

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI W SZCZECINIE

ADRES:
UL. JAGIELLOŃSKA 44
70-382 SZCZECIN

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na usługi o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1310) - dalej „ustawa Pzp” pn.

"Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie."

**Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu
środków komunikacji elektronicznej.**

**Postępowanie prowadzone jest z wykorzystaniem Platformy Zakupowej umieszczonej pod
adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_szczecin
(dalej jako "Platforma Zakupowa**

nr postępowania: 1/2025.

Szczecin, dnia 08.01.2025

Zatwierdzam:

DYREKTOR
Magdalena Sojka - Szostak

Załączniki do SWZ:

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy
- Załącznik nr 2 - JEDZ
- Załącznik nr 3 - Wzór Umowy
- Załącznik nr 4 - Oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej
- Załącznik nr 5 - Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp.
- Załącznik nr 6 - Zobowiązanie innego podmiotu.
- Załącznik nr 7 - Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ).
- Załącznik nr 8 - Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp
- Załącznik nr 9 - Oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp

SPIS TREŚCI:

ROZDZIAŁ I	–	NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO
ROZDZIAŁ II	–	OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH
ROZDZIAŁ III	–	TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA
ROZDZIAŁ IV	–	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
ROZDZIAŁ V	–	WIZJA LOKALNA
ROZDZIAŁ VI	–	PODWYKONAWSTWO
ROZDZIAŁ VII	–	TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA
ROZDZIAŁ VIII	–	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
ROZDZIAŁ IX	–	PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
ROZDZIAŁ X	–	OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)
ROZDZIAŁ XI	–	POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW
ROZDZIAŁ XII	–	INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)
ROZDZIAŁ XIII	–	INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW. WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ
ROZDZIAŁ XIV	–	OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW
ROZDZIAŁ XV	–	SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY
ROZDZIAŁ XVI	–	WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM
ROZDZIAŁ XVII	–	TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ
ROZDZIAŁ XVIII	–	SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT
ROZDZIAŁ XIX	–	OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT
ROZDZIAŁ XX	–	INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
ROZDZIAŁ XXI	–	WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY
ROZDZIAŁ XXII	–	INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY
ROZDZIAŁ XXIII	–	POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Szczecinie

ul. Jagiellońska 44, 70-382 Szczecin.

tel. +48 91 43 29 500

fax. +48 91 43 29 501

NIP: 852-21-98-181

REGON: 810733454

KRS: 0000001757

adres e-mail: biuro@spzozmswia.szczecin.pl

Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą:

https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_szczecin

Godziny pracy: 7:30-15:05 od poniedziałku do piątku.

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

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

- 1) administratorem Pani / Pana danych osobowych jest SP ZOZ MSWiA w Szczecinie z siedzibą przy ul. Jagiellońskiej 44, 70-382 Szczecin,
- 2) inspektorem ochrony danych osobowych w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie jest p. Tomasz Łubiński, kontakt: lubinski@spzozmswia.szczecin.pl ,
- 3) Pani / Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO – w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego: nr **1/2025** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego,
- 4) odbiorcami Pani / Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp,
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 6) obowiązek podania przez Panią / Pana danych osobowych bezpośrednio Pani / Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- 7) w odniesieniu do Pani / Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
- 8) przysługuje Pani / Panu:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani / Pana dotyczących,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani / Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*),
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego*),

- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani / Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani / Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 9) nie przysługuje Pani / Panu:
- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia Pani / Pana danych osobowych,
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, z uwagi na podstawę prawną przetwarzania Pani / Pana danych osobowych, tj. art. 6 ust. 1 lit c) RODO.
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1310) zwanej dalej "ustawą Pzp. lub Pzp." oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej "SWZ".
2. Szacunkowa wartość zamówienia przekracza kwotę określoną w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 2 Pzp.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Do postępowania stosuje się przepisy dotyczące zamawiania usług.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.
2. Szczegółowy opis świadczenia usługi żywienia stanowi **załącznik nr 7 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ) do SWZ.**
3. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków
4. Przedmiot zamówienia nie został podzielony na części. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp.
7. Stosownie do art. 95 ust. 1 Pzp. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465), osoby biorące udział przy planowaniu i przygotowywaniu posiłków tj. dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna w zakresie realizacji zamówienia.
8. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę zostały określone we Wzorze Umowy, stanowiącym **załącznik nr 3 do SWZ.**

V. WIZJA LOKALNA

Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez wykonawcę wizji lokalnej oraz sprawdzenia przez wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u Zamawiającego.

VI. PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
4. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia zostanie zawarta na czas oznaczony.
2. Termin realizacji zamówienia: **24 miesiące** od dnia zawarcia umowy.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale VIII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż: 1 000 000,00 złotych.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
3. Zamawiający, w stosunku do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.
4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4, ustawy Pzp, tj.:
 - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 ustawy Pzp lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne

okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza Wykonawcę.

5. Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się na podstawie art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2024 r. poz. 507):
 - 1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 (ustawy jak powyżej);
 - 2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 (ustawy jak powyżej);
 - 3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 (ustawy jak powyżej).
6. Wykluczenie określone w pkt 5 ppkt 1, 2 i 3 następować będzie na okres trwania ww. okoliczności.
7. Na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576 rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie **zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych**, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE **na rzecz lub z udziałem:**
 - a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji,
 - b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego pkt, lub
 - c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego pkt,w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

X. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **Do oferty Wykonawca zobowiązany** jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD), stanowiącego Załącznik nr 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji (EU)

2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającego standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia. Informacje zawarte w JEDZ (ESPD) stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

2. Zamawiający informuje, iż instrukcję wypełnienia JEDZ (ESPD) oraz edytowalną wersję formularza JEDZ (ESPD) można znaleźć pod adresem: <https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/prawo-zamowien-publicznych-regulacje/prawo-krajowe/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>. Zamawiający zaleca wypełnić wzór formularza JEDZ (ESPD), z zastrzeżeniem poniższych uwag:
 - 1) w Części II Sekcji D ESPD (Informacje dotyczące podwykonawców, na których zdolności Wykonawca nie polega) Wykonawca oświadcza czy zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia (w przypadku twierdzącej odpowiedzi podaje ponadto, o ile jest to wiadome, wykaz proponowanych podwykonawców), natomiast Wykonawca nie jest zobowiązany do przedstawienia w odniesieniu do tych podwykonawców odrębnych ESPD, zawierających informacje wymagane w Części II Sekcja A i B oraz w Części III,
 - 2) w Części IV Zamawiający żąda jedynie ogólnego oświadczenia dotyczącego wszystkich kryteriów kwalifikacji (sekcja a), bez wypełniania poszczególnych Sekcji A, B, C i D,
 - 3) Część V (Ograniczenie liczby kwalifikujących się kandydatów) należy pozostawić niewypełnioną.
3. **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:**
 - 1) **Oświadczenie wykonawcy**, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp., o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - **załącznik nr 4 do SWZ;**
 - 2) **Oświadczenie wykonawcy** o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp. w zakresie odnoszącym się do podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 3-6 Pzp.; wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 5 do SWZ.**
 - 3) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
 - 4) **Informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 1,2 i 4 Pzp. sporządzona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.
 - 5) **Dokument potwierdzający** ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną tego ubezpieczenia w wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 złotych.
4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej:
 - 1) zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 3 pkt 3 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
 - 2) zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 3 pkt 4, składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.

5. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków wskazanych w SWZ, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Wymagania dotyczące terminu wystawienia dokumentów lub oświadczeń są analogiczne jak w ust. 4.
6. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17.02.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w jednolitym dokumencie dane umożliwiające dostęp do tych środków, a także wówczas gdy podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
7. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. *w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy* (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415; zwanym dalej "r.p.ś.d.") oraz przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. *w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie* (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452 zwanym dalej "r.d.e.").

XI. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Niewiążący wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 6 do SWZ (jeżeli dotyczy)**.
4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
6. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa oświadczenie JEDZ podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
8. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenie JEDZ budzi wątpliwości co do treści dokumentu, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów.

XII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty w postaci elektronicznej.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (ESPD) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te wstępnie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
3. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenia dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wskazują w formularzu oferty, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

XIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW. WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

1. Komunikacja zamawiającego z wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2024 r. poz. 1513). Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym przekazywanie wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji odbywa się za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Zakupowej pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_szczecin
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem Platformy Zakupowej i formularza „**Wyślij wiadomość do zamawiającego**”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy Zakupowej poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, opcjonalnie, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres poczty elektronicznej: biuro@spzozmswia.szczecin.pl

Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem Platformy Zakupowej. Informacje dotyczące wyjaśnień treści SWZ, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem Platformy Zakupowej do konkretnego wykonawcy.

4. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
5. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem Platformy Zakupowej, tj.:
 - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) Platforma Zakupowa działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
 - 7) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - 1) akceptuje warunki korzystania z Platformy Zakupowej określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
7. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy Zakupowej**, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”).

Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 ustawy Pzp.
8. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy Zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy Zakupowej znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
9. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem przedmiotowego postępowania.
10. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
11. **Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.**
12. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania ofert. Wyżej wskazane terminy wynikają z zaistnienia sytuacji, o której mowa w art. 138 ust. 2 pkt 2 Pzp.
13. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 12, przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 12, zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

14. Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w pkt 12, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
15. Zamawiający treść wyjaśnień zamieszcza wraz z treścią pytań na Platformie Zakupowej.
16. Jeżeli w wyniku zmiany treści SWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert oraz zamieści informację w tym przedmiocie na Platformie Zakupowej.
17. Przedstawicielami Zamawiającego uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są pracownicy WZiZ, tel. 91 432 95 86, adres e-mail: biuro@spzozmswia.szczecin.pl . **Pracownicy WZiZ nie udzielają odpowiedzi ustnych na pytania dotyczące treści SWZ.** W przypadku pytań o charakterze technicznym związanych z funkcjonowaniem Platformy Zakupowej, Zamawiający prosi o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformazakupowa.pl pod numerem telefonu: 22 101 02 02 lub adresem e-mail: cwk@platformazakupowa.pl .

XIV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę,
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. **Ofertę** składa się na **Formularzu ofertowym** – zgodnie z **załącznikiem nr 1 do SWZ**
4. **Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
 - 1) **oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD)**, o którym mowa w Rozdziale X pkt 1 SWZ załącznik nr 2 do SWZ;
 - 2) oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, którego wzór stanowi **załącznik nr 8 do SWZ**;
 - 3) oświadczenie składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp, którego wzór stanowi **załącznik nr 9 do SWZ**;
 - 4) **zobowiązanie innego podmiotu** którego wzór stanowi **załączniki nr 6 do SWZ (jeżeli dotyczy)** oraz oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD), o których mowa w Rozdziale XI pkt 3 i 7 (jeżeli dotyczy),
UWAGA: Ww. dokument należy złożyć tylko wtedy, gdy wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotu udostępniającego zasoby.
 - 5) **dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty**; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy),
5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
6. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. **Ofertę, w tym Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (ESPD), sporządza się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).**
9. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy i wymagane zapisami SWZ składa się w formie elektronicznej (tj. przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego).
10. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym (czyli opatrzoną podpisem kwalifikowanym)

- poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
11. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio Wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą,
 - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia,
 - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp – odpowiednio Wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
 - 4) Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt 6 powyżej, może dokonać również notariusz.
 12. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.
 13. W procesie składania oferty, oświadczeń i dokumentów na Platformie Zakupowej, **kwalifikowany podpis elektroniczny** Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
 14. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany **kwalifikowanym podpisem elektronicznym** przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
 15. Oferta powinna być:
 - 1) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
 - 2) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem Platformy Zakupowej,
 - 3) podpisana **kwalifikowanym podpisem elektronicznym** przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
 16. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać warunki określone przez "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".
 17. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
 18. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 ze zm.), jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na Platformie Zakupowej w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
 19. Wykonawca, za pośrednictwem Platformy Zakupowej może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w

instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

20. **Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.** Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje podlegać będzie odrzuceniu.
21. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
22. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
23. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.
24. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
25. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.**
26. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
27. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
 - 1) .zip
 - 2) .7Z
28. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
29. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
30. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
 - Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
31. Zamawiający zaleca, aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.**
32. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
33. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
34. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
35. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.

36. Zamawiający zaleca aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

XV. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę ofertową brutto na Formularzu Ofertowym, stanowiącym **Załącznik nr 1 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. Cena winna obejmować w szczególności koszty prac związanych z przygotowaniem do realizacji usługi, zabezpieczenie kosztów dotyczących materiałów niezbędnych do świadczenia usługi, wyposażenia stanowisk pracy osób realizujących usługę, koszty związane z ubezpieczeniami, zakładane marże, koszt ryzyk pojawiających się podczas realizacji zamówienia jakie na obecnym etapie postępowania mogą być zidentyfikowane. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia wskazanym w OPZ oraz wzorem umowy. Stawka podatku VAT w przedmiotowym postępowaniu wynosi 8 %.
3. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
5. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert.
6. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami¹. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego 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.
7. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest do zabezpieczenia swojej oferty wadium w wysokości: **49 000,00 zł (słownie: czterdzieści dziewięć tysięcy 00/100);**
2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2 Pzp.
3. Wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) gwarancjach bankowych;
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2024 r. poz. 419).

¹ Zgodnie z art. 225 Pzp.

4. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Gospodarstwa Krajowego Oddział Szczecin, nr konta: 70 1130 1176 0022 2137 2520 0001 z dopiskiem **"Wadium - nr postępowania: 1/2025"**

UWAGA: Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej zostanie przyjęty termin uznania rachunku Zamawiającego.

5. Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji musi spełniać co najmniej poniższe wymagania:
 - 1) musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę określone w Pzp., bez potwierdzania tych okoliczności;
 - 2) z jej treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta do zapłaty całej kwoty wadium;
 - 3) powinno być nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie;
 - 4) termin obowiązywania poręczenia lub gwarancji nie może być krótszy niż termin związania ofertą (z zastrzeżeniem iż pierwszym dniem związania ofertą jest dzień składania ofert);
 - 5) w treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania;
 - 7) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 58 Pzp.), Zamawiający wymaga aby poręczenie lub gwarancja obejmowała swą treścią (tj. zobowiązanych z tytułu poręczenia lub gwarancji) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub aby z jej treści wynikało, że zabezpiecza ofertę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum);
 - 8) musi zostać złożone w postaci elektronicznej, opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez wystawcę poręczenia lub gwarancji.
6. W przypadku wniesienia wadium w formie:
 - 1) pieniężnej - zaleca się, by dowód dokonania przelewu został dołączony do oferty;
 - 2) poręczeń lub gwarancji - wymaga się, by oryginał dokumentu został złożony wraz z ofertą.
7. Oferta wykonawcy, który nie wnieśli wadium lub wnieśli w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lubłoży wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 Pzp. zostanie odrzucona.
8. Zasady zwrotu oraz okoliczności zatrzymania wadium określa Pzp.

XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **90 dni, tj. do dnia 10.05.2025 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

XVIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć poprzez Platformę **do 10.02.2025 r. do godziny 10:00.**
2. O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na Platformie Zakupowej.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 10.02.2025 r. o godzinie 10:30**
4. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego – Platformy Zakupowej. W przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na Platformie Zakupowej informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XIX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert :

Kryterium	Waga kryterium
1. Cena	60 %
2. Wartość „wsadu do kotła”	40 %

Ocena ofert zostanie dokonana w sposób następujący:

Kryterium 1 – Cena

Ocena ofert w obrębie przedmiotowego kryterium prowadzona będzie według następującego wzoru:

Cena najniższa

----- x 100 pkt x znaczenie kryterium 60 %

Cena oferty ocenianej

Maksymalną liczbę punktów w obrębie tego kryterium, otrzyma oferta z najniższą ceną.

Kryterium 2 – Wartość „wsadu do kotła”

Ocena ofert w obrębie przedmiotowego kryterium prowadzona będzie według następującego wzoru:

Oferowana wartość „wsadu do kotła”

----- x 100 pkt x znaczenie kryterium 40%

Najwyższa wartość „wsadu do kotła”

Minimalna wartość wsadu do kotła nie może być niższa niż 18,36 zł brutto (słownie brutto: osiemnaście 36/100).

Komisja przetargowa ocenia oferty, sumując iloczyny uzyskane przez oferty w poszczególnych kryteriach. Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami zaokrąglania. Największa liczba punktów wyliczona w powyższy sposób zadecyduje o uznaniu oferty za najkorzystniejszą

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w terminach określonych w art. 264 Pzp.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Wykonawca, którego oferta została wybrana zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (dalej "zabezpieczenie") w wysokości **5%** ceny całkowitej brutto wskazanej w ofercie.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 09.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2024 r. poz. 419).
4. Zabezpieczenie w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto, którego numer zostanie podany Wykonawcy przed podpisaniem umowy. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
5. **Uwaga:** Przed złożeniem poręczenia lub gwarancji Wykonawca winien przedstawić projekt dokumentu Zamawiającemu w celu uzyskania akceptacji jego treści. Zabezpieczenie wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji musi spełniać co najmniej poniższe wymagania:
 - 1) musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie okoliczności związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy (w tym pokryciu naliczonych kar umownych), bez potwierdzania tych okoliczności;
 - 2) wszelkie zmiany, uzupełnienia lub modyfikacje warunków umowy lub przedmiotu zamówienia nie mogą zwalniać gwaranta z odpowiedzialności wynikającej z poręczenia lub gwarancji;
 - 3) z jej treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty całej kwoty zabezpieczenia;
 - 4) powinna być nieodwołalna i bezwarunkowa oraz płatna na pierwsze żądanie;
 - 5) musi jednoznacznie określać termin obowiązywania poręczenia lub gwarancji;
 - 6) w treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa przedmiotowego postępowania;
 - 8) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający wymaga aby poręczenie lub gwarancja obejmowała swą treścią (tj. zobowiązanych z tytułu poręczenia lub gwarancji) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub aby z jej treści wynikało, że zabezpiecza Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum).

XXII. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym **Załącznik nr 3 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zmiana umowy podlega unieważnieniu, jeżeli została dokonana z naruszeniem art. 454 i art. 455 Pzp.

4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie wskazanym we Wzorze Umowy.
5. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy,
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
8. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Krajowej Izby Odwoławczej przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

FORMULARZ OFERTOWY

Ja (My), niżej podpisany(-ni)..... działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

(pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

REGON: NIP: KRS/CEiDG:

nr konta bankowego:

.....

nr tel.: nr faxu: e-mail:

w odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym pn.:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

1. Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach płatności określonych w SWZ:

L.p.	Opis przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa brutto dla poszczególnych pozycji	Suma pozycji 1+2+3 = stawka brutto za osobodzień (razem brutto)	Ilość osobodni w ciągu 24 miesięcy obowiązywania umowy	Wartość zamówienia brutto (dla poz. 1-3 kolumna 4 x 5, dla poz. 4 kolumna 3 x 5)
1	2	3	4	5	6
1.	Śniadanie (wraz z drugim śniadaniem)			66 960	
2.	Obiad (wraz z podwieczorkiem lub posiłkiem dodatkowym)				
3.	Kolacja (wraz z posiłkiem nocnym)				
4	Posiłki profilaktyczne		X	609	
				Razem:	

1) za wynagrodzeniem ryczałtowym w wysokości: zł brutto (słownie złotych brutto:.....), w tym: zł netto (słownie złotych netto:.....) + % VAT (kwota podatku VAT:.....); według stawki 1-go osobodnia za kwotę:..... zł brutto (słownie złotych brutto:.....), w tym:

2) oferuję wartość „wsadu do kotła” na kwotę (nie mniej niż 18,36 zł brutto): zł brutto (słownie złotych brutto:);

2. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 90 dni od upływu terminu składania ofert.
3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz że zdobyliśmy wszystkie informacje potrzebne do przygotowania oferty zapewniającej pełne i prawidłowe wykonanie przedmiotu zamówienia.
4. Oświadczamy, że zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia projektowane postanowienia umowy zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
6. Oświadczamy, że złożona przez nas oferta prowadzi / nie prowadzi (właściwe podkreślić) do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.
Jeżeli Wykonawca wskaże, że powstanie obowiązek podatkowy u Zamawiającego, Wykonawca wskazuje rodzaj towaru, którego ten obowiązek dotyczy (nazwa towaru).
Cena netto (bez podatku VAT) (**Uwaga!** Dotyczy tylko dostaw dla których obowiązek podatkowy przechodzi na Zamawiającego).
7. Oświadczam, że Wykonawca, którego reprezentuję jest :
 - mikroprzedsiębiorstwem
 - małym przedsiębiorstwem
 - średnim przedsiębiorstwem
 - jednoosobową działalnością gospodarczą
 - osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej
 - inny rodzaj***właściwe podkreślić**
8. Następujące części zamówienia zamierzamy zlecić następującym podwykonawcom:

Lp.	Nazwa i adres podmiotu	Część zamówienia, której wykonanie zamierzam powierzyć innemu podmiotowi
1.		
2.		

*Należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział podwykonawców

9. Oświadczamy, że w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegamy na zasobach podmiotów wskazanych poniżej, którym zostanie powierzona następująca część zamówienia:

Lp.	Nazwa i adres podmiotu	Część zamówienia, której wykonanie zamierzam powierzyć innemu podmiotowi
1.		

2.		
----	--	--

*Należy wypełnić, jeżeli Wykonawca przewiduje udział innych podmiotów

10. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO² wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu³.
11. Oświadczamy, że oferta nie zawiera / zawiera (właściwie podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....

....., dnia

.....

podpis(y)

² Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

³ W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

WZÓR UMOWY

UMOWA NR /2025/ZAM

zawarta w dniu w Szczecinie pomiędzy:

I. Samodzielnym Publicznym Zakładem Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie, z siedzibą przy ul. Jagiellońskiej 44, 70-382 Szczecin**NIP: 852-21-98-181****REGON: 810733454****KRS: 0000001757****prowadzony przez Sąd Rejonowy Szczecin – Centrum, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego****reprezentowanym przez:****Magdalenę Sojkę - Szostak - Kierownika Samodzielnego Publicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej MSWiA w Szczecinie, uprawnionego do reprezentowania Zamawiającego zgodnie z informacją odpowiadającą odpisowi aktualnego KRS z dnia, który stanowi załącznik do umowy, a****II.....****NIP:****REGON:****KRS:****kapitał zakładowy:****reprezentowany(a)**

.....

.....

zwana(ym) w treści umowy „Wykonawcą”,

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty w przetargu nieograniczonym na dostawę o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11.09.2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320), pn.: „Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”, nr postępowania 1/2025.

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje i zobowiązuje się do świadczenia usługi w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie, poczynwszy od dnia
2. Przedmiot umowy powinien być realizowany zgodnie z wymogami określonymi w złożonym przez Wykonawcę Formularzu ofertowym oraz zgodnie z [Opisem Przedmiotu Zamówienia \(OPZ\)](#). Dokumenty te stanowią odpowiednio załącznik nr 1 i 2 do niniejszej umowy i są jej integralną częścią.
3. Zamawiający zleca Wykonawcy przygotowanie, zapakowanie, dostawę w miejsce wskazane przez Zamawiającego przeznaczone do odbioru posiłków i wydanie w ilości ok. 2790 zestawów posiłków miesięcznie, w tym dziennie średnio 90 zestawów (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, posiłek dodatkowy, podwieczorek, kolacja wraz z posiłkiem nocnym) oraz w okresie 01.03.2025 r. do 31.03.2025 r. oraz od 01.11.2025 do 31.03.2026 i od 01.11.2026 do 28.02.2027 r. będzie zamawiał posiłki profilaktyczne w ilości ok. 63 miesięcznie we wskazanych okresach.
4. Ilości wskazane w SWZ zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
5. Zamawiający jest uprawniony do zamawiania posiłków objętych umową w ilości i rodzaju, według własnego zapotrzebowania, a w szczególności Zamawiający może dokonywać zamówień mniejszych lub większych, niż ilości wskazane w ofercie dla poszczególnych pozycji, z tym jednak zastrzeżeniem, iż łączna wartość dokonanych zmian nie może przekroczyć 20 % wartości zamówienia wskazanej w § 6 ust. 3.
6. W razie braku zamówień w zakresie określonym w ust. 5 Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier, przypraw zawierających wzmacniacze smaku (E600-E699).
8. W terminie 15 dni od zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do akceptacji Dietetyków SP ZOZ MSWiA receptury potraw wykorzystywanych w produkcji, a także każdorazowo w przypadku wprowadzenia nowego posiłku/dania. Receptura powinna zawierać: nazwę potrawy, ilościowy skład surowców użytych do produkcji, wagę porcji gotowej potrawy, wartość energetyczną i odżywczą oraz rodzaj zawartych alergenów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.
9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwanego dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
10. Dostarczane posiłki powinny być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach oddziałowych SP ZOZ MSWiA.
11. Wymagane diety, według których Wykonawca będzie zobowiązany przygotowywać posiłki, będą uwzględniały estetykę, sezonowość i różnorodność produktów spożywczych w jadłospisach.
12. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. sera, wędliny, itp.
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego,
14. Posiłki będą przedstawiane w raporcie o ruchu chorych na dany dzień według załącznika nr 1 do OPZ,
15. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwanego dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
16. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków uwzględniających tradycyjne potrawy świąteczne, oraz postne w następujące dni świąteczne: Nowy Rok, Popielec, Tłusty Czwartek (tradycyjny pączek ze świeżej produkcji dla pacjentów na diecie podstawowej oraz drożdżówka dla pacjentów na dietach, którzy wymagają ograniczeń), Wielki Piątek, Święta Wielkanocne (m.in. żur wielkanocny, biała kiełbasa, jaja), Wigilia i Święta Bożego Narodzenia (m.in. barszcz czerwony wigilijny, ryba po grecku, kapusta postna, pierogi)

§ 2.

1. Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, biorąc pod uwagę wskazania Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie. Przygotowanie żywienia dla chorych w pierwszej kolejności powinno opierać się na dietach i zaleceniach diet przedstawionych w pkt. III – NOMENKLATURA I ZALECENIA DIET. Dodatkowo jakość żywienia powinna być zgodna z normami składników pokarmowych i wymaganiami dotyczącymi produktów spożywczych dla chorych w zakładach ochrony zdrowia, wydanymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIV (dawniej Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie), szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaïcenia oraz objętości i wagi potraw:
 - 1) „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” – wydawnictwo NIZP-PZH 2020r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz, dr n. roln. E. Rychlik, dr n. roln. K. Stoś, prof. dr hab. n. biol. J. Charzewska;
 - 2) „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” 2011r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz;
 - 3) „Zalecenia zdrowego żywienia” tj. talerz zdrowego żywienia oraz najnowsze doniesienia dotyczące żywienia publikowane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej;
 - 4) W szczególnych przypadkach zgodnie z zaleceniami lekarskimi wynikającymi ze wskazań medycznych.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
 - 1) jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
 - 2) stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,

- 3) zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami.
3. Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienia według raportu o ruchu chorych, stanowiącego załącznik nr 4 do niniejszej umowy. Informacje o ilości zamawianych posiłków zostaną przesłane przez Zamawiającego do Wykonawcy faksem lub pocztą elektroniczną zgodnie z Rozdziałem II lit F ppkt. 2) OPZ, który stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
4. Zamawiający w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania i wydawania posiłków.
5. Zamawiający, w ramach obowiązującej umowy, zastrzega sobie możliwość zamówienia odpłatnie posiłków obiadowych dla opiekunów pacjentów oraz swoich pracowników:
 - 1) Koszt obiadu, tj. zupa + II danie + dodatek, nie może być wyższy niż stawka obiadowa dla jednego pacjenta. Ponadto opłata zależeć będzie od wybranego zestawu (wariantu) i musi być proporcjonalna do wielkości zamówienia.
 - 2) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia następujących wariantów: tylko zupy, tylko II dania, zupy + II dania, dodatek kompotu.
 - 3) Pracownikom / opiekunom pacjentów przysługuje prawo wyboru posiłku obiadowego z jadłospisu dziennego dla diety: podstawowej, łatwostrawnej, wegetariańskiej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
6. Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości i rodzaju dodatkowych, odpłatnych posiłków obiadowych zamawianych przez swoich pracowników w sposób opisany w § 2 ust. 3.
7. Odbiór posiłków dokonywany będzie przez Dietetyka Szpitala lub osobę do tego wyznaczoną, natomiast ze strony Wykonawcy odbiór dokonywać będzie upoważniona przez niego osoba, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego (w formie załącznika nr 5 do umowy) zawierającego informację o godzinie dostarczenia posiłku, ilości diet na poszczególne Oddziały, jakości potraw i zgodności z ustalonym jadłospisem. Protokół zdawczo - odbiorczy wypełniany będzie w oparciu o schemat kontroli jakości posiłków, który umieszczony jest w/w załączniku.
8. W przypadku złożenia zapotrzebowania na dany posiłek po potwierdzeniu stanu chorych Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach wyjątkowych możliwość zamówienia i dostarczenia dodatkowej liczby posiłków według cen wskazanych w „formularzu ofertowym”.
9. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności ich podgrzewania. W momencie dostarczenia ich na Oddział powinny posiadać temperaturę nie niższą niż: zupy 75°C, II danie i inne dania ciepłe 63°C, kawa i herbata 80°C.
10. Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego posiłku bezpłatną próbkę pokarmową zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 ze zm.). Próbką danego produktu powinna być spakowana w osobny pojemnik, odpowiednio opisana i dostarczona na Oddział, z którego aktualnie pobierane są próby pokarmowe. Jeżeli próbka znajduje się w pojemniku zbiorczym, należy dołączyć do niego taką informację.
11. Na zlecenie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek dostarczyć bezpłatne posiłki służące do degustacji dla Dietetyków Szpitala.
12. Na wniosek Zamawiającego, w przypadku pacjentów zakaźnych i zakażonych, Wykonawca dostarczy naczynia i sztućce jednorazowe oraz wodę niegazowaną w plastikowych butelkach w ilości 1,5l na osobę.
13. Dowóz posiłków przez Wykonawcę winien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu oraz zabezpieczającym przed wylaniem i schłodzeniem.
14. Dostawa posiłków odbywać się będzie windą z pomieszczenia przystosowanego do odbioru posiłków, z którego to pomieszczenia osoba dostarczająca posiłki będzie wysyłać je na poszczególne kuchenki oddziałowe, skąd personel Szpitala wydawać będzie porcje pacjentom z użyciem własnej zastawy stołowej – bezpośrednio z pojemników GN, w których Wykonawca dostarczy posiłki do Szpitala. Z wybranym Wykonawcą właściwy pracownik Zamawiającego przeprowadzi szkolenie z zakresu realizacji dystrybucji zamawianych posiłków na poszczególne Oddziały Szpitala.
15. Pojemniki na żywność muszą posiadać atest PZH, szczelne zamknięcie, być estetyczne oraz mieć załączoną informację o rodzaju diety i Oddziale.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do modyfikowania diet w zależności od indywidualnych potrzeb pacjenta, ze szczególnym uwzględnieniem diety cukrzycowej, różnicowanej także pod względem kaloryczności oraz diety trzustkowej.

§ 3.

1) Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Wyznaczenia kierownika/osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu, codziennie od godz. 7:00 do 15:00. Osoba ta powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie w nadzorze nad pracownikami. Wykształcenie i doświadczenie kierownika / osoby koordynującej musi być odpowiednie do zastąpienia Dietetyka w wyjątkowej sytuacji, np. w przypadku jego nieobecności.
- 2) Zatrudnienia niezbędnego, fachowego i wykwalifikowanego potencjału kadrowego (m.in. Dietetyka z wykształceniem wyższym) do planowania żywienia i przygotowania posiłków zgodnie z rozpisanyymi dietami.
- 3) Zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników oraz ustalenia czasu pracy w taki sposób, aby zagwarantować wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.
- 4) Zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania zdrowotne określone odpowiednimi przepisami, przeszkolonych w zakresie Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej, zaopatrzenia ich w odzież roboczą i ochronną wymaganą do pracy na danym stanowisku, zapewniającą wykonywanie pracy zgodnie z przepisami BHP i sanitarno – higienicznymi.
- 5) Umożliwienia kontaktu telefonicznego z kierowcami transportującymi posiłki w godzinach pracy.
- 6) Zapewnienia środka transportu, odpowiednio przystosowanego do przewozu żywności i spełniającego wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Samochód do przewozu posiłków musi być dopuszczony do ruchu drogowego i przystosowany do transportu żywności, w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wydanych na jej podstawie innych obowiązujących aktów wykonawczych oraz Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr. 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku, w sprawie higieny środków spożywczych. Jednocześnie środek transportu musi być wykonany z materiałów umożliwiających dezynfekcję i mycie. Procesy dezynfekcji środka transportu muszą być przeprowadzane po każdym przewozie pojemników i odnotowane w dokumentacji (data, godzina wykonania czynności, rodzaj środka dezynfekującego, podpis osoby wykonującej dezynfekcję. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do w/w dokumentacji.
- 7) Przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego

§ 4.

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednio przygotowany personel oraz środki techniczne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż przejmuje pełną odpowiedzialność za stan sanitarno-epidemiologiczny obiektu, w którym przygotowywane są posiłki, środka transportującego oraz za wydawanie posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Nadto, Wykonawca gwarantuje rzetelne wykonanie przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów kar nałożonych na Zamawiającego, mających związek z niewłaściwym wykonywaniem przedmiotu umowy.
4. W trakcie realizacji umowy osobami upoważnionymi do kontaktów są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
 - 2) ze strony Wykonawcy:
5. Oświadczenia składane przez osoby wskazane w ust. 4 należy traktować, jako oświadczenia strony.
6. Wszelkie oświadczenia kierowane do strony umowy powinny być kierowane w formie pisemnej, faxem za potwierdzeniem odbioru lub pocztą elektroniczną.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytacji Wykonawcy w zakresie pomieszczeń produkcji posiłków i ich magazynowania.
8. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą gwarancyjną w wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 złotych przez cały okres trwania umowy. W przypadku wygaśnięcia umowy ubezpieczenia w trakcie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego kontynuację ubezpieczenia.
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć przed podpisaniem umowy aktualny certyfikat potwierdzający wdrożenie i stosowanie systemu HACCP.
10. Stosownie do art. 95 ust. 1 Pzp. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę, podwykonawcę lub dalszego podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, w rozumieniu ustawy z dnia 26.06.1974 r. - Kodeks

pracy (Dz. U. z 2023 r. poz. 1465), osoby biorące udział przy planowaniu i przygotowywaniu posiłków tj. dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna w zakresie realizacji zamówienia. Zatrudnienie powinno trwać przez cały okres realizacji zamówienia.

11. Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązuje się przedstawić dowody zatrudnienia na podstawie umowy o pracę. Przedstawienie dowodów winno nastąpić w terminie nie dłuższym niż 5 dni od dnia otrzymania żądania Zamawiającego. Takimi dowodami mogą być:
 - 1) zanonimizowane kopie umów o pracę osób wykonujących ww. czynności,
 - 2) oświadczenie własne Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w ust. 10. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte oświadczeniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę oraz podpisem osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o każdym przypadku zmiany sposobu zatrudnienia osób wykonujących ww. czynności nie później niż w terminie 14 dni od dokonania takiej zmiany.
13. W przypadku niewywiązania się z wyżej wymienionych obowiązków, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej zgodnie z § 8 ust. 1 pkt 4) niniejszej umowy.
14. W przypadku braku zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w ust. 11 lub nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego dowodów potwierdzających ich zatrudnienie, Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym.
15. O ile okaże się to niezbędne do realizacji umowy, Wykonawca powinien uzyskać od zatrudnionych pracowników zgodę na przetwarzanie przez Zamawiającego ich danych osobowych, wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.

§ 5.

1. Umowę zawiera się na czas określony, tj. na okres **24 miesięcy, poczynwszy od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.**
2. Wykonawca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usługi poczynwszy od dnia r.
3. Umowa rozwiąże się wcześniej w przypadku wykorzystania ogólnej wartości cenowej wynikającej z oferty Wykonawcy, a stanowiącej maksymalną wartość umowy.

§ 6.

1. Strony ustalają, że z tytułu wykonania niniejszej umowy Wykonawcy przysługiwać będzie wynagrodzenie ustalone według stawki za 1 osobodzień pacjenta, którą strony ustalają na zł brutto (słownie złotych brutto: /100) przy założeniu, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi zł brutto (słownie złotych brutto: /100). Na stawkę za całodienne wyżywienie jednego pacjenta składa się wynagrodzenie za:
 - 1) śniadanie (wraz z drugim śniadaniem): zł brutto,
 - 2) obiad (wraz z podwieczorkiem): zł brutto,
 - 3) kolację (wraz z posiłkiem nocnym): zł brutto,
2. Strony ustalają stawkę za posiłek regeneracyjny w wysokości zł brutto.
3. Strony ustalają maksymalną wartość umowy na kwotę zł brutto (słownie złotych brutto:).
4. Wynagrodzenie Wykonawcy ustalone zgodnie z ust. 1, 2 i 3 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją usługi, w tym także koszt transportu do siedziby Zamawiającego.
5. Wykonawca na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia szczegółowej kalkulacji wykazującej, że wartość „wsadu do kotła” na jednego pacjenta wynosi nie mniej niż zł brutto, niezależnie od udzielonych rabatów, upustów. Jakość dostarczonych produktów, potraw nie ulega zmianie niezależnie od ceny zakupu, w tym rabatów, upustów na produkty użyte do realizacji zamówienia.
6. Wartość wsadu do kotła, o której mowa w ust. 5, wylicza się jako średnią wartość posiłków za okres 10 następujących po sobie dni. Pierwszy dzień przedmiotowego terminu wskazywany jest przez Zamawiającego. Potwierdzeniem kosztów „wsadu do kotła” będą kserokopie faktur zakupu danych składników „wsadu do kotła” oraz asygnata z każdego dnia.

§ 7.

1. Podstawą dokonania zapłaty wynagrodzenia będzie zatwierdzone przez Zamawiającego pisemne rozliczenie wykonania umowy, oparte o pisemne dowody wykonania poszczególnych partii zamówienia, tj. dziennego

raportu przebiegu realizacji umowy na świadczenie usług żywienia – załącznik nr 5 do umowy, na którym Zamawiający pokwitował należyte wykonanie.

2. Płatności z tytułu wykonania niniejszej umowy dokonywane będą z dołu za pełny okres rozliczeniowy. Okres rozliczeniowy wynosi 1 miesiąc.
3. Należne płatności wraz z podatkami od towarów i usług (VAT) przekazywane będą w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Należna płatność (wraz z podatkiem VAT) dokonana zostanie w terminie do 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z rozliczeniem, o którym mowa w ust. 1. Wykonawca może przekazywać ustrukturyzowane faktury elektroniczne za pośrednictwem platformy zdefiniowanej w art. 7 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2020 r. poz. 1666).
5. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia w treści faktury numeru umowy na poczet, której została wystawiona faktura.
6. W przypadku opóźnienia zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy przysługiwać będą odsetki ustawowe za opóźnienie.
7. Wykonawca nie jest upoważniony do dokonania zaliczenia należności płaconych z tytułu przedmiotowej umowy przez Zamawiającego na poczet jakichkolwiek innych tytułów, poza wskazanymi przez Zamawiającego w tytule zapłaty.

§ 8.

