

ul. Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

Numer sprawy: Sp/AZP/382/7/poza/2022

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY W POSTĘPOWANIU**

Dotyczy postępowania o wartości szacunkowej nieprzekraczającej progu 130.000,00 zł netto określonego w art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz.2019 z p.zm), numer sprawy: Sp/AZP/382/7/poza/2022, nazwa zadania: Usługa żywienia do zakończenia prac remontowych maksymalnie do października 2022

Zarząd Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o. prosi o przedstawienie oferty cenowej na świadczenie usługi w zakresie:

**Opis przedmiotu zamówienia**

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

- *Świadczenie usługi w zakresie przygotowania i dostawy całodziennych posiłków dla pacjentów Szpitala w Pyskowicach spółki z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Szpitalna 2 /catering/ w okresie 12 miesięcy, licząc od daty podpisania umowy, polegającej na wytwarzaniu i dostarczaniu całodziennych posiłków pacjentom szpitala na n/w oddziały:*

*Oddział:*

- *Wewnętrzny*
- *Ginekologiczno-Położniczy*
- *Chirurgii Ogólnej*
- *Posiłki należy przygotowywać i podać do łóżka pacjenta z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu. W podanych dietach należy uwzględniać zalecane produkty i techniki kulinarne (np. zawarte w publikacjach: „System dietetyczny dla zakładów służby zdrowia”, H. Szczygłowa, wyd. IŻŻ, Warszawa 1992; „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2001r. „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” Wyd. Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2011).*

*Szacunkowa ilość posiłków na miesiąc:*

<i>Dieta</i>	<i>śniadania</i>	<i>Obiady</i>	<i>kolacje</i>
<i>Podstawowa</i>	<i>24</i>	<i>24</i>	<i>24</i>
<i>Łatwo strawna</i>	<i>505</i>	<i>500</i>	<i>505</i>
<i>Łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu</i>	<i>400</i>	<i>420</i>	<i>400</i>

<i>Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów</i>	450	430	450
<i>O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych</i>	6	6	6
<i>Łatwo strawna papkowata, płynna</i>	20	20	20
<i>Bogatobiałkowa</i>	8	8	8
<i>Bogatobiałkowa niskosodowa</i>	5	5	5
<i>Płynna wzmocniona( do sondy)</i>	10	10	10
<i>Ubogoresztkowa</i>	10	10	10
<i>inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)</i>	6	6	6
<i>Razem</i>	<i>1444</i>	<i>1439</i>	<i>1444</i>

*Masło roślinne a 250 g 1 opakowanie na tydzień*

*Kleik ryżowy w ilości 8 opakowań po 400 gram w okresie miesiąca*

**Przedmiot zamówienia obejmuje:**

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

### **Wykonawca zobowiązany będzie do:**

- Szczelnego, odrębnego zapakowania posiłków, z podziałem na poszczególne oddziały szpitalne, zgodnie ze złożonym zamówieniem.
- Oznakowania pojemników jednostkowych informacją dla jakiego rodzaju diety, gdzie dana potrawa jest przewidziana oraz godziną umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego.
- Pobierania i przechowywania przez siebie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku, zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. O bezpieczeństwie żywienia i żywności. (Dz.U.06.171.1225 z zm.) oraz aktów wykonawczych, wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
- Zapewnienia sprawnych, w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń i sprzętów niezbędnych do realizowania przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania.
- Dostarczania posiłków do łóżka pacjentów zgodnie z ich dietą,
- W przypadku stwierdzenia przez specjalistę działu żywienia nieodpowiedniej/ niezgodnej ze złożonym zamówieniem/ ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 1h z zachowaniem wartości energetycznej i odżywczej potrawy.

