

STRONA TYTUŁOWA OFERTY

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji o wartości poniżej 215 tys. euro

Dostawa jedzenia do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.

Nr sprawy: Sp/AZP/382/7/2022

Dane wykonawcy

Nazwa: _____

Adres: _____

(ulica, miejscowość, kod pocztowy)

Telefon osoby do kontaktu: _____

Adres e-mail do kontaktu w sprawie postępowania:

Adres skrzynki ePUAP:

Pełnomocnik do reprezentowania Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (np. Lider Konsorcjum, wspólnik spółki cywilnej)*

Adres _____

Nr telefonu _____

e-mail _____

** wypełniają jedynie Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia*

NIP: _____

REGON: _____

NR KRS/CEiDG: _____

Numer konta bankowego na, które należy zwrócić wadium (jeżeli było wymagane i zostało wpłacone w pieniądzu):

Adres gwaranta/poręczyciela, na który należy złożyć oświadczenie o zwolnieniu wadium (w przypadku wadium wniesionego w innej formie niż pieniądź – jeżeli było wymagane)

UWAGA: DOKUMENT NALEŻY PODPISAC ELEKTRONICZNIE!

FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji o wartości poniżej 215 tys. euro

Dostawa jedzenia do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.

Nr sprawy: Sp/AZP/382/7/2022

my niżej podpisani oświadczamy:

I. CENA OFERTY

1. Składamy ofertę na dostawę zamówienia w zakresie określonym w SWZ oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia i gwarantujemy wykonanie niniejszego zamówienia zgodnie z treścią: SWZ, wyjaśnień do SWZ oraz zmiany jej treści (jeżeli dotyczyło).

2. Oferujemy dostawę przedmiotu zamówienia opisanego w Załączniku Nr 2 do SWZ za łączną cenę określoną z formularzu cenowym:

Wartość netto w PLN	Stawka VAT w %	Wartość brutto w PLN	Posiadane referencje (ilość)	Odległość od miejsca wytworzenia posiłków do Szpitala

Jeżeli Wykonawca wycenia diety w zależności od rodzaju, to samodzielnie uzupełnia tabelę poniżej:

a) śniadania

Dieta	śniadania	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa	288			
Łatwostrawna	10788			
Dla matek karmiących	720			
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	4680			
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	6744			
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	72			

Łatwostrawna papkowata, płynna	240			
Bogatobiałkowa	96			
Bogatobiałkowa niskosodowa	60			
Płynna wzmocniona (do sondy)	120			
Ubogoresztkowa	120			
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	72			
Razem	24000			

b) obiady:

Dieta	obiady	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa	288			
Łatwostrawna	10788			
Dla matek karmiących	720			
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	4680			
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	6744			
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	72			
Łatwostrawna papkowata, płynna	240			
Bogatobiałkowa	96			
Bogatobiałkowa niskosodowa	60			
Płynna wzmocniona (do sondy)	120			
Ubogoresztkowa	120			
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	72			
Razem	24000			

c) kolacje:

Dieta	kolacje	Cena netto	Stawka vat %	Cena brutto
Podstawowa	288			
Łatwostrawna	10788			
Dla matek karmiących	720			
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	4680			
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	6744			
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	72			
Łatwostrawna papkowata, płynna	240			
Bogatobiałkowa	96			
Bogatobiałkowa niskosodowa	60			
Płynna wzmocniona (do sondy)	120			
Ubogoresztkowa	120			
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	72			
Razem	24000			

Sumę z tabel a) b) c) należy przenieść do formularza ofertowego.

3. Termin płatności za przedmiot zamówienia – 30 dni.

II. OŚWIADCZAMY, ŻE:

1. W cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
2. Zapoznaliśmy się i w pełni oraz bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy treść Specyfikacji Warunków Zamówienia i załączników, zwanej w dalszej treści SWZ, wraz z wyjaśnieniami i zmianami i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte;
3. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres podany w specyfikacji warunków zamówienia;
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią załączonego do specyfikacji wzoru umowy, w pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy warunki umowy na wykonanie zamówienia zapisane w SWZ i w przypadku wyboru naszej oferty zawrzemy z zamawiającym umowę sporządzoną na podstawie tego wzoru z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w trakcie trwania postępowania
5. Składamy niniejszą Ofertę w imieniu **własnym*/jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia oraz oświadczamy, że będziemy odpowiadać solidarnie za wykonanie niniejszego zamówienia***. *(niepotrzebne skreślić)*
6. Oświadczamy, że oferta **nie zawiera/zawiera*** informacji/-e stanowiących/-e tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. *W przypadku braku wskazania jednej z*

opcji Zamawiający przyjmie, że oferta nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa. (niepotrzebne skreślić)