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w następującej wysokości:
 - 1) w przypadku rozwiązania, wypowiedzenia umowy albo odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron, z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, kara umowna będzie wynosiła 100 000,00 zł,
 - 2) w przypadku zwłoki w wykonaniu umowy lub jej części, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą zaistniałą zwłokę (wykonaną ze zwłoką usługę dostawy posiłków w danym dniu),
 - 3) w przypadku stwierdzonego nienależytego wykonywania umowy, jak np.: dostarczanie posiłków nieodpowiedniej ilości, jakości, nieodpowiedniej temperatury lub w sposób niezgodny z opisem przedmiotu zamówienia, kara umowna będzie wynosiła 250,00 zł za każdą nieprawidłowo wykonaną dostawę posiłków w danym dniu,
 - 4) zwłoki w przedłożeniu dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 11 w wysokości 0,2 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 3 umowy za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązków określonych w § 4 ust. 11, 12.
2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną z tytułu rozwiązania umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości 10% łącznej wartości umowy określonej w § 6 ust. 3 umowy. Powyższa kara umowna nie ma zastosowania do sytuacji określonych w § 9 ust. 2 i § 12 ust. 1
3. Roszczenie o zapłatę kar umownych z tytułu zwłoki, ustalone za każdy rozpoczęty dzień zwłoki, staje się wymagalne:
 - 1) za pierwszy rozpoczęty dzień zwłoki – w tym dniu,
 - 2) za każdy następny rozpoczęty dzień zwłoki – odpowiednio w każdym z tych dni.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych naliczonych przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy przez Wykonawcę nie może przekroczyć 50% maksymalnej wartości umowy brutto określonej w § 6 ust. 3.
4. Strony postanawiają, iż w przypadku powstania szkody przewyższającej wysokość kar umownych, Zamawiający będzie mógł dochodzić odszkodowania uzupełniającego.
5. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej, pisemnej zgody drugiej strony.
6. W przypadku dostarczenia posiłków w liczbie nieodpowiadającej ilości podanej przez Zamawiającego w zamówieniu, Zamawiający jest uprawniony do ich zakupu u podmiotu trzeciego na koszt Wykonawcy. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do ewentualnego zwrotu Zamawiającemu różnicy w kosztach zakupu oraz pokrycia innych kosztów, które poniesie Zamawiający, niezależnie od obowiązku zapłaty kary umownej.

§ 9.

1. Zamawiający uprawniony jest do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku gdy:
 - 1) Wykonawca co najmniej trzy razy pozostał w zwłoce z wykonaniem usługi dostarczenia posiłków w okresie rozliczeniowym,

- 2) Wykonawca w okresie rozliczeniowym co najmniej trzy razy wykonał dostawę posiłków w nieprawidłowej jakości,
 - 3) Wykonawca w inny sposób niż określony w pkt 1 i 2 narusza warunki wykonania usługi dostawy i pomimo pisemnego wezwania do zaprzestania naruszeń w określonym przez Zamawiającego terminie nie zaprzestaje naruszeń.
2. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający zakontraktuje usługę nabywaną przez niego w ramach przedmiotowej umowy w rezultacie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego uruchomionego w ramach grupy zakupowej utworzonej przez jednostki, dla których organem założycielskim jest Ministerstwo Spraw Wewnętrznych i Administracji oraz Ministerstwo Obrony Narodowej.
 3. Zamawiający uprawniony jest do odstąpienia od umowy w terminie 60 dni od daty powzięcia przez Zamawiającego informacji o zaistnieniu którejkolwiek z przesłanek, o których mowa w ust. 1 i ust. 2.
 4. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca następującego po miesiącu, w którym złożono oświadczenie o wypowiedzeniu.
 5. Wykonawcy przysługuje prawo do jednostronnego odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy Zamawiający opóźnia się z dokonaniem zapłaty przez okres dłuższy niż 60 dni.
 6. W przypadku odstąpienia od umowy, Wykonawcy nie przysługują inne roszczenia do Zamawiającego, poza roszczeniem o wynagrodzenie należne mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 10.

1. Wykonawca oświadcza, iż wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% wartości szacunkowej umowy, co stanowi kwotę Zabezpieczenie zostało wniesione najpóźniej na jeden dzień przed terminem zawarcia umowy, w formie:
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy jest zwalniane w terminie 30 dni, licząc od dnia wykonania umowy. W przypadku, gdyby zabezpieczenie należytego wykonania umowy wiązało się z koniecznością wystawienia nowego dokumentu, Wykonawca będzie zobowiązany do złożenia takiego dokumentu w terminie przypadającym na dzień zwolnienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie może być wykorzystane w każdym przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę na pokrycie wszelkich roszczeń Zamawiającego wynikających z niniejszej umowy.
4. W przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę obowiązku, o którym mowa w ust. 2 zd. 2, Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% maksymalnej wartości umowy brutto, o której mowa w § 6 ust. 3.

§ 11.

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, formy pisemnego aneksu.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadkach określonych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych, w szczególności w następujących sytuacjach:
 - 1) obniżenia wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust. 3, w przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy, a także w przypadku obniżenia stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) obniżenia cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym, w przypadkach, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy,
 - 3) zmiany rodzaju diety wynikającej z potrzeby indywidualnego dostosowania do terapii przy zachowaniu ceny jednostkowej,
 - 4) zastąpienia wykonawcy, któremu zamawiający udzielił zamówienia, nowym wykonawcą:
 - a) w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia dotychczasowego wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, nie zachodzą wobec niego podstawy wykluczenia oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy,
3. Strony przewidują możliwość wprowadzenia – w formie pisemnego aneksu – zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług;
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2024 r. poz. 1773);

- 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2024 r. poz. 427),- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;
 - 5) w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia – Miernikiem zmiany jest średnioroczny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ogłaszany przez Prezesa GUS.
4. Zmiany wysokości Wynagrodzenia, o której mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu będą dokonywane według zasad opisanych poniżej:
- 1) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 1) niniejszego paragrafu, Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy.
 - 2) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 2), Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po wejściu w życie przepisów zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia należnego Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany minimalnego wynagrodzenia za pracę na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek powinien obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z podwyższeniem wysokości płacy minimalnej. Zamawiający oświadcza, że nie będzie akceptował, kosztów wynikających z podwyższenia wynagrodzeń pracowników Wykonawcy, które nie są konieczne w celu ich dostosowania do wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę,
 - 3) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 3), Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a wpływem zmiany zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 3), na kalkulację wynagrodzenia. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 3).
 - 4) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 4) Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek o zmianę umowy o zamówienie publiczne w zakresie zasad płatności wynikających z faktur wystawionych po zmianie gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy, w szczególności Wykonawca będzie zobowiązany wykazać związek pomiędzy zaistnieniem/zmianą zasad gromadzenia i wysokością wpłat do pracowniczych planów kapitałowych a wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia i czy ma to wpływ na koszty wykonania umowy, w szczególności Wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu kalkulację, z której będzie wynikało, jaką część składową stawki wynagrodzenia umownego stanowi wynagrodzenie pracowników wykonujących zamówienie bezpośrednio na rzecz Zamawiającego, proporcji czasu pracy tych osób na rzecz Zamawiającego w ogólnym ich czasie pracy. W szczególności Wykonawca powinien wykazać, że prowadzi pracowniczy plan kapitałowy, oraz przedłożyć dokumenty potwierdzające prawidłowość przyjętych w kalkulacji założeń. Wniosek może obejmować jedynie dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku ze zmianą zasad, o których mowa w ust. 3 pkt 4).
 - 5) w przypadku wystąpienia okoliczności wskazanych w ust. 3 pkt 5) Wykonawca jest uprawniony złożyć Zamawiającemu pisemny wniosek zawierający wyczerpujące uzasadnienie faktyczne oraz dokładne wyliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie umowy. Do wniosku należy dołączyć

dokumenty potwierdzające związek pomiędzy wnioskowaną kwotą podwyższenia wynagrodzenia umownego a zmianami cen poszczególnych usług i towarów lub poniesienie poszczególnych kosztów w ramach przedmiotu niniejszej Umowy, z uwzględnieniem następujących warunków:

- a) minimalny poziom zmiany ceny lub kosztów, uprawniający Strony do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 10% w stosunku do cen lub kosztów z miesiąca, w którym Wykonawca złożył ofertę, bądź – w przypadku drugiej i każdej kolejnej zmiany – z miesiąca, w którym zawarto ostatni aneks zmieniający wysokość wynagrodzenia Wykonawcy,
 - b) poziom zmiany wysokości wynagrodzenia zostanie ustalony w oparciu o sumę wskaźników zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych w stosunku miesiąc do miesiąca ogłaszanych przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i publikowanych w Monitorze Polskim,
 - c) wynagrodzenie będzie podlegało waloryzacji nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy obowiązywania umowy i nie częściej niż raz w ciągu 6 miesięcy,
 - d) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z postanowieniami niniejszego ustępu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego jego podwykonawcom, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawców – o ile dotyczy.
 - e) przez zmianę ceny materiałów lub kosztów rozumie się wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych do ustalenia pierwotnego wynagrodzenia Wykonawcy na podstawie złożonej oferty.
- 6) Zamawiający po zaakceptowaniu wniosków, o których mowa w pkt 1-5 powyżej, wyznacza datę podpisania aneksu do umowy – w formie pisemnej pod rygorem nieważności, do którego załącznikiem będzie wniosek zawierający uzasadnienie potrzeby dokonania takiej zmiany wraz z jej kalkulacją.
 - 7) Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień w zakresie odnoszącym się do przedstawionej kalkulacji, w tym w szczególności wyjaśnień, których celem jest jednoznaczne i wyczerpujące wykazanie, w jaki sposób zmiany, o których mowa w ust. 3, wpłynęły na koszt wykonania zamówienia.
 - 8) Obowiązek wykazania wpływu zmian, o których mowa w ust. 3, na zmianę wynagrodzenia, określonego w § 6 ust. 3 niniejszej umowy należy do Wykonawcy pod rygorem odmowy dokonania zmiany umowy przez Zamawiającego.
5. W przypadku niepełnego wykorzystania maksymalnej wartości umowy, o której mowa w § 6 ust. 3, strony przewidują możliwość wprowadzenia – w formie pisemnego aneksu – zmiany terminu jej obowiązywania, pod warunkiem zagwarantowania przez Wykonawcę kontynuowania realizacji umowy przy zachowaniu cen produktów, zaoferowanych w jego ofercie przetargowej.
6. Żadna ze stron nie może przenieść na inny podmiot zobowiązań i uprawnień wynikających z niniejszej umowy bez uprzedniej pisemnej zgody drugiej strony.

§ 12.

1. Zamawiający, zgodnie z postanowieniami art. 456 ust. 1 pkt 1) ustawy Prawo zamówień publicznych, może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrażać podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu; może,
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 13.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 14.

Spory wynikłe na tle wykonania umowy rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny z siedzibą w Szczecinie.

§ 15.

Umowa zostaje sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron

Podpisy stron:

Wykonawca

Zamawiający:

Załączniki do umowy:

- 1) Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
- 2) Załącznik nr 2 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
- 3) Załącznik nr 3 – Raport o ruchu chorych,
- 4) Załącznik nr 4 – Protokół zdawczo odbiorczy,

Nr postępowania: 1/2025.

.....

.....
(pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O PRZYNALEŻNOŚCI
LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

Oświadczam, że wobec firmy..... reprezentowanej przeze mnie nie zachodzą przesłanki
wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dn. 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

- 1) **nie należę** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z Wykonawcami którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu*
- 2) **należę** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z Wykonawcami którzy złożyli odrębne oferty, w przedmiotowym postępowaniu, i składam dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej*

.....

....., dnia

podpis(y)

* Niepotrzebne skreślić - tj. wypełnić pkt 1 albo pkt 2

Nr postępowania: 1/2025.

.....

.....
(pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDNOLITYM
EUROPEJSKIM DOKUMENCIE ZAMÓWIENIA**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.”

oświadczam, że informacje zawarte w złożonym wraz z ofertą Jednolitym Europejskim Dokumencie Zamówienia, w zakresie potwierdzającym brak podstaw wykluczenia na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 3, 4, 5, 6 ustawy pozostają aktualne.

....., dnia

.....
podpis(y)

Nr postępowania: 1/2025

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY
do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy
wykonywaniu zamówienia**

ja, niżej podpisany działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

(pełna nazwa oraz adres siedziby Podmiotu na zasobach, którego Wykonawca polega)

Oświadczam, iż oddaję do dyspozycji Wykonawcy:

.....

.....

(nazwa i adres siedziby Wykonawcy)

niezbędne zasoby

(zakres zasobów, które zostaną udostępnione Wykonawcy, np. kwalifikacje zawodowe, doświadczenie, potencjał techniczny)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego pn.:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

oświadczam, iż:

a) udostępniam Wykonawcy w/w zasoby w następującym zakresie:

.....

b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów przeze mnie udostępnionych przy wykonywaniu zamówienia:

.....

c) **zrealizuję usługę** w zakresie, w jakim Wykonawca polega na moich zdolnościach w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia.

....., dnia

.....

podpis(y) osoby(osób)

udostępniającej(ych) zasoby

UWAGA: wypełnić jeżeli dotyczy

Nr postępowania: 1/2025

**OŚWIADCZENIA WYKONAWCY/WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCEGO SIĘ
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 5K ROZPORZĄDZENIA 833/2014 ORAZ ART.
7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA
WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA
NARODOWEGO**

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

ja, niżej podpisany działając w imieniu i na rzecz:

..... (pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

Oświadczam co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.⁴
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. z 2024 r. poz. 507).⁵

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

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

⁵ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

INFORMACJA DOTYCZĄCA POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY W ZAKRESIE ODPOWIEDAJĄCYM PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

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

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego podmiotu udostępniającego zasoby: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), w następującym zakresie: (określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu), co odpowiada ponad 10% wartości przedmiotowego zamówienia.

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

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

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

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

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

1)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

....., dnia

.....

kwalifikowany

podpis

elektroniczny

Nr postępowania: 1/2025.

**OŚWIADCZENIA PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY
DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z ART. 5K ROZPORZĄDZENIA 833/2014 ORAZ ART.
7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA
WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA
NARODOWEGO**

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

„Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie”

ja, niżej podpisany działając w imieniu i na rzecz:

..... (pełna nazwa oraz adres siedziby Wykonawcy)

Oświadczam co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY:

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.⁶
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego* (Dz. U. z 2024 r. poz. 507).⁷

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

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

⁷ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego*, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

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

1)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

....., dnia

.....
kwalifikowany podpis elektroniczny

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA w Szczecinie (lokalizacja: ul. Jagiellońska 44)

Kod CPV:

- **55.32.10.00-6** usługi przygotowywania posiłków,
- **55.52.00.00-1** usługi dostarczania posiłków

Czynności objęte przedmiotem zamówienia powinny być wykonywane zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz zgodnie z zasadami HACCP, zasadami GHP i GMP.

II. WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

A. Zakres wykonywanych świadczeń:

- 1) Zakres czynności składających się na świadczoną usługę ma charakter kompleksowy i może być rozliczany tylko jako czynność jednorodna.
- 2) Usługa żywienia polegać będzie na przygotowywaniu oraz dostarczaniu gotowych do spożycia posiłków i produktów żywnościowych na Oddziały Szpitala.
- 3) Zamawiający przewiduje zamówienie przez okres 24 m-cy 66 960 zestawów posiłków tj., w tym dziennie średnio 90 zestawów (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja wraz z posiłkiem przed snem).
- 4) Ilości wskazane zostały podane orientacyjnie i mogą ulec zmianie w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Ilości te zostały podane jedynie po to, aby ułatwić sporządzenie i skalkulowanie oferty. Zamawiający będzie dokonywał zamówień u wybranego Wykonawcy do momentu wyczerpania ogólnej wartości cenowej wynikającej z oferty Wykonawcy.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków z pominięciem produktów spożywczych przetworzonych technologicznie, żywności modyfikowanej genetycznie, barwników syntetycznych, preparatów zastępujących cukier, przypraw zawierających wzmacniacze smaku (E600-E699).
- 6) W terminie 15 dni od zawarcia umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do akceptacji Dietetyków SP ZOZ MSWiA receptury potraw wykorzystywanych w produkcji, a także każdorazowo w przypadku wprowadzenia nowego posiłku/dania. Receptura powinna zawierać: nazwę potrawy, ilościowy skład surowców użytych do produkcji, wagę porcji gotowej potrawy, wartość energetyczną i odżywczą oraz rodzaj zawartych alergenów. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzenia, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points), zwanego dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
- 8) Dostarczane posiłki powinny być świeże, z bieżącej produkcji dziennej, bez konieczności dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w kuchenkach oddziałowych SP ZOZ MSWiA.

- 9) Wymagane diety, według których Wykonawca będzie zobowiązany przygotowywać posiłki, będą uwzględniały estetykę, sezonowość i różnorodność produktów spożywczych w jadłospisach.
- 10) Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć etykiety produktów, które zostały użyte do przygotowania posiłków, np. sera, wędliny, itp.
- 11) Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego,
- 12) Posiłki będą przedstawiane w raporcie o ruchu chorych na dany dzień według załącznika nr 1 do OPZ,
- 13) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia posiłków uwzględniających tradycyjne potrawy świąteczne, oraz postne w następujące dni świąteczne: Nowy Rok, Popielec, Tłusty Czwartek (tradycyjny pączek ze świeżej produkcji dla pacjentów na diecie podstawowej oraz drożdżówka dla pacjentów na dietach, którzy wymagają ograniczeń), Wielki Piątek, Święta Wielkanocne (m.in. żur wielkanocny, biała kielbasa, jaja), Wigilia i Święta Bożego Narodzenia (m.in. barszcz czerwony wigilijny, ryba po grecku, kapusta postna, pierogi)

B. Szacunkowy podział diet w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie według osobodni na okres 24 m-cy obowiązywania umowy:

Tabela 1. – Szacunkowy podział diet w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie według osobodni na okres 24 m-cy obowiązywania umowy.		
Lp.	Dieta	Ilość osobodni
1	Podstawowa	27496
2	Łatwostrawna	5208
3	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	10989
4	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	112
5	Łatwostrawna o zmienionej konsystencji	5568
6	Bogatobiałkowa	392
7	Niskobiałkowa	48
8	Z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	14872
9	O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	311
10	Bogatoresztkowa	45
11	Ubogoenergetyczna	30
12	Pooperacyjna	820
13	Inna (ubogopurynowa, eliminacyjne, etapy trzustkowe, bezmleczna, itp.)	1069
RAZEM		66960

Ilość zamawianych diet może się zmienić i uzależniona jest od bieżących potrzeb zamawiającego

C. Posiłki profilaktyczne:

- 1) Zamawiający, w ramach obowiązującej umowy w okresie od 01.03.2025 r. do 31.03.2025 r. oraz od 01.11.2025 do 31.03.2026 i od 01.11.2026 do 28.02.2027 r. będzie zamawiał posiłki profilaktyczne dla pracowników zgodnie z Rozporządzeniem Rady ministrów z dnia 28 maja 1996 r. Posiłek taki powinien posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal oraz zawierać około 50-55% węglowodanów, 30-35% tłuszczów, 15% białek.
- 2) Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków profilaktycznych.
- 3) Szacunkowa przewidywana ilość posiłków profilaktycznych:
 - a) na okres 24 m-cy obowiązywania umowy to około 609 posiłków
 - b) zamawianych dziennie dla 3 osób, w okresie miesiąca to około 63 posiłków w okresach wskazanych powyżej.
- 4) Ilość zamawianych posiłków profilaktycznych może się zmienić i uzależniona jest od bieżących potrzeb Zamawiającego.

D. Jadłospisy:

- 1) Jadłospis dekadowy (dziesięciodniowy):

- a) Powinien być układany z uwzględnieniem gramatury produktów/potraw dla diet: podstawowej, łatwostrawnej, łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- b) Powinien zawierać informacje o gramaturze produktu/potrawy oraz o ilości: energii (w kcal), składników pokarmowych (białka, węglowodanów z wyszczególnieniem cukrów, tłuszczu z wyszczególnieniem kwasów tłuszczowych nasyconych, soli), błonnika. Ilości te powinny być podane do każdego z posiłków osobno jak i jako jedna wartość dla całodzienniej diety.
- c) Pierwszy jadłospis dekadowy rozpoczynający współpracę, Wykonawca przedstawi zamawiającemu najpóźniej w dniu podpisania umowy. Kolejne jadłospisy dekadowe będą dostarczane najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdej nowej dekady w wersji elektronicznej, a w przypadku awarii – w wersji papierowej.
- d) Akceptacja jadłospisu dekadowego w przypadku braku uwag nastąpi niezwłocznie po jego weryfikacji. W przypadku jadłospisu niezgodnego z zapisami umowy lub niezgodnego z propozycją zmiany wskazaną przez Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia poprawek, które w formie pisemnej zostaną zgłoszone przez Zamawiającego. Po prawidłowo naniesionych poprawkach jadłospis zostanie zaakceptowany. Ostateczną wersję jadłospisu, zaakceptowaną przez Zamawiającego należy przedłożyć Dietetykom SP ZOZ MSWiA w Szczecinie, najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem dekady.
- e) Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy opinie pacjentów na temat smakowitości i jakości posiłków zgłoszone do Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie. Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia tych opinii i sugestii Zamawiającego szczególnie w zakresie: różnorodności, kolorystyki, sezonowości planowanych produktów i potraw.