Zamawiający żywienie chorych opiera na następujących dietach:

- Dieta podstawowa
- Dieta łatwo strawna
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
- Dieta łatwo strawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”)
- Dieta łatwo strawna o zmiennej konsystencji:
- papkowata
- płynna wzmocniona
- do żywienia przez sondę
- Dieta bogatobiałkowa
- Dieta bogatobiałkowa niskosodowa
- Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
- Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa)
- Dieta ubogoresztkowa

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

### **Zawartość posiłków:**

#### **1. Dieta podstawowa:**

Diety stosuje się u chorych nie wymagających żywienia dietetycznego. W diecie stosuje się wszystkie procesy technologiczne produkcji potraw. Jadłospisy powinny spełniać warunki racjonalnego żywienia i być tak ułożone, aby z białka pochodziło 10-15% całodiennej energii, z tłuszczów ogółem nie więcej niż 30%, w tym z tłuszczów nasyconych nie więcej niż 10%, dzienna zawartość cholesterolu nie powinna przekraczać 300mg. Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

- Śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł.+ chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa.
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:

- 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki (ew. kasza, ryż, makaron, kluski, kopytka) + surówka lub sałatka,
- 4 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,
- 2 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,
- 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka/sałatka,

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).

- kolacja - 120 g chleba mieszanego + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa

**Uwaga:**

1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, papryka czerwona 30g, ogórek zielony/kiszony 30g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.  
W każdej „dekadówce” należy uwzględnić takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, żurek, rosół.

**2. Dieta łatwo strawna:**

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

- śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. + chleb mieszany 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 razy zupa odpowiednia dla diety łatwo strawnej + II danie: mięso przyrządzone wg dozwolonej techniki + ziemniaki (ew. drobna kasza jęczmienna, ryż, drobny makaron) + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka,
  - 4 razy zupa + II danie: półmięsne,
  - 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,
  - 2 raz zupa + II danie: bezmięsne.

Do obiadu należy uwzględnić kompot lub herbatę (czarną lub owocową).

- kolacja – chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa.

**Uwaga:** - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

**3. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu:**

Wartość energetyczna diety – 2200 kcal

- śniadanie – zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.
- obiad – jak w diecie łatwo strawnej, należy wyeliminować tłuszcz dodawany do potraw oraz stosować wyłącznie chude gatunki mięs, dozwolone dla diety.

- kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

**Uwaga:** - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

#### **4. Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego:**

- śniadanie – zupa mleczna + bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety

b) obiad – W tej diecie takie samo zestawienie posiłków jak w diecie łatwo strawnej,

- kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata/mleko + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

#### **5. Dieta łatwo strawna o zmienionej konsystencji:**

##### **5.1. papkowata:**

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwo strawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwo strawnej.

a) śniadanie i kolacja - o konsystencji papkowej,

b) obiad – zupa przecierana, dania mięsne rozdrobnione, ziemniaki puree, warzywa gotowane i przetarte, herbata lub kompot. Wszystkie potrawy rozdrobnione oddzielnie (a nie w formie zupy).

##### **5.2. płynna wzmocniona:**

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

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

##### **Dieta do żywienia przez sondę.**

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

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

	Jabłko bez odpadków – 50g Sok z cytryny- 50g Cukier – 130g Sól – 6g Woda – stanowi uzupełnienie diety do pożądanej objętości.
--	---

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

### **6. Dieta bogatobiałkowa:**

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

### **7. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych:**

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

- śniadanie – zupa mleczna z mleka 1,5% tł., pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, kawa zbożowa z mlekiem
- obiad - zawartość posiłków jak w diecie łatwo strawnej,
- kolacja - pieczywo mieszane 120g, masło 15 g, dozwolony dodatek do pieczywa, herbata

### **8. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (cukrzycowa).**

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

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

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

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

- Śniadanie - zupa mleczna + pieczywo 120g (graham lub razowe), masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru + dodatek do pieczywa
- obiad – w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
  - 3 dni: zupa + II danie: potrawa mięsna + ziemniaki, kasza, ryż, makaron) + surówka lub sałatka,
  - 4 razy zupa + II danie z potrawą półmięsną,
  - 2 raz zupa + II danie z potrawą bezmięsną,
  - 1 raz zupa + II danie: ryba w porcji, albo w formie kotleta/pulpeta + ziemniaki + surówka/sałatka,

kompot lub herbata (czarna lub owocowa).

c) kolacja - pieczywo 120g (graham lub razowe) + masło 15g + herbata + dozwolony dodatek do pieczywa + herbata bez cukru.