7. Oświadczamy, że jeżeli w okresie związania ofertą nastąpią jakiegokolwiek znaczące zmiany w sytuacji przedstawionej w naszych dokumentach załączonych do oferty, natychmiast poinformujemy o nich Zamawiającego.
8. Oświadczamy, że jesteśmy świadomi odpowiedzialności karnej związanej ze składaniem fałszywych oświadczeń.
9. Oświadczamy, że przedstawione w ofercie dane są zgodne z prawdą.
10. Należymy do:

WIELKOŚĆ PRZEDSIĘBIORSTWA

(w rozumieniu zalecenia Komisji 2003/361/WE z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącego definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (tekst mający znaczenie dla EOG), Dz. U. L 124 z 20.5.2003, str. 36-41)

<input type="checkbox"/> mikro	<input type="checkbox"/> małe	<input type="checkbox"/> średnie	<input type="checkbox"/> duże
"W kategorii MŚP, mikroprzedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób i którego obrót roczny i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln EUR."	"W kategorii MŚP, małe przedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób i którego obrót roczny i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EUR."	"W kategorii MŚP, średnie przedsiębiorstwo definiuje się jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 250 osób i którego obrót roczny nie przekracza 50 mln EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR."	

III. Powstanie u Zamawiającego obowiązku podatkowego w VAT

Składając ofertę w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z art. 225 ust. 2 Pzp informuję, że wybór mojej oferty **nie będzie/ będzie*** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w VAT. W przypadku powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w VAT informacja winna wskazywać: nazwę (rodzaj) dostawy, której świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego oraz wartość tej dostawy bez kwoty podatku.

Lp	Nazwa (rodzaj) towaru, którego dostawa będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego	Wartość towaru bez kwoty podatku VAT
1		

Uwaga niezaznaczenie przez wykonawcę powyższej informacji i nie wypełnienie tabeli rozumiane będzie przez zamawiającego jako informacja o tym, że wybór oferty wykonawcy nie będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.

*należy skreślić niewłaściwy wariant

IV.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

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

str. 1).

V.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych zawartych w formularzach ofertowych, innych dokumentach składanych na wezwanie w trakcie trwania postępowania oraz danych zawartych w umowie przez Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o. ul. Szpitalna 2 44-120 Pyskowice, w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenia zamówienia publicznego w trybie ustawy Pzp.

VI. INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW* (jeżeli dotyczy)

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego polegam na zasobach następującego/yh podmiotu/ów:

w następującym zakresie:

Jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotów trzecich do oferty należy dołączyć Zobowiązanie podmiotu trzeciego do udostępnienia zasobów – zgodnie z wytycznymi zawartymi w SWZ

VII. OŚWIADCZENIE WYKONAWCY (art. 117 ust. 4 Pzp) – dotyczy tylko Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia /konsorcjum, spółka cywilna/.

Oświadczamy, że roboty budowlane / dostawy / usługi* będące przedmiotem niniejszego postępowania wykonają poszczególni Wykonawcy w następującym podziale/zakresie:

Wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie (nazwa wykonawcy)	Rodzaj/zakres wykonywany przez wykonawcę
1. Wykonawca nr 1 /konsorcjant/ _____	
2. Wykonawca nr 2 /konsorcjant/ _____	
3. _____	

**należy skreślić niewłaściwy wariant*

UWAGA: DOKUMENT NALEŻY PODPISAC ELEKTRONICZNIE!

