

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (zwana dalej „SIWZ”)

„Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności.”

(kod CPV: 55.52.00.00-1- usługa dostarczania posiłków
55.32.10.00-6 - usługa przygotowania posiłków
55.40.00.00-4 - usługa podawania napoi)

Zadanie inwestycyjne realizowane zgodnie z ustawą z dn.29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych

Dębno, dnia 15.10.2020 r.

Lokalizacja:

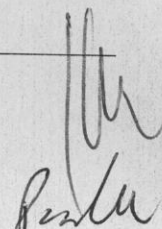
ul. Kościuszki 58

Zamawiający:

Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o.

Siedziba:

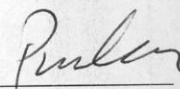
Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o.
ul. Kościuszki 58, 74-400 Dębno
woj. Zachodniopomorskie



ZAWARTOŚĆ SIWZ:

Strona tytułowa	stron	1
Spis treści	stron	1
Siwz – postanowienia ogólne	stron	12
Projekt przyszłej umowy na wykonanie usługi	stron	17
Załącznik nr 1 – Formularz oferty	stron	1
Załącznik nr 1a – Formularz wyliczenia ceny	stron	1
Załącznik nr 2a – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału	stron	1
Załącznik nr 2b – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia	stron	1
Załącznik nr 3 – Opis diet szpitalnych	stron	48
Załącznik nr 3a – Nomenklatury diet	stron	3
Załącznik nr 4- Racje pokarmowe dla pacjenta szpitala	stron	1
Załącznik nr 5- Przykładowy jadłospis	stron	4

RAZEM: stron 103



SIWZ - POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. ZAMAWIAJĄCY.

Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy Kalkuty Sp. z o.o. NIP 5971730353, REGON 000306704
74-400 Dębno, ul: Kościuszki 58, woj. zachodniopomorskie; tel. 095 760 2168
tel./fax. 095 760 2733; e-mail: sekretariat@szpital-debno.pl
Odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania – Iwona Andrzejczyk-Szawerdo

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

- 2.1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8 ustawy z dn.29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz.1846, ze zm.), zwanej dalej „pzp”.
- 2.2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art.10 ust.1 oraz art.39-46 pzp.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

3.1. Zamówienie obejmuje:

Przedmiotem umowy jest realizacja przez Wykonawcę- przygotowanie oraz dostawę całodziennego wyżywienia pacjentów Zamawiającego- z uwzględnieniem diet i kaloryczności w przewidywanej ilości około 80 osobodni (śniadanie, obiad, kolacja) przysługujące w zależności od diety.

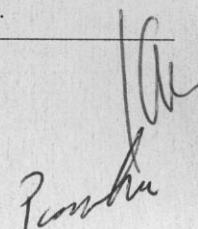
Zamawiający ma prawo do nie wykorzystania maksymalnej liczby wskazanych osobodni.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów. **Wsad do kotła (koszt surowca) nie może być mniejszy niż 11 zł netto na osobodzień.**

- a) Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców, z uwzględnieniem obowiązujących norm żywienia oraz zaleceń dietetycznych według opisu diet szpitalnych (opisanego w załączniku nr 3 do niniejszej SIWZ) obowiązującej w Szpitalu w Dębnie im. św. M.T. z Kalkuty Sp. z o.o. Wymagana minimalna gramatura posiłków i gotowych potraw stanowi załącznik nr 4 do SIWZ- racje pokarmowe dla pacjenta.
- b) Wykonawca powinien złożyć do oferty przykładowy jadłospis dekadowy dla diet najczęściej zamawianych w Szpitalu w Dębnie, t.j.: dieta podstawowa, dieta łatwostrawna, dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów prostych z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków, wykaz makroskładników (węglowodany, białko, tłuszcz) oraz recepturę.
- c) Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala zgodnie z warunkami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity z dnia 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594) oraz z obowiązującymi normami HACCP i GHP.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz. U. z 2013, poz. 21 z późn. zm.).