**Uwaga:**

- 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy np. pomidor 30g do śniadania lub kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji, ogórek zielony/kiszony 50g do śniadania/kolacji, jabłko 1 szt., brzoskwinia 1 szt., banan 1 szt.

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

**9. Dieta ubogoresztkowa**

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

**WYMAGANA MINIMALNA GRAMATURA PRODUKTÓW I POTRAW GOTOWANYCH**

(NA TALERZU)

Na 1 posiłek

L.P.	RODZAJ PRODUKTU/ POTRAWY	GRAMATURA		Uwagi
		Śniadanie	kolacja	
1	Pieczywo graham lub razowe	120g	120g	
2	Pieczywo graham lub razowe	60- 100g	60 - 100g	
3	Chleb pszenno-żytni	120g	120g	
4	Bulka paryska (wek)	100g	100g	
5	Bulka paryska (wek)	100g	100g	
6	Cukier do kawy zbożowej/herbaty	10g	10g	
7	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao	300 ml	-	

8	<i>Herbata</i>	-	250 ml	
9	<i>Zupa mleczna</i>	150 ml	-	
10	<i>Masło 82% tłuszczu</i>	15g	15g	
11	<i>Margaryna miękka kubkowa</i>	5-10g	5-10g	
12	<i>Wędlina krojona</i>	40g		
13	<i>Kielbasa, parówka na gorąco</i>	80g		
14	<i>Pasty do pieczywa</i>	50g		
15	<i>Twarożek</i>	70g		
16	<i>Ser żółty krojony</i>	40g		
17	<i>Ser topiony</i>	50g		
18	<i>Dżem</i>	50g		
19	<i>Miód w opakowaniach jednorazowych</i>	25g		
20	<i>Wędlina podrobowa</i>	40g		
21	<i>Jajko</i>	1 szt.		
22	<i>Galaretka drobiowa</i>	150g		
23	<i>Salatka jarzynowa</i>	150g		
24	<i>Pomidor</i>	1 szt.		

## **II. Posiłek obiadowy**

1	<i>Zupa</i>	400 ml		
2	<i>Ziemniaki</i>	200g		
3	<i>Kluski śląskie, kopytka</i>	200g		
4	<i>Makaron do zup</i>	50g		
5	<i>Sosy</i>	80g		
6	<i>Dodatki warzywne do II dania np. surówki, marchewka z groszkiem, buraczki, kapusta biała duszona, jarzyny gotowane</i>	100g		
7	<i>Salata zielona ze śmietaną/olejem/ vinegrette</i>	80g		
8	<i>Udko z kurczaka</i>	1 szt.		



9	<i>Potrawka z kurczaka</i>	<i>180g, mięso – 100g, 80g sos</i>	
10	<i>Filet z kurczaka</i>	<i>70g</i>	
11	<i>Zrazy zawijane</i>	<i>70g</i>	
12	<i>Sztuka mięsa</i>	<i>70g</i>	
13	<i>Kotlet mielony</i>	<i>100g</i>	
14	<i>Pieczeń wieprzowa + sos</i>	<i>80g +80g</i>	
15	<i>Kotlet schabowy</i>	<i>80g</i>	
16	<i>Wątroba duszona</i>	<i>120g</i>	
17	<i>Gulasz wieprzowy, wołowy</i>	<i>180g: mięso 100g, sos-80g</i>	
18	<i>Bitki wieprzowe</i>	<i>80g, sos – 80g</i>	
19	<i>Klopsiki, pulpet</i>	<i>80g</i>	
20	<i>Ryba w jarzynach</i>	<i>80g ryba, jarzyny – 50g</i>	
21	<i>Ryba pieczona</i>	<i>80g</i>	
22	<i>Filet z ryby smażony</i>	<i>90g</i>	
23	<i>Kotlet/pulpet z ryby</i>	<i>80g</i>	
24	<i>Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami</i>	<i>300g</i>	
25	<i>Fasolka po bretońsku</i>	<i>400g</i>	
26	<i>Bigos</i>	<i>400g</i>	
27	<i>Łazanki z kapustą i mięsem</i>	<i>300g</i>	
29	<i>Pyzy z mięsem</i>	<i>200g</i>	
28	<i>Kotlet z jaj</i>	<i>80g</i>	
29	<i>Goląbki z mięsem i ryżem / sos</i>	<i>250g/ 100g</i>	
30	<i>Naleśniki z serem</i>	<i>250g</i>	
31	<i>Naleśniki z dżemem</i>	<i>150g</i>	
32	<i>Placki ziemniaczane</i>	<i>300g</i>	
33	<i>Makaron z serem białym</i>	<i>300g</i>	
34	<i>Makaron do II dania</i>	<i>200g</i>	
35	<i>Makaron z mięsem</i>	<i>300g</i>	