2) Jadłospis dzienny:

- a) Wykonawca każdego dnia dostarczy wraz z pierwszym posiłkiem dwie kopie aktualnego jadłospisu dziennego (powstałego na bazie zatwierdzonych jadłospisów dekadowych i uwzględniającego każdą dietę obowiązującą w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie) na każdy Oddział objęty w danym dniu żywieniem.
- b) Zamawiający wymaga aby jadłospisy, które Wykonawca dostarczy do oddziału były suche, czyste, czytelne i nadawały się do powieszenia na tablicy do wiadomości pacjentów.
- c) Jadłospis dzienny powinien zawierać te same informacje co jadłospis dekadowy z uwzględnieniem każdej diety zamówionej w danym dniu. Ponadto powinien zawierać oznaczenie alergenów zawartych w potrawach i produktach spożywczych. Dodatkowo w przypadku produktów/potraw planowanych w jadłospisie w ilości większej niż 1 sztuka, należy wskazać ilość sztuk przewidzianych dla pacjenta, np. pieczywo pszenno-żytnie 50g (2 kromki), parówki 100g (3szt), itp.
- d) W przypadku zmiany diety między posiłkami, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospis zamówionej diety (jeśli dieta nie figuruje w jadłospisie dziennym) wraz z posiłkiem na Oddział, którego zmiana dotyczy.
- e) Jedna kopia jadłospisu dziennego wraz z legendą o alergenach, a także wszelkie zmiany, każdego dnia zostaną również dostarczone do Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie w formie elektronicznej.
- f) W przypadku diet indywidualnych (zleconych przez lekarzy) oraz dla diet wskazanych przez Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie, Wykonawca będzie dostarczał jadłospis dzienny ze szczegółowym wykazem wartości odżywczej, tzn. poza ilością energii, składników pokarmowych, błonnika, jadłospis będzie zawierał też szczegółowe informacje o ilości np.: witamin, składników mineralnych, wymienników węglowodanowych, itp.
- g) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania nieprawidłowości w jadłospisach dziennych. W przypadku ich wystąpienia, Wykonawca zobowiązany jest do naniesienia wskazanych przez Zamawiającego poprawek i przekazania prawidłowego jadłospisu dziennego.
- h) Zmiany w już zatwierdzonym jadłospisie są możliwe tylko i wyłącznie po uzgodnieniu z Dietetykami SP ZOZ MSWiA w Szczecinie. Zmiany będą akceptowane tylko w wyjątkowych przypadkach, np. w przypadku braku dostawy towaru, awarii sprzętu. Wykonawca zobowiązuje

się zaakceptowane zmiany nanieść na wszystkie jadłospisyienne celem prawidłowej dystrybucji posiłków w oddziałach i do informacji pacjentów.

- i) Ponadto Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w formie elektronicznej dostarczał do Informatyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie dziesięciodniowy dzienny jadłospis składający się z wszystkich diet obowiązujących w SP ZOZ MSWiA w Szczecinie. Tak przygotowany jadłospis należy dostarczyć najpóźniej dzień przed rozpoczęciem obowiązywania dekady.

E. Ustawy i przepisy obowiązujące wykonawcę:

Wykonawcę zobowiązuje się aby w trakcie realizacji umowy stosował się do:

- 1) - Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku, w sprawie higieny środków spożywczych
- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku, o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wydanych na jej podstawie innych obowiązujących aktów wykonawczych
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku, w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 roku, o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi
- Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- Ustawa o odpadach z dnia 14 grudnia 2012 roku (Dz.U. 2013 poz. 21 z późn. zm.)
- 2) Wszystkich nowelizacji i nowych ustaw dotyczących żywienia w szpitalach.
- 3) Świadczenia usługi w oparciu o instrukcje i procedury obowiązujące u Zamawiającego oraz do tych, które zostaną opracowane w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

F. Warunki przygotowania, zamawiania, dostarczania i odbioru posiłków:

1) PRZYGOTOWANIE POSIŁKÓW:

- a) Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, biorąc pod uwagę wskazania Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie. Przygotowanie żywienia dla chorych w pierwszej kolejności powinno opierać się na dietach i zaleceniach diet przedstawionych w pkt. III – NOMENKLATURA I ZALECENIA DIET. Dodatkowo jakość żywienia powinna być zgodna z normami składników pokarmowych i wymaganiami dotyczącymi produktów spożywczych dla chorych w zakładach ochrony zdrowia, wydanyymi przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH-PIV (dawniej Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie), szczególnie w zakresie wartości odżywczych, urozmaicenia oraz objętości i wagi potraw:
 - „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” – wydawnictwo NIZP-PZH 2020r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz, dr n. roln. E. Rychlik, dr n. roln. K. Stoś, prof. dr hab. n. biol. J. Charzewska
 - „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” 2011r. pod redakcją prof. dr hab. n. med. M. Jarosz
 - „Zalecenia zdrowego żywienia” tj. talerz zdrowego żywienia oraz najnowsze doniesienia dotyczące żywienia publikowane przez Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej
 - W szczególnych przypadkach zgodnie z zaleceniami lekarskimi wynikającymi ze wskazań medycznych
- b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli miejsca przygotowania posiłków w ramach nadzoru bieżącego oraz sposobu magazynowania żywności przez Wykonawcę, a w szczególności Zamawiający uprawniony jest do sprawdzania:
 - jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
 - stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
 - zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami.

2) ZAMAWIANIE POSIŁKÓW:

a) Zamawiający będzie każdorazowo składał zamówienia według raportu o ruchu chorych, stanowiącego załącznik nr 1 do OPZ. Informacje o ilości zamówionych posiłków zostaną przesłane przez Zamawiającego do Wykonawcy faxem lub pocztą elektroniczną do godziny:

- 7:15 – zgłaszanie stanu chorych na śniadania,
- 10:00 – zgłaszanie stanu chorych na obiady,
- 15:00 – zgłaszanie stanu chorych na kolacje.

W przypadku braku zamówienia w podanych godzinach wymaga się od Wykonawcy podjęcia próby kontaktu z Zamawiającym. W przypadku niemożności skontaktowania się z Zamawiającym należy przyjąć stan pacjentów:

- na śniadanie i II śniadanie z kolacji dnia poprzedniego;
- na obiad i podwieczorek ze śniadania z dnia bieżącego;
- na kolację z obiadu dnia bieżącego.

b) W przypadku złożenia zapotrzebowania na dany posiłek po potwierdzeniu stanu chorych, Zamawiający zastrzega sobie w sytuacjach wyjątkowych, możliwość zamówienia i dostarczenia dodatkowej liczby posiłków.

c) Zamawiający, w ramach obowiązującej umowy, zastrzega sobie możliwość zamówienia odpłatnie posiłków obiadowych dla opiekunów pacjentów oraz swoich pracowników:

- Koszt obiadu, tj. zupa + II danie + dodatek, nie może być wyższy niż stawka obiadowa dla jednego pacjenta. Ponadto opłata zależć będzie od wybranego zestawu (wariantu) i musi być proporcjonalna do wielkości zamówienia.
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia następujących wariantów: tylko zupy, tylko II dania, zupa + II dania, dodatek kompotu.
- Pracownikom / opiekunom pacjentów przysługuje prawo wyboru posiłku obiadowego z jadłospisu dziennego dla diety: podstawowej, łatwostrawnej, wegetariańskiej, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów.
- Zamawiający będzie każdorazowo informował Wykonawcę o ilości i rodzaju dodatkowych, odpłatnych posiłków obiadowych zamawianych przez swoich pracowników i/lub opiekunów pacjentów.

3) DOSTARCZANIE I ODBIÓR POSIŁKÓW:

a) Godziny dostarczania posiłków do siedziby Zamawiającego, tj. ul. Jagiellońska 44, Szczecin:

- śniadania i II śniadania – 8:15,
- obiady i podwieczorki – 13:00,
- kolacje i posiłek nocny – od 17:00 do 17:15.

b) Godziny wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:

- śniadania – 8:30,
- II śniadania – 10:30,
- obiady – 13:15,
- podwieczorki – 15:00,
- kolacje – 17:30,
- posiłek przed snem – 18:45.

c) Zamawiający w ramach realizacji przedmiotowego zamówienia zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania i wydawania posiłków.

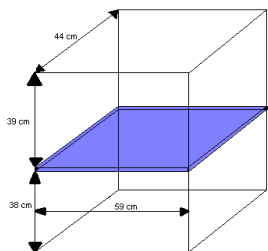
d) Dowóz posiłków przez Wykonawcę:

- powinien odbywać się w systemie termosowym, który zapewni zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-higienicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu oraz zabezpieczającym przed wylaniem i schłodzeniem – posiłki powinny być dostarczane w czystych, suchych, stabilnych, nieuszkodzonych, estetycznych i szczelnie zamkniętych (ze szczelnie przylegającą uszczelką) pojemnikach GN, dodatkowo umieszczonych w zamykanych pojemnikach transportowych (nie zezwala się na przewożenie niezabezpieczonych pojemników GN). Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia się w taką ilość pojemników wraz ze szczelnymi pokrywkami, która będzie odpowiednia, aby czyste i osuszone mogły być wykorzystywane do ponownego użycia, a tym samym zapewni ciągłość i prawidłowość procesu dystrybucji. Uszkodzone pojemniki i

pokrywki Wykonawca będzie wymieniał na bieżąco we własnym zakresie i na własny koszt.

- nie powinien odbywać się: luzem, w reklamówkach/woreczkach spożywczych, opakowanych w styropian czy w sposób niegwarantujący bezpiecznego i sprawnego dostarczania posiłków do Oddziałów
- powinien odbywać się przy użyciu sprzętu, który jest dopuszczony do przewozu i kontaktu z żywnością (posiadać atest PZH)
- potraw łatwopsujących się, serwowanych na zimno (np. wędliny, sery, jaja, mleczne napoje fermentowane, surówki, zimne sosy, sałatki i inne) w okresie letnim, przy temperaturze zewnętrznej powyżej 24 stopni C powinien być dodatkowo zabezpieczony poprzez wykorzystanie pojemników termoizolacyjnych z wkładem chłodzącym

d) Wymiary pojemników, w jakich dostarczana będzie żywność muszą odpowiadać wymiarom windy przedstawionym na rysunku poniżej:



Rysunek nr 1. Szczegółowe wymiary wewnętrzne z uwzględnieniem półki dzielącej windę na dwie części

e) Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę w taki sposób i przy pomocy takich urządzeń, które zapewnią każdemu pacjentowi otrzymanie ciepłego posiłku, bez konieczności ich podgrzewania, a więc tak, aby w momencie wydawania posiłków pacjentom posiadały temperaturę nie niższą niż: zupy 75°C, II danie i inne dania ciepłe 63°C, kawa, kakao i herbata 80°C (za wyjątkiem diet płynnych wzmocnionych – temperatura w momencie wydania powinna być równa temperaturze pokojowej 20-25 °C, albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37 °C)

f) Zamawiający wymaga, aby następujące produkty spożywcze i posiłki były dostarczane w pojemnikach typu GN:

- sery, wędliny, pasty (w tym twarogowe), sałatki, jaja, śledzie, rozdrobnione dodatki warzywne, masło
- płynne i papkowate (zupy), a także napoje do tych diet pakowane osobno (GN z napojem do diety płynnej i GN z napojem do diety papkowej) i podpisane nazwą diety

g) Na zlecenie Zamawiającego, Wykonawca dostarczy pacjentowi posiłki (zimne i gorące) w pojemnikach jednorazowych:

- Dla pacjentów na Oddziale Izby Przyjęć wraz z jednorazowymi sztućcami
- Dla pacjentów hospitalizowanych w Oddziale Anestezjologii i Intensywnej Terapii wraz z jednorazowymi sztućcami
- W przypadku diety bezglutenowej (wszystkie posiłki) oraz diet papkowatych (wyjątkiem jest zupa oraz napoje – należy je podawać w pojemnikach typu GN)
- Dla pacjentów objętych izolacją

W przypadku więcej niż jednego pacjenta w danym dniu, Wykonawca zobowiązuje się do opisywania pojemników nazwą diety, w celu uniknięcia pomyłek przy wydawaniu. Ponadto zamawiający zastrzega możliwość zamówienia wszystkich jednorazowych naczyń i sztućców do gabinetu Dietetyków SP ZOZ MSWiA w Szczecinie.

h) Wykonawca ma obowiązek dostarczyć do każdego posiłku bezpłatną próbkę pokarmową zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545 ze zm.). Próbkę należy dostarczyć na Oddział, zgodnie z obowiązującym harmonogramem pobierania prób pokarmowych u Zamawiającego.

i) Na zlecenie Zamawiającego, Wykonawca ma obowiązek dostarczyć nieodpłatne posiłki służące do degustacji dla Dietetyków SP ZOZ MSWiA, w celu dokonania kontroli organoleptycznej posiłków.

j) Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki do kuchенок oddziałowych Zamawiającego. Zamawiający dysponuje 5 kuchenkami oddziałowymi rozmieszczonymi w jednym budynku. Ich funkcjonowanie jest

uzależnione od bieżących potrzeb. W wyjątkowych przypadkach, na zlecenie Zamawiającego Wykonawca dostarczy posiłek dla pacjentów przebywających w Oddziale Izby Przyjęć.

k) Zamawiający wymaga, aby produkty spożywcze/posiłki pakowane były odrębnie na każdy z Oddziałów zlokalizowanych na terenie Zamawiającego w lokalizacji Jagiellońska 44 w Szczecinie (patrz tabela 2). Zamawiający zastrzega, że w czasie trwania umowy może nastąpić zmiana ilości oddziałów, ich łączenie, likwidacja, powstanie nowych lub zmiana ich lokalizacji. O dokonywanych zmianach Zamawiający będzie informował Wykonawcę na bieżąco, a Wykonawca zobowiązany będzie do dokonywania stosownych zmian w realizacji usługi i rozliczeniach.

l) Zamawiający wymaga odpowiedniego oznaczenia niezbędnych do realizacji umowy: termoportów, pojemników typu GN, pojemników do pieczywa.

- Pojemniki przeznaczone do transportu żywności powinny być czytelnie oznakowane nazwą oddziału bądź skrótem zgodnie z poniższą tabelą:

Tabela 2. – Nazwy Oddziałów SP ZOZ MSWiA w Szczecinie z podaniem lokalizacji (piętra) i skrótu.		
PIĘTRO	NAZWA ODDZIAŁU	SKRÓT
I	Oddział Chorób Wewnętrznych z pododdziałem gastroenterologii	W lub WEW
I	Oddział Okulistyki	OKU
I	Oddział Neurochirurgii	NEUR-CH
II	Oddział Neurologii z pododdziałem udarowym, neurochirurgii oraz Intensywnego Nadzoru Neurologicznego	NEU
II	Oddział Ginekologii z pododdziałem uroginekologii	G lub GIN
III	Oddział Chirurgii z Urologią z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej	CH lub CHIR
III	Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii	OIOM lub OAIIT
III	Oddział Ortopedii	ORT

- Dodatkowo pojemniki typu GN i pojemniki jednorazowe poza nazwą / skrótem oddziału powinny mieć załączoną informację o rodzaju diety, a także informacje o dołączonej próbie pokarmowej.

m) Dostawa posiłków odbywać się będzie windą z pomieszczenia przystosowanego do odbioru posiłków, z którego to pomieszczenia, osoba dostarczająca posiłki będzie wysyłać je na poszczególne kuchenki oddziałowe, skąd personel Zamawiającego będzie wydawać porcje pacjentom z użyciem własnej zastawy stołowej – bezpośrednio z pojemników GN, w których Wykonawca dostarczy posiłki do Szpitala. Z wybranym pracownikiem Wykonawcy wyznaczony pracownik Zamawiającego przeprowadzi szkolenie z zakresu realizacji dystrybucji zamawianych posiłków na poszczególne Oddziały Szpitala.

n) Odbiór posiłków dokonywany będzie przez Dietetyka Szpitala lub osobę do tego wyznaczoną, natomiast ze strony Wykonawcy odbiór dokonywać będzie upoważniona przez niego osoba, na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego stanowiącego załącznik do umowy zawierającego informację o godzinie dostarczenia posiłku, ilości poszczególnych diet na dany posiłek, temperaturze, jakości potraw i zgodności z ustalonym jadłospisem.

o) Protokół zdawczo - odbiorczy wypełniany będzie w oparciu o poniżej umieszczony schemat kontroli jakości posiłków:

- Wykonawca dostarcza posiłki zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem według raportu o ruchu chorych,
- Posiłki po dostarczeniu na Oddziały są sprawdzane przez Dietetyków lub osoby do tego uprawnione pod względem jakości potraw, godziny dostarczenia posiłku, temperatury potraw, ilości diet na poszczególne Oddziały i zgodności z ustalonym jadłospisem. Ocena jakości potraw dotyczyć będzie m.in.:

- gramatury,
- konsystencji,
- smaku
- zawartości mięsa w wędlinach oraz w parówkach.

- W sytuacji, kiedy brak jest zastrzeżeń, w protokole zdawczo-odbiorczym nie wpisuje się dodatkowych uwag
- W sytuacji stwierdzenia zastrzeżeń odnośnie jakości potraw, godziny dostarczenia posiłku, temperatury potraw, ilości produktów i diet na poszczególne Oddziały i zgodności ich z ustalonym jadłospisem, Zamawiający poinformuje o tym drogą telefoniczną i/lub elektroniczną Wykonawcę celem usunięcia nieprawidłowości (np. uzupełnienia brakującego produktu / posiłku, wycofania, zastąpienia pełnowartościowymi, dobrymi jakościowo, o właściwej temperaturze posiłkami). Zamawiający wymaga od Wykonawcy niezwłocznej reakcji na zgłoszoną reklamację, w czasie możliwie najkrótszym, nie później jednak niż 45 minut od przyjęcia zgłoszenia. Brak reakcji ze strony Wykonawcy we wskazanym czasie, będzie traktowany jako uznanie reklamacji za zasadną oraz będzie stanowiło podstawę do wpisania nieprawidłowości w protokole zdawczo-odbiorczym, a tym samym podstawę do naliczenia kary umownej za wadliwie wykonaną usługę.
- Osoba wyznaczona przez Wykonawcę podpisując protokół zdawczo-odbiorczy z uwagami, bądź bez uwag, tym samym je zatwierdza.
- Protokół zdawczo-odbiorczy obowiązywać będzie w jednej, tej samej formie, dla obu stron. Protokół ten po podpisaniu przez obie strony będzie kserowany i dostarczany w tej formie do Wykonawcy.

p) Zamawiający wymaga odbioru termoportów i pojemników odesłanych z Oddziałów Szpitalnych w ciągu dwóch godzin po każdym dostarczonym posiłku.

r) Mycie i dezynfekcja pojemników, w których dostarczone zostały posiłki, należą do Wykonawcy, natomiast mycie i dezynfekcja zastawy stołowej należy do Zamawiającego. Zamawiający wymaga, aby proces mycia i dezynfekcji pojemników transportowych, odbywał się po każdym odebraniu pojemników z Oddziałów. Wykonawca ma obowiązek posiadać instrukcję mycia i dezynfekcji w/w sprzętu. Zamawiający jest upoważniony do weryfikacji w/w dokumentu.

s) Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli dokumentacji sanitarnej środka transportu, którym dostarczane są posiłki, a także kontroli książeczek zdrowia personelu dostarczającego żywność oraz kontroli dowodów dokumentujących pochodzenie wykorzystywanych do produkcji posiłków produktów.

