznie).

1.5. W przypadku gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości, Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.

1.6. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny Wykonawca nie może przedstawić dokumentów dotyczących sytuacji finansowej i ekonomicznej wymaganych przez Zamawiającego, może przedstawić inny dokument, który w wystarczający sposób potwierdza spełnianie opisanego przez Zamawiającego warunku.

1.7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

2. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22A USTAWY PZP

2.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia 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 nimi stosunków prawnych.

2.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając w tym celu, **wraz z ofertą zobowiązanie tych podmiotów (dla każdego podmiotu oddzielnie)** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia według wzoru stanowiącego. – załącznik nr 6 do SIWZ – **Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów.**
W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

2.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24, ust. 1, pkt 13-22

2.4. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z

	podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy. 2.5. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, składa także **wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert i wypełnione oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (zwanego JEDZ), o którym mowa w cz. VII, pkt. 1.1.1.SIWZ, dla każdego z tych podmiotów.** 2.6. **Zamawiający żąda od Wykonawcy**, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, **przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w cz. VII, pkt. 1.3.1., ppkt. c) SIWZ** 2.7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego: a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w cz. VII, pkt. 2.1. SIWZ
VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, jeśli Zamawiający w sytuacjach określonych w art. 10c – 10e pzp, przewiduje inny sposób porozumiewania się niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	1. W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615), tj.: a) pisemnie, na adres Zamawiającego: SZPITALE TCZEWSKIE S.A., ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew. b) faksem na numer: 58-531-38-30 wew. 26. c) drogą elektroniczną na adres: dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl **(preferowane)** Zamawiający może zastrzec jeden z powyższych sposobów porozumiewania się w toku prowadzonego postępowania, który zdaniem Zamawiającego będzie wystarczający do sprawnego przeprowadzenia danej procedury lub jej części. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej, za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście lub za pośrednictwem posłańca, z zastrzeżeniem, że: I. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej albo w postaci elektronicznej, z tym że JEDZ należy przesłać w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Oświadczenia podmiotów składających ofertę/wniosek wspólnie oraz podmiotów udostępniających potencjał składane na formularzu JEDZ powinny mieć formę dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez każdego z nich w zakresie w jakim potwierdzają okoliczności, o których mowa w treści art. 22 ust. 1 ustawy Pzp. Analogiczny wymóg dotyczy JEDZ składanego przez podwykonawcę, na podstawie art. 25a ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp. II. Środkiem komunikacji elektronicznej, służącym złożeniu JEDZ przez wykonawcę, jest poczta elektroniczna. ***UWAGA!*** *Złożenie JEDZ wraz z ofertą na nośniku danych (np. CD, pendrive) jest niedopuszczalne, nie stanowi bowiem jego złożenia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną.* III. JEDZ należy przesłać na adres email: **dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl** a) Zamawiający dopuszcza w szczególności następujący format przesyłanych danych: .pdf, .doc, .docx, .odt. b) Wykonawca wypełnia JEDZ, tworząc dokument elektroniczny. Może korzystać z narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie JEDZ i utworzenie dokumentu elektronicznego, w szczególności w jednym z ww. formatów. c) Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez wykonawcę dokumentu elektronicznego JEDZ, wykonawca podpisuje ww. dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym, wystawionym przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne - podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w Ustawie z dnia 5 września 2016 r. – o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1579) d) Podpisany dokument elektroniczny JEDZ powinien zostać zaszyfrowany, tj. opatrzony hasłem dostępowym. W tym celu wykonawca może posłużyć się narzędziami oferowanymi przez oprogramowanie, w którym przygotowuje dokument oświadczenia (np. Adobe Acrobat), lub skorzystać z dostępnych na rynku narzędzi na licencji open-source (np.: AES Crypt, 7-Zip i Smart Sign) lub komercyjnych. e) Wykonawca zamieszcza hasło dostępu do pliku JEDZ w treści swojej oferty (zał. nr 1 do SIWZ, pkt. 14) składanej w formie pisemnej. Treść oferty może zawierać, jeśli to niezbędne, również inne informacje dla prawidłowego dostępu do dokumentu, w szczególności

	informacje o wykorzystanym programie szyfrującym lub procedurze odszyfrowania danych zawartych w JEDZ. f) Wykonawca przesyła zamawiającemu zaszyfrowany i podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym JEDZ na wskazany adres poczty elektronicznej w taki sposób, aby dokument ten dotarł do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. **W treści przesłanej wiadomości należy wskazać oznaczenie i nazwę postępowania, którego JEDZ dotyczy oraz nazwę wykonawcy albo dowolne oznaczenie pozwalające na identyfikację wykonawcy** (np. JEDZ do oferty 658 – w takim przypadku numer ten musi być wskazany w treści oferty). g) Wykonawca, przesyłając JEDZ, żąda potwierdzenia dostarczenia wiadomości zawierającej JEDZ. h) Datą przesłania JEDZ będzie potwierdzenie dostarczenia wiadomości zawierającej JEDZ z serwera pocztowego zamawiającego. i) Obowiązek złożenia JEDZ w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym w sposób określony powyżej dotyczy również JEDZ składanego na wezwanie w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp; w takim przypadku Zamawiający nie wymaga szyfrowania tego dokumentu. 2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Pismo, które należy złożyć w oryginale, może być każdorazowo poprzedzone faksem (58) 531-38-30 lub zostać wysłane drogą elektroniczną (preferowana droga elektroniczna), a jego oryginał niezwłocznie przekazany w formie pisemnej. Korespondencja przesłana do Zamawiającego za pomocą faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, po godzinie 14.30 zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy Zamawiającego i uznana za wniesioną w dniu jej zarejestrowania. 3. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego na piśmie o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert. Stosowne pismo można przesłać jedynie faksem lub drogą elektroniczną (preferowane – wersja edytowalna), bez konieczności wysyłania oryginału pocztą lub przy pomocy posłańca. **Zamawiający udzieli wyjaśnień, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Odpowiedzi zostaną umieszczone jedynie na stronie www Zamawiającego (zgodnie z punktem 4 poniżej.** 4. Zamawiający wszelkie informacje, m.in. treść zapytań i odpowiedzi, zmiany SIWZ, SIWZ, informacje o wyborze najkorzystniejszych ofert, do których umieszczenia na stronie internetowej jest zobowiązany, publikuje na stronie **www.szpitaletczewskiesa.pl,** w zakładce „Przetargi". Umieszczone przez Zamawiającego informacje stają się automatycznie integralna częścią SIWZ. Wszelkie informacje i wprowadzone przez Zamawiającego zmiany są wiążące dla Wykonawcy, jeśli zostały przekazane przed terminem przewidzianym do złożenia ofert. Wykonawca jest zobligowany do bieżącego zapoznania się z informacjami, o których mowa, umieszczanymi na stronie internetowej Zamawiającego. 5. Jeśli Zamawiający przekaże Wykonawcy jakiekolwiek informacje, w tym te, o których mowa w pkt. 4, powyżej (nie dotyczy informacji do których przekazania Zamawiający jest zobowiązany przed terminem otwarcia ofert), drogą faksową lub elektroniczną (mail), przyjmuje się, że Wykonawca zapoznał się z treścią korespondencji w chwili wysłania jej przez Zamawiającego – Zamawiający co do zasady nie będzie żądał potwierdzenia otrzymania wiadomości. W tym celu Wykonawcy, w formularzu ofertowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ, mają obowiązek podać aktualne, działające numery faksów lub aktualny adres e-mail. 6. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców. 7. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami: Robert Dombrowski – Pełnomocnik ds. Zamówień Publicznych i Jakości dombrowski.robert@szpitaletczewskiesa.pl
IX. Wymagania dotyczące wadium	**ZAMAWIAJĄCY WYMAGA WNIESIENIA WADIUM** **1. Wysokość wadium na całość zamówienia ustala się w kwocie 20.000,00 Złotych Polskich (PLN)** (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100). Z tym, że Wykonawca jest zobowiązany do wpłaty wadium jedynie w zakresie Pakietów, na które składa swoją ofertę. Kwoty wadium dla poszczególnych pakietów przedstawiają się następująco: PAKIET NR 1 16.000,00 pln PAKIET NR 2 4.000,00 pln

	2. Wadium może być wniesione w pieniądzu, poręczeniach oraz gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych oraz poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej (z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym), poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (art.45 ust. 6 ustawy PZP). **UWAGA 1: W przypadku wniesienia wadium w inny sposób niż w pieniądzu, wymaga się dołączenia do oferty oryginału dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium.** **UWAGA 2: W przypadku wniesienia wadium w inny sposób niż w pieniądzu, Zamawiający nie dopuszcza ponoszenia jakichkolwiek kosztów związanych z realizacją gwarancji / poręczenia lub innego dokumentu przewidzianego w ustawie PZP i niniejszej SIWZ. W przypadku, gdy z treści dokumentów, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, wynikał będzie obowiązek poniesienia jakiegokolwiek kosztu związanego z ich realizacją przez Zamawiającego, ten uzna taki dokument za wadliwy, nie spełniający wymagań Zamawiającego.** **3.** Wadium musi być udzielane do końca terminu związania ofertą. **4.** Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert. **5.** Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na poniższy rachunek bankowy Zamawiającego: **BANK MILLENNIUM S.A.** **26 1160 2202 0000 0002 5556 5945** **6. Zaleca się załączenie do oferty kopii potwierdzenie wniesienia wadium w formie pieniężnej.** **7.** Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy PZP. **8.** Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeśli takiego żądano), zgodnie z art. 46 ust. 1a ustawy PZP. **9.** Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert, zgodnie z art.46 ust. 2 ustawy PZP. **10.** Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy PZP, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez zamawiającego. **11.** Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę. **12.** Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana: a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie; b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy; c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. **13.** Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 PZP, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 pzp, pełnomocnictw, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 pzp, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
X. Termin związania ofertą	1. Termin związania ofertą wynosi 60 dni licząc od upływu terminu składania ofert 2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia. 3.Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
XI. Opis sposobu przygotowania ofert	1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę 2. Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami stanowiącymi integralną jej część, należy sporządzić zgodnie z niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia i przepisami Ustawy Prawo Zamówień Publicznych, na formularzu ofertowo – cenowym, stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej SIWZ i podpisać. Za podpisanie uznaje się przynajmniej własnoręczny podpis osoby upoważnionej. **W przypadku, gdy upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy osoby, która podpisała ofertę, nie wynika z właściwego wypisu z rejestru sądowego lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, oferta powinna zawierać również dokument potwierdzający to upoważnienie, np. odpowiednie pełnomocnictwo.**

Pełnomocnictwo może mieć następujące formy: oryginał lub kopia poświadczona notarialnie.
3. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej. Oferta musi być napisana w sposób czytelny i zrozumiały, komputerowo lub nieścieralnym atramentem.
4. Kopie dokumentów muszą zostać przez Wykonawcę poświadczone za zgodność z oryginałem, zgodnie z zasadami opisanymi w cz. VII, pkt 1.4. niniejszej SIWZ
5. Załączniki do SIWZ, które wymagane są jako wypełnione wzory dokumentów należy sporządzić wg załączonych do specyfikacji istotnych warunków zamówienia wzorów z podaniem co najmniej wszystkich wymienionych w nich danych.
6. Wszystkie strony oferty zawierające treść powinny zostać podpisane / zaparafowane przez Wykonawcę lub osobę/y przez niego upoważnioną/e do składania oferty w niniejszym postępowaniu, zgodnie z wymogami niniejszej SIWZ, z zastrzeżeniem, iż ofertę sporządzaną na formularzu ofertowo – cenowym należy bezwzględnie podpisać, nie zaś parafować. Wykonawca we własnym interesie powinien ponumerować strony oferty, aby dokonać jej prawidłowego zabezpieczenia. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za skutki wynikające z nieponumerowania lub nieprawidłowego ponumerowania stron oferty przez Wykonawcę.
7. Wszystkie miejsca w dokumentach oferty, w których Wykonawca po napisaniu naniósł zmiany, muszą zostać podpisane przez osobę, o której mowa powyżej, w pkt. 6
8. Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, muszą być oznaczone klauzulą: **„Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”** i wydzielone w formie odrębnego załącznika. Należy również określić strony oferty, na których znajdują się zastrzeżone informacje w sposób nie budzący wątpliwości. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za skutki powstałe w wyniku nieprawidłowego oznaczenia stron oferty zawierających zastrzeżone informacje i nie wydzielenia ich w formie odrębnego załącznika. Wykonawca nie może zastrzec informacji i dokumentów, których jawność wynika z innych aktów prawnych, w tym m.in. z zapisu art.86 ust.4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
9. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.
10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania oferty lub niedostarczenia jej w wymaganym terminie.
11. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w przetargu obciążają wyłącznie Wykonawcę, za wyjątkiem sytuacji opisanych w niniejszej SIWZ, w tym zakresie.
12. UWAGA: Wykonawcy z wymaganą reprezentacją łączną powinni przyjąć, że w każdym przypadku, gdy w specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest mowa o osobie uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, chodzi o *osoby* uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
13. Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane do Zamawiającego na adres:

SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
UL. 30-go STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW
oraz opisane:

„Przetarg nieograniczony 06/PN/2018

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Nie otwierać przed dniem 02-08-2018 r. do godziny 11:15”

UWAGA: Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty niezabezpieczonej w powyższy sposób

14. Opakowanie poza oznakowaniem jak wyżej, musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy, aby w przypadku złożenia oferty po terminie przewidzianym do składania ofert, niezwłocznie zawiadomić Wykonawcę o złożeniu oferty po terminie, następnie ofertę taką zwrócić po upływie terminu do wniesienia odwołania (Art.84, ust. 2 pzp).
15. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
16. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „ZMIANA”.
17. Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Powiadomienie to należy opatrzyć napisem „WYCOFANIE”.
18. Ilekroć na którymkolwiek etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego i w jakimkolwiek dokumencie pojawi się nazwa „SIWZ” lub jej rozszerzenie tj.: „Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia” należy przyjąć, że chodzi także o wszystkie załączniki wskazane w SIWZ, niezbędne do sporządzenia oferty przez Wykonawcę.
19. Zamawiający na prośbę Wykonawcy, w celu usprawnienia procesu składania ofert, może przesłać edytowalną wersję załączników do SIWZ.

XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego tj: SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA, UL. 30-go STYCZNIA 57/58. 83-110 TCZEW **w SEKRETARIACIE – pok. Nr 3 - I piętro, budynek G,** **w dniach od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.00 do 15.00 - do dnia 02-08-2018r. do godz. 11.00** 2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **02-08-2018r. o godz. 11.15** w siedzibie Zamawiającego j.w. **w pok. nr 17 - ZAMÓWIENIA PUBLICZNE, I piętro, budynek G.**
XIII. Opis sposobu obliczania ceny	1. Cena oferty musi zostać określona z uwzględnieniem wszystkich kosztów, które poniesie Wykonawca w związku z należytą oraz zgodną z obowiązującymi przepisami realizacją zamówienia. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia. 2. Wartość oferty musi być podana w złotych polskich (PLN) brutto i netto, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku. Wszystkie zaokrąglenia należy wykonywać do dwóch miejsc po przecinku. 3. Cena określona w ofercie musi być skalkulowana w sposób jednoznaczny, bez podziału na wartości zależne od wielkości zamówienia, zawierająca min. koszty: - ceny przedmiotu zamówienia; - ubezpieczenia i transportu do miejsca dostawy, a także rozładunku i wniesienia; - opłat pośrednich; - należności celnych (cło, podatek graniczny); - podatku VAT i akcyzy; W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SIWZ. 4. 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 miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego (w załączniku nr 1 do niniejszej SIWZ), 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. 5. Cena oferty stanowi wartość umowy i będzie niezmienna w toku realizacji całej umowy, z zastrzeżeniem sytuacji, o których mowa w cz. XVII. SIWZ 6. Cenę za całodobowe wyżywienie pacjenta należy uśrednić, biorąc pod uwagę wszystkie diety i wymogi Zamawiającego, co do realizacji przedmiotowego zamówienia. Jedynie dla celów informacyjnych należy podzielić ogólna cenę za wyżywienie pacjenta na ceny śniadań, obiadów i kolacji – zgodnie z tabelą cenową zawartą w załączniku nr 1 do SIWZ – Formularzu Ofertowo – Cenowym.
XIV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert, a jeśli przypisanie wagi nie jest możliwe z obiektywnych przyczyn, Zamawiający wskazuje kryteria oceny ofert w kolejności od najważniejszego do najmniej ważnego	**Kryterium: Cena oferty (brutto)** **Waga (%) - 100 %** przy czym każdej ofercie (nie odrzuconej) przyznana będzie liczba punktów obliczona według następującego wzoru: $P_{of} = \frac{C_{min}}{C_{of}} \times 100$ gdzie: P_{of} - liczba punktów przyznanych ofercie, C_{min} - najniższa z oferowanych cen, C_{of} - cena rozpatrywanej oferty. 1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta: - odpowiada wymaganiom określonym w ustawie Prawo Zamówień Publicznych, - odpowiada wszystkim wymaganiom zawartym w niniejszej SIWZ, - uzyska najwyższą wartość oceny punktowej. 2. Oferty będą oceniane w odniesieniu do kryterium najniższej ceny, a oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryterium, otrzyma maksymalną ilość punktów, czyli 100. 3. Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów. 4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty oraz wezwać do uzupełnienia dokumentów i oświadczeń. 5. Oferta zostanie odrzucona w przypadkach określonych w art. 89 ustawy Pzp.
XV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert. 2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców o wynikach postepowania zgodnie z art. 92 ust. 1 ustawy Pzp i udostępni na stronie internetowej

	www.szpitaletczewskiesa.pl, w zakładce „przetargi" informacje, o których mowa w art. 92 ust 2 ustawy Pzp oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie – tablica ogłoszeń. 3. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 94 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, uprzednio informując Wykonawcę, z którym zamierza zawrzeć umowę – telefonicznie lub za pomocą faksu, lub poczty elektronicznej, lub pisemnie o czasie i miejscu podpisania umowy. 4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy
XVII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach	1. Obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy, terminy, kary umowne oraz inne istotne postanowienia umowy, która zostanie zawarta pomiędzy Zamawiającym a wybranym Wykonawcą, są określone w **projekcie umowy** – załącznik. nr 4 do SIWZ. 2. Zmiany i uzupełnienia umowy mogą mieć miejsce tylko w przypadkach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), lub w przypadku wystąpienia następujących zdarzeń: 2.1. Ustawowej zmiany podatku VAT (zmianie ulegnie tylko cena brutto). 2.2. Wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia. 2.3. Wystąpienia konieczności przedłużenia terminu realizacji usług, w związku z koniecznością udzielenia zamówień uzupełniających (do 20% wartości zamówienia podstawowego) lub skorzystania z zamówień uzupełniających bez konieczności przedłużania terminu realizacji usług. W związku z tym, iż wartość umowy określona w § 3, ust. 1, pkt b) jest wielkością szacunkową, uzależniona od ilości przyjętych pacjentów oraz treści wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, usługi mogą zostać zredukowane do faktycznych potrzeb, wówczas termin realizacji usług objętych umową może zostać skrócony, lub redukcja świadczonych usług może odbyć się bez konieczności skracania terminu realizacji umowy. 3. ZAMAWIAJĄCY może odstąpić od Umowy w następujących sytuacjach: a) w przypadku i terminie określonym w Art. 145 i art. 145a Ustawy PZP b) w przypadku, w którym WYKONAWCA realizuje usługi objęte Umową w sposób rażąco nierzetelny lub w inny rażący sposób naruszy jej postanowienia - w terminie 7 dni. c) w przypadku o którym WYKONAWCA trzykrotnie zostanie obciążony karą umowną wynikającą z postanowień zapisów § 6, ust. 1 umowy - w terminie 14 dni. d) w przypadku o którym mowa § 6, ust. 1.1 umowy - w terminie natychmiastowym. 3.1. W sytuacjach opisanych w § 7, ust. 4, pkt b), w § 7, ust. 4, pkt c i w § 7, ust. 4, pkt d), zastosowanie mają zapisy § 6, ust. 2 umowy 4. WYKONAWCA może odstąpić od umowy w następujących sytuacjach: a) w przypadku, jeśli opóźnienie z uiszczaniem jakiejkolwiek miesięcznej płatności w trakcie obowiązywania Umowy, o której mowa w §3 ust.1, pkt a) Umowy, mimo pisemnego wezwania do zapłaty przekroczy 60 dni od chwili doręczenia wezwania ZAMAWIAJĄCEMU - w terminie 7 dni. 5. Jako sposób zmian i uzupełnień dozwolonych w treści niniejszej umowy ustala się formę pisemnego oświadczenia, które każdorazowo powinno zawierać uzasadnienie.
XVIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia	Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm) wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy, dla zamówień **o wartości szacunkowej powyżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy pzp.**
XIX. Przystąpienie do przetargu podmiotów występujących wspólnie	1. Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców (w ramach oferty wspólnej w rozumieniu art. 23 Ustawy) 2. W przypadku, o którym mowa powyżej Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Stosowne Pełnomocnictwo / Upoważnienie należy załączyć do oferty.** 3. Zamawiający wszelką korespondencję (oświadczenia, dokumenty itp.) będzie kierował do wyznaczonego zgodnie z zasadami, w pkt. 2, powyżej, pełnomocnika/ lidera. 4. Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa powyżej zostanie wybrana Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych podmiotów (np. umowę konsorcjum lub umowę spółki cywilnej). 5. Wykonawcy, o których mowa powyżej ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeśli takowe było wymagane). 6. Do Wykonawców występujących wspólnie stosuje się przepisy dotyczące Wykonawcy. 7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców - **aktualne na dzień składania ofert i wypełnione oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (zwanego JEDZ),** o którym mowa w cz. VII, pkt. 1.1.1.SIWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie wraz z ofertą. 8. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie obowiązany jest do wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. W tym przypadku dokumenty wymienione w cz. VII, pkt. 1.3.1, ppkt c) SIWZ składają wszyscy Wykonawcy. 9. Każdy z Wykonawców występujących wspólnie składa dokument o którym mowa w cz. VII, pkt. 1.2 SIWZ, na zasadach opisanych w tym punkcie.
XX. Zaliczki	Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia
XXI. Rozliczenia w walutach obcych	NIE PRZEWIDUJE SIĘ. Wszelkie rozliczenia będą prowadzone w walucie polskiej (PLN)