	<i>i warzywami</i>		
36	<i>Ryż z jabłkami</i>	300g	
37	<i>Ryż na sypko</i>	150g	
38	<i>Pierogi ruskie</i>	300g	
39	<i>Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami</i>	300g	
40	<i>Kasza na sypko</i>	200g	
41	<i>Kompot lub herbata</i>	250 ml	

### **Zamawianie posiłków:**

Podstawą każdorazowej dostawy posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie zgłaszane przez specjalistę ds. Żywienia lub upoważnionego pracownika Szpitala. Zgodnie ze wzorem uzgodnionym z wybranym wykonawcą.

Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następnny będzie przekazywane telefonicznie, pocztą elektroniczną lub faxem najpóźniej do godziny 10:30

Zamawiający może dokonywać w dniu dostawy telefonicznej korekty zapotrzebowania pod względem ilości posiłków i rodzaju diet- maksymalnie 1,5 godziny przed ustalonymi porami dostaw posiłków. Będzie to skorygowane w zamówieniu ilościowym na ten dzień. W soboty, niedziele i dni ustawowo wolne od pracy oraz w dni robocze po godzinie 14.00 dodatkowe posiłki będą zgłaszane bezpośrednio przez wyznaczone osoby. Wykonawca będzie prowadził dzienną ewidencję ilości wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolacje i przedstawiał tę ewidencję każdorazowo przy dostawie upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego, celem potwierdzenia odbioru w/w ilości. Zestawienie musi być potwierdzone po zakończeniu miesiąca przez specjalistę ds. Żywienia lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego.

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

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

**Wzór karty kontroli zostanie uzgodniony z wybranym wykonawcą**

Kontrola będzie obejmowała m.in.:

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

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

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

- Temperatura posiłków w momencie przyjęcia dostawy powinna wynosić:
  - dla potraw serwowanych na zimno; potraw na kolację wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych - od 2 °C do 8°C (+/-2 °C),
  - dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 80°C, II danie temp. nie niższą niż 70°C (+/-2 °C),
- Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt.
- Dopuszczamy dostawę kolacji wraz z obiadem
- Kierowca jest zobowiązany do pomocy przy rozpakowaniu dostawy posiłków – po uprzednim umyciu i wydezynfekowaniu rąk.

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

1. Wykonawca ma obowiązek sporządzić dekadowy (10-dniowy) jadłospis, który zostanie przedłożony Zamawiającemu do akceptacji na 4 dni przed rozpoczęciem jego realizacji. Jadłospis musi zawierać wagę poszczególnych dań.
2. Specjalista ds. żywienia Zamawiającego ma prawo do wniesienia uwag i poprawek w zaproponowanym jadłospisie. W tym przypadku Wykonawca ma obowiązek przedłożenia w ciągu dwóch dni nowej wersji jadłospisu, uwzględniającej zgłoszone poprawki.
3. Posiłki zaplanowane w jadłospisie muszą dostarczać odpowiednie ilości energii i składników odżywczych, zgodnie z normami żywienia dla chorych dorosłych w szpitalach oraz zawierać ilości produktów zalecanych w całodziennych racjach pokarmowych, zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia („Podstawy naukowe żywienia w szpitalach”, Wyd. IZZ, Warszawa 2001r.).
4. Dostarczane posiłki muszą być świeże tj. z bieżącej produkcji dziennej. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych, naturalnych produktów wysokiej jakości. Wymaga się używanie świeżych zielonych warzyw jak natka pietruszki, koperek zamiast suszonych. Niedopuszczalne jest przygotowywanie posiłków z użyciem żywności genetycznie modyfikowanej, wysoko przetworzonej (np. koncentraty obiadowe w proszku). W jadłospisach nie należy uwzględniać konserw np. pasztet konserwowy. Dopuszczalne są konserwy rybne. Zamawiający wyklucza również stosowanie substytutów oryginalnych produktów spożywczych np. produktów seropodobnych z dodatkiem tłuszczów roślinnych.
5. Zamawiający wymaga, aby do potraw typu risotto, makaron z mięsem, makaron z mięsem i warzywami Wykonawca stosował mięso (wołowe/ drobiowe) rozdrobnione ręcznie lub maszynowo przy użyciu sita typu szarpak. Zamawiający nie wyraża zgody na użycie w w/w potrawach mięsa mielonego garnażeryjnego.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz uwzględnianie produktów, w skład których wchodzi mięso oddzielane mechanicznie (MOM).