3.2. Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia pacjentów obejmuje:

1. Przygotowanie, gotowanie i dostarczenie- gotowych, wyporcjowanych i spakowanych w pojedyncze, jednorazowe lub wielorazowe pojemniki- posiłków do siedziby Zamawiającego z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych Oddziałów- z wyjątkiem śniadania i kolacji na oddział ZOL- gdzie posiłki mogą przyjeżdżać w opakowaniach zbiorczych, gdyż personel szpitala przygotowuje tam kanapki.
2. Dystrybucję posiłków, w tym:
- dowóz wyporcjowanych i spakowanych w pojedyncze jedno lub wielorazowe pojemniki posiłków na oddział i dostarczenie ich do kuchni oddziałowej;
- odbiór odpadów pokonsumpcyjnych
3. Świadczenie usługi powinno odbywać się z zachowaniem następujących reguł:
- a) Ilości i rodzaj zamawianych posiłków z uwzględnieniem rodzaju i ilości diet (w tym diet specjalistycznych- cukrzyca 3 główne posiłki + 2 przekąski, dieta wysokobiałkowa + 1 przekąska białkowa), będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów i ich wymagań żywieniowych (zwłaszcza na oddziale ZOL i dziecięcym). Zapotrzebowanie będzie składane na formularzu „ZAMÓWIENIE DIET NA DZIEŃ...” zał. Nr. 1 umowy, każdego dnia na dzień następny oraz wysłane mailowo na adres mailowy Wykonawcy (podany przez Wykonawcę) do godziny 11:30. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone telefonicznie przez Zamawiającego codzienne zmiany (aktualna korekta do diety- zał. Nr. 2 do umowy) co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań w godzinie do 7:30 obiadów i kolacji do 10:30 zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów składanych w czasie od 0,5 do 1 godziny przed dostawą posiłku, przy czym *aktualna korekta do diety* należy rozumieć jako zwiększenie lub zmniejszenie liczby posiłków przez Zamawiającego na dany oddział z uwzględnieniem diet. Dokument *aktualna korekta do diety* będzie wysyłany na adres mailowy Wykonawcy.



Zestawienie dekadowe wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzone na podstawie druków aktualnych korekt do diety i po zaakceptowaniu go przez Zamawiającego stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury. Zestawienie za minione 10 dni będzie dostarczane Zamawiającemu do 5 dni.

- b) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dostarczał je do kuchenek oddziałowych Zamawiającego z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie higieny osobistej personelu, warunków przygotowania, transportu. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dwa razy dziennie tj. śniadanie oraz obiad z kolacją w terminach umożliwiających podanie posiłku pacjentom:

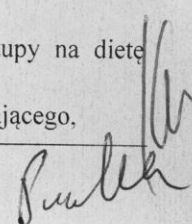
NAZWA POSIŁKU	GODZINA
Śniadanie	do godziny 8:00 rano
Obiad, kolacja	do godziny 12:30

Posiłki będą **wyporcjowane dla każdego pacjenta, zapakowane w szczelne, pojedyncze, jednorazowe lub wielorazowe pojemniki (na każdy oddział z wyjątkiem ZOL- gdzie na śniadanie i kolację będą przyjeżdżały porcje w jednym zbiorczym termoizolacyjnym opakowaniu z uwzględnieniem zaleceń dla pacjentów z tego oddziału, t.j. sparzone warzywa, owoce w postaci musów), przeznaczone do kontaktu z żywnością, czytelnie oznaczone (rodzaj diety i oddział) i dostarczane w pojemnikach zbiorczych (termoizolacyjnych- latem wyposażonych we wkłady chłodnicze- w celu utrzymania łańcucha chłodniczego dostarczanych posiłków) przeznaczonych do przewożenia żywności i spełniających wymogi sanitarne.**

Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki musi posiadać aktualne badania wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, t.j. w oparciu o Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto personel transportujący posiłki- kierowca wchodzący na teren szpitala i kuchni oddziałowej- zobowiązany jest przestrzegać reżimu sanitarnego obowiązującego na terenie Szpitala oraz być wyposażonym w środki ochrony indywidualnej, t.j. nosić odzież ochronną- fartuch, rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę zasłaniającą nos i usta- przy czym maseczka jedynie na czas trwania pandemii- koszty tych środków ponosi Wykonawca.