III. ZALECENIA DIET I NOMENKLATURA:

A. Ogólne zalecenia wszystkich diet:

1. Akceptuje się błąd +/-5% dotyczący gramatury produktu „na talerzu”, z zastrzeżeniem, że nie może być to bezustanny błąd np. w kierunku ciągłego niedoszacowania gramatury produktu „na talerzu”.
2. W każdym posiłku należy uwzględnić napój (np. kawa 250 ml, kakao 250 ml, kompot 400 ml, herbata 400 ml). Zawartość cukrów w tych napojach nie może być większa niż 5g cukrów dodanych w 250ml produktu gotowego do spożycia z wyjątkiem diety: z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, ubogopurynowej, ubogoenergetycznej, diet z ograniczeniem cukrów – tam nie zezwala się na dodawanie cukru w żadnej ilości i postaci.
3. Wykonawca do każdego posiłku zobowiązany jest zapewnić co najmniej jeden dodatek warzywny i/lub owocowy.
4. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie dodatku warzywnego i owocowego w formie sałatki.
5. Owoce / dodatek owocowy:
 - a) powinien być zaplanowany w ilości nie mniejszej niż 100g części jadalnych / dzień i w przypadku diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów nie powinien występować jako samodzielny posiłek.
 - b) Zamawiający nie zezwala planowania owoców do kolacji i posiłku przed snem.
 - c) Zamawiający nie zezwala na przekrajanie i obieranie ze skórki świeżych owoców (wyjątek stanowią zalecenia poszczególnych diet oraz arbuz, który powinien być pokrojony na porcje).
 - d) Wymaga się aby wszystkie owoce były umyte przez Wykonawcę.
 - e) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dostępność owoców sezonowych co najmniej od 1 czerwca do 31 sierpnia w okresie obowiązywania umowy.

- f) Nie dopuszcza się planowania tego samego owocu więcej niż raz w ciągu dnia oraz dzień po dniu.
- 6. Dodatki do posiłków w formie jogurtów, kefirów, maślanek, soków, itp. powinny być podawane w opakowaniach jednostkowych, w ilości minimum 150g.
- 7. W ciągu dnia nie zezwala się na planowanie w jadłospisie więcej niż raz, dwóch tych samych produktów w opakowaniach jednostkowych np. dwóch soków, dwóch kefirów, itp.
- 8. Zamawiający nie zezwala planowania w jadłospisie wyrobów cukierniczych z wyjątkiem wymienionych świąt.

B. Ogólne zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

1) DOTYCZY OBIADÓW:

- a) Porcja obiadu powinna składać się z dwóch dań, tj. zupy i drugiego dania (wyjątkiem są diety płynne wzmocnione – wymaga się aby obiad w tym wypadku był jednodaniowy).
- b) Zupy:
 - Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 350 ml zupy na jednego pacjenta.
 - Proporcje zawartości zup warzywnych takich jak: jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, barszcz czerwony, ogórkowa, koperkowa, kapuśniak, zupa z fasoli szparagowej muszą być następujące: 50-60% warzyw do 40-50% bulionu.
 - W przypadku zup warzywnych, główne warzywo musi być składnikiem dominującym w mieszance warzywnej zupy.
 - W przypadku zup o mniejszej zawartości warzyw typu barszcz biały, żur, zawartość warzyw musi być nie mniejsza niż 40% na jedną porcję.
 - Zamawiający wymaga przygotowania zup na wywarach warzywnych.
- c) Zamawiający wymaga, aby w jadłospisie dekadowym pojawiły się: pięć porcji mięsa bez kości w ilości co najmniej 80 g, udko z kurczaka jeden raz w dekadzie w ilości 200 g i w każdy piątek ryba (z wykluczeniem pangi), w formie porcji lub mielonej, w ilości 100 g, na jednego pacjenta.
- d) Zamawiający wymaga, aby dwa razy na dekadę w jadłospisie pojawiły się potrawy mączne typu: naleśniki z serem, kotlety ziemniaczane, kopytka, kluski śląskie, pierogi.
- e) Do każdej porcji obiadu Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatek warzywny:
 - W ilości co najmniej 150g (gramatura „na talerzu”) na jednego pacjenta
 - W formie surówek dla diety podstawowej i diet opartych na jej założeniach. Trzy razy w dekadzie dopuszcza się również warzywa gotowane al dente.
 - Dla diet łatwostrawnych i diet opartych na jej założeniach w formie dostosowanej do szczegółowych zaleceń poszczególnych diet np. w formie warzyw gotowanych.
- f) Zamawiający wymaga aby używane mięso wieprzowe było z chudych części tj. szynka i schab, a pulpety na diety łatwostrawne składały się tylko z chudego mięsa drobiowego.
- g) Zamawiający zastrzega możliwość wymiany ziemniaków na kaszę/ryż/makaron w przypadku gdy jakość ziemniaków do obiadu dwa razy z rzędu nie będzie odpowiednia.
- h) Do obiadu należy zaplanować przecedzony kompot (bez owoców) w ilości 400 ml na pacjenta.
- i) obiady powinny być niejednostajne, atrakcyjne wizualnie i apetyczne.

2) DOTYCZY ŚNIADAŃ, II ŚNIADAŃ, PODWIECZORKÓW I KOLACJI:

- a) Do śniadania i kolacji musi być dostarczone pieczywo (krojone, zabezpieczone folią) w ilości co najmniej 100g (z wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) na jednego pacjenta (nie licząc tzw. „piętek”), dostosowane do rodzaju diety:
 - w diecie podstawowej co najmniej: 50g chleb mieszany pszenno-żytni (biały) i 50g pieczywo pełnoziarniste (np. graham, razowe)
 - w dietach łatwostrawnych co najmniej: 50g chleb mieszany pszenno-żytni (biały) i 50g pieczywo typu graham
 - w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu co najmniej: 100g pieczywa psennego (w tym co najmniej 50g bułki pszennej cienko krojonej)
 - w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów: 70g pieczywo pełnoziarniste (np. graham, razowe)

- b) Dodatek warzywny, taki jak pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, przypadający na jednego pacjenta, dostarczany do śniadania i kolacji, powinien ważyć min. 100g. Nie zezwala się planowania sałaty jako jedynego warzywa w śniadaniu i kolacji, tzn. sałata może być zaplanowana jako drugie warzywo lub dodatek do owocu w posiłku, w ilości nie większej niż 30g. W II śniadaniu i podwieczorku zezwala się planowanie sałaty jako jedynego warzywa, ale w ilości nie większej niż 30g.
- c) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć każdemu pacjentowi poporcjonowany dodatek tłuszczowy:
- Do śniadania i kolacji w ilości nie mniejszej niż 10g
 - Do II śniadania i posiłku przed snem w ilości nie mniejszej niż 5g
 - W przypadku diety o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych w formie wysokogatunkowej miękkiej margaryny
 - W przypadku innych diet (jeśli nie ma przeciwwskazań) w formie masła (82% tłuszczu mlecznego)
- d) Do każdego śniadania z wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć supę mleczną w ilości 350 ml na jednego pacjenta. Dla osób będących na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć mleczne napoje fermentowane typu jogurt naturalny, kefir lub maślanka.
- e) Dostarczane przez Wykonawcę porcje wędlin i sera żółtego do śniadania i kolacji nie mogą ważyć mniej niż 60g na jednego pacjenta i muszą być porcjonowane w taki sposób, żeby pokryć w całości powierzchnię co najmniej dwóch kromek pieczywa białego lub razowego.
- f) Dostarczane przez Wykonawcę pasty kanapkowe (np. pasty rybne, pasta jajeczna, pasta z awokado, pasty twarogowe, pasty z warzyw, itp.), pasty z roślin strączkowych i twarożek wiejski ziarnisty nie mogą ważyć mniej niż 100g.
- g) Zawartość tłuszczu w serach twarogowych musi być dostosowana do danego rodzaju diety, a porcja dla jednego pacjenta nie może ważyć mniej niż 80g.
- h) Zamawiający wymaga, aby przynajmniej trzy razy w dekadzie na śniadanie i przynajmniej dwa razy w dekadzie na kolację znalazł się posiłek składający się z dwóch produktów spożywczych, np.:
- dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów np.: min. 50g twarogu lub 30g sera żółtego + min. 30g wędliny + dodatek warzywny
 - dla pozostałych diet: np. 30g dżemu / miodu pszczelego + min. 50g twarogu lub min. 30g wędliny lub 30g sera żółtego + dodatek warzywny (z uwzględnieniem wytycznych poszczególnych diet).
- i) Zamawiający wymaga, aby kolacje i śniadania były różnorodne.
- j) Zamawiający wymaga aby dodatek owocu do śniadania nie występował częściej niż 3 razy w dekadzie.
- k) Na II śniadanie wykonawca zobowiązany jest zapewnić wytrawny posiłek np. co najmniej jedną kanapkę z dodatkiem białkowym, tłuszczowym oraz dodatkiem warzywnym i/lub owocowym.
- l) Wymaga się planowanie soku warzywnego 100% (maksymalnie 2 x w dekadzie) zamiast dodatku warzywnego do śniadania/II śniadania/kolacji z uwzględnieniem wytycznych poszczególnych diet.
- m) Wymaga się planowanie soku owocowo-warzywnego (maksymalnie 2 x w dekadzie) zamiast owocu na podwieczorek z uwzględnieniem wytycznych poszczególnych diet.
- n) Zamawiający wymaga aby w składzie 4 podwieczorków w dekadzie uwzględnić mleczne produkty fermentowane i/lub posiłki powstałe z ich udziałem (np. koktajl owocowy na jogurcie - nie zezwala się przygotowywania koktajli owocowych na bazie mleka bądź mleka w proszku z wyjątkiem zaleceń poszczególnych diet) lub budyń w ilości nie większej niż 1 raz w dekadzie.
- o) Zamawiający wymaga aby w składzie 4 podwieczorków w dekadzie uwzględnić owoce dostosowane do zaleceń poszczególnych diet.
- p) Dostarczane przez Wykonawcę wędliny oraz wyroby mięsne (parówki) nie mogą zawierać mniej niż 80% mięsa, nie może być to mięso oddzielone mechanicznie (MOM).
- q) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania w ciągu dnia na poszczególne posiłki różnorodnych wędlin, które będą odpowiednie dla określonych typów diet.
- r) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania parówek tylko z mięsa drobiowego.
- s) Wykonawca dopuszcza sery żółte w jądłospisie, nie dopuszcza serów topionych.

t) Dostarczone przez Wykonawcę jaja powinny być typu 1 lub 2 w rozmiarze M lub L.

3) DOTYCZY POSIŁKÓW PRZED SNEM:

a) Na posiłek przed snem wykonawca zobowiązany jest zapewnić wytrawny posiłek np. co najmniej jedną kanapkę z dodatkiem: białkowym, tłuszczowym oraz warzywnym.

C. Inne zalecenia dotyczące żywienia:

1. Zastrzega się możliwość zmiany ilości posiłków, ich objętości, energetyczności diety i zawartości białka, węglowodanów oraz tłuszczów, a także innych parametrów diety (np. doboru produktów) na zlecenie lekarza / dietetyka celem dostosowania do indywidualnych potrzeb pacjenta.
2. Zamawiający może w trakcie realizacji umowy zgłaszać zmiany dotyczące zaleceń żywieniowych w dietach wynikające ze wskazań i uwag oddziałów, co nie wpłynie na koszty wyżywienia. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić zmiany.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia płynów do dopajania pacjentów (oprócz napojów uwzględnionych w jadłospisie), tzn. wykonawca będzie dostarczać herbatę ekspresową w torebkach w opakowaniu jednostkowym (zwykłą i na zgłoszenie Zamawiającego owocową), kawę zbożową w opakowaniu jednostkowym oraz cukier (1kg), wg zgłoszonego zapotrzebowania przez Dietetyków SP ZOZ MSWiA drogą elektroniczną.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kleików w opakowaniach jednostkowych, sucharów w opakowaniach jednostkowych oraz pieczywa bezglutenowego w opakowaniu jednostkowym, wg zgłoszonego zapotrzebowania przez Dietetyków SP ZOZ MSWiA drogą elektroniczną.
5. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wody mineralnej niegazowanej:
 - wg zgłoszonego zapotrzebowania przez Dietetyków SP ZOZ MSWiA drogą elektroniczną
 - w ilości 1 butla/os/dobę o pojemności 1,5l dla pacjentów na diecie ubogopurynowej i bogatoresztkowej, dla pacjentów objętych izolacją, dla diet indywidualnych według wskazań lekarza

D. Nomenklatura i zalecenia poszczególnych diet:

Zamawiający nie uwzględnił wszystkich diet stosowanych w żywieniu chorych, które mogą być przez niego zamawiane. Niżej wymienione diety, mogą zostać wykluczone lub dodane nowe, stosownie do zaleceń indywidualnych i potrzeb Zamawiającego.

1) Dieta podstawowa

Ilość posiłków: 4 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta dla pacjentów niewymagających specjalnych modyfikacji dietetycznych, spełniająca wszystkie warunki prawidłowego żywienia ludzi zdrowych. Dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej. Wskazane jest ograniczenie potraw ciężkostrawnych i wzdymających. Dozwolonymi technikami kulinarnymi są: gotowanie tradycyjne lub na parze; duszenie; pieczenie bez dodatku tłuszczu, np. w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych; grillowanie – bez dodatku tłuszczu, na patelni grillowej lub grillu elektrycznym; smażenie (potrawy smażone należy ograniczyć do 3 razy w jadłospisie dekadowym); lekkie podsmażenie na niewielkiej ilości oleju roślinnego bez panierki.

Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych (przynajmniej 1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału), mlecznych i jego przetworów (minimum w 2 posiłkach w ciągu dnia), warzyw i owoców (minimum 400g/dzień w proporcji $\frac{3}{4}$ warzyw i $\frac{1}{4}$ owoców, do każdego posiłku, nie wliczając do tej gramatury ziemniaków i batatów, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej), ziemniaków, źródeł białka (co najmniej 1 porcja / dzień z grupy mięso lub jaja lub nasiona roślin strączkowych i/lub przetwory nasion roślin strączkowych, inne roślinne zamienniki białka zwierzęcego; dodatkowo nasiona roślin strączkowych i/lub ich przetwory należy uwzględnić co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym), ryb (co najmniej 3 razy w

jadłospisie dekadowym, głównie ryby morskie) i tłuszczów (1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	25-30% En (61-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	15 g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

Tabela 3. – Produkty spożywcze dozwolone i przeciwwskazane do stosowania na diecie podstawowej

ZALECANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki pełnoziarniste; mąka ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa (w ograniczonych ilościach); pieczywo pełnoziarniste, bez dodatku substancji słodzących, np.: żytnie razowe, graham, chleb z dodatkiem otrębów i ziaren; białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane; kasze: gryczana (w tym krakowska), jęczmienna (pęczak, wiejska, mazurska), orkiszowa, bulgur, jaglana, manna, kukurydziana; płatki naturalne, np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, ryżowe, żytnie, muesli bez dodatku cukru i jego zamienników np.: syropu glukozowo-fruktozowego; makarony, np.: razowy, gryczany, orkiszowy, żytni, pszenne z mąki durum (gotowane al'dente); ryż brązowy, ryż czerwony, ryż biały (w ograniczonych ilościach); potrawy mączne, np.: naleśniki, pierogi, kopytka, kluski (w ograniczonych ilościach); otręby, np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** wszystkie warzywa świeże i mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu, warzywa pieczone, warzywa kiszone; ziemniaki, bataty: gotowane, pieczone
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** wszystkie nasiona roślin strączkowych; produkty z nasion roślin strączkowych z małą zawartością soli
- **OWOCE:** wszystkie owoce: świeże, mrożone, gotowane, pieczone; musy owocowe; dżemy owocowe niskosłodzone (w ograniczonych ilościach), owoce suszone (w ograniczonych ilościach)
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko (1,5-2% tłuszczu) i sery twarogowe chude lub półtłuste; naturalne napoje mleczne fermentowane bez dodatku cukru (np. kefir, jogurt, maślanka); sery podpuszczkowe o obniżonej zawartości tłuszczu (w ograniczonych ilościach)
- **MIEŚO I RYBY:** z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: polędwica, schab, szynka; chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych; pieczone pasztety z chudego mięsa; chude gatunki kielbas; galaretki drobiowe; wszystkie ryby morskie i słodkowodne; konserwy rybne (w ograniczonych ilościach); ryby wędzone (w ograniczonych ilościach)
- **JAJA:** gotowane; jaja sadzone i jajecznica na parze lub smażone na małej ilości tłuszczu; omlety, kotlety jajeczne smażone na małej ilości tłuszczu
- **TŁUSZCZE:** masło extra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82% (w ograniczonych ilościach); wysokogatunkowe margaryny z dodatkiem olejów/steroli roślinnych; oleje roślinne np.: rzepakowy, oliwa z oliwek; majonez (w ograniczonych ilościach); świeża śmietanka do 12% tł.
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** wszystkie nasiona, pestki i orzechy niesolone np. orzechy włoskie, laskowe, arachidowe, pistacje, nerkowca, migdały, pestki słonecznika, dyni, sezam, siemię lniane; „masło orzechowe” bez dodatku soli i cukru (w ograniczonych ilościach)
- **CUKIER I SŁODYCZE (w ograniczonych ilościach):** budyń / galaretka / kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru); sałatki owocowe bez dodatku cukru; musy owocowe; czekolada z dużą zawartością (>70%) kakao
- **NAPOJE:** woda niegazowana, herbata, np.: czarna, zielona, czerwona, biała, owocowa (bez cukru lub z małą ilością cukru); napary ziołowe (bez cukru lub z małą ilością cukru) – słabe napary; kawa naturalna, kawa zbożowa (bez cukru lub z małą ilością cukru); kakao naturalne (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru); soki warzywne / warzywno-owocowe z małą zawartością soli; kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru)
- **PRZYPRAWY I SOSY:** wszystkie naturalne przyprawy ziołowe i korzenne, świeże i suszone; gotowe

przyprawy warzywne (w ograniczonych ilościach); sól (w ograniczonych ilościach), musztarda, keczup, chrzan (w ograniczonych ilościach); sos sojowy (w ograniczonych ilościach)

PRZECIWWSKAZANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** pieczywo z dodatkiem cukru, słoju, syropów, miodu, karmelu; produkty mączne smażone w dużej ilości tłuszczu, np.: pączki, faworki, racuchy; płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** warzywa przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; ziemniaki smażone (frytki, talarki); puree w proszku
- **NASIONA ROSLIN STRĄCZKOWYCH:** produkty z nasion roślin strączkowych z dużą ilością soli
- **OWOCE:** owoce w syropach cukrowych; owoce kandyzowane; przetwory owocowe wysokosłodzone
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe tłuste; mleko skondensowane; jogurty i desery mleczne z dodatkiem cukru; tłuste sery podpuszczkowe; tłusta śmietana $\geq 18\%$ tłuszczu
- **MIEŚO I RYBY:** z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina; mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli; mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu; tłuste wędliny, np.: baleron, boczek; tłuste i niskogatunkowe kiełbasy, parówki, mielonki, mortadele; tłuste pasztety; wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson); mięsa surowe np. tatar; ryby surowe; ryby smażone na dużej ilości tłuszczu
- **JAJA:** jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; jaja smażone na słoninie, skwarkach, tłustej wędlinie
- **TŁUSZCZE:** tłuszcze zwierzęce, np.: smalec wieprzowy, łój wołowy, słonina; twarde margaryny; masło klarowane; tłuszcz kokosowy i palmowy; „masło kokosowe”; frytura smaźalnicza
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** orzechy solone, orzechy w skorupce z ciasta, w karmelu, w czekoladzie, w lukrze; „masło orzechowe” solone
- **CUKIER I SŁODYCZE:** słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu; torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami cukierniczymi, bitą śmietaną; ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu; ciasto francuskie; wyroby czekoladopodobne
- **NAPOJE:** napoje wysokosłodzone; nektary owocowe; wody smakowe z dodatkiem cukru; napoje energetyzujące; napoje alkoholowe
- **PRZYPRAWY I SOSY:** kostki rosółowe i esencje bulionowe; gotowe bazy do zup i sosów; gotowe sosy sałatkowe i dressingi; przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej

2) Dieta łatwostrawna

Ilość posiłków: 4 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na podstawowych zaleceniach zdrowego odżywiania, które należy odpowiednio zmodyfikować w celu odciążenia przewodu pokarmowego. W tym celu należy zastosować dobór odpowiednich produktów oraz technik przyrządzania posiłków, tak aby pokarmy nie drażniły przewodu pokarmowego. Dieta powinna opierać się na produktach i potrawach świeżych, o zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego. Z diety należy wyeliminować potrawy smażone, ciężkostrawne oraz wzdymające. Dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw oraz obróbki termicznej. Dozwolonymi technikami kulinarnymi są: gotowanie tradycyjne lub na parze; duszenie bez wcześniejszego obsmażania; pieczenie bez dodatku tłuszczu, np. w rękawach do pieczenia, pergaminie, naczyniach żaroodpornych oraz w piecach konwekcyjnych.

Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych i jego przetworów (minimum w 2 posiłkach w ciągu dnia), warzyw i owoców (minimum 400g/dzień w proporcji $\frac{3}{4}$ warzyw i $\frac{1}{4}$ owoców, do każdego posiłku, nie wliczając do tej gramatury ziemniaków i batatów, przynajmniej część warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej w postaci musów albo przetartej bez skórki i pestek), ziemniaków, produktów mięsnych i jaj (co najmniej 1 porcja na dzień), ryb (co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, głównie ryby morskie) i tłuszczów (1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	20-30% En (48-73 g/dobę)

w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	25 g/dobę
Sód	≤ 2000mg/dobę

Tabela 4. – Produkty spożywcze dozwolone i przeciwwskazane do stosowania na diecie łatwostrawnej i bogatobiałkowej.

ZALECANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki średniego i niskiego przemiału: pszenna, żytnia, ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa; białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane, graham, grahamki; kasze średnio i drobnoziarniste, np.: manna, kukurydziana, jęczmienna (mazurska, wiejska), orkiszowa, jaglana, krakowska; płatki naturalne błyskawiczne np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, żytnie, ryżowe; makarony drobne; ryż biały; potrawy mączne, np.: pierogi, kopytka, kluski bez okras (w ograniczonych ilościach)
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** warzywa świeże w postaci surówek drobno startych z delikatnych warzyw; warzywa młode, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu, pieczone (z wykluczeniem warzyw przeciwwskazanych); gotowany kalafior, brokuł - bez łodygi (w ograniczonych ilościach); szczególnie zalecane przykłady warzyw to: marchew, buraki, dynia, szpinak, cukinia, kabaczek, młoda fasolka szparagowa, sałata; pomidor bez skóry; ogórki kiszone (bez skóry, w ograniczonych ilościach); ziemniaki i bataty gotowane
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** produkty z nasion roślin strączkowych (w ograniczonych ilościach: niesłodzone napoje roślinne, tofu naturalne)
- **OWOCE:** dojrzałe (bez skórki i pestek) lub rozdrobnione; przeciery i musy owocowe z niską zawartością lub bez dodatku cukru; dżemy owocowe niskosłodzone bezpestkowe (w ograniczonych ilościach); owoce drobnopestkowe, np.: porzeczka, agrest, maliny, jagoda, truskawki (wyłącznie pozbawione pestek, przetarte przez sito)
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe chude lub półtłuste; niskotłuszczowe naturalne napoje mleczne fermentowane bez dodatku cukru (np. jogurt, kefir, maślanka)
- **MIEŚO I RYBY:** z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: polędwica, schab, szynka; chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych; chude gatunki grubych kiełbas np. szynkowej, krakowskiej; galaretki drobiowe; wszystkie ryby morskie i słodkowodne; ryby gotowane w tym przygotowywane na parze, pieczone; konserwy rybne w sosie własnym (w ograniczonych ilościach)
- **JAJA:** gotowane na miękko lub na twardo, jaja sadzone, jajecznica na parze
- **TŁUSZCZE:** masło extra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82%; (w ograniczonych ilościach); wysokogatunkowe margaryny z dodatkiem olejów/steroli roślinnych; oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** mielone nasiona, np. siemię lniane, słonecznik, dynia (w ograniczanych ilościach)
- **CUKIER I SŁODYCZE (w ograniczonych ilościach):** budyń / galaretka / kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru); sałatki owocowe z dozwolonych owoców (bez dodatku cukru);
- **NAPOJE:** woda niegazowana; słabe napary herbat, np.: czarna, zielona, czerwona, biała; napary owocowe; kawa zbożowa (w ograniczonych ilościach); kakao naturalne (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru w ograniczonych ilościach); soki warzywne; soki owocowe rozcieńczone (w ograniczonych ilościach); kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru)
- **PRZYPRAWY I SOSY:** łagodne naturalne przyprawy ziołowe i korzenne np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazylia, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, cynamon (w ograniczonych ilościach); sól i cukier (w ograniczonych ilościach)

PRZECIWWSKAZANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki pełnoziarniste; pieczywo z dodatkiem cukru, słoju, syropów, miodu, karmelu; pieczywo pełnoziarniste; pieczywo cukiernicze i półcukiernicze; produkty mączne smażone w

dużej ilości tłuszczu, np.: pączki, faworki, racuchy; kasze gruboziarniste, np.: gryczana, pęczak; płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe, np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe; makarony grube i pełnoziarniste; ryż brązowy, ryż czerwony; dania mączne; otręby, np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe

- **WARZYWA, ZIEMIANKI I BATATY:** warzywa kapustne: kapusta, brukselka, rzodkiewka, rzepa; warzywa cebulowe podawane na surowo oraz smażone: cebula, por, czosnek, szczypior; surowe ogórki, papryka, kukurydza; warzywa przetworzone tj. warzywa konserwowe, warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; kiszona kapusta; grzyby; surówki z dodatkiem śmietany; ziemniaki smażone (frytki, talarki); puree w proszku
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** wszystkie suche nasiona roślin strączkowych (fasola, groch, ciecierzycza, soczewica)
- **OWOCE:** owoce niedojrzałe; owoce ciężkostrawne (czereśnie, gruszki, śliwki); owoce w syropach cukrowych; owoce kandyzowane; przetwory owocowe wysokosłodzone; owoce suszone
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe tłuste; mleko skondensowane; jogurty, napoje i desery mleczne z dodatkiem cukru; wysokotłuszczowe napoje mleczne fermentowane; sery podpuszczkowe; tłuste sery dojrzewające; śmietana
- **MIEŚO I RYBY:** z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina; mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli; mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu; tłuste wędliny, np.: baleron, boczek; tłuste i niskogatunkowe kiełbasy, parówki, mielonki, mortadele; pasztety; wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson); mięsa surowe np. tatar; konserwy; ryby surowe; ryby smażone na dużej ilości tłuszczu; ryby wędzone; konserwy rybne w oleju
- **JAJA:** jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; jajecznica, jaja sadzone, omlety, jaja w proszku
- **TŁUSZCZE:** tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, łój; twarde margaryny; masło klarowane; majonez; tłuszcz kokosowy i palmowy; „masło kokosowe”; frytura smaźalnica; masło orzechowe solone i z dodatkiem cukru
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** całe nasiona, pestki, orzechy; „masło orzechowe”; wiórki kokosowe
- **CUKIER I SŁODYCZE:** słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu; torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami, bitą śmietaną; ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu i cukru; ciasto francuskie i półfrancuskie; czekolada i wyroby czekoladopodobne; desery zawierające w znacznej ilości substancje konserwujące i barwniki
- **NAPOJE:** woda gazowana; napoje gazowane; napoje wysokosłodzone; nektary owocowe; wody smakowe z dodatkiem cukru; mocne napary kawy i herbaty; napoje energetyzujące; napoje alkoholowe
- **PRZYPRAWY I SOSY:** ostre przyprawy np.: czarny pieprz, pieprz cayenne, ostra papryka, papryka chili; kostki rosółowe i esencje bulionowe; gotowe bazy do zup i sosów; gotowe sosy sałatkowe i dressingi; musztarda, keczup, ocet; sos sojowy, przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej

3) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu / łatwostrawna niskotłuszczowa

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej z dodatkowym ograniczeniem produktów bogatych w tłuszcz oraz obfitujących w cholesterol. Zaleca się głównie ograniczenie tłuszczów nasyconych, których źródłem są m.in. czerwone mięso, podroby, olej kokosowy, palmowy, słodycze, słone przekąski. Produkty bogate w cholesterol należy z diety wykluczyć całkowicie tj. tłuste mięsa, podroby, żółtka jaj, tłuste produkty mleczne. Dozwolona ilość tłuszczu powinna pochodzić głównie z produktów tłuszczowych bogatych w nienasycone kwasy tłuszczowe (np. oliwa z oliwek, olej rzepakowy) i powinna być rozłożona równomiernie na wszystkie posiłki w ciągu dnia.

Dieta powinna być przygotowana w oparciu o produkty dozwolone i przeciwwskazane na diecie łatwostrawnej (patrz tabela 4) z dodatkowym wykluczeniem: pieczywa żytniego, mieszanego i graham, grahamek (dozwolone jest jedynie pieczywo pszenne), świeżych warzyw w postaci surówek drobno startych z delikatnych warzyw, gotowanego kalafiora i brokuła, ogórków kiszonych, tłustych ryb morskich i słodkowodnych, chudych gatunków grubych kiełbas (np. szynkowej, krakowskiej), galaretek drobiowych, półtłustego twarogu, kakao, gotowanych jaj na miękko i twardo (białko jaj można stosować bez ograniczeń, a potrawy z jaj przygotowywać z ograniczeniem żółtka).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	15-25% En (36-61 g/dobę)

w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 7% En (< 17 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	25 g/dobę
Sód	≤ 2000mg/dobę

4) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego / łatwostrawna żołądkowa / żołądkowa

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej z dodatkowym ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego. Na diecie warzywa i owoce powinny być serwowane w formie gotowanej, rozdrobnionej.

Dieta powinna być przygotowana w oparciu o produkty dozwolone i przeciwwskazane na diecie łatwostrawnej (patrz tabela 4) z dodatkowym wykluczeniem: mąk żytnich i pełnoziarnistych, pieczywa żytniego, pełnoziarnistego, graham, pieczyw na zakwasie (dozwolone jest jedynie pieczywo pszenne), świeżych warzyw w postaci surówek drobno startych z delikatnych warzyw, gotowanego kalafiora i brokuła, ogórków zwykłych i kiszonych, papryki, kukurydzy, surowych owoców, winogron, owoców cytrusowych, mielonych nasion (dozwolone jest użycie jedynie mielonego siemienia lnianego), jaj gotowanych na twardo, sałatek owocowych z surowych owoców, soków owocowych (zwłaszcza cytrusowych) i nektarów owocowych, soku pomidorowego, soków warzywnych nierozcieńczonych, kakao.

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	20-30% En (48-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	25 g/dobę
Sód	≤ 2000mg/dobę

5) Diety łatwostrawne o zmienionej konsystencji

a) Dieta płynna wzmocniona / płynna w.

Liczba posiłków: 5 posiłków (śniadanie, obiad jednodaniowy i kolacja po 500 ml, II śniadanie i podwieczerek 300 ml)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej, bez ostrych przypraw i używek. Potrawy należy przygotowywać metodą gotowania. Pokarmy stałe po rozdrobnieniu, powinny być odpowiednio przetarte lub zmiksowane oraz rozcieńczone w celu uzyskania konsystencji płynnej. Temperatura posiłków podawanych pacjentom powinna być równa temperaturze pokojowej 20-25°C, albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37°C. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych i jego przetworów (minimum w 2 posiłkach w ciągu dnia), warzyw i owoców (minimum 400g/dzień w proporcji $\frac{3}{4}$ warzyw i $\frac{1}{4}$ owoców, do każdego posiłku, nie wliczając do tej gramatury ziemniaków i batatów), ziemniaków, produktów mięsnych i jaj (co najmniej 1 porcja na dzień), ryb (co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, głównie ryby morskie) i tłuszczów (1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone).

Wartość energetyczna diety	2100 kcal/dobę (1ml pożywienia = 1 kcal)
Ilość białka	15-20% En (79-105 g/dobę)

Ilość tłuszczu	30% En (70 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 23g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (236-341g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (52g/dobę)
Ilość błonnika	15g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

Ponadto produkty, z których przyrządzane będą posiłki, powinny być świeże, a poza tym:

- Pieczywo należy zmiksować i namoczyć
- Kasze podawać w formie kleików, zmiksowane
- Sery zmiksować z mlekiem
- Jaja zagotować, zmiksować z mlekiem lub zupą
- Mięso, ziemniaki, warzywa podawać zmiksowane w zupie
- Warzywa i owoce podawać w formie soków, przecierów
- Potrawy można wzbogacać mlekiem w proszku lub preparatami przemysłowymi

Tabela 5. – Produkty spożywcze dozwolone i przeciwwskazane do stosowania na diecie płynnej wzmocnionej i do żywienia przez zgłębnik (sondę).

ZALECANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki średniego i niskiego przemiału np. mąka: pszenna, ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa; namoczone białe pieczywo pszenne i mieszane; rozgotowane i przetarte kasze średnio i drobnoziarniste, np.: manna, kukurydziana, jęczmienna (mazurska, wiejska), orkiszowa, jaglana, krakowska; rozgotowane i przetarte płatki naturalne błyskawiczne np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, żytnie, ryżowe; rozgotowane i przetarte makarony drobne; rozgotowany i przetarty ryż biały; namoczone suchary
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** młode i delikatne warzywa takie jak: marchew, pietruszka, seler korzeniowy, dynia, burak; warzywa świeże, mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu przetarte w formie zup, ewentualnie z dodatkiem rosołu czy w połączeniu z kleikiem (z wykluczeniem przeciwwskazanych); warzywa surowe dozwolone są tylko w formie soku lub rozcieńczonego przecieru; ziemniaki, bataty: gotowane i przetarte w formie zupy ziemniaczanej lub z wywarem z warzyw czy rosołu
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** niesłodzone napoje roślinne np. napój sojowy
- **OWOCE:** owoce ugotowane i przetarte, rozcieńczone do konsystencji płynnej; przeciery i musy owocowe z niską zawartością lub bez dodatku cukru; klarowne soki owocowe; dojrzałe owoce; banany, jabłka i brzoskwinie (bez skórki), truskawki
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i niskotłuszczowe napoje mleczne naturalne fermentowane, bez dodatku cukru; sery twarogowe chude lub półtłuste, sery twarogowe homogenizowane (zmiksowane z mlekiem, ewentualnie ze słodką śmietanką)
- **MIĘSO I RYBY:** z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: połówka, schab, szynka (gotowane i dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem); chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych (dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem); wszystkie ryby morskie i słodkowodne (gotowane i dokładnie zmielone, połączone z wywarem z warzyw lub rosołem, przetartą zupą ziemniaczaną, jarzynową lub kleikiem)
- **JAJA:** gotowane na miękko (zmiksowane z mlekiem, ewentualnie z wywarem jarzynowym, rosołem, przetartą zupą jarzynową)
- **TŁUSZCZE:** masło extra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82%; (w ograniczonych ilościach); wysokogatunkowe margaryny z dodatkiem olejów/steroli roślinnych; oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** brak
- **CUKIER I SŁODYCZE (w ograniczonych ilościach):** budyń rozcieńczony / galaretka płynna / rozcieńczony kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru); przeciery owocowe; musy
- **NAPOJE:** woda niegazowana; słabe napary herbat, np.: czarna, zielona, czerwona, biała; napary owocowe; kawa zbożowa (w ograniczonych ilościach); soki warzywne; kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru)
- **PRZYPRAWY I SOSY:** łagodne naturalne przyprawy ziołowe i korzenne np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazylia, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, cynamon (w ograniczonych ilościach); sól i cukier (w ograniczonych ilościach)
- **ZUPY:** zupy na wywarach warzywnych lub mięsie drobiowym, krupnik, kleiki, zupa jarzynowa, zupa ziemniaczana

PRZECIWWSKAZANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki pełnoziarniste; pieczywo z dodatkiem cukru, słoju, syropów, miodu, karmelu; pieczywo pełnoziarniste i żytnie; pieczywo cukiernicze i półcukiernicze; produkty mączne smażone w dużej ilości tłuszczu, (np.: pączki, faworki, racuchy); kasze gruboziarniste (np.: gryczana, pęczak); płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe (np.: cynamonowe, czekoladowe, miodowe); makarony grube i pełnoziarniste; ryż brązowy, ryż czerwony; otręby (np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe)
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** warzywa nierozdrobnione, w postaci wymagającej gryzienia; warzywa kapustne: kapusta, brukselka, kalafior, brokuł, rzodkiewka, rzepa; papryka; rzodkiewka; kukurydza; warzywa cebulowe podawane na surowo oraz smażone: cebula, por, czosnek, szczypior; ogórki, papryka, kukurydza; warzywa przetworzone tj. warzywa konserwowe, warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; kiszona kapusta; grzyby; ziemniaki smażone (frytki, talarki, placki ziemniaczane); puree w proszku
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** wszystkie nasiona roślin strączkowych (fasola, groch, ciecierzycza, soczewica)
- **OWOCE:** owoce nierozdrobnione, wymagające gryzienia; owoce niedojrzałe; owoce surowe; owoce ciężkostrawne (czereśnie, gruszki, śliwki); owoce cytrusowe; owoce w syropach cukrowych; przetwory owocowe wysokosłodzone; owoce suszone
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe tłuste; mleko skondensowane; jogurty, napoje i desery mleczne z dodatkiem cukru; wysokotłuszczowe napoje mleczne fermentowane; sery podpuszczkowe; tłuste sery dojrzewające;
- **MIEŚO I RYBY:** z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina; mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli; mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu; tłuste wędliny, np.: baleron, boczek; tłuste i niskogatunkowe kiełbasy, parówki, mielonki, mortadele; pasztety; wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson); mięsa surowe np. tatar; ryby surowe; ryby smażone na dużej ilości tłuszczu; ryby wędzone; konserwy rybne w oleju
- **JAJA:** gotowane na twardo; jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; jajecznica, jaja sadzone, omlety,
- **TŁUSZCZE:** tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, łój, boczek; twarde margaryny; masło klarowane; majonez; tłuszcz kokosowy i palmowy; „masło kokosowe”; frytura smaźalnicza
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** wszystkie nasiona, pestki, orzechy; „masło orzechowe”; wiórki kokosowe
- **CUKIER I SŁODYCZE:** słodczyce zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu; torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami, bitą śmietaną; ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu i cukru; ciasto francuskie; czekolada i wyroby czekoladopodobne
- **NAPOJE:** woda gazowana; napoje gazowane; napoje wysokosłodzone; nektary owocowe; wody smakowe z dodatkiem cukru; mocne napary kawy i herbaty; napoje energetyzujące; napoje alkoholowe
- **PRZYPRAWY I SOSY:** ostre przyprawy np.: czarny pieprz, pieprz cayenne, ostra papryka, papryka chili; kostki rosółowe i esencje bulionowe; gotowe bazy do zup i sosów; gotowe sosy sałatkowe i dressingi; musztarda, keczup, ocet; sos sojowy, przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej
- **ZUPY:** zupy na tłustych mięsach, zupa fasolowa i grochowa, kapuśniak, zupa grzybowa, sosy na tłustych wywarach

b) Dieta płynna wzmocniona do sondy (dieta płynna wzmocniona, dokładnie zmiksowana, przygotowana z produktów naturalnych)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety płynnej wzmocnionej, a posiłki powinny być przygotowane na bazie dozwolonych produktów wymienionych w tabeli 5. Posiłki powinny mieć konsystencję płynną, dobrze zmiksowaną, bez żadnych grudek, tak aby pokarm bez problemu przechodził przez zgłąbnik i go nie zatykał.

c) Dieta płynna wzmocniona z ograniczeniem cukrów / płynna wzmocniona cukrzycowa

Dieta powinna być oparta na założeniach diety płynnej wzmocnionej. Ponadto należy wykluczyć z diety całkowicie dodatek cukru i słodkich produktów (dżemu, miodu, słodyczy), a także unikać posiłków składających się tylko z owoców (np. musów owocowych). Wyklucza się przygotowywanie posiłków z zup mlecznych.

d) Dieta płynna wzmocniona do sondy z ograniczeniem cukrów / płynna wzmocniona cukrzycowa do sondy

Dieta powinna być oparta na założeniach diety płynnej wzmocnionej do sondy. Ponadto należy wykluczyć z diety całkowicie dodatek cukru i słodkich produktów (dżemu, miodu, słodyczy), a także unikać posiłków składających się tylko z owoców (np. musów owocowych). Wyklucza się przygotowywanie posiłków z zup mlecznych.

e) Dieta papkowata – potrawy przecierane, mielone / papkowata

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej z wykorzystaniem dozwolonych produktów (patrz tabela 5). Powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku i kolorystyki. Potrawy należy przygotowywać metodą gotowania. Dieta powinna być prawidłowo zbilansowana i urozmaicona pod kątem udziału grup produktów spożywczych: produktów zbożowych, mlecznych i jego przetworów (minimum w 2 posiłkach w ciągu dnia), warzyw i owoców (minimum 400g/dzień w proporcji $\frac{3}{4}$ warzyw i $\frac{1}{4}$ owoców, do każdego posiłku, nie wliczając do tej gramatury ziemniaków i batatów), ziemniaków, produktów mięsnych i jaj (co najmniej 1 porcja na dzień), ryb (co najmniej 3 razy w jadłospisie dekadowym, głównie ryby morskie) i tłuszczów (1 posiłek w ciągu dnia powinien zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone).