7. *W jadłospisach należy uwzględniać różnorodny dobór dozwolonych w danej diecie produktów, potraw, technik kulinarnych oraz sezonowość warzyw i owoców.*
8. *W jadłospisie należy uwzględnić masło o zawartości tłuszczu mlecznego min. 82%.*
9. *Udział mięsa w pulpetach, kotletach mielonych w stosunku do pozostałych składników (wg receptury oraz pozostałych dokumentów Wykonawcy) powinien wynosić minimum 60%.*
10. *W jadłospisach jako dodatki do pieczywa należy ograniczać stosowanie wędlin/kielbas niższego gatunku tj. homogenizowanych np. parówki, serdelki, mortadela oraz wędlin podrobowych - do 5 razy na dekadę. Parówki muszą zawierać min. 70% wkładu mięsnego, wędliny min. 80%. Zamawiający ma prawo do kontroli spełnienia tych wymagań w trakcie audytu u Wykonawcy, może też wymagać przedstawienia stosownych dowodów np. faktur, etykiet itp.*
11. *W każdym posiłku w ciągu dnia powinien być uwzględniony produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego np. ser, mięso i jego przetwory, ryby, jaj, mleko i przetwory.*
12. *Wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia danych o dziennej wartości energetycznej i odżywczej dotyczących żądanej przez Zamawiającego diety.*
13. *Wartość odżywcza ma uwzględniać białko, tłuszcz, węglowodany, cholesterol, oraz ew. inne składniki żądane w zależności od diety (np. sód w diecie niskosodowej).*
14. *W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowatej, płynnej, ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.*
15. *Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny ilościowej i jakościowej jadłospisów.*
16. *W okresie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania tradycyjnych posiłków.*
  - *skład śniadania wielkanocnego: żurek 300ml z białą kielbasą 100g, jajko 1 szt., masło 15g, sałatka jarzynowa 150g, pieczywo 100g, ciasto – babka 100g,*
  - *skład kolacji wigilijnej: barszcz czerwony z uszkami lub krokietem, ryba smażona 150g, ziemniaki 200g, kapusta duszona 150g, kompot z suszu owocowego, mandarynki 2 szt., pieczywo 100g,*
  - *dla diet należy przygotować łatwo strawną wersję posiłków po uzgodnieniu z dietetykiem Zamawiającego.*

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

*Do oferty należy dołączyć potwierdzoną kopię decyzji inspektora sanitarnego dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności.*

*Środek transportu musi posiadać instrukcję i harmonogram mycia i dezynfekcji.*

*Zamawiający ma prawo kontroli czystości środka transportu i sprawdzenia zapisów z mycia i dezynfekcji.*

*Kierowca w chwili dostarczenia posiłków do punktu odbioru w siedzibie Zamawiającego musi mieć estetyczny wygląd oraz być ubrany w czysty fartuch ochronny. Kierowca na każde żądanie Zamawiającego przedstawia do kontroli książeczkę zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.*