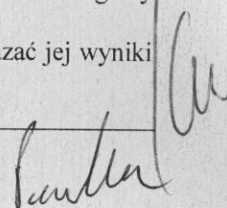
- c) Na całodobowe żywienie składają się **3 pełne posiłki** uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym, z uwzględnieniem zaleceń diety – dodatkowych posiłków w przypadku diet specjalistycznych (dieta z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów- przeznaczona dla diabetyków- posiłki główne + 2 przekąski, dieta wysokobiałkowa- białkowy dodatek, np. jogurt, kefir, serek homogenizowany, serek grani).
- d) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na każdą dietę jadłospisów 10-dniowych / z uwzględnieniem wartości energetycznej posiłku i gramatury potraw/ i przekazania ich Zamawiającemu do zatwierdzenia na tydzień przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu (poniedziałek). Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
- e) O każdorazowej zmianie zaplanowanego jadłospisu Wykonawca zawiadomi Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.
- f) Jadłospisy muszą być ustalane z zastosowaniem zróżnicowanego menu ze szczególnym uwzględnieniem wieku pacjenta- zwłaszcza na oddziale ZOL oraz dziecięcym, z uwzględnieniem następujących wytycznych:
-oddział dziecięcy- żywienie dostosowane do potrzeb najmłodszych pacjentów szpitala w Dębnie- większy udział warzyw i owoców w jadłospisie, filety rybne, pasty warzywne na kanapki, pasty serowe, naleśniki, placuszki, kopytka, makarony, pasty z udziałem strączków, pieczywo mieszane i pełnoziarniste, większy udział kasz w diecie, produkty nabiałowe- jogurty, kefiry, maślanki z sezonowymi owocami, koktajle jogurtowo- owocowe. Unikanie w jadłospisie słodczy i wyrobów cukierniczych, paluszków rybnych,
-oddział ZOL- dostosowanie produktów wykorzystywanych w jadłospisie do potrzeb seniorów- sparzone warzywa (pomidor, papryka), owoc do śniadania lub obiadu w formie musu/ jogurtu lub koktajlu, ziemniaki w postaci puree z dodatkiem oleju rzepakowego lub oliwy, w diecie bezmlecznej na śniadaniu zawsze dodatek mięsa w zupie, częściej w menu na podstawie dania z sosami zaprawianymi mąką kukurydzianą lub ryżową, częściej kawałki mięsa np. porcja kurczaka gotowanego lub pieczonego niż mielone pulpety, większy udział produktów mącznych np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski, strączki w postaci past np. hummus,
- g) Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy lub osoby z wykształceniem wyższym z zakresu żywienia człowieka, który raz na 3 miesiące będzie do dyspozycji osoby upoważnionej z ramienia Zamawiającego. Miejszem spotkania będzie teren Szpitala w Dębnie,
- h) Dostarczone posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę – określoną w pkt. 3.13.2) niniejszego opisu.
- i) Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
- j) Wszelkie naczynia i urządzenia, w których Wykonawca dostarcza posiłki muszą posiadać wymagane prawem atesty i certyfikaty do kontaktu z żywnością.