XXII. Aukcja elektroniczna	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXIII. Zwrot kosztu udziału w postępowaniu	NIE PRZEWIDUJE SIĘ, za wyjątkiem przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego. W takiej sytuacji Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.
XXIV. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a pzp	Zamawiający określa wymóg zatrudnienia na podstawie Umowy o Pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących następujące czynności dla Wykonawcy: Kucharze/Kucharki, Pomoce Kuchenne, Personel Sprzątający (utrzymanie czystości), Dostawcy posiłków (Kierowcy) Zamawiający na etapie realizacji umowy w ramach niniejszego zamówienia zastrzega sobie prawo przeprowadzania kontroli przez swoich przedstawicieli lub upoważnione osoby trzecie na miejscu wykonania świadczenia. Ponadto Zamawiający w sytuacji gdy poweźmie wątpliwość co do sposobu zatrudnienia personelu – może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. W toku realizacji umowy obejmującej zakresem przedmiot niniejszego zamówienia, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedłożenia umów o pracę zanonimizowanych (pozbawionych danych osobowych pracowników), w celu weryfikacji zobowiązania wykonawcy/podwykonawcy odnośnie ilości zatrudnionych osób wykonujących czynności na rzecz Zamawiającego oraz charakteru tych czynności. Zamawiający może także żądać na etapie realizacji umowy od Wykonawcy przedłożenia oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących powyższe czynności lub dokumentów potwierdzających opłacanie składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę (wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek), które będzie mogło przyjąć postać zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub zanonimizowanych dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń. Za naruszenie powyżej ustalonych wymogów, Zamawiającemu przysługuje możliwość zastosowania sankcji określonych w umowie zawartej między stronami w zakresie niniejszego postępowania (projekt umowy – zał. nr 4 do SIWZ – KARY UMOWNE)
XXV. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 4 pzp	ZAMAWIAJĄCY NIE OKREŚLA WYMAGAŃ W TYM ZAKRESIE
XXVI. Oferty częściowe	TAK – 2 CZĘŚCI ZWANE „PAKIETAMI” OFERTĘ MOŻNA SKŁADAĆ W ODNIESIENIU DO WSZYSTKICH CZĘŚCI ZAMÓWIENIA
XXVII. Umowa ramowa	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXVIII. Oferty wariantowe. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe wraz z wybranymi kryteriami oceny, jeśli Zamawiający wymaga lub dopuszcza ich składanie	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXIX. Zamówienia uzupełniające. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt 3, jeśli Zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień	TAK. Do 20 % zamówienia podstawowego
XXX. Informacja na temat możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom	1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom. 2. Zamawiający wymaga wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę min. firm Podwykonawców – **zgodnie z wymogami w załączniku nr 1 do SIWZ.** 3. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu **składa także wraz z ofertą - aktualne na dzień składania ofert i wypełnione oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (zwanego JEDZ), o którym mowa w cz. VII, pkt. 1.1.1.SIWZ**, dla każdego z tych Podwykonawców.
XXXI. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia (art. 36a, ust. 2 pzp)	ZAMAWIAJĄCY NIE OKREŚLA TAKIEGO OBOWIĄZKU
XXXII. Standardy jakościowe, o których mowa w art. 91, ust. 2a	NIE DOTYCZY. Zamawiający jest podmiotem, o którym mowa w Art. 3, ust. 1, pkt. 3 Pzp
XXXIII. Wymóg lub możliwość złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty w sytuacji określonej w art. 10a, ust. 2 pzp	NIE PRZEWIDUJE SIĘ
XXXIV. Liczba części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę lub maksymalna liczba części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy oraz kryteria lub zasady, które będą miały zastosowanie do ustalenia, które części	ZAMAWIAJĄCY NIE OKREŚLA TAKIEGO WARUNKU

zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy, w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części	
XXXV. W przypadku zamówień na roboty budowlane – wymagania dotyczące umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są roboty budowlane, których niespełnienie spowoduje zgłoszenie przez Zamawiającego, odpowiednio zastrzeżeń lub sprzeciwu, jeśli Zamawiający określa takie wymagania oraz informacje o umowach o podwykonawstwo, których przedmiotem są dostawy lub usługi, które z uwagi na wartość lub przedmiot tych dostaw lub usług, nie podlegają obowiązkowi przedkładania Zamawiającemu, jeśli Zamawiający określa takie informacje	NIE DOTYCZY
XXXVI. Procentowa wartość ostatniej części wynagrodzenia za wykonanie umowy w sprawie zamówienia na roboty budowlane, jeżeli Zamawiający określa taką wartość zgodnie z art. 143a, ust. 3	NIE DOTYCZY
XXXVI. Załączniki do SIWZ	1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowo - cenowy (wzór) 2. Załącznik nr 2 – JEDZ (wzór) 3. Załącznik nr 3 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia 4. Załącznik nr 4 – Projekt umowy 5. Załącznik nr 5 – Oświadczenie w sprawie przynależności do grupy kapitałowej (wzór) 6. Załącznik nr 6 - Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów (wzór) 7. Załącznik nr 7 – Wykaz usług (wzór) 8. Załącznik nr 8 – Wykaz dietetyków wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ (WZÓR)

(pieczęć Wykonawcy)	**FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY**

Dla

SZPITALE TCZEWSKIE SPÓŁKA AKCYJNA
UL. 30 STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym nr 06/PN/2018 na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

MY NIŻEJ PODPISANI

_____

_____

działając w imieniu i na rzecz

_____

_____

(pełna nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy)

(W przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać pełne nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich członków podmiotów występujących wspólnie – ***z zaznaczeniem lidera****)*

składając niniejszą ofertę, oświadczamy, że:
- zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, projektem umowy i wszystkimi innymi dokumentami oraz warunkami spełnienia świadczenia (realizacji niniejszego zamówienia publicznego). Do dokumentów i warunków nie wnosimy żadnych zastrzeżeń i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy umowę zgodnie z treścią przedstawioną przez Zamawiającego,
- w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

1. OFERUJEMY wykonanie ww. przedmiotu zamówienia określonego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zgodnie z warunkami określonymi przez Zamawiającego,

w części dotyczącej **pakietu/ów nr: _____,**
(podać numery wszystkich pakietów, na które Wykonawca składa swoją ofertę)

za cenę **łącznie BRUTTO: _____ PLN**

(słownie: _____)

zgodnie ze opisem i wymogami dotyczącymi każdego pakietu na który składamy ofertę, w załączniku nr 3 do SIWZ, zgodnie z poniższymi tabelami cenowymi, zawierającymi wycenę każdego z pakietów w niniejszym postępowaniu, na który składamy swoją ofertę, **i potwierdzamy, że załącznik 3 do SIWZ, o którym mowa stanowi integralną część oferty razem z niniejszym załącznikiem nr 1 do SIWZ – Formularzem Ofertowo - Cenowym i jest podstawą do skalkulowania ceny oferty.** ***Akceptujemy fakt, iż ilość planowanych posiłków w niniejszym postępowaniu jest wielkością szacunkową, zależną od min. ilości i zakresu kontraktów podpisanych z NFZ, a tym samym ilości pacjentów i wartość ta może zostać zredukowana do faktycznych potrzeb Zamawiającego, do czego nie zgłaszamy zastrzeżeń***

Pakiet nr 1. Tabela cenowa (należy wypełnić tylko w przypadku składania oferty w zakresie Pakietu nr 1)

L.p.	Opis	J.m.	Ilość planowanych posiłków na 12 miesięcy (wyżywienie całodobowe)	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	**Całodobowe wyżywienie pacjenta - Tczew**	**Usł.**	**78.000**					

UWAGA: Wszystkie puste miejsca w tabeli cenowej musza zostać wypełnione zgodnie z nazwą kolumn. Jeśli Wykonawca nie składa oferty w ww. zakresie (Pakietu), może nie ujmować pustej tabeli w załączniku nr 1 do SIWZ.

Pakiet nr 2. Tabela cenowa (należy wypełnić tylko w przypadku składania oferty w zakresie Pakietu nr 2)

L.p.	Opis	J.m.	Ilość planowanych posiłków na 12 miesięcy (wyżywienie całodobowe)	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	**Całodobowe wyżywienie pacjenta – Gniew**	**Usł.**	**16.000**					

UWAGA: Wszystkie puste miejsca w tabeli cenowej musza zostać wypełnione zgodnie z nazwą kolumn. Jeśli Wykonawca nie składa oferty w ww. zakresie (Pakietu), może nie ujmować pustej tabeli w załączniku nr 1 do SIWZ.

2. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminach określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

3. AKCEPTUJEMY warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (projekt umowy).

4. UWAŻAMY SIĘ za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres 60 dni od dnia upływu terminu składania ofert. Oświadczamy, że jeśli do upływu terminu związania ofertą nastąpią jakakolwiek zmiany sytuacji w zakresie dotyczącym podmiotu składającego ofertę w przedstawionych przez nas dokumentach wchodzących w skład oferty, natychmiast powiadomimy o nich Zamawiającego na piśmie.

5. ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY* sami/z udziałem następujących wykonawców:

Nazwa (Firma) Podwykonawcy**	Adres Podwykonawcy**	Zakres prac Podwykonawcy**

*niepotrzebne skreślić.
** tabelę należy uzupełnić w każdej kolumnie, zgodnie z ich nazwami jeśli zamówienie będzie realizowane przy udziale podwykonawców. Nie wypełnienie tabeli jest równoznaczne z oświadczeniem Wykonawcy, iż zrealizuje zamówienie samodzielnie, bez udziału jakiegokolwiek podwykonawcy.

6. OŚWIADCZAMY, iż niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z wyjątkiem stron nr*_____
*podać nr stron, z których informacje oferty są uprawnione do utajnienia. UWAGA: Nie wypełnienie pustego pola jest równoznaczne z oświadczeniem Wykonawcy, iż oferta i wszystkie do niej załączniki są jawne.

7. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z postanowieniami umowy (projekt umowy), określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. INFORMUJEMY na podstawie przepisu art. 91 ust. 3a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), że:

(proszę zaznaczyć właściwy kwadrat, pod rygorem uznania braku oświadczenia (informacji)

☐ Wybór mojej/naszej oferty **NIE BĘDZIE** prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług

☐ Wybór mojej/naszej oferty **BĘDZIE** prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, w związku z tym podajemy nazwę/y (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego oraz ich wartość bez kwoty podatku VAT, w tabeli poniżej:

Nazwa (rodzaj) towaru / usługi	Wartość towaru / usługi bez kwoty podatku VAT

Uwaga: W przypadku braku miejsca w tabeli, Wykonawca dołącza pozostałą część wykazu sporządzonego samodzielnie według zakresu danych z tabeli powyżej.

9*. WADIUM w kwocie _____ PLN, zostało wniesione w dniu _____,

w formie: _____

Zwrotu wadium prosimy dokonać na konto*: _____

*wypełnić jeśli dotyczy

Jesteśmy świadomi, że gdyby z naszej winy nie doszło do zawarcia umowy, wniesione przez nas Wadium nie podlega zwrotowi.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres: _____

_____Faks:/e-mail:_____

UWAGA: Nie wypełnienie pustego pola jest równoznaczne z oświadczeniem Wykonawcy, iż adres do korespondencji jest tożsamy, z adresem siedziby Wykonawcy. W przypadku braku informacji odnośnie numeru faksu lub adresu e-mail Zamawiający uzna za obowiązujący numer / adres dostępny na jakimkolwiek dokumencie złożonym wraz z ofertą lub dostępny w wyszukiwarce internetowej.

11. OFERTĘ niniejszą składamy na _____kolejno ponumerowanych stronach.

W wyłącznym interesie Wykonawcy jest wpisanie ilości kolejno ponumerowanych stron oferty, powyżej.

12. POD GROŹBĄ ODPOWIEDZIALNOŚCI KARNEJ oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, na dzień otwarcia ofert (art. 233 k.k.).

13. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z Ogólną Klauzulą Informacyjną stanowiącą załącznik nr 6 do Projektu Umowy, zawartego w załączniku nr 4 do SIWZ i wyrażamy zgodę na przetwarzanie naszych danych osobowych w zakresie wymaganym w niniejszym postępowaniu i na etapie realizacji umowy.

14. HASŁO DOSTĘPOWE do zaszyfrowanego dokumentu JEDZ to: _____

_____

15. ZAŁĄCZNIKAMI do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są: załączniki nr _____ do SIWZ.

W wyłącznym interesie Wykonawcy jest wpisanie numerów składanych wraz z ofertą załączników, powyżej.

_____ dnia __.__.____ r.

_____

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ (WZÓR)

STANDARDOWY FORMULARZ

JEDNOLITEGO EUROPEJSKIEGO DOKUMENTU ZAMÓWIENIA (JEDZ)

Część I: Informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia oraz instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego

Numer ogłoszenia w Dz.U. S: _____/S _____–_____

Informacje umożliwiające jednoznaczne zidentyfikowanie postępowania o udzielenie zamówienia (np. adres publikacyjny na poziomie krajowym), w przypadku, gdy publikacja ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nie jest wymagana [_____]

INFORMACJE NA TEMAT POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Tożsamość zamawiającego	**Odpowiedź:**
Nazwa:	Szpitale Tczewskie S.A. ul. 30-go Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
Jakiego zamówienia dotyczy niniejszy dokument?	**Odpowiedź:**
Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia:	Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności
Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający (*jeżeli dotyczy*):	**06/PN/2018**

Część II: Informacje dotyczące wykonawcy

A: INFORMACJE NA TEMAT WYKONAWCY

Identyfikacja:	**Odpowiedź:**
Nazwa:	[……]
Numer VAT, jeżeli dotyczy: Jeżeli numer VAT nie ma zastosowania, proszę podać inny krajowy numer identyfikacyjny, jeżeli jest wymagany i ma zastosowanie.	[……] [……]
Adres pocztowy:	[……]

Osoba lub osoby wyznaczone do kontaktów[1]: Telefon: Adres e-mail: Adres internetowy (adres www) (*jeżeli dotyczy*):	[……] [……] [……] [……]
Informacje ogólne:	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem[2]?	☐ Tak ☐ Nie
<u>Jedynie w przypadku gdy zamówienie jest zastrzeżone[3]:</u> czy wykonawca jest zakładem pracy chronionej, „przedsiębiorstwem społecznym”[4] lub czy będzie realizował zamówienie w ramach programów zatrudnienia chronionego? **Jeżeli tak,** jaki jest odpowiedni odsetek pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych? Jeżeli jest to wymagane, proszę określić, do której kategorii lub których kategorii pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych należą dani pracownicy.	☐ Tak ☐ Nie […...] [……]
Jeżeli dotyczy, czy wykonawca jest wpisany do urzędowego wykazu zatwierdzonych wykonawców lub posiada równoważne zaświadczenie (np. w ramach krajowego systemu (wstępnego) kwalifikowania)?	☐ Tak ☐ Nie ☐ Nie dotyczy
Jeżeli tak: **Proszę udzielić odpowiedzi w pozostałych fragmentach niniejszej sekcji, w sekcji B i, w odpowiednich przypadkach, sekcji C niniejszej części, uzupełnić część V (w stosownych przypadkach) oraz w każdym przypadku wypełnić i podpisać część VI.** a) Proszę podać nazwę wykazu lub zaświadczenia i odpowiedni numer rejestracyjny lub numer zaświadczenia, jeżeli dotyczy:	a) [……]

[1] Proszę powtórzyć informacje dotyczące osób wyznaczonych do kontaktów tyle razy, ile jest to konieczne.

[2] Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.
Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 10 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 2 milionów EUR**.
Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które **zatrudnia mniej niż 50 osób** i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa **nie przekracza 10 milionów EUR**.
Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które **zatrudniają mniej niż 250 osób** i których **roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR *lub* roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR**.

[3] Zob. ogłoszenie o zamówieniu, pkt III.1.5.