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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:
 - Wewnętrzny
 - Ginekologiczno-Położniczy
 - Chirurgii Ogólnej
 - ZOL

- Posiłki należy przygotowywać i dostarczyć 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:

Dieta	śniadania	Obiady	kolacje
Podstawowa	24	24	24
Łatwostrawna	899	899	899
Dla matek karmiących	60	60	60
Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	390	390	390
Ograniczenie łatwo przyswajalnych węglowodanów	562	562	562
O kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	6	6	6
Łatwostrawna papkowata, płynna	20	20	20
Bogatobiałkowa	8	8	8
Bogatobiałkowa niskosodowa	5	5	5

Płynna wzmocniona (do sondy)	10	10	10
Ubogoresztkowa	10	10	10
inne diety zależnie od zaleceń lekarskich (np. niskosodowa, bezglutenowa)	6	6	6
Razem	2000	2000	2000

Oraz:

- Masło roślinne 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 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 należytym stanie sanitarno- epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- Dostawy posiłków w następujących godzinach:
 - Śniadanie: 7.00 – 7.30
 - Obiad: 11:30 – 12:00
 - Kolacja: 16:30 – 17:00
- 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.
- 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.

SPECYFIKACJA DIET STOSOWANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO:

Zamawiający opiera żywienie chorych na następujących dietach:

- dieta podstawowa,
- dieta łatwostrawna,
- dieta dla matek karmiących
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu,
- dieta łatwostrawna z ograniczeniem produktów pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (nazwa potoczna „dieta wrzodowa”),
- dieta łatwostrawna o zmiennej konsystencji: dieta 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 dniu moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna).

Zawartość posiłków:

1. Dieta podstawowa:

Dietę 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 2000 – 2200 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 razy 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 łatwostrawna:

Wartość energetyczna diety 2000 – 2200 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: półmięse,
 - 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,
 - 2 razy zupa + II danie: bezmięse.

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 dla matek karmiących:

Wartość energetyczna diety 2200 – 2400 kcal

- śniadanie – zupa mleczna z mleka 2% tł. + chleb mieszany lub graham 120g + masło 15g + kawa zbożowa z mlekiem + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety
- II śniadanie: owoc 1 szt. nie mniej niż 200g (np. jabłko, banan, mandarynka, pomarańcza lub owoce sezonowe) lub sok owocowy 100% a 200ml. Dany owoc nie może się powtórzyć w dekadzie częściej niż dwa razy.
- obiad - w jadłospisie dekadowym należy uwzględnić:
 - 3 razy zupa odpowiednia dla diety łatwo strawnej + II danie: mięso przyrządzone wg dozwolonej techniki + ziemniaki (ew. kasza, ryż brązowy, makaron) + dozwolone warzywa w postaci gotowanej lub jako surówka,
 - 4 razy zupa + II danie: półmięse,
 - 1 raz zupa + II danie: potrawa rybna + ziemniaki + surówka lub sałatka,
 - 2 razy zupa + II danie: bezmięse.

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

- podwieczorek – sok warzywny lub jogurt naturalny/ maślanka /kefir lub budyń / kisiel/ galaretka owocowa, desery mleczne w oryginalnych opakowaniach /120 do 200 g/ lub drożdżówka/ciasto nie częściej niż 1 raz w dekadzie
- kolacja – chleb mieszany 120g + masło 15g + herbata + dodatek do pieczywa.

Uwaga: - 1 raz dziennie (poza warzywami do obiadu) należy uwzględnić dodatek warzywny np. pomidor 30g, ogórek, papryka do śniadania/kolacji, 2 listki sałaty do śniadania/kolacji

4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu:

Wartość energetyczna diety – 2000 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.

5. Dieta łatwostrawna 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.
- obiad – w tej diecie takie samo zestawienie posiłków jak w diecie łatwostrawnej.
- kolacja – bułka paryska (wek) 100g + masło 15g + herbata/mleko + dodatek do pieczywa odpowiedni dla diety.

6. Dieta łatwostrawna o zmienionej konsystencji:

6.1. papkowata:

Dieta papkowata stanowi modyfikację diety łatwostrawnej, zestawienie posiłków jest takie samo jak w diecie łatwostrawnej:

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

6.2. 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.

6.3. 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:

Wariant I - posiłek mleczny	Wariant II – z dodatkiem mleka
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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 200-275g 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).

- 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 łatwostrawnej – dobór produktów taki jak w diecie łatwostrawnej.