- k) Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta.
- l) W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- m) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie:
- 1) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramatura wartości energetycznej (kaloryczności), zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem oraz zgodności ilościowej i podziałów na diety zgodnie ze złożonym zamówieniem,
 - 2) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy – temperatura 75°C
 - II danie – temperatura 65°C
 - napoje – temperatura 80°C (± 3°C)
 - dania chłodne – temperatura 4°C
- 3.3. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych, zwłaszcza past kanapkowych, pierogów, krokietów i sałatek warzywnych. Posiłki winny być dostarczane w odpowiednich termosach i szczelnie zamykanych jednorazowych lub wielorazowych pojemnikach, wyporcjowane dla każdego pacjenta (wyjątek śniadanie i kolacja na oddziale ZOL), które nie mogą być popękane, nieszczelne i uszkodzone, uszczelki w pokrywach tych pojemników muszą być odpowiednio dobrane do pokrywy- tak, aby nie zostały w potrawie po otwarciu pokrywy. Termosy i pojemniki muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością a środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (wyposażenie we wkłady chłodnicze).
- 3.4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu wadliwej usługi. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
- 3.5. Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki musi posiadać aktualne badania wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, tj. w oparciu o Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594, art.59, pkt.2). Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 3.6. Wykonawca będzie dostarczał wyporcjowane dla każdego pacjenta posiłki na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania składanego przez poszczególne Oddziały szpitalne Zamawiającego (z uwzględnieniem zaleceń w zakresie diety) zgodnie z powyższymi zaleceniami.
- 3.7. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
- 3.8. W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej- kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
- 3.9. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego. Naczynia, termosy, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością powinny być podpisane i odpowiednio oznaczone jako własność Wykonawcy w celu łatwej weryfikacji ich ilości.
- 3.10. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 3.11. Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę z dostarczeniem zamówionej ilości posiłków na poszczególne oddziały szpitalne, każdemu pacjentowi zgodnie ze zgłoszoną dietą. Koszt dowozu posiłków obciąża Wykonawcę.
- 3.12. Zamawiający wymaga spełnienia następujących warunków:
- Posiłki powinny być urozmaicone
 - przy sporządzaniu jadłospisów i posiłków należy uwzględniać świeże sezonowe warzywa- **w każdym posiłku,**
 - **sezonowe owoce- codziennie minimum 1 porcja, np. do śniadania lub obiadu,**
 - dostarczany chleb (bochenki) będzie pokrojony i dostarczony na oddział zapakowany w folię- chleb mieszany na dietę podstawową, chleb pszenny na diety łatwostrawne, chleb żytni lub razowy na dietę dla diabetyków,
 - do każdego posiłku dla pacjenta dostarczona będzie odpowiednia ilość płynów nie licząc zup (min. 300ml/pacjenta/posiłek) t.j. kompoty, herbaty,
 - wędliny niższej jakości takie jak mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka, mortadela będą podawane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni-** tylko w dietach podstawowych,
 - do każdego śniadania będzie dostarczona zupa mleczna z uwzględnieniem zupy dla diabetyków zupy na dietę bezmleczną (oddział ZOL),
 - dieta „płynna” będzie oznaczała dostarczenie większej ilości zupy bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,



- do drugiego dania dołączane będą zawsze surówki lub warzywa gotowane, w ustalonych jadłospisach uwzględniona będzie przynajmniej raz w tygodniu **filet** ryby morskiej,
 - uwzględnione będą przyprawy stosownie do potraw i receptury posiłków- dołączone do jadłospisu,
 - dostarczane będzie pieczywo jasne i ciemne, t.j.: chleb żytni lub razowy w diecie cukrzycowej, pieczywo pszenne w diecie lekkostrawnej i innych zgłoszonych, pieczywo mieszane w diecie podstawowej,
 - **w diecie dla cukrzyków uwzględnione będą produkty z niskim indeksem glikemicznym-** niedojrzałe owoce, brązowe ryże i makarony, dania mączne wykonane z mąki pełnoziarnistej (naleśniki, kopytka, pierogi), sosy zaprawiane kaszką kukurydzianą zamiast mąką pszenną, pieczywo razowe lub żytnie,
 - kaloryczność posiłków od 2000-2400kcal/dobę m.in. dla diety podstawowej, lekkostrawnej a do 2500kcal/dobę dla osób wyniszczonych,
 - posiłki przygotowywane będą z wykorzystaniem następującej obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie, gotowania na parze, podduszanie. Potrawy smażone (kotlety, jajecznica, naleśniki, racuchy) będą w jadłospisie wykorzystywane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni**,
 - W Wigilię Bożego Narodzenia okresie świątecznym (pierwszy i drugi dzień świąt), Wielkanoc i Poniedziałek wielkanocny posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i dodatków cukierniczych (100g/os.): makowiec / sernik / babka. W Środę Popielcową i Wielki Piątek – potrawy postne. Na Wielką Sobotę kuchnia Wykonawcy przygotowuje na każdy oddział „święconkę”, która się będzie składać z: kielbasy wędzonej/suszonej – 5 szt./20os., babki piaskowej – 600g/20os., jajek gotowanych - 5 szt./20os.
 - warzywa strączkowe będą wykorzystywane w jadłospisie **co najmniej 2 razy na 10 dni** (fasolka szparagowa, fasola biała/ czerwona, groszek, soczewica),
 - w jadłospisie dekadowym uwzględniony zostanie osobny jadłospis na oddział ZOL i dziecięcy- z uwzględnieniem następujących wytycznych:
 - **oddział dziecięcy-** żywienie dostosowane do potrzeb najmłodszych pacjentów szpitala w Dębnie- większy udział warzyw i owoców w jadłospisie, filety rybne, pasty warzywne na kanapki, pasty serowe, naleśniki, placuszki, kopytka, makarony, pasty z udziałem strączków, pieczywo mieszane i pełnoziarniste, większy udział kasz w diecie, produkty nabiałowe- jogurty, kefir, maślanki z sezonowymi owocami, koktajle jogurtowo- owocowe. Unikanie w jadłospisie słodczy i wyrobów cukierniczych, paluszków rybnych,
 - **oddział ZOL-** dostosowanie produktów wykorzystywanych w jadłospisie do potrzeb seniorów- sparzone warzywa (pomidor, papryka), owoc do śniadania lub obiadu w formie musu/ jogurtu lub koktajlu, ziemniaki w postaci puree z dodatkiem oleju rzepakowego lub oliwy, w diecie bezmlecznej na śniadaniu zawsze dodatek mięsa w zupie, częściej w menu na podstawie dania z sosami zaprawianymi mąką kukurydzianą lub ryżową, częściej kawałki mięsa np. porcja kurczaka gotowanego lub pieczonego niż mielone pulpety, większy udział produktów mącznych np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski, strączki w postaci past np. hummus,
- 3.13. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
- 3.14. Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.
- 3.15 Posiłki winny być dostarczane w odpowiednich termosach i szczelnie zamykanych jednorazowych lub wielorazowych pojemnikach, wyporcjowane dla każdego pacjenta (z wyjątkiem śniadań i kolacji na oddział ZOL), które nie mogą być popękane, nieszczelne i uszkodzone, uszczelki w pokrywach tych pojemników muszą być odpowiednio dobrane do pokrywy- tak, aby nie zostały w potrawie po otwarciu pokrywy. Termosy i pojemniki muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594), która wykonuje w zakresie swojej regulacji rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością a środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (transportem dopuszczonym przez SANEPID (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego).
- 3.16 Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
- 3.17 Wykonawca zobowiązany jest do porcjowania posiłków i dostarczanie ich wyporcjowanych do Zamawiającego w jednorazowych/ wielorazowych opakowaniach dla każdego pacjenta (z wyjątkiem śniadań i kolacji na oddziale