[4] Tj. przedsiębiorstwem, którego głównym celem jest społeczna i zawodowa integracja osób niepełnosprawnych lub defaworyzowanych.

b) Jeżeli poświadczenie wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia jest dostępne w formie elektronicznej, proszę podać: c) Proszę podać dane referencyjne stanowiące podstawę wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia oraz, w stosownych przypadkach, klasyfikację nadaną w urzędowym wykazie[5]: d) Czy wpis do wykazu lub wydane zaświadczenie obejmują wszystkie wymagane kryteria kwalifikacji? **Jeżeli nie:** **Proszę dodatkowo uzupełnić brakujące informacje w części IV w sekcjach A, B, C lub D, w zależności od przypadku.** **WYŁĄCZNIE jeżeli jest to wymagane w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia:** e) Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenie odnoszące się do płatności składek na ubezpieczenie społeczne i podatków lub przedstawić informacje, które umożliwią instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu uzyskanie tego zaświadczenia bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim? Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	b) (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……] c) [……] d) ☐ Tak ☐ Nie e) ☐ Tak ☐ Nie (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……]
Rodzaj uczestnictwa:	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia wspólnie z innymi wykonawcami[6]?	☐ Tak ☐ Nie
Jeżeli tak, proszę dopilnować, aby pozostali uczestnicy przedstawili odrębne jednolite europejskie dokumenty zamówienia.	
Jeżeli tak: a) Proszę wskazać rolę wykonawcy w grupie (lider, odpowiedzialny za określone zadania itd.): b) Proszę wskazać pozostałych wykonawców biorących wspólnie udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia:	a): [……] b): [……]

[5] Dane referencyjne i klasyfikacja, o ile istnieją, są określone na zaświadczeniu.
[6] Zwłaszcza w ramach grupy, konsorcjum, spółki *joint venture* lub podobnego podmiotu.

c) W stosownych przypadkach nazwa grupy biorącej udział:	c): [……]
Części	**Odpowiedź:**
W stosownych przypadkach wskazanie części zamówienia, w odniesieniu do której (których) wykonawca zamierza złożyć ofertę.	[……]

B: INFORMACJE NA TEMAT PRZEDSTAWICIELI WYKONAWCY

W stosownych przypadkach proszę podać imię i nazwisko (imiona i nazwiska) oraz adres(-y) osoby (osób) upoważnionej(-ych) do reprezentowania wykonawcy na potrzeby niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia:	
Osoby upoważnione do reprezentowania, o ile istnieją:	**Odpowiedź:**
Imię i nazwisko, wraz z datą i miejscem urodzenia, jeżeli są wymagane:	[……], [……]
Stanowisko/Działający(-a) jako:	[……]
Adres pocztowy:	[……]
Telefon:	[……]
Adres e-mail:	[……]
W razie potrzeby proszę podać szczegółowe informacje dotyczące przedstawicielstwa (jego form, zakresu, celu itd.):	[……]

C: INFORMACJE NA TEMAT POLEGANIA NA ZDOLNOŚCI INNYCH PODMIOTÓW

Zależność od innych podmiotów:	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca polega na zdolności innych podmiotów w celu spełnienia kryteriów kwalifikacji określonych poniżej w części IV oraz (ewentualnych) kryteriów i zasad określonych poniżej w części V?	☐ Tak ☐ Nie

Jeżeli tak, proszę przedstawić – **dla każdego** z podmiotów, których to dotyczy – odrębny formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zawierający informacje wymagane w **niniejszej części sekcja A i B oraz w części III**, należycie wypełniony i podpisany przez dane podmioty.
Należy zauważyć, że dotyczy to również wszystkich pracowników technicznych lub służb technicznych, nienależących bezpośrednio do przedsiębiorstwa danego wykonawcy, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości, a w przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane – tych, do których wykonawca będzie mógł się zwrócić o wykonanie robót budowlanych.
O ile ma to znaczenie dla określonych zdolności, na których polega wykonawca, proszę dołączyć – dla każdego z podmiotów, których to dotyczy – informacje wymagane w częściach IV i V[7].

D: INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW, NA KTÓRYCH ZDOLNOŚCI WYKONAWCA NIE POLEGA

(Sekcja, którą należy wypełnić jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wprost tego zażąda.)

Podwykonawstwo:	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiejkolwiek części zamówienia?	☐ Tak ☐ Nie Jeżeli **tak i o ile jest to wiadome**, proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców: [……]

[7] Np. dla służb technicznych zaangażowanych w kontrolę jakości: część IV, sekcja C, pkt 3.

Jeżeli Zamawiający wyraźnie żąda przedstawienia tych informacji oprócz informacji **wymaganych w niniejszej sekcji, proszę przedstawić – dla każdego podwykonawcy (każdej kategorii podwykonawców), których to dotyczy – informacje wymagane w niniejszej części sekcja A i B oraz w części III.**

Część III: Podstawy wykluczenia

A: PODSTAWY ZWIĄZANE Z WYROKAMI SKAZUJĄCYMI ZA PRZESTĘPSTWO

W art. 57 ust. 1 dyrektywy 2014/24/UE określono następujące powody wykluczenia: 1. udział w **organizacji przestępczej**[8]; 2. **korupcja**[9]; 3. **nadużycie finansowe**[10]; 4. **przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną**[11] 5. **pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu**[12] 6. **praca dzieci** i inne formy **handlu ludźmi**[13].	
Podstawy związane z wyrokami skazującymi za przestępstwo na podstawie przepisów krajowych stanowiących wdrożenie podstaw określonych w art. 57 ust. 1 wspomnianej dyrektywy:	**Odpowiedź:**
Czy w stosunku do **samego wykonawcy** bądź **jakiejkolwiek** osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, **wydany został prawomocny wyrok** z jednego z wyżej wymienionych powodów, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje?	☐ Tak ☐ Nie Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……][14]
Jeżeli tak, proszę podać[15]: a) datę wyroku, określić, których spośród punktów 1–6 on dotyczy, oraz podać powód(-ody) skazania; b) wskazać, kto został skazany [ ]; **c) w zakresie, w jakim zostało to bezpośrednio ustalone w wyroku:**	a) data: […], punkt(-y): […], powód(-ody): […] b) […….] c) długość okresu wykluczenia […….] oraz punkt(-y), którego(-ych) to dotyczy. Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne

[8] Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 decyzji ramowej Rady 2008/841/WSiSW z dnia 24 października 2008 r. w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (Dz.U. L 300 z 11.11.2008, s. 42).

[9] Zgodnie z definicją zawartą w art. 3 Konwencji w sprawie zwalczania korupcji urzędników Wspólnot Europejskich i urzędników państw członkowskich Unii Europejskiej (Dz.U. C 195 z 25.6.1997, s. 1) i w art. 2 ust. 1 decyzji ramowej Rady 2003/568/WSiSW z dnia 22 lipca 2003 r. w sprawie zwalczania korupcji w sektorze prywatnym (Dz.U. L 192 z 31.7.2003, s. 54). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również korupcję zdefiniowaną w prawie krajowym instytucji zamawiającej (podmiotu zamawiającego) lub wykonawcy.

[10] W rozumieniu art. 1 Konwencji w sprawie ochrony interesów finansowych Wspólnot Europejskich (Dz.U. C 316 z 27.11.1995, s. 48).

[11] Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 i 3 decyzji ramowej Rady z dnia 13 czerwca 2002 r. w sprawie zwalczania terroryzmu (Dz.U. L 164 z 22.6.2002, s. 3). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również podżeganie do popełnienia przestępstwa, pomocnictwo, współsprawstwo lub usiłowanie popełnienia przestępstwa, o których mowa w art. 4 tejże decyzji ramowej.

[12] Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 dyrektywy 2005/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 października 2005 r. w sprawie przeciwdziałania korzystaniu z systemu finansowego w celu prania pieniędzy oraz finansowania terroryzmu (Dz.U. L 309 z 25.11.2005, s. 15).

[13] Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE z dnia 5 kwietnia 2011 r. w sprawie zapobiegania handlowi ludźmi i zwalczania tego procederu oraz ochrony ofiar, zastępującej decyzję ramową Rady 2002/629/WSiSW (Dz.U. L 101 z 15.4.2011, s. 1).

[14] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

[15] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

	dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][……][16]
W przypadku skazania, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia[17] („samooczyszczenie”)?	☐ Tak ☐ Nie
Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki[18]:	[……]

B: PODSTAWY ZWIĄZANE Z PŁATNOŚCIĄ PODATKÓW LUB SKŁADEK NA UBEZPIECZENIE SPOŁECZNE

Płatność podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne:	**Odpowiedź:**	
Czy wykonawca wywiązał się ze wszystkich **obowiązków dotyczących płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne**, zarówno w państwie, w którym ma siedzibę, jak i w państwie członkowskim instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego, jeżeli jest ono inne niż państwo siedziby?	☐ Tak ☐ Nie	
	Podatki	**Składki na ubezpieczenia społeczne**
Jeżeli nie, proszę wskazać: a) państwo lub państwo członkowskie, którego to dotyczy; b) jakiej kwoty to dotyczy? c) w jaki sposób zostało ustalone to naruszenie obowiązków: 1) w trybie **decyzji** sądowej lub administracyjnej: – Czy ta decyzja jest ostateczna i wiążąca? – Proszę podać datę wyroku lub decyzji. – W przypadku wyroku, **o ile została w nim bezpośrednio określona**, długość okresu wykluczenia: 2) w **inny sposób**? Proszę sprecyzować, w jaki: d) Czy wykonawca spełnił lub spełni swoje obowiązki, dokonując płatności należnych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne, lub też zawierając wiążące porozumienia w celu spłaty tych należności, obejmujące w stosownych przypadkach narosłe odsetki lub grzywny?	a) [……] b) [……] c1) ☐ Tak ☐ Nie - ☐ Tak ☐ Nie [……] [……] c2) [……] d) ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: [……]	a) [……] b) [……] c1) ☐ Tak ☐ Nie - ☐ Tak ☐ Nie [……] [……] c2) [……] d) ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: [……]

[16] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.
[17] Zgodnie z przepisami krajowymi wdrażającymi art. 57 ust. 6 dyrektywy 2014/24/UE.
[18] Uwzględniając charakter popełnionych przestępstw (jednorazowe, powtarzające się, systematyczne itd.), objaśnienie powinno wykazywać stosowność przedsięwziętych środków.

Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [19] [……][……][……]

C: PODSTAWY ZWIĄZANE Z NIEWYPŁACALNOŚCIĄ, KONFLIKTEM INTERESÓW LUB WYKROCZENIAMI ZAWODOWYMI[20]

Należy zauważyć, że do celów niniejszego zamówienia niektóre z poniższych podstaw wykluczenia mogą być zdefiniowane bardziej precyzyjnie w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia.	
Informacje dotyczące ewentualnej niewypłacalności, konfliktu interesów lub wykroczeń zawodowych	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca, **wedle własnej wiedzy**, naruszył **swoje obowiązki** w dziedzinie **prawa środowiska, prawa socjalnego i prawa pracy**[21]?	☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia („samooczyszczenie”)? ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki: [……]
Czy wykonawca znajduje się w jednej z następujących sytuacji: a) **zbankrutował**; lub b) **prowadzone jest wobec niego postępowanie upadłościowe** lub likwidacyjne; lub c) zawarł **układ z wierzycielami**; lub d) znajduje się w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych[22]; lub e) jego aktywami zarządza likwidator lub sąd; lub f) jego działalność gospodarcza jest zawieszona? **Jeżeli tak:** - Proszę podać szczegółowe informacje: - Proszę podać powody, które pomimo powyższej	☐ Tak ☐ Nie - [……] - [……] - [……] - [……] - [……] - [……] …… …… …… …… ……

[19] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.
[20] Zob. art. 57 ust. 4 dyrektywy 2014/24/WE.
[21] O których mowa, do celów niniejszego zamówienia, w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia bądź w art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.
[22] Zob. przepisy krajowe, stosowne ogłoszenie lub dokumenty zamówienia.

sytuacji umożliwiają realizację zamówienia, z uwzględnieniem mających zastosowanie przepisów krajowych i środków dotyczących kontynuowania działalności gospodarczej[23]. - Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]
Czy wykonawca jest winien **poważnego wykroczenia zawodowego**[24]? Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:	☐ Tak ☐ Nie [……] **Jeżeli tak**, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki: [……]
Czy wykonawca zawarł z innymi wykonawcami **porozumienia mające na celu zakłócenie konkurencji**? **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:	☐ Tak ☐ Nie [……] **Jeżeli tak**, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki: [……]
Czy wykonawca wie o jakimkolwiek **konflikcie interesów**[25] spowodowanym jego udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia? **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:	☐ Tak ☐ Nie [……]
Czy wykonawca lub przedsiębiorstwo związane z wykonawcą **doradzał(-o)** instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu bądź był(-o) w inny sposób **zaangażowany(-e) w przygotowanie** postępowania o udzielenie zamówienia? **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:	☐ Tak ☐ Nie [……]

[23] Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w jednym z przypadków wymienionych w lit. a)–f) stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

[24] W stosownych przypadkach zob. definicje w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

[25] Wskazanym w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

Czy wykonawca znajdował się w sytuacji, w której wcześniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejsza umowa z podmiotem zamawiającym lub wcześniejsza umowa w sprawie koncesji została **rozwiązana przed czasem**, lub w której nałożone zostało odszkodowanie bądź inne porównywalne sankcje w związku z tą wcześniejszą umową? **Jeżeli tak**, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:	☐ Tak ☐ Nie [……] **Jeżeli tak**, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? ☐ Tak ☐ Nie **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki: [……]
Czy wykonawca może potwierdzić, że: a) nie jest winny poważnego **wprowadzenia w błąd** przy dostarczaniu informacji wymaganych do weryfikacji braku podstaw wykluczenia lub do weryfikacji spełnienia kryteriów kwalifikacji; b) nie **zataił** tych informacji; c) jest w stanie niezwłocznie przedstawić dokumenty potwierdzające wymagane przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający; oraz d) nie przedsięwziął kroków, aby w bezprawny sposób wpłynąć na proces podejmowania decyzji przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający, pozyskać informacje poufne, które mogą dać mu nienależną przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub wskutek zaniedbania przedstawić wprowadzające w błąd informacje, które mogą mieć istotny wpływ na decyzje w sprawie wykluczenia, kwalifikacji lub udzielenia zamówienia?	☐ Tak ☐ Nie ☐ Tak ☐ Nie ☐ Tak ☐ Nie ☐ Tak ☐ Nie

D: INNE PODSTAWY WYKLUCZENIA, KTÓRE MOGĄ BYĆ PRZEWIDZIANE W PRZEPISACH KRAJOWYCH PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ LUB PODMIOTU ZAMAWIAJĄCEGO

Podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym	**Odpowiedź:**
Czy mają zastosowanie **podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym** określone w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia? Jeżeli dokumentacja wymagana w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	☐ Tak ☐ Nie …… …… (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……][26]

[26] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

W przypadku gdy ma zastosowanie którakolwiek z podstaw wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? **Jeżeli tak**, proszę opisać przedsięwzięte środki:	☐ Tak ☐ Nie [……]

Część IV: Kryteria kwalifikacji

W odniesieniu do kryteriów kwalifikacji (sekcja α lub sekcje A–D w niniejszej części) wykonawca oświadcza, że:

α: OGÓLNE OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WSZYSTKICH KRYTERIÓW KWALIFIKACJI

Spełnienie wszystkich wymaganych kryteriów kwalifikacji	**Odpowiedź**
Spełnia wymagane kryteria kwalifikacji:	☐ Tak ☐ Nie

A: KOMPETENCJE

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.	
Kompetencje	**Odpowiedź**
1) Figuruje w odpowiednim rejestrze zawodowym lub handlowym prowadzonym w państwie członkowskim siedziby wykonawcy[27]: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	[…….] …….. …….. (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]
2) W odniesieniu do zamówień publicznych na usługi: Czy konieczne jest **posiadanie** określonego **zezwolenia lub bycie członkiem** określonej organizacji, aby mieć możliwość świadczenia usługi, o której mowa, w państwie siedziby wykonawcy? Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	☐ Tak ☐ Nie Jeżeli tak, proszę określić, o jakie zezwolenie lub status członkowski chodzi, i wskazać, czy wykonawca je posiada: […….]☐ Tak ☐ Nie (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]

B: SYTUACJA EKONOMICZNA I FINANSOWA

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.	
Sytuacja ekonomiczna i finansowa	**Odpowiedź:**
1a) Jego („ogólny”) **roczny obrót** w ciągu określonej liczby lat obrotowych wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący**:**	rok: [……] obrót: [……] […] waluta rok: [……] obrót: [……] […] waluta rok: [……] obrót: [……] […] waluta
i/lub	
1b) Jego **średni** roczny **obrót w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący[28] (**):**	(liczba lat, średni obrót)**:** [……], [……] […] waluta (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):

[27] Zgodnie z opisem w załączniku XI do dyrektywy 2014/24/UE; wykonawcy z niektórych państw członkowskich mogą być zobowiązani do spełnienia innych wymogów określonych w tym załączniku.

[28] Jedynie jeżeli jest to dopuszczone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	[……][……][……]
2a) Jego roczny („specyficzny”) **obrót w obszarze działalności gospodarczej objętym zamówieniem** i określonym w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia w ciągu wymaganej liczby lat obrotowych jest następujący: **i/lub** 2b) Jego **średni** roczny **obrót w przedmiotowym obszarze i w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący[29]:** Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	rok: [……] obrót: [……] […] waluta rok: [……] obrót: [……] […] waluta rok: [……] obrót: [……] […] waluta (liczba lat, średni obrót)**:** [……], [……] […] waluta (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]
3) W przypadku gdy informacje dotyczące obrotu (ogólnego lub specyficznego) nie są dostępne za cały wymagany okres, proszę podać datę założenia przedsiębiorstwa wykonawcy lub rozpoczęcia działalności przez wykonawcę:	[……]
4) W odniesieniu do **wskaźników finansowych[30]** określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia wykonawca oświadcza, że aktualna(-e) wartość(-ci) wymaganego(-ych) wskaźnika(-ów) jest (są) następująca(-e): Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	(określenie wymaganego wskaźnika – stosunek X do Y[31] – oraz wartość): [……], [……][32] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]
5) W ramach **ubezpieczenia z tytułu ryzyka zawodowego** wykonawca jest ubezpieczony na następującą kwotę: Jeżeli te informacje są dostępne w formie elektronicznej, proszę wskazać:	[……] […] waluta (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]
6) W odniesieniu do **innych ewentualnych wymogów ekonomicznych lub finansowych**, które mogły zostać określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia, wykonawca oświadcza, że Jeżeli odnośna dokumentacja, która **mogła** zostać określona w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	[……] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……][……][……]

C: ZDOLNOŚĆ TECHNICZNA I ZAWODOWA

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.	
Zdolność techniczna i zawodowa	**Odpowiedź:**
1a) Jedynie w odniesieniu do **zamówień**	Liczba lat (okres ten został wskazany w

[29] Jedynie jeżeli jest to dopuszczone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.
[30] Np. stosunek aktywów do zobowiązań.
[31] Np. stosunek aktywów do zobowiązań.
[32] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

publicznych na roboty budowlane: W okresie odniesienia[33] wykonawca **wykonał następujące roboty budowlane określonego rodzaju**: Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca zadowalającego wykonania i rezultatu w odniesieniu do najważniejszych robót budowlanych jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): […….] Roboty budowlane: […….] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……]
1b) Jedynie w odniesieniu do **zamówień publicznych na dostawy i zamówień publicznych na usługi**: W okresie odniesienia[34] wykonawca **zrealizował następujące główne dostawy określonego rodzaju lub wyświadczył następujące główne usługi określonego rodzaju**: Przy sporządzaniu wykazu proszę podać kwoty, daty i odbiorców, zarówno publicznych, jak i prywatnych[35]:	Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): […….] Opis | Kwoty | Daty | Odbiorcy [ ] | [ ] | [ ] | [ ]
2) Może skorzystać z usług następujących **pracowników technicznych lub służb technicznych**[36], w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości: W przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane wykonawca będzie mógł się zwrócić do następujących pracowników technicznych lub służb technicznych o wykonanie robót:	[……] [……]
3) Korzysta z następujących **urządzeń technicznych oraz środków w celu zapewnienia jakości**, a jego **zaplecze naukowo-badawcze** jest następujące:	[……]
4) Podczas realizacji zamówienia będzie mógł stosować następujące systemy **zarządzania łańcuchem dostaw** i śledzenia łańcucha dostaw:	[……]
5) **W odniesieniu do produktów lub usług o złożonym charakterze, które mają zostać dostarczone, lub – wyjątkowo – w odniesieniu do produktów lub usług o szczególnym przeznaczeniu:** Czy wykonawca **zezwoli** na przeprowadzenie **kontroli**[37] swoich **zdolności produkcyjnych** lub **zdolności technicznych**, a w razie konieczności także dostępnych mu **środków naukowych i badawczych**, jak również **środków kontroli jakości**?	☐ Tak ☐ Nie
6) Następującym **wykształceniem i kwalifikacjami zawodowymi** legitymuje się: a) sam usługodawca lub wykonawca: **lub** (w zależności od wymogów określonych w	a) [……]

[33] Instytucje zamawiające mogą **wymagać**, aby okres ten wynosił do pięciu lat, i **dopuszczać** legitymowanie się doświadczeniem sprzed **ponad** pięciu lat.