Ponadto produkty, z których przyrządzane będą posiłki, powinny być świeże, a poza tym:

- Pieczywo podawać w formie cienkich kromek bułki pszennej (bez piątek)
- Warzywa gotowane podawać w formie zmiksowanej
- Kasze podawać w formie kleików
- Sery, jaja, mięsa, ryby jako dodatek podawać zawsze w formie past
- Mięsa i ryby podawać gotowane i mielone lub przygotowane z masy mielonej

(np. w formie budyniu mięsnego, pieczeni czy pulpetów) najlepiej z dodatkiem sosu

Tabela 6. – Produkty spożywcze dozwolone i przeciwwskazane do stosowania na diecie papkowej – potrawy przecierane, mielone oraz diecie papkowej – potrawy miksowane.

ZALECANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki średniego i niskiego przemiału; mąka pszenna, żytnia, ziemniaczana, kukurydziana, ryżowa; namoczone białe pieczywo pszenne, żytnie i mieszane; kasze średnio i drobnoziarniste, np.: manna, kukurydziana, jęczmienna (mazurska, wiejska), orkiszowa, jaglana, krakowska; płatki naturalne błyskawiczne np.: owsiane, gryczane, jęczmienne, żytnie, ryżowe; makarony drobne; ryż biały; namoczone suchary
- **WARZYWA, ZIEMIANKI I BATATY:** rozdrobnione (np. przetarte, zmiksowane) warzywa świeże, mrożone, gotowane, duszone z niewielkim dodatkiem tłuszczu, pieczone (z wykluczeniem przeciwwskazanych); pomidor bez skóry; młode i delikatne warzywa: marchew, pietruszka, seler korzeniowy, dynia, burak; ziemniaki, bataty (gotowane, pieczone)
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** niesłodzone napoje roślinne np. napój sojowy, tofu naturalne
- **OWOCY:** dojrzałe rozdrobnione (bez skórki i pestek) np. banany, jabłka i brzoskwinie (bez skórki); przeciery i musy owocowe z niską zawartością lub bez dodatku cukru; owoce drobnopestkowe, np.: porzeczka, agrest, maliny, jagoda, truskawki (wyłącznie pozbawione pestek, przetarte przez sito)
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe chude lub półtłuste; niskotłuszczowe naturalne napoje mleczne fermentowane, bez dodatku cukru (np. kefir, jogurt, maślanka)
- **MIEŚO I RYBY:** rozdrobnione (zmiksowane), z małą zawartością tłuszczu, np.: drób bez skóry (kura, kurczak, indyk), chuda wołowina, cielęcina, jagnięcina, królik, chude partie wieprzowiny, np.: połówka, schab, szynka; rozdrobnione (zmiksowane) chude gatunki wędlin niemielonych: drobiowych, wieprzowych, wołowych; rozdrobnione (zmiksowane) chude gatunki kiełbas; wszystkie ryby morskie i słodkowodne rozdrobnione (zmiksowane)
- **JAJA:** gotowane na miękko rozdrobnione
- **TŁUSZCZE:** masło extra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82%; (w ograniczonych ilościach); wysokogatunkowe margaryny z dodatkiem olejów/steroli roślinnych; oleje roślinne, np.: rzepakowy, oliwa z oliwek
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** brak
- **CUKIER I SŁODYCZE (w ograniczonych ilościach):** budyń / kisiel (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru);
- **NAPOJE:** woda niegazowana; słabe napary herbat, np.: czarna, zielona, czerwona, biała; napary owocowe; kawa zbożowa (w ograniczonych ilościach); bawarka; kakao naturalne (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru); soki warzywne; soki owocowe (w ograniczonych ilościach); kompoty (bez dodatku cukru lub z małą ilością cukru)
- **PRZYPRAWY I SOSY:** łagodne naturalne przyprawy ziołowe i korzenne np.: liść laurowy, ziele angielskie, koper zielony, kminek, tymianek, majeranek, bazyli, oregano, tymianek, lubczyk, rozmaryn, pieprz ziołowy, goździki, cynamon (w ograniczonych ilościach); sól i cukier (w ograniczonych ilościach)
- **ZUPY:** zupy na wywarach warzywnych lub mięsie drobiowym, krupnik, kleiki, zupa jarzynowa, zupa ziemniaczana

PRZECIWWSKAZANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** wszystkie mąki pełnoziarniste; pieczywo z dodatkiem cukru, słodu, syropów, miodu,

karmelu; pieczywo pełnoziarniste; pieczywo cukiernicze i półcukiernicze; produkty mączne smażone w dużej ilości tłuszczu, (np.: pączki, faworki, racuchy); kasze gruboziarniste (np.: gryczana, pęczak); płatki kukurydziane i inne słodzone płatki śniadaniowe (np.: cyrulkowe, czekoladowe, miodowe); makarony grube i pełnoziarniste; ryż brązowy, ryż czerwony; otręby (np.: owsiane, pszenne, żytnie, orkiszowe)

- **WARZYWA, ZIEMIANKI I BATATY:** warzywa nierozdrobnione, w postaci wymagającej gryzienia; warzywa kapustne: kapusta, brukselka, kalafior, brokuł, rzodkiewka, rzepa; warzywa cebulowe podawane na surowo oraz smażone: cebula, por, czosnek, szczypior; ogórki, papryka, kukurydza; warzywa przetworzone tj. warzywa konserwowe, warzywa smażone lub przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; kiszona kapusta; grzyby; surówki z dodatkiem śmietany
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** wszystkie nasiona roślin strączkowych (fasola, groch, ciecierzycza, soczewica)
- **OWOCE:** owoce nierozdrobnione, wymagające gryzienia; owoce niedojrzałe; owoce ciężkostrawne (czereśnie, gruszki, śliwki); owoce w syropach cukrowych; owoce kandyzowane; przetwory owocowe wysokosłodzone; owoce suszone
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko i sery twarogowe tłuste; mleko skondensowane; jogurty, napoje i desery mleczne z dodatkiem cukru; wysokotłuszczowe napoje mleczne fermentowane
- **MIEŚO I RYBY:** z dużą zawartością tłuszczu, np.: tłusty drób (kaczka, gęś), tłusta wołowina i wieprzowina, baranina; mięsa peklowane oraz z dużą zawartością soli; mięsa smażone na dużej ilości tłuszczu; tłuste wędliny, np.: baleron, boczek; tłuste i niskogatunkowe kielbasy, parówki, mielonki, mortadele; pasztety; wędliny podrobowe (pasztetowa, wątrobianka, salceson); mięsa surowe np. tatar; ryby surowe; ryby smażone na dużej ilości tłuszczu; ryby wędzone; konserwy rybne w oleju
- **JAJA:** gotowane na twardo; jaja przyrządzane z dużą ilością tłuszczu; jajecznicza, jaja sadzone, omlety, kotlety jajeczne smażone tłuszczu
- **TŁUSZCZE:** tłuszcze zwierzęce, np.: smalec, słonina, łój; twarde margaryny; masło klarowane; majonez; tłuszcz kokosowy i palmowy; „masło kokosowe”; frytura smaźalnicza
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** całe nasiona, pestki, orzechy; „masło orzechowe”; wiórki kokosowe
- **CUKIER I SŁODYCZE:** słodycze zawierające duże ilości cukru i/lub tłuszczu; torty i ciasta z masami cukierniczymi, kremami, bitą śmietaną; ciasta kruche z dużą ilością tłuszczu i cukru; ciasto francuskie; czekolada i wyroby czekoladopodobne
- **NAPOJE:** woda gazowana; napoje gazowane; napoje wysokosłodzone; nektary owocowe; wody smakowe z dodatkiem cukru; mocne napary kawy i herbaty; napoje energetyzujące; napoje alkoholowe
- **PRZYPRAWY I SOSY:** ostre przyprawy np.: czarny pieprz, pieprz cayenne, ostra papryka, papryka chili; kostki rosółowe i esencje bulionowe; gotowe bazy do zup i sosów; gotowe sosy sałatkowe i dressingi; musztarda, keczup, ocet; sos sojowy, przyprawy wzmacniające smak w postaci płynnej i stałej
- **ZUPY:** zupy na tłustych mięsach, zupa fasolowa i grochowa, kapuśniak, zupa grzybowa, sosy na tłustych wywarach

f) Dieta papkowata – potrawy miksowane / papkowata mix

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety papkowej – potrawy przecierane, mielone z wykorzystaniem dozwolonych produktów (patrz tabela 6). Pokarmy powinny mieć postać zmiksowaną do formy papki, o gęstości odpowiedniej do spożywania łyżką, tj. konsystencja papki powinna być na tyle gęsta, aby nie była wodnista, ale jednocześnie na tyle płynna, by nie stawiała oporu podczas połykania (można ją porównać do konsystencji gęstego jogurtu lub budyniu). Dieta powinna być różnorodna, urozmaicona pod względem smaku i kolorystyki. Potrawy należy przygotowywać metodą gotowania.

Wartość energetyczna diety	2100 kcal/dobę
Ilość białka	15-20% En (79-105 g/dobę)
Ilość tłuszczu	30% En (70 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 23g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (236-341g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (52g/dobę)
Ilość błonnika	15 g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

Ponadto produkty, z których przyrządzane będą posiłki, powinny być świeże, a poza tym:

- Pieczywo, sery, jaja, mięsa, warzywa, ziemniaki podawać zmiksowane z mlekiem, wodą lub zupą
- Kasze podawać w formie kleików, zmiksowane

g) Dieta papkowata z ograniczeniem cukru – potrawy miksowane / papkowata mix cukrzycowa

Dieta powinna być oparta na założeniach diety papkowej – potrawy miksowane. Ponadto należy wykluczyć z diety całkowicie dodatek cukru i słodkich produktów (dżemu, miodu, słodczy), a także unikać posiłków składających się tylko z owoców (np. musów owocowych). Wyklucza się przygotowywanie posiłków z zup mlecznych.

h) Dieta papkowata z ograniczeniem cukru – potrawy przecierane, mielone / papkowata cukrzycowa

Dieta powinna być oparta na założeniach diety papkowej – potrawy przecierane, mielone. Ponadto należy wykluczyć z diety całkowicie dodatek cukru i słodkich produktów (dżemu, miodu, słodczy), a także unikać posiłków składających się tylko z owoców (np. musów owocowych). Wyklucza się przygotowywanie posiłków z zup mlecznych.

6) Dieta bogatobiałkowa / wysokobiałkowa

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej z uwzględnieniem większej podaży białka, rozłożonego równomiernie na wszystkie posiłki w ciągu dnia. 2/3 ogólnej zawartości białka w diecie powinno stanowić białko zwierzęce, o dużej wartości biologicznej. W celu zwiększenia zawartości białka w diecie, zezwala się na wzbogacanie potraw w produkty bogatobiałkowe np. mleko w proszku i jaja w proszku (w umiarkowanych ilościach).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	110-130 g białka/dobę
Ilość tłuszczu	25-30% En (61-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	50-55% En (275-302,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55 g/dobę)
Ilość błonnika	< 30 g/dobę
Sód	≤ 2000 mg/dobę

7) Dieta niskobiałkowa / ubogobiałkowa

Ilość posiłków: 4 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety łatwostrawnej z uwzględnieniem niższej podaży białka i soli (potrawy należy przygotowywać bez dodatku soli). Białko dostarczane z dietą musi być pełnowartościowe (pochodzenia zwierzęcego) i powinno stanowić 75% ogólnej ilości białka spożywanego w ciągu dnia. Zastrzega się możliwość zlecenia przygotowywania potraw (szczególnie ziemniaków i warzyw) metodą podwójnego gotowania. Posiłki należy planować tak, aby produkty będące źródłem białka podawane były równocześnie z produktami bogatymi w węglowodany. Ilość produktów mlecznych może być mniejsza niż na tradycyjnej diecie łatwostrawnej.

Dieta powinna być przygotowana w oparciu o produkty dozwolone i przeciwwskazane na diecie łatwostrawnej (patrz tabela 4). Ponadto, dodatkowo:

- należy wykluczyć: tradycyjne maki (średniego i niskiego przemiału), zwykłe pieczywo, płatki owsiane, tradycyjne makarony, potrawy mączne z tradycyjnych mąk, ogórki kiszane, wszystkie nasiona roślin strączkowych i produkty z nich wytwarzane, konserwy rybne i mięsne, jajka gotowane na twardo,

- należy uwzględnić: mąki niskobiałkowe i bezbiałkowe, skrobie (pszenną, ryżową, ziemniaczaną, kukurydzianą), pieczywo: bezbiałkowe, niskobiałkowe, jasne pieczywo i chleb pyłowy, makarony bezbiałkowe i niskobiałkowe, potrawy mączne z mąki nisko- bądź bezbiałkowej (np.: pierogi, kopytka, kluski, bez okras), suchary niskobiałkowe

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	40-50 g/dobę
Ilość tłuszczu	25-35% En (61-85,5 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 7% En (< 17 g/dobę)
Ilość węglowodanów	50-60% En (275-330 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	15g/1000kcal
Sód	2000 - 2300 mg/dobę

8) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów / cukrzycowa

Ilość posiłków: 6 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja, posiłek przed snem).

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z dodatkowym ograniczeniem podaży glukozy, fruktozy i sacharozy oraz wykluczeniem grillowania i smażenia/podsmażania jako technik przygotowywania posiłków. W diecie należy potrawy przygotowywać tak aby miały niski ładunek glikemiczny i korzystać głównie z produktów o niskim indeksie glikemicznym. Głównym źródłem węglowodanów w diecie powinny być produkty zbożowe z pełnego przemiału (minimum 2 porcje / dzień). Produkty węglowodanowe nie powinny być spożywane samodzielnie, do każdego posiłku należy włączyć produkty białkowe i tłuszczowe. Oznacza to, że wykluczone jest planowanie jako posiłek owocu, soku warzywno-owocowego, przekąski węglowodanowej itp. Nie dopuszcza się planowania w jadłospisie zup mlecznych. Makarony, kasze, ryż, warzywa należy gotować „al dente” (zastrzega się możliwość wykluczenia z jadłospisu produktu, w przypadku gdy stopień jego ugotowania dwa razy z rzędu będzie nieodpowiedni). W każdym posiłku należy uwzględnić napój bez dodatku cukru.

Dieta powinna być przygotowana w oparciu o produkty dozwolone i przeciwwskazane na diecie podstawowej (patrz tabela 3). Ponadto, dodatkowo:

- należy wykluczyć: pszenne pieczywo, pszenne makarony, kasze drobnoziarniste (manna, kukurydziana), płatki błyskawiczne, wafle ryżowe, biały ryż, potrawy mączne (pierogi, kopytka, kluski), mąki: ziemniaczaną, kukurydzianą i ryżową, ziemniaki w formie puree, pieczone bataty, owoce suszone, bób (w tym gotowany), mięsa i ryby panierowane, słodzone napoje mleczne, majonez, desery (np. budyń, kisiel, galaretkę, musy owocowe, ciasta) z dodatkiem cukru, soki owocowe i inne dosładzane napoje
- można uwzględnić: pieczywo o obniżonym IG, kaszę jaglaną (w umiarkowanych ilościach)

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	15-20% En (82,5-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	25-40% En (61-98 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-60% En (247,5-330 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	15 g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

9) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych / niskocholesterolowa

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z wykluczeniem smażenia jako techniki przyrządzania posiłków oraz dodatkowym ograniczeniem zawartości kwasów tłuszczowych nasyconych i

produktów obfitujących w cholesterol. Całkowitej eliminacji podlegają produkty będące źródłem izomerów trans kwasów tłuszczowych. Źródłem tłuszczu w diecie powinny być produkty bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe (zarówno wielo- jak i jednonienasycone) oleje roślinne, produkowane z nich margaryny miękkie dobrej jakości, margaryny wzbogacane w sterole i stanole roślinne dobrej jakości, tłuste ryby. Przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty bogate w kwasy tłuszczowe nienasycone.

Dieta powinna być przygotowana w oparciu o produkty dozwolone i przeciwwskazane na diecie podstawowej (patrz tabela 3) z dodatkowym wykluczeniem: orzecha kokosowego i produktów z niego wytwarzanych, mięs i ryb smażonych, pasztetów, kielbas i wędlin mielonych, przetworzonych konserw rybnych, potraw z jaj smażonych i przyrządzanych z dużą ilością tłuszczów, śmietany, masła, majonezu, ciast z dodatkiem cukru, czekolady.

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	25-30% En (61-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 7% En (< 17 g/dobę)
w tym jednonienasycone kwasy tłuszczowe	≤ 20% En (≤ 49 g/dobę)
w tym wielonienasycone kwasy tłuszczowe	6-10% En (14,5-24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-60% En (247,5-330 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	15 g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

10) Dieta bogatoresztkowa / bogatobłonnikowa / bogata w błonnik

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z wykluczeniem grillowania i smażenia jako techniki przyrządzania posiłków oraz z dodatkowym uwzględnieniem wyższej podaży błonnika pokarmowego – około 40-50 g/dobę. Zwiększone powinno być przede wszystkim spożycie błonnika nierozpuszczalnego. Większość warzyw i owoców powinna być serwowana w postaci surowej. Przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału, a ograniczeniu powinny podlegać produkty zbożowe wysokoocyszczane (np. makaron z białej mąki, ryż biały, płatki kukurydziane).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	25-30% En (61-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-65% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	> 40g/dobę
Sód	≤ 2000mg/dobę

11) Dieta ubogoenergetyczna / ubogokaloryczna

Ilość posiłków: 4 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z dodatkowym uwzględnieniem niższej energetyczności diety, ograniczenia produktów będących źródłem cukrów prostych oraz jednoczesnym zwiększeniem ilości błonnika pokarmowego i zachowaniu odpowiedniej podaży białka. Przynajmniej 2 posiłki w ciągu dnia powinny zawierać produkty zbożowe z pełnego przemiału. W każdym posiłku należy uwzględnić napój bez dodatku cukru.

Wartość energetyczna diety	1200-1800 kcal/dobę (w zależności od zlecenia)
-----------------------------------	--

	lekarza)
Ilość białka	15-25% En
Ilość tłuszczu	20-30% En
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En
Ilość węglowodanów	45-60% En (247,5-330 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	25-40g/dobę
Sód	≤ 2000mg/dobę

12) Dieta ubogopurynowa / bez puryn / dna moczanowa

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z dodatkowym uwzględnieniem ograniczenia podaży puryn do 300 mg/dzień (przy atakach dny lub hiperurykემii do 120 mg/dzień) i równomiernego rozłożenia na posiłki. Dodatkowo należy ograniczyć podaż: glukozy, fruktozy i sacharozy oraz wykluczyć grillowanie i smażenie jako techniki przyrządzania posiłków. Zalecane jest przygotowywanie potraw z wykorzystaniem gotowania (dozwolona ilość mięsa powinna być gotowana w dużej ilości wody).