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

*1. Kierowca samochodu dostawczego musi posiadać telefon komórkowy. W przypadku wystąpienia awarii podczas transportu posiłków Wykonawca ma obowiązek natychmiast powiadomić o tym Zamawiającego. Wykonawca musi na bieżąco informować o poczynionych działaniach w ramach zapewnienia ciągłości żywienia.*

*2. W przypadku, kiedy Wykonawca nie zrealizuje dostawy zgodnej z zamówieniem ilościowym, bądź przywieziony posiłek jest nieodpowiedniej jakości, Zamawiający ma prawo do reklamowania dostawy, zaś Wykonawca jest zobowiązany do uwzględnienia reklamacji w żądanym terminie.*

*3. W sytuacjach awaryjnych występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić ciągłość żywienia pacjentów. Jeśli Wykonawca nie wywiąże się z tego, Zamawiający zakupi posiłki dla pacjentów we własnym zakresie, natomiast Wykonawca ma obowiązek pokrycia kosztów ich zakupu.*

4. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia w ramach umowy podanych niżej art. spożywczych, wykorzystywanych w takich sytuacjach, jak np. nagłe przyjęcie, nagła dieta ścisła. Zapas produktów spożywczych należy dostarczyć na podstawie pisemnego zapotrzebowania, wystawionego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

Nazwa produktu	Szacunkowa ilość/miesiąc
dżem/miód 25g	1
masło 15g	2
szynka konserwa 110 g	1
sucharki bezcukrowe	1
kaszka ryżowa bezmleczna	1

typu Nestle, Nutricia lub inne równoważne

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

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość świadczonej usługi oraz jej wykonywanie zgodnie z wszelkimi obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych pacjentów.
3. Wykonawca jest zobowiązany do produkcji i transportu posiłków zgodnie z wdrożonym programem GMP/GHP oraz zasadami systemu HACCP i ISO 22000: 2005
4. Wykonawca ma obowiązek przechowywać próbki z potraw i produktów wchodzących w skład dostarczanych posiłków, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek podczas audytu.
5. Wykonawca jest zobowiązany do systematycznego monitorowania jakości usługi.
6. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez okres umowy, bez względu na występujące awarie.
7. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia pacjentom odpowiedniej ilości napojów między posiłkami, zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem. Napoje powinny być stale dostępne.
8. Wykonawca ma obowiązek zapewnić swojemu pracownikowi wózek do transportu termosów na terenie budynku Szpitala.
9. Wykonawca będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,
10. Minimum raz w roku Zamawiający przeprowadzi wśród pacjentów ankietę satysfakcji dotyczącą m.in. żywienia. Wyniki ankiety zostaną przesłane Wykonawcy i będą brane pod uwagę przy rocznej ocenie. Założony przez Zamawiającego docelowy wskaźnik zadowolenia z jakości żywienia – minimum 85% pacjentów oceniających żywienie jako bardzo dobre i dobre.
11. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.
13. Wykonawca zapewni odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kucharek oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala. Pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych Szpitala w Pyskowicach w czasie realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć w zakładzie pralniczym spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej (należy przedłożyć w ciągu 7 dni od daty podpisania umowy, kserokopię zawartej umowy wraz z zaświadczeniem Inspekcji Sanitarnej, że zakład pralniczy spełnia wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie prania odzieży szpitalnej) na własny koszt.

14. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia w kuchenkach oddziałowych (trzy kuchenki oddziałowe) środków do mycia naczyń po posiłkach w zmywarkach gastronomicznych stanowiących wyposażenie kuchenne, oraz zapewnienia niezbędnych środków eksploatacji zmywarek.
15. Wykonawca będzie zobowiązany do odbioru, zagospodarowania i utylizacji resztek pokarmu zgodnie z obowiązującymi przepisami (miesięcznie dostarczy Zamawiającemu karty odpadu BDO zgodnie z ustawą o odpadach)
16. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. Zamawiający wymaga ubezpieczenia Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej, obejmującego między innymi zdarzenia losowe powstałe przy wykonywaniu świadczonej usługi oraz zatrucia pokarmowe.
17. Zamawiający w celu wykonywania usługi udostępni bezpłatnie Wykonawcy pomieszczenia trzech kuchenek oddziałowych oraz jedno pomieszczenie na parterze do przyjmowania posiłków.
18. Wykonawca będzie prowadził książkę, w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.
19. Wykonawca zobowiązany będzie do składowania odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych do czasu ich odbioru, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych.
20. Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zestawów stołowych / talerz do zupy, talerz do drugiego dania, kubek, sztućce ze stali nierdzewnej/ i uzupełniania ich w trakcie trwania umowy.
22. Ponadto wykonawca zapewni 100 sztuk zestawów stołowych jednorazowych (kubek na gorące napoje, zamykany pojemnik na zupę, pojemnik dzielony na drugie danie, pojemnik zamykany na suchy prowiant, sztućce) - dostarczone w pierwszym tygodniu umowy
23. Wykonawca nie może podać posiłku na zastawie wyszczerbionej, potłuczonej lub brudnej. Zamawiający nie dopuszcza podania pacjentom zastawy jednorazowej, z wyłączeniem szczególnych przypadków każdorazowo zgłaszanych przez Zamawiającego (salmonella, awaria wyparzaczy, brak wody)
24. Wykonawca myje zestawy stołowe w kuchenkach oddziałowych z wykorzystaniem myjni automatycznych z funkcją wyparzania
25. Wykonawca zapewnia na własny koszt środki myjące do myjni automatycznych oraz środki do mycia ręcznego do każdej kuchenki oddziałowej.
26. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za warunki sanitarne w przekazanych pomieszczeniach do dyspozycji, w tym zobowiązuje się w doposażenie w niezbędny sprzęt (stoły, krzesła, lodówki podręczne, wózki transportowe itp.)
27. Zamawiający bezpłatnie udostępni trzy bemały jezdne eklektyczne

## **WYMAGANIA SANITARNE**

### **Wykonawca odpowiedzialny jest za:**

- 1) Utrzymanie w należyтым stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem - między innymi lodówki, zmywarki - przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
- 2) Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.
- 3) Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
- 4) Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
- 5) Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.
- 6) Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
- 7) Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dla zakładów żywienia zbiorowego w całym okresie trwania umowy

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

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

**Termin realizacji zamówienia: do zakończenia prac remontowych maksymalnie do października 2022r.**

**Opis sposobu przygotowania oferty:**

- 1) Oferta musi być złożona w formie pisemnej lub elektronicznej (przesłana na adres mailowy wskazany przez Zamawiającego) w języku polskim oraz winna być podpisana przez osobę ( osoby) uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy ( do oferty winny być dołączone pełnomocnictwa, zgodnie z wymaganiami Kodeksu cywilnego).
- 2) Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia załącznik nr. 1
- 3) Wykonawca uzupełnia wykaz wykonanych/ wykonywanych usług

**Wspólny Słownik Zamówień**

kod CPV

Kody Wspólnego Słownika Zamówień: CPV

15894220-9 Posiłki szpitalne

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

**Wartość Zamówienia.**

Cenę za zrealizowanie niniejszego zamówienia należy podać w formularzu nr 1

Informuję, że zaproponowane ceny będą porównane z innymi ofertami. Z firmą, która przedstawi najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa. Od decyzji zamawiającego nie przysługują środki odwoławcze.

**Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

**A/ Formularz ofertowy**

**Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:**

**Nazwa kryterium**

**Waga**

**Cena**

**100% matematycznie**

= ilość przyznanych punktów

**Miejsce i termin składania ofert:**

Oferty należy składać do dnia: **2022.05.30 do godz. 10:00**

w siedzibie zamawiającego Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o.

ul. Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

Pokój nr 17 sekretariat dyrekcji

lub mailowo [da@szpitalpyskowice.com.pl](mailto:da@szpitalpyskowice.com.pl)

**Ogłoszenie o wynikach**

Wyniki zostaną podane na stronie na BIP szpitala [www.szpitalpyskowice.com.pl](http://www.szpitalpyskowice.com.pl) .