[34] Instytucje zamawiające mogą **wymagać**, aby okres ten wynosił do trzech lat, i **dopuszczać** legitymowanie się doświadczeniem sprzed **ponad** trzech lat.

[35] Innymi słowy, należy wymienić **wszystkich** odbiorców, a wykaz powinien obejmować zarówno klientów publicznych, jak i prywatnych w odniesieniu do przedmiotowych dostaw lub usług.

[36] W przypadku pracowników technicznych lub służb technicznych nienależących bezpośrednio do przedsiębiorstwa danego wykonawcy, lecz na których zdolności wykonawca ten polega, jak określono w części II sekcja C, należy wypełnić odrębne formularze jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia.

[37] Kontrolę ma przeprowadzać instytucja zamawiająca lub – w przypadku gdy instytucja ta wyrazi na to zgodę – w jej imieniu, właściwy organ urzędowy państwa, w którym dostawca lub usługodawca ma siedzibę.

stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): b) jego kadra kierownicza:	b) [……]
7) Podczas realizacji zamówienia wykonawca będzie mógł stosować następujące **środki zarządzania środowiskowego**:	[……]
8) Wielkość **średniego rocznego zatrudnienia** u wykonawcy oraz liczebność kadry kierowniczej w ostatnich trzech latach są następujące	Rok, średnie roczne zatrudnienie: [……], [……] [……], [……] [……], [……] Rok, liczebność kadry kierowniczej: [……], [……] [……], [……] [……], [……]
9) Będzie dysponował następującymi **narzędziami, wyposażeniem zakładu i urządzeniami technicznymi** na potrzeby realizacji zamówienia:	[……]
10) Wykonawca **zamierza ewentualnie zlecić podwykonawcom**[38] następującą **część (procentową)** zamówienia:	[……]
11) W odniesieniu do **zamówień publicznych na dostawy**: Wykonawca dostarczy wymagane próbki, opisy lub fotografie produktów, które mają być dostarczone i którym nie musi towarzyszyć świadectwo autentyczności. Wykonawca oświadcza ponadto, że w stosownych przypadkach przedstawi wymagane świadectwa autentyczności. Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	☐ Tak ☐ Nie ☐ Tak ☐ Nie (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……]
12) W odniesieniu do **zamówień publicznych na dostawy**: Czy wykonawca może przedstawić wymagane **zaświadczenia** sporządzone przez urzędowe **instytuty** lub agencje **kontroli jakości** o uznanych kompetencjach, potwierdzające zgodność produktów poprzez wyraźne odniesienie do specyfikacji technicznych lub norm, które zostały określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia? **Jeżeli nie**, proszę wyjaśnić dlaczego, i wskazać, jakie inne środki dowodowe mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w	☐ Tak ☐ Nie [……] (adres internetowy, wydający urząd lub organ,

[38] Należy zauważyć, że jeżeli wykonawca **postanowił** zlecić podwykonawcom realizację części zamówienia **oraz** polega na zdolności podwykonawców na potrzeby realizacji tej części, to należy wypełnić odrębny jednolity europejski dokument zamówienia dla tych podwykonawców (zob. powyżej, część II sekcja C).

formie elektronicznej, proszę wskazać:	dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……]

D: SYSTEMY ZAPEWNIANIA JAKOŚCI I NORMY ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKOWEGO

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają systemów zapewniania jakości lub norm zarządzania środowiskowego w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.	
Systemy zapewniania jakości i normy zarządzania środowiskowego	**Odpowiedź:**
Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić **zaświadczenia** sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymaganych **norm zapewniania jakości**, w tym w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych? **Jeżeli nie**, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące systemu zapewniania jakości mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	☐ Tak ☐ Nie [……] [……] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……]
Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić **zaświadczenia** sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymogów określonych **systemów lub norm zarządzania środowiskowego**? **Jeżeli nie**, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące **systemów lub norm zarządzania środowiskowego** mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	☐ Tak ☐ Nie [……] [……] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……]

Część V: Ograniczanie liczby kwalifikujących się kandydatów

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający określiły obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów, którzy zostaną zaproszeni do złożenia ofert lub prowadzenia dialogu. Te informacje, którym mogą towarzyszyć wymogi dotyczące (rodzajów) zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów, które ewentualnie należy przedstawić, określono w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.
Dotyczy jedynie procedury ograniczonej, procedury konkurencyjnej z negocjacjami, dialogu konkurencyjnego i partnerstwa innowacyjnego:

Wykonawca oświadcza, że:

Ograniczanie liczby kandydatów	**Odpowiedź:**
W następujący sposób **spełnia** obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów:	[…..]
W przypadku gdy wymagane są określone zaświadczenia lub inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, proszę wskazać dla **każdego** z nich, czy wykonawca posiada wymagane dokumenty:	☐ Tak ☐ Nie[40]
Jeżeli niektóre z tych zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów są dostępne w postaci elektronicznej[39], proszę wskazać dla **każdego** z nich:	(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [……] [……] [……][41]

Część VI: Oświadczenia końcowe

Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że informacje podane powyżej w częściach II–V są dokładne i prawidłowe oraz że zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia w błąd.
Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że jest (są) w stanie, na żądanie i bez zwłoki, przedstawić zaświadczenia i inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, z wyjątkiem przypadków, w których:
a) instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający ma możliwość uzyskania odpowiednich dokumentów potwierdzających bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim[42], lub
b) najpóźniej od dnia 18 kwietnia 2018 r.[43], instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający już posiada odpowiednią dokumentację.
Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie wyraża(-ją) zgodę na to, aby [wskazać instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający określone w części I, sekcja A] uzyskał(-a)(-o) dostęp do dokumentów potwierdzających informacje, które zostały przedstawione w [wskazać część/sekcję/punkt(-y), których to dotyczy] niniejszego jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, na potrzeby [określić postępowanie o udzielenie zamówienia: (skrócony opis, adres publikacyjny w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*, numer referencyjny)].

_____ dnia __.__.____ r.

_____

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

[39] Proszę jasno wskazać, do której z pozycji odnosi się odpowiedź.
[40] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.
[41] Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.
[42] Pod warunkiem że wykonawca przekazał niezbędne informacje (adres internetowy, dane wydającego urzędu lub organu, dokładne dane referencyjne dokumentacji) umożliwiające instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu tę czynność. W razie potrzeby musi temu towarzyszyć odpowiednia zgoda na uzyskanie takiego dostępu.
[43] W zależności od wdrożenia w danym kraju artykułu 59 ust. 5 akapit drugi dyrektywy 2014/24/UE.

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA 06/PN/2018

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Przewiduje się podzielenie postępowania na 2 części, zwane Pakietami. Jest to związane z dowozem posiłków do lokalizacji Zamawiającego na terenie miasta Tczewa (Pakiet nr 1) i miasta Gniewa (Pakiet nr 2).

Wymagania:

1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. poz. 149 t. j. ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres jego trwania.
Zamawiający wymaga aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie umożliwiające pracę w kontakcie z żywnością, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim i zobowiązani byli do posiadania czystych jednolitych ubrań ochronnych i zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Wykonawca w czasie trwania zamówienia jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodzie z obowiązującymi obecnie przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.
W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

4. Realizacja niniejszego zamówienia odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy, soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu.
Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

5. Posiłki należy dostarczać punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania – 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Obiady – 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Kolacje – 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem
- Posiłek nocny – razem z kolacją.

6. Szacunkowa roczna ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi ok. – 94.000 i należy przez to rozumieć 94.000 śniadań, 94.000 obiadów, 94.000 kolacji, z uwzględnieniem dodatkowych posiłków wynikających z poszczególnych diet stosowanych przez Zamawiającego, z tym, że:

a) dla Pakietu nr 1 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 78.000
b) dla Pakietu nr 2 szacunkowa roczna ilość posiłków wynosi ok. 16.000

Powyższe szacunkowe wartości zostały podane jedynie jako wartości orientacyjne dla Wykonawcy i nie stanowią podstawy dla przyszłych zamówień składanych przez Zamawiającego. Struktura tych wartości zależy bowiem od ilości aktualnie hospitalizowanych pacjentów.
Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta należy rozumieć wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu oraz ryba 1 raz w tygodniu, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny.
Przy sporządzaniu oferty Wykonawca zobowiązany jest tak skalkulować jej cenę, aby uwzględniała specyfikę diet. W przypadku diety cukrzycowej koszt drugiego śniadania należy doliczyć do śniadania, podwieczorku do obiadu, a posiłku nocnego do kolacji. W swojej ofercie Wykonawca musi podać uśredniony koszt dla wszystkich rodzajów diet, przy czym wsad do kotła nie może być mniejszy niż 70% wartości netto (tzw. osobodnia, na każdego żywionego), podanej ceny ofertowej. Zamawiający będzie dokonywał kontroli wartości wsadu do kotła poprzez wezwanie Wykonawcy do okazania raportów żywienia. W przypadku wątpliwości, 1 raz w miesiącu, Zamawiający ma prawo na koszt Wykonawcy, do weryfikacji tych raportów przez PIH. Średnia wartość dziennego wsadu do kotła, określona na podstawie raportów, może wahać się w okresie tygodnia ±5%.

7. Cena oferty Wykonawcy musi uwzględniać min. dowóz posiłków do lokalizacji Zamawiającego:

Dla Pakietu nr 1:

A. Budynek A, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)
- parter: Oddział Intensywnej Terapii, Blok Operacyjny
- I piętro: Oddział Chirurgiczny
- II piętro: Oddział Ginekologiczny

B. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 10 % wszystkich posiłków)
- parter: Oddział Położniczy, Oddział Neonatologiczny

C. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 27 % wszystkich posiłków)
- I piętro: Oddział Pediatryczny
- II piętro: Oddział Chorób Wewnętrznych

D. Budynek, ul. Paderewskiego 11, 83-110 Tczew
(ok. 14 % wszystkich posiłków)
- II piętro: Oddział Hospicyjny
- I piętro: ZOL Tczew

E. Budynek, ul. 1-go Maja 2, 83-110 Tczew
(ok. 17% wszystkich posiłków)
- I i II piętro: Oddział Rehabilitacyjny

Zamawiający wymaga, aby zapewnić posiłki dla powyższej lokalizacji w pierwszej kolejności.

Dla pakietu nr 2:

A. Budynek, ul. 7 Marca 10, 83-140 Gniew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)
ZOL Gniew

Obowiązkiem Wykonawcy będzie dostarczanie posiłków do pomieszczeń dystrybucji w ww. lokalizacjach.

8. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców, a także napój. Wartość kaloryczna całodobowego wyżywienia pacjenta dla diety podstawowej powinna wynosić ok. 2.200 kcal.

8.1. Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu ryba (Zamawiający wymaga, aby przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona została ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (kompot).
Wartość kaloryczna **obiadu powinna wynosić ok. 1000 kcal z dodatkiem**

8.2. Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślankę, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

8.3. W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

8.4. Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

9. Posiłki musza być dostarczane w temperaturze:
- zupy pow. 75 C,
- drugie danie obiadowe pow. 75 C,
- gorące napoje pow. 80 C,
- sałatki, surówki, wędliny, masło, sery od 2 do 7 C.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

10. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników szpitala z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.).

11. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 8.30 tego samego dnia.

12. Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie.

13. Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie.

14. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

15. Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

16. Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

17. Indywidualne naczynia i sztućce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy o dostarczenie naczyń i sztućców, jeśli zaistnieje taka potrzeba.

18. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencja posiłków.

19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

20. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie 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.

21. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie normatywnych próbek żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, na wskazany przez niego Oddział, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

22. Obowiązkiem Wykonawcy będzie codzienny odbiór i utylizacja odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego.

23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym jednak 15 minut od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

24. W przypadku zakwestionowania przez SANEPID prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego i w wyniku tego nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potracona z wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawca ponadto ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruć, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez niego posiłków.

25. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitale.

26. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/sałatki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

27. W jadłospisie ponadto należy uwzględnić poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:
- zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);

- mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);
- różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);
- do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;
- zróżnicowane potrawy mięsne;
- zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);
- dużą ilość warzyw w postaci dodatków – wszystkie posiłki;
- potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);
- różnorodne kasze (na obiad);
- zróżnicowane napoje na bazie mleka (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);
- herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji
- dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację)
- dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja

28. Jadłospis powinien być przedstawiony do akceptacji Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych (wykaz składu wszystkich produktów, z których sporządza się posiłki), a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania, oraz wykaz wszelkich składników (substancji lub produktów) powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi, powyżej powinien być dostępny dla pacjentów przed wydaniem posiłków. Wykonawca będzie zobligowany respektować i niezwłocznie zrealizować zalecenia SANEPID-u i innych organów kontrolujących jednostkę Zamawiającego, w zakresie żywienia, które otrzyma Zamawiający.

28.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

28.2. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

28.3. W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzane ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości co do ilości każdej porcji.

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

30. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego żądanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

31. W trakcie realizacji umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

32. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

33. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego

1. Dieta podstawowa

Określa racjonalny, prawidłowy sposób żywienia ludzi niewymagających diety, zdrowych jak i przebywających w szpitalu. Służy za podstawę do planowania diet leczniczych. Z uwagi na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach, ograniczone są w diecie potrawy ciężkostrawne, wzdymające. Dieta powinna być różnorodna. W każdym posiłku w miarę możliwości powinny się znaleźć produkty ze wszystkich 6 grup produktów. Jadłospisy powinny być planowane na 7 lub 14 dni, by uniknąć powtarzania się potraw. Należy uwzględnić różne techniki przyrządzania posiłków, ograniczyć sól, słodycze i potrawy smażone z dużą ilością tłuszczu. W jadłospisie powinny znaleźć się produkty przewidziane w dziennej racji pokarmowej. Produkty można zamieniać w ramach tej samej grupy, pieczywo-kasza-mąka, mleko-ser, mięso-jaja. Posiłki podawane są pacjentom regularnie o tych samych godzinach.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75-80 g
Tłuszcz 65 g
Węglowodany przyswajalne 275 g
Błonnik pokarmowy 30-40 g

Dieta ta może podlegać modyfikacji pod względem ilości kalorii. I tak dla osób wyniszczonych, rekonwalescentów wartość energetyczna diety musi być wyższa i będzie wynosić 2500, 2800 lub 3000 kcal. Z kolei dla osób z nadwagą, ilość dostarczanych kalorii można zmniejszyć do 1800 i mniej.

2. Dieta bogato-resztkowa

Jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego oraz płynów, które korzystnie wpływają na perystaltykę jelit. Mają tu zastosowanie takie produkty jak otręby pszenne, gruboziarniste produkty zbożowe – kasza gryczana, kasza jęczmienna, pieczywo razowe, graham, pieczywo chrupkie. Zaleca się 2-3 razy dziennie po łyżce otrąb, które można dodawać do sałatek, jogurtu, potraw mielonych itp. Należy zwiększyć podaż wapnia o 10% i płynów co najmniej do 2 litrów na dobę. Skuteczne w zwalczaniu zaparć są suszone owoce takie jak śliwki, rodzynki, figi oraz buraki i papryka. Produkty z dużą ilością błonnika należy zwiększać stopniowo do 40-50 g na dobę. Korzystnie na perystaltykę jelit działają także: kefiry, jogurty, miód, prawdziwa kawa, śmietanka, kompot z suszonych śliwek,

masło, oliwa z oliwek, oleje, surówki, siemię lniane, rosoły, mocno przyprawione potrawy. W diecie **bogato resztkowej** należy ograniczyć potrawy, które zmniejszają perystaltykę jelit. Należą do nich: kluski, białe pieczywo, ryż, kasza manna, mąka ziemniaczana, ciastka z kremem, banany. Wykluczyć z jadłospisu należy mocną herbatę, suszone czarne jagody, produkty suche oraz powodujące wzdęcia – groch, fasolę, bób, warzywa kapustne.
Przy tej diecie dozwolone są wszystkie techniki kulinarne, zwraca się natomiast uwagę na stopniowe zwiększanie ilości surowych owoców i warzyw.

Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 70-75 g 14,5
Tłuszcz 40 g 29,5
Węglowodany 280 g 56
Błonnik >40 g

3. Dieta łatwo strawna

Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i składniki pokarmowe tak jak przy diecie podstawowej. Różnica polega tylko na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik przygotowania posiłków. Wykluczyć należy potrawy tłuste, smażone, wzdymające, ostro przyprawione. Należy też częściowo zmniejszyć ilość błonnika w diecie. Zalecana ilość błonnika to do 25 g na dobę. Błonnik można zredukować lub uczynić go mniej drażniącym poprzez podawanie delikatnych warzyw, dojrzałych owoców, przecierów i soków, obieranie, przecieranie przez sito, gotowanie, stosowanie oczyszczonych produktów zbożowych. Z pieczywa pełnoziarnistego w tej diecie można podawać tylko graham z wyjątkiem stanów pooperacyjnych i zapalnych żołądka, kiedy to pieczywo pełnoziarniste należy całkowicie wykluczyć. W diecie łatwo strawnej potrawy gotuje się lub przyrządza na parze. Można także dusić i smażyć bez tłuszczu oraz piec w folii, pergaminie, naczyniach ceramicznych, na ruszcie. Smażenie i pieczenie z użyciem tłuszczu jest całkowicie wykluczone (zasmażki do zupy także).
Tłuszcze zaleca się stosować na surowo do gotowych już potraw. Można używać oleju słonecznikowego, sojowego, kukurydzianego, rzepakowego bezerukowego, oliwy z oliwek, masła, śmietany i miękkich margaryn. Posiłki należy spożywać w ciągu dnia, w określonych godzinach i w niewielkich objętościach
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75-80 g
Tłuszcz 65 g
Węglowodany 275 g
Błonnik <25 g

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Zawiera ona mniejsze ilości tłuszczu zwierzęcego i produktów bogatych w cholesterol. Dopuszczalne tłuszcze to olej słonecznikowy, sojowy, kukurydziany, rzepakowy bezerukowy, z pestek winogron, zarodków pszennych, oliwa z oliwek, w niewielkiej ilości masło i miękkie margaryny. Niedopuszczalne są: słonina, smalec, boczek, łój. Ze względu na mniejszą ilością tłuszczu, w diecie tej należy zwiększyć ilość warzyw bogatych w beta karoten.