10. 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 POTRAWY	PRODUKTU/	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	Bułka paryska (wek)		100g	100g	
5	Bułka paryska (wek)		100g	100g	
6	Cukier do kawy zbożowej/herbaty		10g	10g	
7	Kawa zbożowa z mlekiem/kakao		300 ml	-	

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

Posiłek obiadowy

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

8	Udko z kurczaka	1 szt.	
9	Potrawka z kurczaka	180g, mięso – 100g, 80g sos	
10	Filet z kurczaka	70g	
11	Zrazy zawijane	70g	
12	Sztuka mięsa	70g	
13	Kotlet mielony	100g	
14	Pieczeń wieprzowa + sos	80g +80g	
15	Kotlet schabowy	80g	
16	Wątroba duszona	120g	
17	Gulasz wieprzowy, wołowy	180g: mięso 100g, sos-80g	
18	Bitki wieprzowe	80g, sos – 80g	
19	Klopsiki, pulpet	80g	
20	Ryba w jarzynach	80g ryba, jarzyny – 50g	
21	Ryba pieczona	80g	
22	Filet z ryby smażony	90g	
23	Kotlet/pulpet z ryby	80g	
24	Risotto z mięsem drobiowym i jarzynami	300g	
25	Fasolka po bretońsku	400g	
26	Bigos	400g	
27	Łazanki z kapustą i mięsem	300g	
29	Pyzy z mięsem	200g	
28	Kotlet z jaj	80g	
29	Gołąbki z mięsem i ryżem / sos	250g/ 100g	
30	Naleśniki z serem	250g	
31	Naleśniki z dżemem	150g	
32	Placki ziemniaczane	300g	
33	Makaron z serem białym	300g	
34	Makaron do II dania	200g	

- 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. Protokół nabierze mocy z chwilą potwierdzenia przez Wykonawcę.

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 4°C (+/-2 °C),
- dla potraw serwowanych na gorąco: zupa, napoje gorące - temp. nie niższą niż 77°C, II danie temp. nie niższą niż 65°C (+/-2 °C),

Łącznie z dostawą śniadania należy dostarczyć dzienny jadłospis dla wszystkich występujących w danym dniu diet w ilości 1 szt. 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. IŻŻ, 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 garmazeryjnego.
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 będzie podlegał ocenie rocznej zgodnie z ustalonymi kryteriami szczegółowymi. Wyniki oceny zostaną przesłane przez Zamawiającego po jej dokonaniu i podpisaniu przez Prezesa Szpitala,
8. 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.
9. W przypadku zaniedbań, niestaranności wykonania usługi lub innych zdarzeń niezgodnych z niniejszą specyfikacją, będzie wystawiony protokół wadliwych dostaw posiłków.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wizytowania obiektów Wykonawcy, w których produkowane są posiłki dla Zamawiającego. Z wizyty będzie sporządzony protokół, podpisany przez obydwie strony.
11. 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)
12. 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.
13. Wykonawca będzie prowadził książkę, w której będą dokonywane wpisy dotyczące jakości wykonywanej usługi oraz uwagi.
14. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych w wyznaczonym przez Zamawiającego magazynie odpadów medycznych, nie rzadziej niż zakładają to przepisy dotyczące odpadów pokonsumpcyjnych.
15. Jednocześnie Wykonawca po podpisaniu umowy przedstawi do wglądu umowę na utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
16. Wykonawca zapewni 500 sztuk zestawów stołowych jednorazowych (kubek na gorące napoje, zamykany pojemnik na zupe, pojemnik dzielony na drugie danie, pojemnik zamykany na suchy prowiant, sztucce) - dostarczone w pierwszym tygodniu umowy.

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: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.

Składają oddzielnie wszyscy Wykonawcy (np. wspólnicy konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji o wartości poniżej 215 tys. euro

Dostawa jedzenia do Szpitala w Pyskowicach

Nr sprawy: Sp/AZP/382/7/2022

WZÓR

1. Oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej

WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez¹:

Lp.	Nazwa(y) Wykonawcy(ów)	Adres(y) Wykonawcy(ów)	NIP

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji o wartości poniżej 215 tys. euro

Dostawa jedzenia do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.Nr sprawy: Sp/AZP/382/7/2022

na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczam/my, że:

- należę/ymy do grupy kapitałowej (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów – Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 ze zm.), o której mowa w art. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, w skład której wchodzi następujące podmioty: *

Lp.	Podmioty należące do grupy kapitałowej
1	
2	
3	

- nie należę/ymy do grupy kapitałowej (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów – Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 ze zm.), o której mowa w art. art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp *.