- ZOL), zbiorczo spakowanych w pojemnikach termoizolacyjnych, opisanych i dostarczonych oddzielnie na każdy oddział.
- 3.18 Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala. W tym celu Wykonawca: zaopatrzy kuchenki w wewnętrzne pojemniki szczelnie zamykane o pojemności min. 20 l – oraz zobowiązuje się do codziennej ich wymiany niezależnie od poziomu wypełnienia. Każdy dostarczony pojemnik musi być umyty i zdezynfekowany płynem o szerokim spektrum działania. **Odbiór odpadów musi być potwierdzony wpisem do zeszytu „Potwierdzenie odbioru odpadów” prowadzonym przez Zamawiającego,**
- 3.19 Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych i wielorazowych do porcjowania z oddziałów szpitalnych po zakończeniu dystrybucji oraz ich mycia i dezynfekcji środkiem o szerokim spektrum działania.
- 3.20 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich środków transportu zewnętrznego.
- 3.21 Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego u innego wykonawcy w każdym przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę posiłków zgodnie z umową. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych wydatków zamówionych posiłków u innego wykonawcy z wynagrodzenia Wykonawcy.
- 3.22 Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów zamówienia posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego u innego wykonawcy w przypadku stwierdzenia przez dwie osoby Zespołu Żywnościowego szpitala, potwierdzonego protokołem wadliwej usługi (zał. nr 3 do projektu umowy), że jakość oferowanych posiłków jest niezgodna z warunkami określonymi w niniejszej umowie, bądź zagraża zdrowiu pacjentów. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych wydatków zamówionych posiłków u innego wykonawcy z wynagrodzenia Wykonawcy.
- 3.23 Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa obowiązująca nomenklatura diet oraz wymagana minimalna gramatura posiłków (dodatek załącznika nr 4 do niniejszej SIWZ). W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011 r.: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”. Wykonawcę obowiązują również „Normy żywienia dla populacji polskiej” z 2017 r., ze szczególnym uwzględnieniem norm dla ludzi po 60 r.ż. Obie publikacje wydane zostały przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 3.24 Wykonawca na swój koszt zobowiązany będzie do przedłożenia przedstawicielowi Zamawiającego (dietetyk szpitalny) protokołu z przeprowadzonych badań żywności, przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną badanej kaloryczności składu %, gramatury, mikrobiologii posiłków wydawanych dla chorych- co najmniej raz na pół roku, t.j.: w miesiącu styczeń-skład kaloryczny, w miesiącu- lipiec- mikrobiologiczne. **W przypadku wykrycia nieprawidłowości w przeprowadzonych badaniach lub nie wykonania badań- szpital ma obowiązek naliczyć karę umowną, zgodnie z §7 projektu umowy,**
- 3.25 Wykonawca bierze odpowiedzialność za:
- czystość i porządek oraz stan sanitarno – techniczny środków transportu do przewożenia posiłków, posiadanie decyzji do przewożenia żywności wydanej przez inspektora sanitarnego (Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna) oraz jego instrukcji mycia i dezynfekcji,
 - zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym oraz estetyczną i czystą odzież ochronną, **(w tym środki ochrony osobistej- na czas pandemii maseczka ochronna)**
 - higienę produkcji żywności,
 - właściwe przechowywanie środków spożywczych,
 - wdrożenie systemu HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - dostarczenie oznakowanych pojemników hermetycznie zamykanych na resztki pokonsumpcyjne i ich odbiór po każdym posiłku oraz ich utylizację na zewnątrz,
 - profesjonalne wykonywanie usług żywieniowych na rzecz zamawiającego z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych przewidzianych w przepisach obowiązujących w ochronie zdrowia, tj. Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 oz. 594) oraz Ustawie o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. z dnia 19 kwietnia 2013 r. Dz.U. 2013 Poz. 947),
 - ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonanie usług przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed zamawiającym,
 - prowadzenie ewidencji ilościowej posiłków wydawanych codziennie na poszczególne oddziały,
 - zabezpieczenie w suchy prowiant w przypadku nieprzewidzianych przyjęć pacjentów do szpitala. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać Zamawiającemu suchy prowiant- depozyt- po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego, nie częściej niż raz na miesiąc, przy czym kleik i suchary mogą być zamawiane częściej- zgodnie z zapotrzebowaniem na dany oddział.
- 3.26. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli kuchni przez osoby wyznaczone przez prezesa szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez państwowy zakład higieny oraz przedstawicieli inspekcji sanitarnej.
- 3.27. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.