Wykluczone są produkty ciężko strawne, wzdymające, długo zalegające w żołądku, ostro przyprawione, produkty zbożowe gruboziarniste. Białko powinno być rozłożone równomiernie na podstawowe posiłki.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 80-85 g
Tłuszcz 35-40 g
Węglowodany 300 g
Błonnik <20 g

5. Dieta trzustkowa

Rola diety przy uszkodzeniu trzustki umiarkowanego stopnia polega na wyrównaniu niedoborów żywieniowych, ograniczeniu biegunek tłuszczowych i objawów bólowych oraz opanowaniu zaburzeń poziomu glukozy we krwi w celu zahamowania utraty masy ciała i usprawnienia leczenia.
Dieta powinna być lekkostrawna ze znacznym ograniczeniem spożycia tłuszczów i cukrów prostych, oraz nieco zwiększoną ilością łatwostrawnego białka.

• Jadane potrawy powinny być lekkie i o wysokiej wartości odżywczej;
• Należy spożywać posiłki świeżo przygotowane (przyrządzane tego samego dnia);
• Należy uwzględnić podawanie warzyw;
• Powinno się spożywać 3 porcje chudego niesłodzonego nabiału dziennie;
• Należy spożywać co najmniej 3 porcje chudych ryb tygodniowo;
• Należy całkowicie wyeliminować z diety tłuste mięso i wędliny;
• Tłuszcze dobrej jakości (olej, oliwa z oliwek) należy spożywać w bardzo ograniczonych ilościach;
• Należy ograniczyć ostre przyprawy;

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, której zadaniem jest ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie błony śluzowej. W diecie tej ogranicza się mocne rosoły, buliony, mocne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki z owoców i warzyw, kawę naturalna, mocną herbata, produkty marynowane, pikantne, słone, smażone potrawy, ostre przyprawy. Ilość białka w diecie zwiększa się do 1,2 g/kg masy ciała. Nie należy podawać mleka w ilościach większych niż 0,7-1 litr na dobę. Należy ograniczyć ilość błonnika, niewskazane jest pieczywo razowe, kasze, surowe warzywa i owoce. Potrawy powinny mieć konsystencje papkowatą. Posiłki powinny być podawane o tych samych godzinach w niewielkich objętościach. Potrawy nie powinny być ani za gorące ani za zimne, aby uniknąć przekrwienia żołądka. Potrawy najlepiej przyrządzać gotując w wodzie, na parze, w kombiwarach, lub dusząc bez tłuszczu. Tłuszcz dodaje się do gotowych potraw. Warzywa i owoce należy podawać gotowane i rozdrobnione. Soki owocowo-warzywne najlepiej rozcieńczać mlekiem.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal

Białko 80 g
Tłuszcz 70 g
Węglowodany 260 - 265 g
Błonnik <25 g

7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

Dieta przewidziana przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, celem uzyskania jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru w ciągu doby. Dieta polega na ograniczeniu i/lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy i sacharozy na korzyść większego spożycia węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego. Dieta zostaje dopasowana indywidualnie do chorego, biorąc pod uwagę płeć, wiek, wzrost, masę ciała (rzeczywistą, należną), aktywność fizyczną, stan fizjologiczny (karmienie, ciąża), ważne są również choroby, które współuczestniczą z cukrzycą. Produkty zalecane: woda mineralna, herbata, kawa zbożowa, napoje z kwaśnego mleka, chleb razowy, chleb graham, chleb pełnoziarnisty, chude mięsa i wędliny, chude ryby, twarogi chude, warzywa i potrawy z warzyw ubogowęglowodanowych (rzodkiewka, sałata, cykoria, ogórki, rabarbar, szczypiorek, szparagi, szpinak, grzyby, boćwinka, brokuły, cebula, kabaczek, kalafior, pomidory, szczaw, papryka), ryż brązowy, kasza, makaron, ziemniaki, owoce, kompoty, kisiele, przyprawy łagodne. W diecie cukrzycowej należy planować posiłki z jak największą ilością produktów o niskim indeksie glikemicznym. Dieta powinna być urozmaicona, dostarczać wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Potrawy przyrządzane z ograniczeniem tłuszczu, gotowane (al dente), pieczone i duszone. Ważne, aby chory otrzymał 5 posiłków dziennie.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75 g
Tłuszcz 66 g
Węglowodany 250
Błonnik >30 g

8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

Dieta zbliżona do diety łatwo strawnej, potrawy różnią się konsystencją. Bardzo ważnymi składnikami w tej diecie są białko pochodzenia zwierzęcego, witamina C, witaminy z grupy B i składniki mineralne. Potrawy są gotowane, najlepsze są zupy przecierane i zupy krem. Warzywa i owoce podaje się w postaci soków lub gotowane, rozdrobnione. Mięsa gotowane mielone najlepiej podawać z sosami.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 80 g
Tłuszcz 65-70 g
Węglowodany 270 g
Błonnik <20 g

9. Dieta kleikowa

Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z kaszy jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych, również kaszy manny, rozmoczonych sucharów i czerstwej bułki, do popicia najczęściej stosuje się gorzka herbatę, rumianek, miętę. Istnieją modyfikacje diety w zależności

od stopnia nasilenia jednostki chorobowej np. do diety można dodawać również masło, mleko, twarożek, przetarte owoce, warzywa, puree z ziemniaków, marchwi, napary z suszonych jagód.
Założenia dla diety:
Energia ok. 1000 kcal
Białko roślinne 25 g
Węglowodany 220 g
Pozostałe składniki w niewielkich ilościach.

10. Dieta ubogo energetyczna

Jest to dieta przewidziana dla osób z nadwagą lub otyłością. W diecie ubogo energetycznej wskazane jest pieczywo razowe, chrupkie, kasza gryczana, otręby. Ograniczeniu, a nawet całkowitemu wykluczeniu podlegają cukry proste - cukier, miód, dżemy, słodycze, ciastka, itp. Zalecana ilość białka to 1 g/kg masy ciała. Białko zwierzęce powinno znajdować się w 3 głównych posiłkach. Źródłem wartościowego białka mogą być: chude mleko, mięso, wędliny (głównie drobiowe), ryby, sery twarogowe, jaja. Mięso czerwone wskazane jest tylko kilka razy w miesiącu. Jadłospis powinien zawierać dużo surówek, sałatek, gotowanych warzyw. Zaleca się około 750 g warzyw i owoców w ciągu dnia. Należy także ograniczyć sól kuchenną i przyprawy, które pobudzają łaknienie. Należy spożywać posiłki regularnie o określonych porach. Nie należy podjadać pomiędzy posiłkami. Potrawy najlepiej gotować w wodzie lub na parze, przyrządzać w szybkowarach, można także dusić i piec bez użycia tłuszczu. Do przyprawiania potraw należy używać przypraw przyśpieszających przemianę materii: kminek, kolendra, majeranek, ogórecznik, seler.
Założenia dla diety:
Energia 1000 kcal
Białko 72 g
Tłuszcz 30 g
Węglowodany 114 g
Błonnik <20 g

11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)

Zasadą diety jest ograniczenie białka, ustala się ją indywidualnie dla chorego. Potrawy przyrządza się metodą gotowania i duszenia w dużej ilości wody ze względu na zmniejszoną ilość związków purynowych. Wskazane jest wypłukiwanie potasu z ziemniaków i warzyw przez moczenie odlewanie wody w trakcie gotowania i niewykorzystywanie wywarów. Z uwagi na ograniczenie płynów należy wykluczyć zupy. Zalecane produkty: pieczywo pszenne, niskosodowe, masło, olej sojowy, słonecznikowy, rzepakowy dżem, miód, sosy łagodne, ziemniaki, makarony, kisiele, galaretki, łagodne przyprawy, warzywa w ograniczonej ilości (pomidor, marchew, dynia, buraki, kabaczek, szparagi, pietruszka, seler, szpinak, sałata, fasolka, groszek, kalafior, brokuły), owoce w ograniczonej ilości (jagodowe, cytrusowe, jabłka, morele, brzoskwinie, winogrona, wiśnie, melon, kiwi, śliwki).
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Tłuszcz 65 – 70 g
Białko 40 g
Węglowodany 310 g
Błonnik 25 g

12. Dieta bezglutenowa

Zasadą diety jest wykluczenie produktów zwierających gluten. Wykluczone są potrawy z pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia. Produkty dozwolone to ryż, kukurydza, proso oraz skrobia pszenna. Wskazana jest taka technika jak gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii i pergaminie.

13. Dieta ryżowa KEMPNERA

Dieta ta składa się z 250-300 g ryżu oraz dodatku owoców i cukru. Dla urozmaicenia diety ryż podaje się w różnych postaciach, ale gotowany bez dodatku soli. Owoce natomiast w formie pieczonej, przecieranej lub gotowanej. Ma zastosowanie w leczeniu nadciśnienia. *Założenia dla diety:*
Energia 2000 kcal
Białko 20 mg
Tłuszcze 5 mg
Węglowodany 450 g

14. Dieta łatwo strawna, bogato białkowa

Stosowana jest dla osób wyniszczonych w rozległych oparzeniach, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach. Ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek, hormonów enzymów ciał odpornościowych. Polega na zwiększeniu ilości białka. Sposób przygotowania potraw jest taki jak w diecie łatwo strawnej.
Energia 2200 kcal % udział zapotrzebowania
Białko 110 g 20%
Tłuszcz 70 g 28%
Węglowodany 280 g 52%
Błonnik <30 g

15. Dieta bezmleczna

Dieta z wykluczeniem mleka i produktów mlekopochodnych

16. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)

Dieta, w której należy stosować w pierwszym etapie płyny obojętne takie jak: przegotowana woda, woda z niewielką zawartością glukozy, „słabe" herbaty, rumianek ryżem gotowanym, tartym jabłuszkiem i sucharkami. Po ustąpieniu ostrych objawów, należy wdrożyć stopniowo pokarmy w postaci kleików, tartego jabłka, sucharków. W kolejnym etapie można przygotować gotowane, chude mięso z ziemniakami i gotowanymi warzywami np. marchewką, delikatny rosołek, marchwiankę, ryż na mleku.

17. Dieta drugiego roku życia

Dzieci powinny otrzymywać różnorodne posiłki. Należy im dostarczyć odpowiednią liczbę kalorii, dostosowaną do ich potrzeb, aktywności fizycznej oraz wzrastania. W codziennej diecie należy uwzględniać jak najwięcej produktów pochodzenia roślinnego, a nieco mniej mięsa i innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wskazane jest spożywanie dużej ilości warzyw i owoców. Dzieci powinny je spożywać codziennie, najlepiej do każdego posiłku. Wskazane są produkty zbożowe z pełnego ziarna, a niewskazane produkty z ziarna łuskanego (białej mąki). Nie należy ograniczać tłuszczów. W pierwszych 3 latach życia tłuszcze, także zwierzęce (np. masło), są niezbędnym czynnikiem potrzebnym do rozwoju mózgu oraz najbogatszym źródłem energii. Umożliwiają również wchłanianie ważnych witamin. Powinno uwzględnić się spożywanie ryb, szczególnie o dużej zawartości tłuszczu. Należy podawać chude mięso lub produkty mięsne o zmniejszonej zawartości tłuszczu, a z pieczonego drobiu należy zdjąć skórkę. Do posiłków można dodawać przyprawy, ale ograniczać spożycie soli kuchennej, także zawartej w różnych innych produktach spożywczych. Jeżeli stosujemy sól do posiłków dziecka, to tylko jodowaną, kamienną lub morską. Należy ograniczyć słodycze i unikać napojów (w tym soków) i pokarmów słodzonych cukrem. Produkty te są źródłem zbędnych kalorii, które przekształcają się w tkankę tłuszczową. U dzieci między 1. a 6. rokiem życia należy ograniczyć spożywanie tego typu napojów do 120—180 ml dziennie.

18. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)

Dieta ta powinna spełniać kilka podstawowych zasad. Powinna być lekkostrawna – przewaga potraw gotowanych i pieczonych z niewielką zawartością tłuszczu. Musi być urozmaicona czyli obfitująca w witaminy i składniki mineralne (zaleca się spożywanie różnorodnych produktów, będących źródłem białka, węglowodanów, tłuszczów, soli mineralnych i witamin). Kolejna zasada to racjonalność – dzienne menu powinno się składając się z trzech głównych posiłków i dwóch przekąsek. Czyli dziennie mama powinna zjadać wartościowych 5 posiłków. Posiłki powinny być pełnowartościowe - żywność musi być świeżą i wysokiej jakości. U mamy karmiącej występuje zwiększone zapotrzebowanie na płyny. Niedobór płynów może mieć niekorzystny wpływ na wytwarzanie pokarmu. Ilość wypijanych napojów należy dostosować do pragnienia, a nie do ściśle określonych norm objętościowych. Mama sama poczuje pragnienie, gdy organizm będzie potrzebował więcej płynów.

Pieczywo - Polecane jest szczególnie pieczywo ciemne i pełnoziarniste.

Kasza, ryż, makarony - zwłaszcza te pełnoziarniste.

Jajka - ugotowane, zarówno na miękko jak i twardo, w postaci jajecznicy. Należy uważać na białko, bo jest bardziej alergizujące niż żółtko. Nie wolno jeść surowych jajek!

Napoje - Pragnienie najlepiej ugasi woda mineralna. Inne polecane napoje to soki owocowe i warzywne (najlepiej domowej roboty), kompoty, słaba herbata lub bawarka, herbaty owocowe i ziołowe. Należy unikać napojów gazowanych (zawierają dużo cukru i pustych kalorii, a bąbelki w nich zawarte mogą powodować kolki i bóle brzucha u dziecka).

Mleko i przetwory mleczne - można spożywać praktycznie wszystkie produkty mleczne, pod warunkiem, że jeśli u dziecka pojawi się alergia należy je odstawić. Czyli można jeść jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, sery białe i żółte.

Ryby - najkorzystniejsze dla rozwoju dziecka są ryby morskie (gotowane np. na parze, grillowane, lub pieczone).

Mięso - najczęściej należy wybierać mięso białe (drób, mięso z królika). Wskazana jest również chuda wieprzowina i jagnięcina. Można jeść też cielęcinę i wołowinę pod warunkiem że dziecko nie ma skazy białkowej. Mięso najlepiej spożywać w postaci gotowanej, grillowanej lub duszonej. Należy unikać tłustych wędlin, mięsa smażonego. Zakazane jest bezwzględnie surowe mięso np. tatar.

Tłuszcze - Podczas karmienia najlepiej używać do smarowania pieczywa wyłącznie masła. Zalecana jest rezygnacja z margaryn itp. Do sałatek i do przyrządzania potraw wskazana jest oliwa z oliwek lub olej rzepakowy. Nie wolno używać smalcu.

Słodycze - najlepiej należy wybierać tradycyjne wypieki, unikać ciast z kremem, makowców, ciastek pakowanych. Silnie uczulający jest miód, więc należy go spożywać ostrożnie.

Orzechy - są zdrowe, ale należy uważać zwłaszcza na orzeszki ziemne i pistacjowe, gdyż zawierają silne alergeny, mogą wywoływać nawet reakcje wstrząsowe.

Owoce - podczas karmienia piersią szczególnie w jedzeniu owoców stosuje się zasadę ograniczonego zaufania. Można próbować praktycznie wszystkich owoców uważnie obserwując reakcję malca. Istnieje teza, że owoce cytrusowe uczulają.

Warzywa - podobnie jak przy owocach należy zachować ostrożność. Szczególnie na warzywa wzdymające, takie jak kapusta, kalafior, fasola, brokuły, groch, bób.

Czosnek i cebula – mogą wpływać na niechęć do ssania piersi, gdyż wytwarzają zapach za którym cześć dzieci nie przepada. Warto jednak przyzwyczaić maluszka do zapachu czosnku, i cebuli, bo to najlepsze lekarstwa dla karmiącej mamy. Cebula może dodatkowo powodować wzdęcia.

Przyprawy i dodatki - najlepsze są łagodne przyprawy ziołowe. Potrawy przyprawiać należy bez obaw świeżymi ziołami, koperkiem, natką pietruszki, szczypiorkiem, kminkiem, majerankiem. Należy ograniczyć do minimum żywność zawierają znaczne ilości barwników, konserwantów, słodzików, polepszaczy. Trzeba uważać na paprykę, pieprz, chilli, musztardę, ocet.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia diety innej niż wyszczególnione powyżej. Poprawność danej diety musi być każdorazowo zweryfikowana przez dietetyka Wykonawcy, dlatego dopuszcza się zmiany zasad przedstawionych ww opisie każdej z diet powyżej, zgodnie z aktualnie ogólnie obowiązującymi zasadami dietetycznymi.

_____ dnia __.__.____ r.

_____

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ

UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG
Nr __/06/PN/2018 (PROJEKT)

Zawarta w dniu ……. roku w Tczewie pomiędzy :

Szpitale Tczewskie Spółka Akcyjna, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym Gdańsk – Północ w Gdańsku, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, Nr KRS 0000386185, NIP 593-25-26-795, REGON 220620689, Kap. Zakładowy – 24.422.350,00 zł. wpłacony w całości, z siedzibą: UL. 30-GO STYCZNIA 57/58, 83-110 TCZEW, zwana w dalszej treści umowy „ZAMAWIAJĄCYM", reprezentowanym przez:
1) Pana Macieja Bielińskiego – Prezesa Zarządu

a

……
……
……...……

Zwanym/zwaną w dalszej części Umowy „Wykonawcą", reprezentowanym przez :
1) ……

na podstawie wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego nr 06/PN/2018 art. 39-46 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r., z późn. zm. i aktami wykonawczymi do ustawy, zwanej dalej „PZP", (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), złożonej zgodnie z ogłoszeniem z dnia …-…-2018r.

§ 1
[PRZEDMIOT UMOWY]

1. Przedmiotem niniejszej Umowy są: **usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w szczególności:**

1.1. Wykonawca zapewni odpowiednią jakość dostarczanych posiłków oraz gwarantuje, że proces przygotowania i transportu tych posiłków będzie spełnić wszelkie wymagane normy sanitarne, określone w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. poz. 149 t. j. ze zm.) w aktach wykonawczych wydanych na podstawie wskazanej powyżej ustawy, a także z zasadami systemu HACCP. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za przestrzeganie Zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP). Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki w taki sposób, aby zminimalizować czas od powstania gotowych potraw do dostarczenia ich Zamawiającemu.

1.2. Wykonawca jest zobowiązany zatrudniać personel o kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnym do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, przez cały okres trwania niniejszej umowy.

1.3. Wykonawca w czasie trwania niniejszej umowy jest zobowiązany do codziennego przygotowania, gotowania i dowożenia posiłków według norm i zasad żywienia stosowanych w placówkach służby zdrowia. Wykonawca ma obowiązek, w procesie świadczenia usług, uwzględniać diety ściśle wg potrzeb Zamawiającego oraz postępować zgodnie z jadłospisem sporządzanym sukcesywnie przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy muszą uwzględniać odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową. Wykonawca zapewni pacjentom posiłki dostosowane do wymagań specjalistycznych diet lekarskich, ale przede wszystkim odpowiadające obowiązującym przepisom dotyczącym bezpieczeństwa żywności i żywienia.

1.4. Realizacja niniejszej umowy odbywać się będzie w systemie ciągłym, obejmującym wszystkie święta, dni wolne od pracy, soboty i niedzielę – 7 dni w tygodniu.
Należy przewidzieć przygotowanie w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłków o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

1.5. Posiłki należy dostarczać, codziennie, punktualnie, zgodnie z poniższym harmonogramem i zasadami:

- Śniadania w godzinach 7.30 - 8.00 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Obiady w godzinach 12.00 - 12.30 (w zależności od poszczególnych oddziałów)
- Kolacje w godzinach 16.30 - 17.00 (Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczania kolacji łącznie z obiadem, pod warunkiem zachowania świeżości posiłku, bez pogorszenia jakości dostarczonych posiłków).