* Zaznaczyć odpowiedni kwadrat.

UWAGA: DOKUMENT NALEŻY PODPISAC ELEKTRONICZNIE!

¹ Wykonawca modeluje tabelę powyżej w zależności od swego składu.

UMOWA Nr

zawarta w dniu r. w Pyskowicach

pomiędzy:

Szpitałem w Pyskowicach Sp. z o.o., 44-120 Pyskowice ul. Szpitalna 2 wpisanym do rejestru przedsiębiorców KRS prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Gliwicach wydział X Gospodarczy pod numerem KRS 0000469643, NIP 9691608096, REGON 276247465

Wysokość kapitału zakładowego 36.700.000,00 zł,

reprezentowanym przez:

Leszek Kubiak – Prezes Zarządu

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwany w dalszej części umowy „Wykonawcą”

Zgodnie z wynikami postępowania postępowania nr SP/APZ/382/7/2022 prowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2022r. poz. 1710) zwaną dalej PZP, postępowanie prowadzone w trybie podstawowym bez negocjacji , zostaje zawarta Umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy obejmuje:

1. Przygotowanie i dostarczenie do siedziby Zamawiającego całodziennych posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalnych, zgodnie z ofertą., złożoną w postępowaniu oraz opisie warunków zamówienia, nieprzerwanie przez 12 miesięcy od dnia podpisania umowy.
2. Odbiór i utylizację resztek dostarczonych posiłków.
3. Wykonywanie zmywania pojemników transportowych z uwzględnieniem specyfiki Szpitala.

4. Zapewnienie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych.
5. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego.

§ 2

Obowiązki stron umowy

1. Wykonawca będzie świadczyć usługę dostawy jedzenia w sposób ciągły we wszystkie dni tygodnia.

2. Wykonawca zobowiązuje się:

- świadczyć usługę przygotowania i transportu całodziennych posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet stosowanych w szpitalu, dostarczać posiłki do wyznaczonego pomieszczenia odbioru wg następującego harmonogramu:

śniadanie – 7:00– 7:30

obiad – 11:30– 12:00

kolacja – 16:30– 17:00

Za nieprzestrzeganie harmonogramu dostaw posiłków rozumie się opóźnienie dostawy ponad 1 godzinę w stosunku do wyżej podanych godzin. Dostawy posiłków sporadycznie mogą odbywać się wcześniej niż wskazane pory dostaw wyłącznie po uzgodnieniu z Zamawiającym.

- bezwzględnie przestrzegać standardów sanitarno-epidemiologicznych, a także przepisów w zakresie organizacji żywienia zbiorowego i innych określonych przepisami prawa oraz zapewnić właściwą jakość oferowanych posiłków,
- dostarczać posiłki i napoje o odpowiedniej temperaturze, wymaganej w postpowaniu,
- pobierać i przechowywać próbki żywności z dostarczonych do Zamawiającego posiłków według obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa. Zamawiający ma prawo do kontroli przechowywania próbek,
- posiadać polisę OC w wymaganym zakresie przez cały okres trwania umowy,
- ponosić odpowiedzialność za personel, przeszkolony zgodnie z obowiązującymi przepisami. Personel ma spełniać wymagania zdrowotne oraz higieniczne niezbędne do pracy z żywnością,
- dostarczać posiłki samochodem posiadającym pozytywną opinię właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- prowadzić produkcję posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie cateringowym,

- przestrzegać założeń diet w zakresie doboru produktów, dziennych racji pokarmowych, wartości energetycznej, zawartości składników odżywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy,

- dostarczać na żądanie analizę dekadowego jadłospisu dla wybranej przez Zamawiającego diety z uwzględnieniem wartości energetycznej odżywczej. W przypadku diet z modyfikacją konsystencji tj. papkowej, płynnej ich skład oraz wartość energetyczną i odżywczą należy podawać codziennie.

3. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.