Wartość energetyczna diety	2200 kcal/dobę
Ilość białka	10-20% En (55-110 g/dobę)
Ilość tłuszczu	25-30% En (61-73 g/dobę)
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	< 10% En (< 24,5 g/dobę)
Ilość węglowodanów	45-55% En (247,5-357,5 g/dobę)
w tym cukry	< 10% En (55g/dobę)
Ilość błonnika	15 g/1000 kcal
Sód	≤ 2000mg/dobę

Tabela 7. – Produkty spożywcze dozwolone i przeciwwskazane do stosowania na diecie ubogopurynowej

ZALECANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** mąki z pełnego przemiału; pieczywo pełnoziarniste i graham; płatki zbożowe naturalne: owsiane, jęczmienne, orkiszowe, żytnie; otręby pszenne, żytnie, owsiane; kasze: gryczana, jęczmienna pęczak, bulgur, komosa ryżowa; ryż: brązowy, dziki, czerwony; makaron pełnoziarnisty: pszenny, żytni, gryczany, orkiszowy
- **WARZYWA, ZIEMIANKI I BATATY:** wszystkie świeże i mrożone; ziemniaki i bataty (gotowane / pieczone)
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** wszystkie, np. ciecierzycę, groch, soczewica, fasola, bób; pasty z nasion roślin strączkowych; mąka sojowa, napoje sojowe bez dodatku cukru, przetwory sojowe: tofu, tempeh; makarony z nasion roślin strączkowych (np. z fasoli, grochu)
- **OWOCE:** wszystkie świeże i mrożone
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** mleko o obniżonej zawartości tłuszczu (do 2%); produkty mleczne: naturalne (bez dodatku cukru), fermentowane, o zawartości do 3% tłuszczu (np. jogurty, kefiry, maślanka, skyr, serki ziarniste, zsiadłe mleko); chude i półtłuste sery twarogowe; mozzarella light; serki kanapkowe (w umiarkowanych ilościach)
- **MIEŚO (w umiarkowanych ilościach):** chude mięsa bez skóry: cielęcina, kurczak, indyk, królik; chuda wołowina i wieprzowina (np. schab, polędwica); chude wędliny, najlepiej domowe: polędwica, szynka gotowana, wędliny drobiowe, pieczony schab, pieczona pierś z indyka/kurczaka
- **RYBY:** chude ryby morskie i słodkowodne (np. dorsz, sola, morszczuk, miruna, sandacz, leszcz, szczupak, okoń, mintaj)
- **JAJA:** jaja gotowane na miękko, na twardo, w koszulce; jajecznica i omelet smażony bez tłuszczu lub na niewielkiej ilości
- **TŁUSZCZE:** masło extra o min. zawartości tłuszczu mlecznego 82%; oliwa z oliwek, olej rzepakowy, lniany; mieszanki masła z olejami roślinnymi niezawierające oleju palmowego w składzie; wysokogatunkowe margaryny z dodatkiem olejów/steroli roślinnych
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** orzechy (np. włoskie, laskowe); migdały; pestki i nasiona (np. dyni, słonecznika, siemienia lnianego)
- **CUKIER I SŁODYCZE (w ograniczonych ilościach):** gorzka czekolada min. 70% kakao; jogurt naturalny z

owocami, jogurt owocowy bez dodatku cukru słodziki naturalne;

- **NAPOJE:** woda; napoje bez dodatku cukru (np. kawa, kawa zbożowa, herbaty, napary ziołowe i owocowe, kompoty, kakao); soki warzywne; domowa, niesłodzona lemoniada
- **PRZYPRAWY I SOSY:** zioła świeże i suszone jednoskładnikowe (np. bazylia, oregano, kurkuma, cynamon, imbir), zioła prowansalskie; mieszanki przypraw bez dodatku soli; domowe sosy sałatkowe z cytryny, niewielkiej ilości oleju lub jogurtu, ziół; sól sodowo-potasowa w ograniczonej ilości
- **ZUPY:** zupy na wywarach warzywnych; zabilane mlekiem do 2% tłuszczu, jogurtem

PRZECIWWSKAZANE

- **PRODUKTY ZBOŻOWE:** mąka oczyszczona; pieczywo cukiernicze, jasne pieczywo (tostowe, kajzerki, chleb zwykły, bułki maślane); płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru (kukurydziane, czekoladowe, muesli, crunchy); drobne kasze: kuskus, manna, kukurydziana; biały ryż; jasne makarony: pszenne, ryżowe
- **WARZYWA, ZIEMNIAKI I BATATY:** warzywa z dodatkiem tłustych sosów, zasmażek; warzywa z dodatkiem tłustych sosów, zasmażek; ziemniaki z dodatkiem tłustych sosów, zasmażki, śmietany, masła; smażone; frytki; chipsy; placki ziemniaczane smażone na tłuszczu
- **NASIONA ROŚLIN STRĄCZKOWYCH:** niskiej jakości gotowe przetwory strączkowe (np. parówki sojowe, kotlety sojowe w panierce, pasztety sojowe, burgery wegetariańskie)
- **OWOCE:** owoce kandyzowane; owoce w syropach
- **MLEKO I PRODUKTY MLECZNE:** pełnotłuste mleko; mleko skondensowane śmietana; śmietanka do kawy; jogurty owocowe z dodatkiem cukru, desery mleczne; sery: pełnotłuste białe i żółte, topione, typu feta, pleśniowe typu brie, camembert, roquefort, pełnotłusta mozzarella, mascarpone
- **MIEŚO I RYBY:** tłuste mięsa: wieprzowina, wołowina, baranina, gęś, kaczka; tłuste wędliny (np. baleron, salami, salceson, boczek, mielonki); konserwy mięsne, wędliny podrobowe, pasztety, parówki, kabanosy, kielbasy; tłuste ryby morskie (tuńczyk, halibut, łosoś, sardela, makrela, pstrąg, śledź); owoce morza (krewetki, małże, omułki); konserwy rybne, ryby wędzone
- **JAJA:** jaja smażone na dużej ilości tłuszczu (np. maśle, boczku, smalcu, słoninie); jaja z majonezem
- **TŁUSZCZE:** smalec, słonina, łój; margaryny twarde (w kostce); oleje tropikalne: palmowy, kokosowy; majonez
- **ORZECHY, PESTKI, NASIONA:** orzechy i pestki: solone, w czekoladzie, w karmelu, miodzie, posypkach, panierkach i chipsach
- **CUKIER I SŁODYCZE:** przeciery owocowe, musy, sorbety bez dodatku cukru; cukier (np. biały, trzcinowy, brązowy, kokosowy); miód, syrop klonowy, daktylowy, z agawy; słodycze o dużej zawartości cukru i tłuszczu (np. ciasta, ciastka, batony, czekolada mleczna i biała, chałwa, pączki, faworki, cukierki); niskosłodzony dżem kisiele i galaretki bez dodatku cukru; słone przekąski (np. chipsy, słone paluszki, prażynki, krakersy, nachosy, chrupki)
- **NAPOJE:** soki owocowe; napoje alkoholowe; słodkie napoje gazowane i niegazowane; napoje energetyzujące; nektary, syropy owocowe wysokosłodzone; czekolada do picia
- **PRZYPRAWY I SOSY:** sól (np. kuchenna, himalajska, morska); mieszanki przypraw zawierające dużą ilość soli; kostki rosołowe; płynne przyprawy wzmacniające smak; gotowe sosy
- **ZUPY:** zupy na wywarach mięsnych; zupy z zasmażką, zabilane śmietaną; zupy typu instant

13) Dieta – etapy trzustkowe

Celem diety jest wspomaganie żywieniowe w przypadku leczenia stanów zapalnych trzustki. Dieta ta odgrywa ważną rolę w procesie leczenia i jest najczęściej stosowana w ostrym zapaleniu trzustki na zlecenie lekarza.

ETAP I – DIETA KLEIKOWA

(czas trwania w zależności od stanu chorego: 1-3 dni)

Śniadanie: Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kleiku, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

II śniadanie: Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kleiku, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Obiad: Kasza manna na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Podwieczorek: Kleik na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

Kolacja: Kasza manna na wodzie, sucharki (3-4 łyżki kaszy, 2-3 sucharki rozmoczone w słabej, gorzkiej herbacie)

ETAP II – DIETA KLEIKOWO – OWOCOWA

(czas trwania w zależności od stanu chorego: 1-3 dni)

Śniadanie: Kleik na wodzie, sucharki (2-3 sztuki), przecier (mus) z jabłek gotowanych (150g), herbata gorzka

II śniadanie: Kaszka ryżowo- owocowa, sucharki (2-3 sztuki), gorzka herbata

Obiad: Kleik z ryżu białego (50g suchego , marchew puree (50g), lub buraczki puree (150g)

Podwieczorek: Kisiel z tartym jabłkiem (200ml)

Kolacja: Kleik na wodzie, sucharki (2-3 sztuki), mus z jabłka i dyni z łyżeczką cukru (200g)

ETAP III – DIETA KLEIKOWO – OWOCOWO – WARZYWNA

(czas trwania w zależności od stanu chorego: 1-3 dni)

Śniadanie: Kleik na wodzie, bułka pszenna (50g) z twarogiem chudym (100g), herbata gorzka

II śniadanie: Kaszka ryżowo- owocowa z musem jabłkowym

Obiad: Ziemniaczki puree (150g), cukinia (150g) lub dynia (150g) – gotowane, pokrojone w drobną kostkę, kompot z jabłek (250ml)

Podwieczorek: Banan 1szt.

Kolacja: Bułka pszenna (50g) z pastą z białek jaj (60g), herbata gorzka (300ml)

ETAP IV – DIETA ŁATWOSTRAWNA Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU

(czas trwania w zależności od stanu chorego: 1-3 dni)

Śniadanie: Jogurt naturalny (150g), bułka (50g) z dżemem niskosłodzonym, bezpestkowym (40g)

II Śniadanie: Jabłko pieczone 1 szt.

Obiad: Krem z buraków (250ml), pulpet drobiowy (80g) w sosie koperkowym, ziemniaki puree (150g), marchewka puree (150g), lub szpinak gotowany (150g), gorzka herbata (300ml)

Podwieczorek: Galaretka owocowa (200 g)

Kolacja: Bułka (50g) z szynką (50g), pomidorem bez skórki (40g) i liściem sałaty (5g), herbata gorzka (300 ml)

ETAP V – KONTYNUACJA DIETY ŁATWOSTRAWNEJ Z OGRANICZENIEM TŁUSZCZU LUB DIETA ŁATWOSTRAWNA

14) Diety eliminacyjne

Ilość posiłków: 4 posiłków (śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja)

Dieta powinna być oparta na założeniach diety podstawowej z wykluczeniem smażenia jako techniki przyrządzania posiłków oraz z wykluczeniem wybranych produktów / grup produktów.

a) Dieta bezglutenowa / bez glutenu – polega na eliminacji produktów zawierających gluten, który wchodzi w skład takich zbóż jak: pszenica, żyto, jęczmień, oraz owies (ten ostatni ze względu na zanieczyszczenia). W miejsce tych produktów stosuje się produkty naturalnie bezglutenowe oraz inne produkty bezglutenowe, które oznaczone są licencjonowanym znakiem przekreślonego kłosa. Należy zadbać o higieniczne przygotowywanie posiłków celem ograniczenia ryzyka ich wtórnego zanieczyszczenia glutenem. Przygotowanie posiłków wymaga oddzielnego stanowiska pracy i/lub dokładnego wyczyszczenia stanowiska i sprzętu kuchennego przed użyciem. Tak samo przybory kuchenne powinny być dokładnie umyte przed przygotowaniem posiłku. Produkty bezglutenowe powinny być tak przechowywane, by nie miały kontaktu z innymi produktami zawierającymi gluten. Gotowe posiłki i napoje należy pakować oddzielnie i podpisać nazwą diety.

Tabela 8. – Produkty spożywcze na diecie bezglutenowej przeciwwskazane i ich zamienniki.

PRZECIWWSKAZANE

żyto, pszenica, jęczmień, owies niecertyfikowany jako bezglutenowy, orkisz; wszystkie produkty, które zawierają ww. zboża np. pieczywo, maca, płatki owsiane, pszenne, jęczmienne, żytnie, muesli, kasze: manna, jęczmienna, bulgur, makarony w tym kus-kus, otręby, kielki, zarodki, wędliny, sosy, zupy w proszku, kawa zbożowa, kakao owsiane; sorgo, teff, amarantus, quinoa; zagęszczacze na bazie skrobi pszennej w jogurtach lub bulionach; produkty instant, sos sojowy, mieszanki przyprawowe, wędliny o nieznanym składzie, płatki kukurydziane i

pieczywo ryżowe bez certyfikatu żywności bezglutenowej, produkty ze skrobią pszenną; wszystkie pozostałe produkty spożywcze zawierające na opakowaniu informacje, że zawierają gluten lub śladowe ilości glutenu (w tym przetwory mięsne, przetwory rybne, przetwory nabiałowe, przetwory owocowo-warzywne, przyprawy)

ZAMIENNIKI PRODUKTÓW PRZECIWWSKAZANYCH

produkty opisane jako „bezglutenowe” (zgodnie z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji UE Nr 828/2014 z dnia 30.07.2014 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności; dozwolone są produkty powstałe z roślin, które w swojej naturze nie zawierają glutenu; maki: ryżowa, sojowa, gryczana, kukurydziana, jaglana, z nasion roślin strączkowych, z prosa, komosy ryżowej, amarantusa, ziemniaczana; kasze i makarony z ww. zbóż; tapioka; sago; orzechy, sezam, ciecierzycza, siemię lniane, ziarna słonecznika; nasiona roślin strączkowych;

b) Dieta bez laktozy / bezlaktozowa – polega na eliminacji wszystkich produktów zawierających laktozę.

Tabela 9. – Produkty spożywcze na diecie bez laktozy przeciwwskazane i ich zamienniki.

PRZECIWWSKAZANE

mleko krowie, kozie, owcze (i ich przetwory); mleko w proszku, mleko zagęszczone; sery żółte, białe, śmietana, maślanka, serwatka, jogurty, kefir, mleko zsiadłe; masło; produkty zawierające kazeinę, laktoalbuminę, laktoglobulinę; inne produkty zawierające w swoim składzie laktozę lub śladowe jej ilości

ZAMIENNIKI PRODUKTÓW PRZECIWWSKAZANYCH

mleka/jogurty/kefiry/twarogi/sery/masło bez laktozy; inne produkty bez laktozy

c. Dieta bezmleczna / bez mleka – polega na eliminacji wszystkich produktów mlecznych: mleka, serów, jogurtów oraz innych produktów zawierających białka mleka w swoim składzie.

d. Dieta bez jaj – polega na eliminacji jaj i produktów zawierających jaja. Wyklucza zarówno jaja w postaci naturalnej, jak i produkty mające je w składzie np.: makarony, wyroby cukiernicze, itp.

e. Dieta wegetariańska – polega na eliminacji takich produktów jak: mięso, ryby, owoce morza.

f. Dieta wegańska – polega na eliminacji takich produktów jak: mięso, ryby, owoce morza, nabiał, miód.

15) Dieta pooperacyjna / zupa pooperacyjna

Ilość posiłków: 5 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja)

Powinna być w formie łatwostrawnej, klarownej i przygotowanej na bazie bulionu warzywnego zupy. Nie powinna zawierać dodatku tłuszczów, ostrych przypraw czy ciężkostrawnych składników. W zupie mogą znaleźć się drobno pokrojone i dobrze ugotowane warzywa, takie jak marchewka i ziemniaki, oraz niewielka ilość drobnej kaszy lub białego ryżu. Zupa nie powinna być zagęszczana i nie powinna zawierać smażonych dodatków. To danie ma być łatwostrawne i wspierające regenerację organizmu.

IV. DODATKOWE WYMAGANIA STAWIANE PODMIOTOWI ZAMÓWIENIA:

A. Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Wyznaczenia kierownika/osoby koordynującej (kompetentnego nadzorującego) do kontaktu, codziennie od godz. 7:00 do 15:00. Osoba ta powinna posiadać odpowiednie kwalifikacje oraz doświadczenie w nadzorze nad pracownikami. Wykształcenie i doświadczenie kierownika / osoby koordynującej musi być odpowiednie do zastąpienia Dietetyka w wyjątkowej sytuacji, np. w przypadku jego nieobecności.
2. Zatrudnienia niezbędnego, fachowego i wykwalifikowanego potencjału kadrowego (m.in. Dietetyka z wykształceniem wyższym) do planowania żywienia i przygotowania posiłków zgodnie z rozpisanyymi dietami.
3. Zatrudnienia odpowiedniej liczby pracowników oraz ustalenia czasu pracy w taki sposób, aby zagwarantować wykonanie usług zawartych w opisie przedmiotu zamówienia.
4. Zatrudnienia przy świadczeniu usług żywieniowych wyłącznie osób spełniających wymagania

5. Umożliwienia kontaktu telefonicznego z kierownicami transportującymi posiłki w godzinach pracy.
6. Zapewnienia środka transportu, odpowiednio przystosowanego do przewozu żywności i spełniającego wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne. Samochód do przewozu posiłków musi być dopuszczony do ruchu drogowego i przystosowany do transportu żywności, w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny, zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz wydanych na jej podstawie innych obowiązujących aktów wykonawczych oraz Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr. 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 roku, w sprawie higieny środków spożywczych. Jednocześnie środek transportu musi być wykonany z materiałów umożliwiających dezynfekcję i mycie. Procesy dezynfekcji środka transportu muszą być przeprowadzane po każdym przewozie pojemników i odnotowane w dokumentacji (data, godzina wykonania czynności, rodzaj środka dezynfekującego, podpis osoby wykonującej dezynfekcję. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do w/w dokumentacji.
7. Przestrzegania procedur i instrukcji obowiązujących u Zamawiającego.

1. jakości, gramatury i czystości mikrobiologicznej posiłków,
2. stanu sanitarnego pomieszczeń kuchni centralnej i środków transportu,
3. zgodności cyklu technologicznego z wymogami i zaleceniami,
4. na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży mu listę osób realizujących poszczególne zadania w ramach umowy.

D. Zamawiający zastrzega sobie prawo do udostępnienia przez Wykonawcę wszelkich dokumentów dotyczących przedmiotu zamówienia, w celu okazania dla kontroli wewnętrznych i zewnętrznych nadzorujących Zamawiającego, w tym do prowadzonej przez Wykonawcę dokumentacji z zakresu HACCP, GHP i GMP.

V. ZAŁĄCZNIKI DO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

- 67



SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ

MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH I ADMINISTRACJI W SZCZECINIE

Raport o ruchu chorych do zaprowiantowania posiłków na dzień

ŚNIADANIE * .

OBIAD .

KOLACJA .

L.p.	Nazwa oddziału	Razem	Podstawowa	Łatwostrawna	Łatwostrawna niskotłuszczowa	Niskocholesterolowa	Żółdkowa	Cukrzycowa	Płynna wzmocniona	Płynna w. cukrzycowa	Papkowata	Papkowata cukrzycowa	Papkowata MIX	Papkowata MIX cukrzycowa	Ubogopurynowa	Etapy trzustkowe	Bogatoresztkowa	Bogatobiałkowa	Pooperacyjna	Bezglutenowa	Wegetariańska	
1	Chirurgia																					
2	Wewnętrzny																					
3	Neurologia																					
4	Ginekologia																					

5	OAIT																					
6	Ortopedia																					
7	Okulistyka																					
8	Izba Przyjęć																					
9	RAZEM																					

Sporządził:

.....

Potwierdzenie odbioru:

.....

Data.....

PROTOKÓŁ ZDAWCZO-ODBIORCZY

Dzienny raport o przebiegu realizacji umowy pn. „Świadczenie usług w zakresie żywienia dla SP ZOZ MSWiA przy ul. Jagiellońskiej 44 w Szczecinie”

Dzienna tabela podziału diet uwzględniająca wykaz poszczególnych posiłków :

Lp.	DIETA	Ilość posiłków		
		ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1.	Podstawowa			
2.	Łatwostrawna			
3.	Łatwostrawna niskotłuszczowa			
4.	Niskocholesterolowa			
5.	Żołądkowa			
6.	Cukrzycowa			
7.	Płynna wzmocniona			
8.	Płynna w. cukrzycowa			
9.	Papkowata			
10.	Papkowata cukrzycowa			
11.	Papkowata MIX			
12.	Papkowata MIX cukrzycowa			
13.	Ubogopurynowa			
14.	Etapy trzustkowe			
15.	Bogatoresztkowa			
16.	Bogatobiałkowa			
17.	Pooperacyjna			
18.	Bezglutenowa			
20.	Wegetariańska			
21.				
	Łącznie ilość posiłków:			

	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
Godzina dostarczenia posiłków Godziny zgodne z wymogami: Śniadanie 08:15 Obiad 13:00 Kolacja 17:00-17:15	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Temperatura Temperatury zgodne z wymogami : Zupy 75 °C II dania i inne dania 63 °C Kawa i herbata 80 °C Płynna wzmocniona 20-25°C lub ok 37 °C	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Zgodność z jadłospisem	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*	ZGODNE/NIEZGODNE*
Jakość potraw (ewentualne uwagi)			
(*) skreślić niewłaściwe			
Podpis osoby ze strony Zleceniobiorcy upoważnionej do poświadczenia posiłków zgodnych oraz niezgodnych z wymogami			

.....
Podpis osoby ze strony Zleceniodawcy