**Osobą do kontaktów w sprawie niniejszego zamówienia jest:**

Joanna Sasinowska tel. +48 3223324

fax. +48 322332424 wew.283

w terminach w godzinach pracy zamawiającego 7:30 – 15:00

**BIURO ZARZĄDU**  
:  
**Leszek Kubiak**

Załączniki:

Formularz nr 1

Wykaz wykonanych usług



Załącznik Nr. 1

**FORMULARZ OFERTOWY WYKONAWCY****Dane dotyczące wykonawcy**

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość ..... Data .....

Adres poczty elektronicznej: .....

Strona internetowa: .....

Numer telefonu: .....

Numer faksu: .....

Numer REGON/KRS/CEIDG: .....

Numer NIP/PESEL: .....

Status firmy ( wielkość firmy) .....

**Dane dotyczące zamawiającego**

Szpital w Pyskowicach sp. z o.o

Szpitalna 2

44-120 Pyskowice

**Zobowiązania wykonawcy**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu publicznym na **Usługa żywienia pacjentów Szpitala w Pyskowicach**. Numer sprawy: Sp/AZP/382/7/poza/2022, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami zawartymi w ogłoszeniu wg poniższych kryteriów:

Kryterium C - **Cena całkowita oferty (suma szczegółowej oferty cenowej):**

cena netto.....zł

(słownie: .....)

podatek VAT.....zł

cena brutto.....zł

(słownie: .....)

Kryterium T - **Czas dostawy** .....min**Termin płatności** minimalny 30 dni proponowany..... dni

Szczegółowa oferta cenowa obejmująca miesięcznie:

**Śniadania**

	Cena netto	Stawka VAT	Ilość	Wartość netto	Wartość brutto
			1444		
<b>SUMA</b>					

**Obiady**

Dieta	Cena netto	Stawka VAT	Ilość	Wartość netto	Wartość brutto
			1439		
<b>SUMA</b>					

**Kolacje**

Dieta	Cena netto	Stawka VAT	Ilość	Wartość netto	Wartość brutto
			1444		
<b>SUMA</b>					

**UWAGA:**

Jeżeli Wykonawca wprowadza inne ceny za posiłki zależne od rodzaju diety, wówczas zgodnie z wzorem i opisem przedmiotu zamówienia samodzielnie dokłada wiersze z wartościami oraz ilością dla poszczególnych diet do tabel a kolumny sumuje.

**Informacja dot. powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:**

Informuję, że:

wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.  
 wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów lub usług\*:

.....  
 .....

których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania. Wartość towaru lub usług powodująca obowiązek podatkowy u zamawiającego to:

.....  
 ..... zł. netto\*

**Oświadczam, że:**

Wykonam zamówienie publiczne systematycznie w okresie obowiązywania umowy.

Termin płatności nie mniej niż 30 dni, proponowane należy podać .....

Reklamacje będą załatwiane w terminie:..... dni

- sposób zgłaszania problemów w przypadku uzasadnionych reklamacji: .....

.....

..... - załatwienie wykonania reklamacji:

.....

.....

**Oświadczenie dotyczące postanowień specyfikacji warunków zamówienia.**

1. Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami zawartymi w ogłoszeniu, nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uzyskałem niezbędne informacje do przygotowania oferty.

2. Oświadczam, że uważam się za związanego ofertą przez czas wskazany w ogłoszeniu

3. Oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone w ogłoszeniu

4. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie oraz w sposób zgodnym z warunkami / wymaganiami organizacyjnymi określonymi w ogłoszeniu

5. Składając ofertę akceptujemy postanowienia dot. przetwarzania danych osobowych.

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

7. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w

celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu i których dane zostały przekazane Zamawiającemu.

**Dokumenty**

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

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

**Zastrzeżenie wykonawcy**

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępniane *(wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz wyodrębnić te dokumenty w postaci odrębnego pliku):*

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

Inne informacje wykonawcy:

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

.....  
(data i czytelny podpis wykonawcy)

\* *niepotrzebne skreślić*

Załącznik Nr 2

**WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH DOSTAW / USŁUG**

Nazwa wykonawcy .....

Adres wykonawcy .....

Miejscowość .....

Data .....

Wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw lub usług, w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy. W zakresie dostaw posiłków po obiektów zamkniętej opieki zdrowotnej.

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

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

.....  
(data i czytelny podpis wykonawcy)