Dodatkowe posiłki dotyczące np. diety cukrzycowej będą, po uzgodnieniu z Wykonawcą, dostarczane w następujący sposób:

- Drugie śniadanie – razem z pierwszym śniadaniem
- Podwieczorek – razem z obiadem
- Posiłek nocny – razem z kolacją.

Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić świadczenie usług przez wszystkie dni w roku, bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości świadczenia usług żywienia zbiorowego również w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych (np. klęsk żywiołowych, uwolnienia lub użycia środków biologicznych, chemicznych lub promieniotwórczych itp.), braku energii elektrycznej, wody, a także zagrożenia bezpieczeństwa państwa i w czasie wojny.

1.6. Przez pojęcie całodobowego wyżywienia pacjenta strony rozumieją wyżywienie jednej osoby (pacjenta) uwzględniające śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie w skład, którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu ryba, dodatek węglowodanowy, dodatek warzywny w formie surowej lub po obróbce termicznej oraz napój), kolację, a w przypadku niektórych diet również dodatkowe posiłki takie jak: II śniadanie, podwieczorek, posiłek nocny. Szacunkowa roczna ilość wszystkich posiłków (całodobowe wyżywienie) wynosi:
a) dla Pakietu nr 1 ok. 78.000
b) dla Pakietu nr 2 ok. 16.000

1.7. Codzienny dowóz posiłków odbywać się będzie do punktów dystrybucji, w następujących lokalizacjach Zamawiającego:

Dla Pakietu nr 1:

A. Budynek A, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)
- parter: Oddział Intensywnej Terapii, Blok Operacyjny
- I piętro: Oddział Chirurgiczny
- II piętro: Oddział Ginekologiczny

B. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 10 % wszystkich posiłków)
- parter: Oddział Położniczy, Oddział Neonatologiczny

C. Budynek, ul. 30 Stycznia 57/58, 83-110 Tczew
(ok. 27 % wszystkich posiłków)
- I piętro: Oddział Pediatryczny
- II piętro: Oddział Chorób Wewnętrznych

D. Budynek, ul. Paderewskiego 11, 83-110 Tczew
(ok. 14 % wszystkich posiłków)
- II piętro: Oddział Hospicyjny
- I piętro: ZOL Tczew

E. Budynek, ul. 1-go Maja 2, 83-110 Tczew
(ok. 17% wszystkich posiłków)
- I i II piętro: Oddział Rehabilitacyjny

Zamawiający wymaga, aby zapewnić posiłki dla powyższej lokalizacji w pierwszej kolejności.

Dla pakietu nr 2:

A. Budynek, ul. 7 Marca 10, 83-140 Gniew
(ok. 16 % wszystkich posiłków)
ZOL Gniew

1.8. Każdy posiłek podstawowy (śniadanie, obiad, kolacja) musi zawierać dostateczną ilość produktów białkowych oraz dodatek warzyw i owoców, a także napój. Wartość kaloryczna całodobowego wyżywienia pacjenta dla diety podstawowej powinna wynosić ok. 2.200 kcal.

1.8.1. Obiad musi być dwudaniowy tj.: **zupa** (zupy powinny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych bez użycia półproduktów takich jak np. zupy w proszku) + **drugie danie** w skład, którego wchodzi porcja mięsa nie rzadziej niż 4 razy w tygodniu i 1 raz w tygodniu ryba (Wykonawca zapewni, że przynajmniej raz w tygodniu w jadłospisie uwzględniona zostanie ryba we wszystkich rodzajach diet), dodatek węglowodanowy np.: ziemniaki, makarony, kasze, ryż, dodatek składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej), napój (np. kompot).
Wartość kaloryczna obiadu powinna wynosić ok. 1000 kcal z dodatkiem

1.8.2. Podwieczorek w przypadku diety cukrzycowej pięcioposiłkowej powinien zawierać np.: jogurt naturalny, kefir, maślankę, grahamkę z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, kisiel bez cukru, budyń bez cukru, kaszę manną bez cukru, suchary bez cukru, owoce o niskiej zawartości cukru.

1.8.3. W diecie cukrzycowej i niskocholesterolowej należy uwzględniać napoje bez dodatku cukru, pieczywo graham lub razowe, dodatek do pieczywa o ograniczonej wartości kalorycznej – np. jajka bez żółtek nadziewane pastami lub warzywami, chudy ser, chuda wędlina itp.

1.8.4. Wyklucza się, poza dietą podstawową i wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety: wyroby podrobowe, wędliny drobno mielone, parówki, wędliny tłuste – z zawartością tłuszczu powyżej 20%, mięsa tłuste, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięsa odpadkowe, mięsa peklowane, jaja smażone, produkty działające wzdymająco (np. kalafior, kapusta, groch, bób, fasola, soczewica), warzywa i owoce konserwowane marynowane, pikantne przyprawy, zasmażki, potrawy bardzo kwaśne (np. kapusta kiszona) lub potrawy zakwaszane octem, puree ziemniaczane, frytki, placki ziemniaczane, tłuszcze takie jak: słonina, smalec, boczek, łój wołowy i barani, dosładzane pieczywo np. barwione karmelem, torty, ciastka i ciasta z kremem.

1.9. Wykonawca zapewni posiłki dostarczane w temperaturze:
- zupy pow. 75 C,
- drugie danie obiadowe pow. 75 C,
- gorące napoje pow. 80 C,
- sałatki, surówki, wędliny, masło, sery od 2 do 7 C.

1.10. Zamawianie posiłków na dany dzień realizowane będzie przez uprawnionych pracowników Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 14.00 z przyjętą procedurą (telefonicznie, email, fax itp.), na podstawie formularza zamówienia, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

1.11. Korekty zamówień dotyczące obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 8.30 tego samego dnia.

1.12. Wykonawca musi liczyć się z ewentualnością nieprzewidzianego dostarczenia dodatkowej porcji wyżywienia, o ile zajdzie potrzeba nagłego przyjęcia pacjenta do szpitala, czego wcześniej Zamawiający nie mógł przewidzieć. Wykonawca zostanie o tym poinformowany telefonicznie.

1.13. Posiłki należy dostarczać wg ustalonego harmonogramu, w osobnych naczyniach (termosach) z oznaczeniem oddziału i rodzaju posiłku, zapewniających odpowiednią temperaturę posiłku. Naczynia te muszą posiadać atest umożliwiający ich kontakt z żywnością. Termosy wraz z wkładami zabezpiecza Wykonawca. Forma dostarczanych posiłków winna umożliwiać ich estetyczne i apetyczne porcjowanie oraz serwowanie. Zamawiający zastrzega, że w jednorazowych pojemnikach przeznaczonych do żywności muszą być dostarczane wszystkie posiłki na Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii

1.14. Naczynia transportowe, w których pakowana jest żywność, mają być czyste, bez uszkodzeń, bez zmian fizycznych, mogących przyczynić się do powstania zagrożenia epidemiologicznego.

1.15. Termosy mają być szczelnie zamykane, tak, aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.

1.16. Naczynia, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.

1.17. Indywidualne naczynia i sztućce nie są wymagane, jednakże Zamawiający może zwrócić się z prośbą do Wykonawcy o dostarczenie naczyń i sztućców, jeśli zaistnieje taka potrzeba.

1.18. Wykonawca jest zobowiązany prowadzić ewidencję wydawanych posiłków (dokument WZ) z podziałem na diety oraz oddziały, potwierdzane każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby ze strony Zamawiającego.

1.19. Zakupy surowców do wykonania posiłków, Wykonawca realizował będzie w punktach, które zapewniają ich wysoką jakość.

1.20. Wykonawca zobowiązany jest do 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.

1.21. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać normatywne próbki żywności sporządzanej dla Zamawiającego w danym dniu, na każde żądanie Zamawiającego, na wskazany przez niego Oddział, celem wykonania ewentualnych badań jakości pokarmu.

1.22. Wykonawcy zobowiązany jest do codziennego odbioru i utylizacji odpadków żywnościowych z lokalizacji Zamawiającego.

1.23. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu rozbieżności, stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszej umowy. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w jak najkrótszym czasie, nie przekraczającym 0,5 godziny (30 minut) od chwili zgłoszenia tego faktu Wykonawcy.

1.24. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną, w przypadku zawinionych przez niego zatruć, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia sporządzanych i dostarczanych przez Wykonawcę posiłków.

1.25. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania tygodniowych jadłospisów w oparciu o aktualne przepisy prawne, obowiązujące przy ustalaniu racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup pacjentów – Szpitale.

1.26. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów będzie obowiązkowo przygotowywał w menu surówki/sałatki do drugiego dania, z uwzględnieniem świeżych, sezonowych warzyw i owoców oraz porcję mięsa lub ryby. Żaden posiłek przygotowany i dostarczony w ciągu doby nie może powtórzyć się w ciągu tego samego tygodnia.

1.27. W jadłospisie Wykonawca uwzględni poza wyjątkami opisanymi w danym rodzaju diety:
- zupę mleczną (7 razy w tygodniu - na śniadanie);

- mieszane pieczywo pokrojone (graham, żytnie, pszenne – na śniadanie i kolację);
- różnorodne wędliny (na śniadanie i kolację);
- do śniadań i kolacji dodatek sezonowych warzyw i owoców;
- zróżnicowane potrawy mięsne;
- zróżnicowane potrawy mączne (kluski, naleśniki, placki, makaron);
- dużą ilość warzyw w postaci dodatków – wszystkie posiłki;
- potrawy z ryb (min. 1 raz w tygodniu na obiad);
- różnorodne kasze (na obiad);
- zróżnicowane napoje na bazie mleka (kawa zbożowa z mlekiem, raz w tygodniu kakao – na śniadanie);
- herbatę (dwa rodzaje w saszetkach) – do kolacji
- dodatek tłuszczowy – masło (na śniadanie i kolację)
- dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego, jako dodatek do pieczywa (np. chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty) – śniadanie i kolacja

1.28. Wykonawca przedstawi jadłospis do akceptacji Zamawiającego z tygodniowym wyprzedzeniem. Jadłospis nie zatwierdzony przez Zamawiającego nie może być realizowany. W takim przypadku Wykonawca dostarczy w trybie natychmiastowym poprawiony jadłospis, uwzględniający uwagi Zamawiającego. W celu oceny prawidłowości diety, jadłospis musi zawierać gramaturę oraz wyszczególnienie zawartych w potrawach składników pokarmowych (wykaz składu wszystkich produktów, z których sporządza się posiłki), a także informację o ich kaloryczności, z uwzględnieniem całodziennego podsumowania, oraz wykaz wszelkich składników (substancji lub produktów) powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Jadłospis sporządzony zgodnie z wytycznymi, powyżej powinien być dostępny dla pacjentów przed wydaniem posiłków. Wykonawca będzie zobligowany respektować i niezwłocznie zrealizować zalecenia SANEPID-u i innych organów kontrolujących jednostkę Zamawiającego, w zakresie żywienia, które otrzyma Zamawiający.

1.28.1. Jadłospis dostarczany przez Wykonawcę każdorazowo musi zostać sporządzony i podpisany przez dietetyka Wykonawcy. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za poprawność sporządzonego jadłospisu.

1.28.2. W związku z tym, iż w lokalizacjach Zamawiającego, pracownicy Zamawiającego zajmują się dystrybucją posiłków dla poszczególnych pacjentów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć spełniające funkcje miar odpowiednie akcesoria kuchenne np. jednakowe dla każdej lokalizacji Zamawiającego chochle do zupy, łyżki do nakładania ziemniaków, kasz, ryżu, surówki itp. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany będzie przeliczyć gramatury poszczególnych składników posiłku na porcje odmierzane ww. akcesoriami kuchennymi. Przeliczenie gramatur może zostać podane od razu w jadłospisie, bądź w innej formie nie budzącej wątpliwości, co do ilości każdej porcji.

1.29. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu, na każde jego wezwanie, wykaz poszczególnych produktów, z których został sporządzony posiłek, wraz z wykazem gramatury.

1.30. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących, które posiadają atest PZH.

1.31. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dotyczących żywienia w placówkach opieki zdrowotnej Wykonawca zobowiązany będzie do dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego.

1.32. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad środowiskowych i BHP obowiązujących u Zamawiającego, których treść stanowi załącznik, odpowiednio, nr 4 i 5 do niniejszej umowy. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z Ogólną Klauzulą Informacyjną stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej Umowy i wyraża zgodę na przetwarzanie jego danych osobowych w zakresie niezbędnym do realizacji przedmiotu umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług w zakresie i ilościach zgodnych z zestawieniem wyspecyfikowanym w złożonej przez Wykonawcę ofercie w zakresie **Pakietu nr …….,** do postępowania 06/PN/2018, która to stanowi integralną część niniejszej umowy. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia do postępowania 06/PN/2018 stanowi integralną część niniejszej umowy. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się postanowienia SIWZ do postępowania 06/PN/2018 oraz oferty wykonawcy złożonej do postępowania 06/PN/2018. Wykaz diet stosowanych przez Zamawiającego stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

§ 2
[PRAWA I OBOWIĄZKI STRON]

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

2. Zamawiający wymaga, aby pracownicy Wykonawcy, zajmujący się przygotowaniem, dowozem i dystrybucją posiłków posiadali aktualne badania lekarskie, potwierdzone stosownym zaświadczeniem lekarskim oraz zobowiązani byli do posiadania jednolitych czystych ubrań ochronnych i do zachowania schludnego wyglądu osobistego.

3. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie najwyższego standardu bezpieczeństwa produkcji posiłków, w zgodnie z obowiązującymi aktualnymi przepisami sanitarnymi, w szczególności ich czystości mikrobiologicznej i fizykochemicznej.

4. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosowanymi przepisami Wykonawca ma obowiązek uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli temperatur dostarczanych posiłków.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności wystawianych przez Wykonawcę faktur za świadczone usługi, z ewidencją posiłków.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu bez podania powodu.

8. W trakcie realizacji niniejszej umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet jak również ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów, na danych oddziałach (lokalizacjach Zamawiającego).

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności posiłków z jadłospisem oraz gramatury porcji.

§ 3
[WYNAGRODZENIE]

1. Za wykonane usługi będące przedmiotem niniejszej Umowy, o których mowa w §1, ZAMAWIAJĄCY zobowiązuje się w czasie jej trwania, do zapłacenia WYKONAWCY wynagrodzenia, zgodnie ze złożoną Ofertą Wykonawcy do postępowania 06/PN/2018, w zakresie **Pakietu nr ……** tj.:
a) Miesięczne wynagrodzenie WYKONAWCY z tytułu faktycznego wykonania przedmiotu niniejszej Umowy będzie wyliczone na podstawie ewidencji posiłków (WZ) w danym miesiącu kalendarzowym, zatwierdzonych przez upoważnionych pracowników Zamawiającego i stanowić będzie iloczyn ilości posiłków (całodobowe wyżywienie) i ceny jednostkowej, zgodnie z poniższą tabelą:

L.p.	Opis	J.m.	Ilość	Cena jedn. netto PLN	Wartość netto PLN	Stawka VAT %	Kwota VAT PLN	Cena (brutto) PLN
1	Całodobowe wyżywienie pacjenta	Usł.						

b) Całkowite wynagrodzenie WYKONAWCY – za cały okres obowiązywania niniejszej Umowy wynosi:
brutto: …… zł. (słownie: ……)
netto: ……..…. zł. (słownie: ……)
stawka VAT: ……. %, kwota VAT ……. zł. (słownie: ……)

2. Wynagrodzenie WYKONAWCY określone w ust. 1, pkt a) niniejszego paragrafu, płatne będzie za dany miesiąc z dołu na podstawie prawidłowo wystawionej faktury, którą Wykonawca wystawi w terminie ustawowym, po upływie każdego miesiąca, w którym usługi zostały wykonane, zgodnie z ewidencją posiłków, o której mowa w ust. 1, pkt a) niniejszego paragrafu.

3. Wynagrodzenie określone w ust. 1, pkt a) będzie płatne przelewem na rachunek WYKONAWCY wskazany na fakturze, w terminie do 60 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionego dokumentu, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu.

4. WYKONAWCA gwarantuje stałość cen świadczonych przez siebie usług przez okres 12 miesięcy, z zastrzeżeniem postanowień §7 ust. 1 i 2, niniejszej umowy.

5. WYKONAWCA nie ma prawa zbycia przysługujących mu wierzytelności, wynikających z niniejszej umowy, na rzecz osoby trzeciej, bez pisemnej zgody ZAMAWIAJĄCEGO.

6. WYKONAWCY nie przysługuje prawo odmowy wykonania usług objętych niniejszą umową, w przypadku ewentualnego wystąpienia zaległości w zapłacie wynagrodzenia przez ZAMAWIAJĄCEGO, 60 dni ponad termin ustalony w oparciu o ust. 3 niniejszego paragrafu.

§ 4
[CZAS OBOWIĄZYWANIA]

Umowa zostaje zawarta na okres 12 miesięcy
tj. na okres od dnia _____ r. do dnia _____ r.
z zastrzeżeniem zapisów §7 ust. 3 niniejszej umowy.

§ 5
[ZACHOWANIE POUFNOŚĆ]

W czasie trwania niniejszej umowy, a także przez okres jednego roku od dnia jej rozwiązania lub wygaśnięcia, Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności informacji ekonomicznych, handlowych, organizacyjnych, technicznych i technologicznych Zamawiającego, nie ujawnionych do wiadomości publicznej. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za skutki szkody poniesionej przez Zamawiającego w wyniku naruszenia tej klauzuli.

§ 6
[KARY UMOWNE, ODPOWIEDZIALNOŚĆ]

1. Za nienależyte wykonanie niniejszej umowy ZAMAWIAJĄCY może naliczyć WYKONAWCY karę umowną w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1, pkt a), niniejszej Umowy, ustalonego dla miesiąca, w którym nienależyte wykonanie umowy miało miejsce. Przez nienależyte wykonanie umowy strony rozumieją w szczególności

- dostarczenie posiłków w ilości mniejszej niż zamówiono
- dostarczenie posiłków o temperaturze innej niż wymagana
- dostarczenie posiłków nie spełniających wymogów dietetycznych
- nie zachowanie terminów dostarczenia posiłków
- nie zachowanie wymogów, o których mowa w art. 29, ust. 3a ustawy pzp, opisanych w SIWZ, w cz. XXIV.
- naruszenie pozostałych warunków dotyczących przedmiotu umowy, opisanych w §1 niniejszej umowy.

1.1. Niedostarczenie któregokolwiek z zamówionych posiłków może zostać potraktowane przez Zamawiającego jako nieuzasadnione zerwanie umowy przez Wykonawcę, wobec czego Zamawiający ma prawo zastosować zapisy ust. 2 niniejszego paragrafu.

2. Za nieuzasadnione zerwanie niniejszej umowy, przez co strony rozumieją w szczególności zaprzestanie przez Wykonawcę świadczenia usług będących przedmiotem niniejszej Umowy z zastrzeżeniem zapisów ust. 1 niniejszego paragrafu, a przez Zamawiającego umyślne uniemożliwianie Wykonawcy wykonania przedmiotu niniejszej Umowy, Wykonawca zapłaci na rzecz Zamawiającego lub Zamawiający na rzecz Wykonawcy (w zależności od strony powodującej, iż wykonanie niniejszej umowy będzie niemożliwe, zgodnie z opisem powyżej w niniejszym ustępie) karę umowną w wysokości 10 % łącznego wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust.1, pkt b), niniejszej Umowy.

3. Jeśli w przypadku zakwestionowania przez SANEPID lub inne organy kontroli prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, zostanie

nałożona kara finansowa na Zamawiającego, wysokość tej kary zostanie w całości potracona z wynagrodzenia Wykonawcy.