4. Wykonawca oświadcza, że środki żywnościowe używane przy wykonywaniu niniejszej umowy posiadają, w przypadku istnienia takiego wymogu, niezbędne certyfikaty i atesty pochodzące od odpowiednich służb.

5. Wykonawca odpowiada we własnym zakresie za ilościowy odbiór pojemników i naczyń transportowych każdorazowo po wydaniu posiłków.

6. Wykonawca zapewnia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego.

7. Upoważniony pracownik Zamawiającego ma prawo do przeprowadzenia dochodzenia epidemiologicznego obejmującego proces produkcji i transport posiłków w przypadku podejrzenia zatrucia pokarmowego.

8. Zamawiający zobowiązuje się do:

- przekazywania informacji i dokumentacji dotyczącej dziennego zapotrzebowania na posiłki przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika.

- przekazywania w ciągu dnia skorygowanego zapotrzebowania na posiłki w związku z ruchem chorych do 1,5 godz. przed wymaganą porą dostaw posiłków, zamówienia na posiłki dla pacjentów wpływać będą do Wykonawcy faxem i/lub mailem.

§ 3

Czas trwania umowy

1. Strony zawierają umowę na okres 12 miesięcy od dnia

2. Wykonawca zobowiązuje się na zasadzie porozumienia stron rozwiązać umowę przed okresem określonym w ust.1, w wypadku zrealizowania całej wartości umowy wynikającej z §4.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Strony uzgadniają łączną wartość przedmiotu umowy określonej w § 1 ust. 1 na kwotę brutto zł (słownie:); netto zł

2. Ceny jednostkowe netto:

Śniadanie: zł

Obiad : zł

Kolacja: zł

3. Zapłata należności następować będzie za okresy miesięczne na podstawie wystawionych faktur VAT w terminie do 30 dni od daty dostarczenia faktury, przelewem na konto Wykonawcy:.....

4. Podstawą wystawienia faktury jest protokół miesięcznej ilości wydanych posiłków, potwierdzony przez specjalistę ds. żywienia lub innego upoważnionego pracownika Szpitala.

5. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur VAT bez swego podpisu.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy, w **przypadku zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę** ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) **Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.**

6.1. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy w **przypadku zmiany zasad gromadzenia i wysokości pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych**, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty

wykonania zamówienia przez Wykonawcę;. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) **Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy**

6.2. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1, dotyczące niewykonanej części umowy, będzie waloryzowane w trakcie obowiązywania umowy **w przypadku zmiany podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu** wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę;. Warunkiem dokonania waloryzacji będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy **zawierającego obligatoryjnie** następujące elementy:

- a) Opis proponowanej zmiany,
- b) Szczegółową kalkulację cenową wraz ze wskazaniem zasobów kadrowych realizujących usługę objętą niniejszą umową,
- c) **Szczegółowe uzasadnienie wpływu zmian na wysokość wynagrodzenia Wykonawcy.**

7. Wynagrodzenie brutto, o którym mowa w ust 1 może ulec zmianie w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot niniejszej umowy, licząc od dnia wejścia przepisów podatkowych. Wartość netto pozostaje bez zmian.

8. Zamawiający wyraża zgodę, aby Wykonawca wystawił faktury VAT bez podpisu zamawiającego na fakturze, pod warunkiem wcześniejszego potwierdzenia protokołem wykonania usługi bez zastrzeżeń.

§ 5

Nadzór

Osobą uprawnioną do nadzoru realizacji umowy ze strony Zamawiającego jest specjalista ds. żywienia lub inna upoważniona osoba. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowania i transportu posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy. Wykonawca ma obowiązek wyznaczyć osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym i nadzór nad realizacją usługi oraz zapewnić z nią stały kontakt telefoniczny. Zamawiający musi być pisemnie poinformowany przez Wykonawcę o zmianie osoby wyznaczonej do kontaktu w trakcie trwania umowy.