4. Kary, wskazane w niniejszym paragrafie będą na bieżąco kompensowane z wynagrodzeniem Wykonawcy z faktury wystawionej przez Wykonawcę, za następny miesiąc, po którym uchybienie stanowiące podstawę do ich naliczenia miało miejsce.

5. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających wysokość kar umownych. Skutki finansowe nienależytego wykonania niniejszej umowy obciążają Wykonawcę

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone przy wykonywaniu usług będących przedmiotem niniejszej umowy, które to szkody są skutkiem niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy.

7. W razie nieterminowej zapłaty za wykonane usługi, będące przedmiotem niniejszej umowy, Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia odsetek w wysokości ustawowej.

§ 7
[ZMIANY UMOWY]

Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy mogą mieć miejsce tylko w przypadkach określonych w Ustawie Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), lub w przypadku wystąpienia następujących zdarzeń:

1. Ustawowej zmiany podatku VAT (zmianie ulegnie tylko cena brutto).

2. Wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia.

3. Wystąpienia konieczności przedłużenia terminu realizacji usług, w związku z koniecznością udzielenia zamówień uzupełniających (do 20% wartości zamówienia podstawowego) lub skorzystania z zamówień uzupełniających bez konieczności przedłużania terminu realizacji usług. W związku z tym, iż wartość umowy określona w § 3, ust. 1, pkt b) jest wielkością szacunkową, uzależniona od ilości przyjętych pacjentów oraz treści wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, usługi mogą zostać zredukowane do faktycznych potrzeb, wówczas termin realizacji usług objętych niniejszą umową może zostać skrócony, lub redukcja świadczonych usług może odbyć się bez konieczności skracania terminu realizacji niniejszej umowy.

4. ZAMAWIAJĄCY może odstąpić od Umowy w następujących sytuacjach:
   a) w przypadku i terminie określonym w Art. 145 i 145a Ustawy PZP
   b) w przypadku, w którym WYKONAWCA realizuje usługi objęte Umową w sposób rażąco nierzetelny lub w inny rażący sposób naruszy jej postanowienia - w terminie 7 dni.
   c) w przypadku o którym WYKONAWCA trzykrotnie zostanie obciążony karą umowną wynikającą z postanowień zapisów § 6, ust. 1 niniejszej umowy - w terminie 14 dni.
   d) w przypadku o którym mowa § 6, ust. 1.1 niniejszej umowy - w terminie natychmiastowym.

4.1. W sytuacjach opisanych w niniejszym paragrafie, w ust. 4, pkt b), w ust. 4, pkt c i w ust. 4, pkt d), zastosowanie mają zapisy § 6, ust. 2 niniejszej umowy.

5. WYKONAWCA może odstąpić od umowy w następujących sytuacjach:

a) w przypadku, jeśli opóźnienie z uiszczaniem jakiejkolwiek miesięcznej płatności w trakcie obowiązywania Umowy, o której mowa w §3 ust.1, pkt a) Umowy, mimo pisemnego wezwania do zapłaty przekroczy 60 dni od chwili doręczenia wezwania ZAMAWIAJĄCEMU - w terminie 7 dni.

6. Jako sposób zmian i uzupełnień dozwolonych w treści niniejszej umowy ustala się formę pisemnego oświadczenia, które każdorazowo powinno zawierać uzasadnienie.

§ 8
[POSTANOWIENIA KOŃCOWE]

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się w pierwszej kolejności przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), a następnie przepisy Kodeksu Cywilnego.

2. Strony będą dążyć do rozstrzygnięcia sporów mogących wyniknąć przy realizacji niniejszej umowy na drodze ugodowej. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu wówczas sporne sprawy rozstrzygane będą przez Sąd powszechny właściwy dla siedziby ZAMAWIAJĄCEGO.

3. Strony wskazują następujące adresy do doręczeń, w związku z Umową:
a) dla Wykonawcy – ……..
b) dla Zamawiającego – 83-110 Tczew, ul. 30-go Stycznia 57/58.

4. Strony wskazują następujące osoby odpowiedzialne za realizację niniejszej Umowy oraz do dokonywania uzgodnień w związku z wykonywaniem postanowień Umowy:
a) dla Wykonawcy – ……..
b) dla Zamawiającego – Joanna Kurowska

5. Każda ze Stron jest zobowiązana niezwłocznie powiadomić drugą Stronę o każdej zmianie adresu pod rygorem uznania pisma skierowanego na dotychczasowy adres za skutecznie doręczone.

6. Umowę niniejszą sporządza się w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

7. Załącznikami do niniejszej umowy są:
a) Załącznik nr 1 – WYKAZ STOSOWANYCH DIET U ZAMAWIAJĄCEGO
b) Załącznik nr 2 – FORMULARZ ZAMÓWIENIA POSIŁKÓW
c) Załącznik nr 3 – PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI
d) Załącznik nr 4 – ZASADY ŚRODOWISKOWE
e) Załącznik nr 5 – ZASADY BHP
f) Załącznik nr 6 – OGÓLNA KLAUZULA INFORMACYJNA
d) SIWZ do postępowania 06/PN/2018
e) Oferta wykonawcy złożona w postępowaniu 06/PN/2018

Załącznik nr 1 do umowy ___/06/PN/2018

Wykaz stosowanych diet u Zamawiającego

1. Dieta podstawowa

Określa racjonalny, prawidłowy sposób żywienia ludzi niewymagających diety, zdrowych jak i przebywających w szpitalu. Służy za podstawę do planowania diet leczniczych. Z uwagi na zmieniony tryb życia, małą aktywność fizyczną pacjentów leżących w szpitalach, ograniczone są w diecie potrawy ciężkostrawne, wzdymające. Dieta powinna być różnorodna. W każdym posiłku w miarę możliwości powinny się znaleźć produkty ze wszystkich 6 grup produktów. Jadłospisy powinny być planowane na 7 lub 14 dni, by uniknąć powtarzania się potraw. Należy uwzględnić różne techniki przyrządzania posiłków, ograniczyć sól, słodycze i potrawy smażone z dużą ilością tłuszczu. W jadłospisie powinny znaleźć się produkty przewidziane w dziennej racji pokarmowej. Produkty można zamieniać w ramach tej samej grupy, pieczywo-kasza-mąka, mleko-ser, mięso-jaja. Posiłki podawane są pacjentom regularnie o tych samych godzinach.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75-80 g
Tłuszcz 65 g
Węglowodany przyswajalne 275 g
Błonnik pokarmowy 30-40 g

Dieta ta może podlegać modyfikacji pod względem ilości kalorii. I tak dla osób wyniszczonych, rekonwalescentów wartość energetyczna diety musi być wyższa i będzie wynosić 2500, 2800 lub 3000 kcal. Z kolei dla osób z nadwagą, ilość dostarczanych kalorii można zmniejszyć do 1800 i mniej.

2. Dieta bogato-resztkowa

Jest modyfikacją diety podstawowej polegającą na zwiększeniu ilości błonnika pokarmowego oraz płynów, które korzystnie wpływają na perystaltykę jelit. Mają tu zastosowanie takie produkty jak otręby pszenne, gruboziarniste produkty zbożowe – kasza gryczana, kasza jęczmienna, pieczywo razowe, graham, pieczywo chrupkie. Zaleca się 2-3 razy dziennie po łyżce otrąb, które można dodawać do sałatek, jogurtu, potraw mielonych itp. Należy zwiększyć podaż wapnia o 10% i płynów co najmniej do 2 litrów na dobę. Skuteczne w zwalczaniu zaparć są suszone owoce takie jak śliwki, rodzynki, figi oraz buraki i papryka. Produkty z dużą ilością błonnika należy zwiększać stopniowo do 40-50 g na dobę. Korzystnie na perystaltykę jelit działają także: kefiry, jogurty, miód, prawdziwa kawa, śmietanka, kompot z suszonych śliwek, masło, oliwa z oliwek, oleje, surówki, siemię lniane, rosoły, mocno przyprawione potrawy. W diecie **bogato resztkowej** należy ograniczyć potrawy, które zmniejszają perystaltykę jelit. Należą do nich: kluski, białe pieczywo, ryż, kasza manna, mąka ziemniaczana, ciastka z kremem, banany. Wykluczyć z jadłospisu należy mocną herbatę, suszone czarne jagody, produkty suche oraz powodujące wzdęcia – groch, fasolę, bób, warzywa kapustne.
Przy tej diecie dozwolone są wszystkie techniki kulinarne, zwraca się natomiast uwagę na stopniowe zwiększanie ilości surowych owoców i warzyw.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal

Białko 70-75 g 14,5
Tłuszcz 40 g 29,5
Węglowodany 280 g 56
Błonnik >40 g

3. Dieta łatwo strawna

Powinna pokryć zapotrzebowanie energetyczne i składniki pokarmowe tak jak przy diecie podstawowej. Różnica polega tylko na doborze produktów łatwo strawnych oraz technik przygotowania posiłków. Wykluczyć należy potrawy tłuste, smażone, wzdymające, ostro przyprawione. Należy też częściowo zmniejszyć ilość błonnika w diecie. Zalecana ilość błonnika to do 25 g na dobę. Błonnik można zredukować lub uczynić go mniej drażniącym poprzez podawanie delikatnych warzyw, dojrzałych owoców, przecierów i soków, obieranie, przecieranie przez sito, gotowanie, stosowanie oczyszczonych produktów zbożowych. Z pieczywa pełnoziarnistego w tej diecie można podawać tylko graham z wyjątkiem stanów pooperacyjnych i zapalnych żołądka, kiedy to pieczywo pełnoziarniste należy całkowicie wykluczyć. W diecie łatwo strawnej potrawy gotuje się lub przyrządza na parze. Można także dusić i smażyć bez tłuszczu oraz piec w folii, pergaminie, naczyniach ceramicznych, na ruszcie. Smażenie i pieczenie z użyciem tłuszczu jest całkowicie wykluczone (zasmażki do zupy także).
Tłuszcze zaleca się stosować na surowo do gotowych już potraw. Można używać oleju słonecznikowego, sojowego, kukurydzianego, rzepakowego bezerukowego, oliwy z oliwek, masła, śmietany i miękkich margaryn. Posiłki należy spożywać w ciągu dnia, w określonych godzinach i w niewielkich objętościach
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75-80 g
Tłuszcz 65 g
Węglowodany 275 g
Błonnik <25 g

4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)

Dieta ta jest modyfikacją diety łatwo strawnej. Zawiera ona mniejsze ilości tłuszczu zwierzęcego i produktów bogatych w cholesterol. Dopuszczalne tłuszcze to olej słonecznikowy, sojowy, kukurydziany, rzepakowy bezerukowy, z pestek winogron, zarodków pszennych, oliwa z oliwek, w niewielkiej ilości masło i miękkie margaryny. Niedopuszczalne są: słonina, smalec, boczek, łój. Ze względu na mniejszą ilością tłuszczu, w diecie tej należy zwiększyć ilość warzyw bogatych w beta karoten.
Wykluczone są produkty ciężko strawne, wzdymające, długo zalegające w żołądku, ostro przyprawione, produkty zbożowe gruboziarniste. Białko powinno być rozłożone równomiernie na podstawowe posiłki.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 80-85 g
Tłuszcz 35-40 g
Węglowodany 300 g
Błonnik <20 g

5. Dieta trzustkowa

Rola diety przy uszkodzeniu trzustki umiarkowanego stopnia polega na wyrównaniu niedoborów żywieniowych, ograniczeniu biegunek tłuszczowych i objawów bólowych oraz opanowaniu zaburzeń poziomu glukozy we krwi w celu zahamowania utraty masy ciała i usprawnienia leczenia.
Dieta powinna być lekkostrawna ze znacznym ograniczeniem spożycia tłuszczów i cukrów prostych, oraz nieco zwiększoną ilością łatwostrawnego białka.

• Jadane potrawy powinny być lekkie i o wysokiej wartości odżywczej;
• Należy spożywać posiłki świeżo przygotowane (przyrządzane tego samego dnia);
• Należy uwzględnić podawanie warzyw;
• Powinno się spożywać 3 porcje chudego niesłodzonego nabiału dziennie;
• Należy spożywać co najmniej 3 porcje chudych ryb tygodniowo;
• Należy całkowicie wyeliminować z diety tłuste mięso i wędliny;
• Tłuszcze dobrej jakości (olej, oliwa z oliwek) należy spożywać w bardzo ograniczonych ilościach;
• Należy ograniczyć ostre przyprawy;

6. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, której zadaniem jest ograniczenie produktów i potraw pobudzających wydzielanie kwasu solnego, neutralizowanie soku żołądkowego, niedrażnienie błony śluzowej. W diecie tej ogranicza się mocne rosoły, buliony, mocne wywary warzywne, grzybowe, galarety, wody gazowane, kwaśne napoje, nierozcieńczone soki z owoców i warzyw, kawę naturalna, mocną herbata, produkty marynowane, pikantne, słone, smażone potrawy, ostre przyprawy. Ilość białka w diecie zwiększa się do 1,2 g/kg masy ciała. Nie należy podawać mleka w ilościach większych niż 0,7-1 litr na dobę. Należy ograniczyć ilość błonnika, niewskazane jest pieczywo razowe, kasze, surowe warzywa i owoce. Potrawy powinny mieć konsystencje papkowatą. Posiłki powinny być podawane o tych samych godzinach w niewielkich objętościach. Potrawy nie powinny być ani za gorące ani za zimne, aby uniknąć przekrwienia żołądka. Potrawy najlepiej przyrządzać gotując w wodzie, na parze, w kombiwarach, lub dusząc bez tłuszczu. Tłuszcz dodaje się do gotowych potraw. Warzywa i owoce należy podawać gotowane i rozdrobnione. Soki owocowo-warzywne najlepiej rozcieńczać mlekiem.
Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 80 g
Tłuszcz 70 g
Węglowodany 260 - 265 g
Błonnik <25 g

7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)

Dieta przewidziana przede wszystkim dla chorych na cukrzycę, celem uzyskania jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru w ciągu doby. Dieta polega na ograniczeniu i/lub wykluczeniu z żywienia glukozy, fruktozy i sacharozy na korzyść większego spożycia węglowodanów złożonych i błonnika pokarmowego. Dieta zostaje dopasowana indywidualnie do chorego, biorąc

pod uwagę płeć, wiek, wzrost, masę ciała (rzeczywistą, należną), aktywność fizyczną, stan fizjologiczny (karmienie, ciąża), ważne są również choroby, które współuczestniczą z cukrzycą. Produkty zalecane: woda mineralna, herbata, kawa zbożowa, napoje z kwaśnego mleka, chleb razowy, chleb graham, chleb pełnoziarnisty, chude mięsa i wędliny, chude ryby, twarogi chude, warzywa i potrawy z warzyw ubogowęglowodanowych (rzodkiewka, sałata, cykoria, ogórki, rabarbar, szczypiorek, szparagi, szpinak, grzyby, boćwinka, brokuły, cebula, kabaczek, kalafior, pomidory, szczaw, papryka), ryż brązowy, kasza, makaron, ziemniaki, owoce, kompoty, kisiele, przyprawy łagodne. W diecie cukrzycowej należy planować posiłki z jak największą ilością produktów o niskim indeksie glikemicznym. Dieta powinna być urozmaicona, dostarczać wszystkich niezbędnych składników odżywczych. Potrawy przyrządzane z ograniczeniem tłuszczu, gotowane (al dente), pieczone i duszone. Ważne, aby chory otrzymał 5 posiłków dziennie.

Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 75 g
Tłuszcz 66 g
Węglowodany 250
Błonnik >30 g

8. Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata

Dieta zbliżona do diety łatwo strawnej, potrawy różnią się konsystencją. Bardzo ważnymi składnikami w tej diecie są białko pochodzenia zwierzęcego, witamina C, witaminy z grupy B i składniki mineralne. Potrawy są gotowane, najlepsze są zupy przecierane i zupy krem. Warzywa i owoce podaje się w postaci soków lub gotowane, rozdrobnione. Mięsa gotowane mielone najlepiej podawać z sosami.

Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Białko 80 g
Tłuszcz 65-70 g
Węglowodany 270 g
Błonnik <20 g

9. Dieta kleikowa

Podstawowym składnikiem diety kleikowej są kleiki z kaszy jęczmiennej, ryżu, płatków owsianych, również kaszy manny, rozmoczonych sucharów i czerstwej bułki, do popicia najczęściej stosuje się gorzka herbatę, rumianek, miętę. Istnieją modyfikacje diety w zależności od stopnia nasilenia jednostki chorobowej np. do diety można dodawać również masło, mleko, twarożek, przetarte owoce, warzywa, puree z ziemniaków, marchwi, napary z suszonych jagód.

Założenia dla diety:
Energia ok. 1000 kcal
Białko roślinne 25 g
Węglowodany 220 g
Pozostałe składniki w niewielkich ilościach.

10. Dieta ubogo energetyczna

Jest to dieta przewidziana dla osób z nadwagą lub otyłością. W diecie ubogo energetycznej wskazane jest pieczywo razowe, chrupkie, kasza gryczana, otręby. Ograniczeniu, a nawet całkowitemu wykluczeniu podlegają cukry proste - cukier, miód, dżemy, słodycze, ciastka, itp. Zalecana ilość białka to 1 g/kg masy ciała. Białko zwierzęce powinno znajdować się w 3 głównych posiłkach. Źródłem wartościowego białka mogą być: chude mleko, mięso, wędliny (głównie drobiowe), ryby, sery twarogowe, jaja. Mięso czerwone wskazane jest tylko kilka razy w miesiącu. Jadłospis powinien zawierać dużo surówek, sałatek, gotowanych warzyw. Zaleca się około 750 g warzyw i owoców w ciągu dnia. Należy także ograniczyć sól kuchenną i przyprawy, które pobudzają łaknienie. Należy spożywać posiłki regularnie o określonych porach. Nie należy podjadać pomiędzy posiłkami. Potrawy najlepiej gotować w wodzie lub na parze, przyrządzać w szybkowarach, można także dusić i piec bez użycia tłuszczu. Do przyprawiania potraw należy używać przypraw przyśpieszających przemianę materii: kminek, kolendra, majeranek, ogórecznik, seler.

Założenia dla diety:
Energia 1000 kcal
Białko 72 g
Tłuszcz 30 g
Węglowodany 114 g
Błonnik <20 g

11. Dieta łatwo strawna niskobiałkowa (nerkowa)

Zasadą diety jest ograniczenie białka, ustala się ją indywidualnie dla chorego. Potrawy przyrządza się metodą gotowania i duszenia w dużej ilości wody ze względu na zmniejszoną ilość związków purynowych. Wskazane jest wypłukiwanie potasu z ziemniaków i warzyw przez moczenie odlewanie wody w trakcie gotowania i niewykorzystywanie wywarów. Z uwagi na ograniczenie płynów należy wykluczyć zupy. Zalecane produkty: pieczywo pszenne, niskosodowe, masło, olej sojowy, słonecznikowy, rzepakowy dżem, miód, sosy łagodne, ziemniaki, makarony, kisiele, galaretki, łagodne przyprawy, warzywa w ograniczonej ilości (pomidor, marchew, dynia, buraki, kabaczek, szparagi, pietruszka, seler, szpinak, sałata, fasolka, groszek, kalafior, brokuły), owoce w ograniczonej ilości (jagodowe, cytrusowe, jabłka, morele, brzoskwinie, winogrona, wiśnie, melon, kiwi, śliwki).

Założenia dla diety:
Energia 2000 kcal
Tłuszcz 65 – 70 g
Białko 40 g
Węglowodany 310 g
Błonnik 25 g

12. Dieta bezglutenowa

Zasadą diety jest wykluczenie produktów zwierających gluten. Wykluczone są potrawy z pszenicy, żyta, owsa, jęczmienia. Produkty dozwolone to ryż, kukurydza, proso oraz skrobia pszenna. Wskazana jest taka technika jak gotowanie na parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w folii i pergaminie.

13. Dieta ryżowa KEMPNERA

Dieta ta składa się z 250-300 g ryżu oraz dodatku owoców i cukru. Dla urozmaicenia diety ryż podaje się w różnych postaciach, ale gotowany bez dodatku soli. Owoce natomiast w formie pieczonej, przecieranej lub gotowanej. Ma zastosowanie w leczeniu nadciśnienia. *Założenia dla diety:*
Energia 2000 kcal
Białko 20 mg
Tłuszcze 5 mg
Węglowodany 450 g

14. Dieta łatwo strawna, bogato białkowa

Stosowana jest dla osób wyniszczonych w rozległych oparzeniach, dla rekonwalescentów po przebytych chorobach. Ma na celu dostarczenie odpowiedniej ilości białka do budowy i odbudowy tkanek, hormonów enzymów ciał odpornościowych. Polega na zwiększeniu ilości białka. Sposób przygotowania potraw jest taki jak w diecie łatwo strawnej.
Energia 2200 kcal % udział zapotrzebowania
Białko 110 g 20%
Tłuszcz 70 g 28%
Węglowodany 280 g 52%
Błonnik <30 g

15. Dieta bezmleczna

Dieta z wykluczeniem mleka i produktów mlekopochodnych

16. Dieta biegunkowa (I, II, III dzień)

Dieta, w której należy stosować w pierwszym etapie płyny obojętne takie jak: przegotowana woda, woda z niewielką zawartością glukozy, „słabe" herbaty, rumianek ryżem gotowanym, tartym jabłuszkiem i sucharkami. Po ustąpieniu ostrych objawów, należy wdrożyć stopniowo pokarmy w postaci kleików, tartego jabłka, sucharków. W kolejnym etapie można przygotować gotowane, chude mięso z ziemniakami i gotowanymi warzywami np. marchewką, delikatny rosołek, marchwiankę, ryż na mleku.

17. Dieta drugiego roku życia

Dzieci powinny otrzymywać różnorodne posiłki. Należy im dostarczyć odpowiednią liczbę kalorii, dostosowaną do ich potrzeb, aktywności fizycznej oraz wzrastania. W codziennej diecie należy uwzględniać jak najwięcej produktów pochodzenia roślinnego, a nieco mniej mięsa i innych produktów pochodzenia zwierzęcego. Wskazane jest spożywanie dużej ilości warzyw i owoców. Dzieci powinny je spożywać codziennie, najlepiej do każdego posiłku. Wskazane są produkty zbożowe z pełnego ziarna, a niewskazane produkty z ziarna łuskanego (białej mąki). Nie należy ograniczać tłuszczów. W pierwszych 3 latach życia tłuszcze, także zwierzęce (np. masło), są niezbędnym czynnikiem potrzebnym do rozwoju mózgu oraz najbogatszym źródłem energii. Umożliwiają również wchłanianie ważnych witamin. Powinno uwzględnić się spożywanie ryb, szczególnie o dużej zawartości tłuszczu. Należy podawać chude mięso lub produkty mięsne o zmniejszonej zawartości tłuszczu, a z pieczonego drobiu należy zdjąć skórkę.

Do posiłków można dodawać przyprawy, ale ograniczać spożycie soli kuchennej, także zawartej w różnych innych produktach spożywczych. Jeżeli stosujemy sól do posiłków dziecka, to tylko jodowaną, kamienną lub morską. Należy ograniczyć słodycze i unikać napojów (w tym soków) i pokarmów słodzonych cukrem. Produkty te są źródłem zbędnych kalorii, które przekształcają się w tkankę tłuszczową. U dzieci między 1. a 6. rokiem życia należy ograniczyć spożywanie tego typu napojów do 120—180 ml dziennie.

18. Dieta Położnicza (Matki karmiącej)

Dieta ta powinna spełniać kilka podstawowych zasad. Powinna być lekkostrawna – przewaga potraw gotowanych i pieczonych z niewielką zawartością tłuszczu. Musi być urozmaicona czyli obfitująca w witaminy i składniki mineralne (zaleca się spożywanie różnorodnych produktów, będących źródłem białka, węglowodanów, tłuszczów, soli mineralnych i witamin). Kolejna zasada to racjonalność – dzienne menu powinno się składając się z trzech głównych posiłków i dwóch przekąsek. Czyli dziennie mama powinna zjadać wartościowych 5 posiłków. Posiłki powinny być pełnowartościowe - żywność musi być świeżą i wysokiej jakości. U mamy karmiącej występuje zwiększone zapotrzebowanie na płyny. Niedobór płynów może mieć niekorzystny wpływ na wytwarzanie pokarmu. Ilość wypijanych napojów należy dostosować do pragnienia, a nie do ściśle określonych norm objętościowych. Mama sama poczuje pragnienie, gdy organizm będzie potrzebował więcej płynów.

Pieczywo - Polecane jest szczególnie pieczywo ciemne i pełnoziarniste.

Kasza, ryż, makarony - zwłaszcza te pełnoziarniste.

Jajka - ugotowane, zarówno na miękko jak i twardo, w postaci jajecznicy. Należy uważać na białko, bo jest bardziej alergizujące niż żółtko. Nie wolno jeść surowych jajek!

Napoje - Pragnienie najlepiej ugasi woda mineralna. Inne polecane napoje to soki owocowe i warzywne (najlepiej domowej roboty), kompoty, słaba herbata lub bawarka, herbaty owocowe i ziołowe. Należy unikać napojów gazowanych (zawierają dużo cukru i pustych kalorii, a bąbelki w nich zawarte mogą powodować kolki i bóle brzucha u dziecka).

Mleko i przetwory mleczne - można spożywać praktycznie wszystkie produkty mleczne, pod warunkiem, że jeśli u dziecka pojawi się alergia należy je odstawić. Czyli można jeść jogurty, kefiry, maślanki, mleko zsiadłe, sery białe i żółte.

Ryby - najkorzystniejsze dla rozwoju dziecka są ryby morskie (gotowane np. na parze, grillowane, lub pieczone).

Mięso - najczęściej należy wybierać mięso białe (drób, mięso z królika). Wskazana jest również chuda wieprzowina i jagnięcina. Można jeść też cielęcinę i wołowinę pod warunkiem że dziecko nie ma skazy białkowej. Mięso najlepiej spożywać w postaci gotowanej, grillowanej lub duszonej. Należy unikać tłustych wędlin, mięsa smażonego. Zakazane jest bezwzględnie surowe mięso np. tatar.

Tłuszcze - Podczas karmienia najlepiej używać do smarowania pieczywa wyłącznie masła. Zalecana jest rezygnacja z margaryn itp. Do sałatek i do przyrządzania potraw wskazana jest oliwa z oliwek lub olej rzepakowy. Nie wolno używać smalcu.

Słodycze - najlepiej należy wybierać tradycyjne wypieki, unikać ciast z kremem, makowców, ciastek pakowanych. Silnie uczulający jest miód, więc należy go spożywać ostrożnie.

Orzechy - są zdrowe, ale należy uważać zwłaszcza na orzeszki ziemne i pistacjowe, gdyż zawierają silne alergeny, mogą wywoływać nawet reakcje wstrząsowe.

Owoce - podczas karmienia piersią szczególnie w jedzeniu owoców stosuje się zasadę ograniczonego zaufania. Można próbować praktycznie wszystkich owoców uważnie obserwując reakcję malca. Istnieje teza, że owoce cytrusowe uczulają.

Warzywa - podobnie jak przy owocach należy zachować ostrożność. Szczególnie na warzywa wzdymające, takie jak kapusta, kalafior, fasola, brokuły, groch, bób.
Czosnek i cebula – mogą wpływać na niechęć do ssania piersi, gdyż wytwarzają zapach za którym cześć dzieci nie przepada. Warto jednak przyzwyczaić maluszka do zapachu czosnku, i cebuli, bo to najlepsze lekarstwa dla karmiącej mamy. Cebula może dodatkowo powodować wzdęcia.
Przyprawy i dodatki - najlepsze są łagodne przyprawy ziołowe. Potrawy przyprawiać należy bez obaw świeżymi ziołami, koperkiem, natką pietruszki, szczypiorkiem, kminkiem, majerankiem. Należy ograniczyć do minimum żywność zawierają znaczne ilości barwników, konserwantów, słodzików, polepszaczy. Trzeba uważać na paprykę, pieprz, chilli, musztardę, ocet.

Załącznik nr 2 do umowy ___/06/PN/2018

FORMULARZ ZAMÓWIENIA POSIŁKÓW

SZPITALE TCZEWSKIE SA	**Umowa __/06/PN/2018** **Wykonawca:**	**Zamawiający:** Szpitale Tczewskie S.A. ul. 30-go Stycznia 57/58 83-110 Tczew
Lokalizacja Zamawiającego:		**Oddział/y:**
Data dokonania zamówienia:		

Rodzaj diety	Ilość	Uwagi
PODSTAWOWA		
RAZEM:		

Podpis upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, dokonującego zamówienia posiłków:

Potwierdzam zgodność ilości zamówionych posiłków i rodzaju, zgodnie z jadłospisem i zamówieniem	
Data:	Podpis upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego, dokonującego zamówienia posiłków:

Załącznik nr 3 do umowy ___/06/PN/2018

PROTOKÓŁ ROZBIEŻNOŚCI
Umowa ___/06/PN/2018

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia (śniadania, obiady, kolacje) dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w szczególności:

Data stwierdzenia nieprawidłowości		
Oddział zgłaszający nieprawidłowość – lokalizacja Zamawiającego		
Opis nieprawidłowości		
Podjęta działania		
Rezultat podjętych działań		
Imię, nazwisko oraz podpis osoby zgłaszającej nieprawidłowość	**Imię i nazwisko**	**Podpis**
Imię, nazwisko oraz podpis świadka	**Imię i nazwisko**	**Podpis**

Załącznik nr 4 do Umowy __/06/PN/2018

ZASADY ŚRODOWISKOWE

1. Należy przestrzegać wymagań określonych w systemie zarządzania środowiskowego wg ISO 14001, a w szczególności:
   - **przestrzegać wymagań prawnych w zakresie podpisanej ze** Szpitale Tczewskie S.A. **umowy**
   - **zmniejszyć dla otoczenia uciążliwość swojej działalności związanej z wykonywaniem prac zleconych przez** Szpitale Tczewskie S.A.
   - **zabierać z terenów** Szpitale Tczewskie S.A. **wszelkie odpady powstałe w czasie świadczenia usług**

2. Usługodawcy nie wolno:
   - **wwozić na teren** Szpitale Tczewskie S.A. **jakichkolwiek odpadów**
   - **składować żadnych substancji mogących zanieczyścić powietrze atmosferyczne, wodę, glebę, a w przypadku gdy substancje te służą do wykonywania usług dla firmy szczegóły ich składowania i stosowania należy uzgodnić z** Kierownikiem Działu Technicznego
   - **myć pojazdów na terenie** Szpitale Tczewskie S.A.
   - **spalać odpadów na terenie** Szpitale Tczewskie S.A.
   - **wylewać jakichkolwiek substancji niebezpiecznych do gleby lub kanalizacji**

3. **Przeprowadzić szkolenie wśród podległych pracowników wykonujących usługę w zakresie obowiązującej w** Szpitale Tczewskie S.A. **polityki środowiskowej.**

4. **Dopuścić** Kierownika Działu Technicznego **do kontroli postępowania na zgodność z przyjętymi zasadami środowiskowymi.**

5. **W sytuacjach wątpliwych i nieokreślonych w powyższych zasadach środowiskowych należy zwracać się do** Kierownika Działu Technicznego.

Podpis Zleceniobiorcy (Wykonawcy)

……...…….

Tczew, dnia .....

Załącznik nr 5 do Umowy ___/06/PN/2018

ZASADY BHP

1. Należy przestrzegać wymagań określonych w Systemie Zarządzania Bezpieczeństwa i Higieny Pracy wg PN- N-18001:2004, a w szczególności:

- przestrzegać wymagań prawnych w zakresie podpisanej ze **Szpitale Tczewskie S.A.** umowy,
- rejestrować wypadki przy pracy, choroby zawodowe i zdarzenia potencjalnie wypadkowe wśród swoich pracowników pracujących na terenie **Szpitale Tczewskie S.A.**
- wyposażyć swoich pracowników w środki bezpieczeństwa .

2. Usługodawca musi:

- organizować pracę swoich pracowników w sposób spełniający zasady bezpieczeństwa i higieny pracy,
- powiadamiać swoich pracowników o możliwych zagrożeniach związanych z wykonywaniem przez nich prac,
- powiadamiać **Starszego Specjalistę ds. BHP** o zaistniałych wypadkach przy pracy.

3. Przeprowadzić szkolenie wśród podległych pracowników wykonujących usługę w zakresie obowiązującej w firmie polityki bezpieczeństwa i higieny pracy.

4. Umożliwić **Starszemu Specjaliście ds. BHP** z **Szpitale Tczewskie S.A.** kontrolę postępowania na zgodność z przyjętymi zasadami BHP.

5. W sytuacjach wątpliwych i nieokreślonych w powyższych zasadach BHP należy zwracać się do **Starszego Specjalisty ds. BHP.**

6. Oświadczam, że pracownicy wykonujący pracę na terenie **Szpitale Tczewskie S.A.** posiadają aktualnie badania zdrowotne i szkolenia BHP.

Podpis Zleceniobiorcy (Wykonawcy)

…….…….

Tczew, dnia .....

_Załącznik nr 6 do Umowy /06/PN/2018

OGÓLNA KLAUZULA INFORMACYJNA

Zgodnie z art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. informuję, że:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych są Szpitale Tczewskie S.A., z siedzibą w Tczewie 83-110, ul. 30-go Stycznia 57/58, reprezentowane przez Prezesa Szpitali Tczewskich S.A. w Tczewie;

2) W Szpitalach Tczewskich S.A. powołany jest inspektor ochrony danych, z którym kontakt możliwy jest:
- pod numerem telefonu (58)777-67-53,
- pod adresem e-mail: iod@szpitaletczewskiesa.pl,
- pod adresem korespondencyjnym: 83-110 Tczew, ul. 30-go Stycznia 57/58;

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą:

a) w celu realizacji umowy z Panią/Panem (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r.), w tym do:

- wszelkich czynności wynikających ze stosowania aktualnie obowiązującej ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm) wraz z przepisami wykonawczymi do ustawy, jak i wewnętrznych regulaminów dokonywania zakupów funkcjonujących u administratora,

- wszelkich czynności związanych z realizacją zawartych umów/zleceń/zamówień, w tym związanych z procedurami reklamacyjnymi, gwarancją, rękojmią oraz kontaktem między Panią/Panem i administratorem,

- wewnętrznych procedur zatwierdzania i monitorowania dostawców,
- nawiązywania współpracy,

b) na podstawie prawnie uzasadnionego interesu administratora (podstawa prawna: art. 6 ust. 1 lit. f ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r.), w celu:

- przechowywania danych dla celów archiwizacyjnych, oraz zapewnienia rozliczalności tj. wykazania spełniania przez administratora obowiązków wynikających z przepisów prawa,

c) dodatkowo przepisy prawa wymagają od administratora przetwarzania Pani/Pana danych osobowych dla celów podatkowych i rachunkowych;

4) Administrator podjął wszelkie (stosowne) kroki techniczne i organizacyjne w celu zapewnienia ochrony danych osobowych przechowywanych w naszych systemach informatycznych przed utratą, zniszczeniem, nieuprawnionym dostępem, zamianą oraz rozpowszechnianiem;

5) Odbiorcami Pani/Pana danych będą wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie umów powierzenia danych i przepisów prawa;

6) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej;

7) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;

8) Posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;

9) Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do PUODO gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;

10) Zgoda na przetwarzanie danych osobowych jest dobrowolna, jednakże odmowa podania danych osobowych może skutkować odmową zawarcia umowy jeśli obowiązek ich podania przez Panią/Pana wynika z przepisów prawa;

11) Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres 6 lat / lub w oparciu o uzasadniony interes realizowany przez administratora;

12) Pani/Pana dane są przetwarzane w systemie informatycznym oraz metoda tradycyjną – w wersji papierowej - poza systemem informatycznym.

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ (WZÓR)

(pieczęć Wykonawcy)	**OŚWIADCZENIE W SPRAWIE PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym nr 06/PN/2018, na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Niniejszym oświadczam(y), iż:

1) ***nie należę/ymy do żadnej ****
2) ***należę/ymy do****

(*niepotrzebne skreślić)

grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229, 1089 i 1132), o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych.

W związku z przynależnością do grupy kapitałowej podajemy jej uczestników:

(Wykonawca nie należący do grupy kapitałowej poniższe rubryki przekreśla lub pozostawia niewypełnione).

_____
_____
_____

W związku z przynależnością do grupy kapitałowej, w przypadku gdy uczestnicy tej grupy kapitałowej złożyliby odrębne oferty lub oferty częściowe w niniejszym postępowaniu, przedkładam dowody, że powiązania z tymi Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

_____ dnia __.__.____ r.

_____
(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ (WZÓR)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)	**ZOBOWIĄZANIE INNYCH PODMIOTÓW DO ODDANIA WYKONAWCY DO DYSPOZYCJI NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW**

Uwaga:
1. Niniejszego załącznika nie składają Wykonawcy, którzy nie korzystają z zasobów innych podmiotów.
2. W przypadku korzystania z zasobów więcej niż jednego podmiotu zobowiązanie to wypełnić dla <u>każdego podmiotu oddzielnie.</u>

W związku z przetargiem nieograniczonym nr 06/PN/2018, na:

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

Ja / My:

Lp.	Pełna nazwa podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasoby	Adres podmiotu	Numer telefonu i faksu i adres e-mail
			Tel.: _____ Faks: _____ E-mail: _____

Zobowiązuję się/ zobowiązujemy się do oddania na rzecz _____
(nazwa Wykonawcy składającego ofertę)

do dyspozycji następujących niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu

zamówienia: _____

_____

_____
(wymienić zakres dostępnych Wykonawcy zasobów, sposób ich wykorzystania przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia publicznego oraz zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego)

_____ dnia __.__.____ r.

_____
(podpis i pieczęć osoby upełnomocnionej do złożenia podpisu w imieniu podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasobów)

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ
(WZÓR)

06/PN/2018

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

WYKAZ USŁUG

w okresie ostatnich trzech lat - ***minimum 1 usługa***

Nazwa Wykonawcy
……..…….
Adres Wykonawcy
……...……

Numer telefonu/fax ……...……...

L.p.	Przedmiot usługi	Daty wykonania / wykonywania usługi (od dnia do dnia)	Dla kogo wykonano usługę – podmiot na rzecz którego wykonano usługę

_____ dnia __.__.____ r.

_____

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ (WZÓR)

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)	WYKAZ DIETETYKÓW WYKONAWCY

06/PN/2018

Usługi sukcesywnego przygotowywania i dostawy, przez siedem dni w tygodniu, całodobowego wyżywienia dla pacjentów Szpitali Tczewskich S.A. z uwzględnieniem diet i kaloryczności

WYKAZ OSOB, SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ

DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W ZAKRESIE FUNKCJI DIETETYKA (min. 1 osoba)

L.p.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe	Uprawnienia	Wykształcenie	Informacja o posiadanym doświadczeniu zawodowym (w latach – staż pracy w zawodzie)	Zakres wykonywanych czynności	Podstawa dysponowania osobą
1							
2							

_____ dnia __.__.____ r.

_____

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)