§ 6

Kary umowne

1.Strony umowy ustalają następujące kary umowne:

a) wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca w wysokości 2% wynagrodzenia umownego brutto nie zrealizowanej części umowy.

c.) za niestaranne i nienależyte wykonywanie umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% średni miesięcznego wynagrodzenia brutto. Podstawą naliczenia kar będzie protokół niestaranne lub nienależycie wykonanej usługi podpisany przez osoby wskazane w §5 ust.

b) 350 zł brutto w przypadku sporządzenia przez Zamawiającego protokołu wadliwej dostawy. Protokół wadliwej dostawy sporządzony jest w przypadku, gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z warunkami, w szczególności :

- każdorazowego powyżej 1 godzinnego opóźnienia w dostawie posiłków,

- dostarczenia potraw niewłaściwej jakości,

- dostarczania posiłków o temperaturze, nie spełniającej wymagań określonych w ogłoszeniu,

- braków ilościowych w dostawie , oraz niedostarczenia brakujących porcji w porze posiłku tj. śniadania do godz. 8:15, obiadu do godz. 13:30, kolacji do godz. 17:30., po uprzednim zgłoszeniu tego faktu Wykonawcy przez Zamawiającego -zaniżonej wagi posiłków,

- realizowania jadłospisów nie odpowiadających wymaganiom ogłoszenia i nie spełniających wymagań dietetycznych,

- braku bieżącego nadzoru nad usługą ze strony Wykonawcy,

- niewłaściwego stanu higienicznego dostawy, samochodu, kierowcy. protokół wadliwej dostawy winien być potwierdzony przez Wykonawcę przez wyznaczonego pracownika

2. W przypadku nie dostarczenia na czas posiłku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakupu posiłków dla pacjentów we własnym zakresie i obciążenia Wykonawcy kosztami. Niezależnie od powyższego zostanie naliczona kara umowna zgodnie z ust.1b .

3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych nie przekroczy 20% wynagrodzenia umownego brutto (o którym mowa w §4 ust. 1).

4. Kary umowne zostaną naliczone na podstawie noty obciążeniowej i będą podlegały zapłacie w terminie 30 dni od dnia doręczenia wezwania.

5. W przypadku nie dokonania zapłaty kary umownej w terminie wskazanym w ust. 4 Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo do jej potrącenia z należnościami Wykonawcy przysługującymi mu na podstawie niniejszej umowy.

6. W przypadku, gdy kary umowne przewidziane w umowie nie pokrywają szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 7

Dodatkowe postanowienia umowy

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy bezpłatnie na okres trwania umowy pomieszczenia łącznej powierzchni 20 m² do rozładunku posiłków i przechowywania brudnych kontenerów.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca nie może przenosić na osoby trzecie praw i obowiązków wynikających z tytułu niniejszej Umowy, bez uprzedniej zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
2. Zmiana umowy dopuszczalna jest w przypadkach określonych w art. 455 ustawy Pzp i wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
4. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
5. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

1. Umowę sporządzono w 2 jednakowych egzemplarzach; po 1 egzemplarzu dla Wykonawcy i 1 dla Zamawiającego.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowi specyfikacja istotnych warunków Zamówienia oraz oferta Wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca:

Zamawiający:

Szpital w Pyskowicach Sp. z o.o.
ul. Szpitalna 2
44-120 Pyskowice

Wykonawca:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

składane w związku z 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

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji o wartości poniżej 215 tys. euro

Dostawa jedzenia do Szpitala w Pyskowicach Sp. z o.o.

Nr sprawy: Sp/AZP/382/7/2022

Nazwa i adres Wykonawcy:

(Zgodnie z danymi rejestrowymi. W przypadku gdy ofertę składają podmioty wspólnie ubiegające się o zamówienie należy wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie (wspólników s.c., konsorcjantów)

* Oświadczam, że na dzień składania ofert reprezentowany przeze mnie Wykonawca NIE PODLEGA wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

Lub

* Oświadczam, że na dzień składania ofert zachodzą w stosunku do reprezentowanego przeze mnie Wykonawcy podstawy 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

.....
.....(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w 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).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

* *niepotrzebne skreślić lub wykasować*

UWAGA: DOKUMENT NALEŻY PODPISAĆ ELEKTRONICZNIE!

Załącznik Nr. 7

wYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH DOSTAW / USŁUG

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

Miejscowość

Data

Wykaz wykonanych lub wykonywanych, dostaw lub usług, w okresie ostatnich 3 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.

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

Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 - 123 ustawy Pzp obowiązują uregulowania Specyfikacji warunków zamówienia.

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)