3.28 W przypadku konieczności zmiany kuchni, w której Wykonawca przygotowuje posiłki dla pacjentów Zamawiającego, nowa kuchnia musi spełniać co najmniej takie same wymogi jak kuchnia przedstawiona w ofercie Wykonawcy. Na potwierdzenie tego Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie przedstawić Zamawiającemu wymagane przepisami sanitarnymi dokumenty.

Proszę o podanie w ofercie ceny netto i brutto za zrealizowanie niniejszego zamówienia z rozróżnieniem na cenę śniadania, obiadu, kolacji, cenę 1 osobodnia z uwzględnieniem wszystkich kosztów.

3.29. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych

3.30. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających stanowiących nie więcej niż 50% wartości zamówienia podstawowego i polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień.

3.31. Informacja na temat możliwości powierzenia przez wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom:

Wykonawca może powierzyć wykonanie części lub całości niniejszego zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku zobowiązany jest do wykazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

3.32. Wymagania stawiane Wykonawcy:

1 Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

2 Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,

3 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.

4 Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

5 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

3.33. Podstawą wykonania przedmiotu zamówienia są:

- niniejsza siwz,

- przepisy prawa,

- obowiązujące normy

- Standardy Akredytacyjne Procedury Systemu Zarządzania Jakością – załącznik nr 3.

3.34. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

3. WYMAGANY TERMIN REALIZACJI.

4.1. Termin wykonania – 24 m-ce od dnia zawarcia umowy.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I OPIS SPOSOBU OCENY ICH SPEŁNIANIA.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w niniejszym postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania, zgodnie z wymaganiami opisanymi niżej

5.1. Wykaz warunków, jakie musi spełniać wykonawca oraz dokumenty potwierdzające spełnianie tych warunków:

1) Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. prowadzi działalność gospodarczą bezpośrednio związaną z przedmiotem zamówienia oraz posiada decyzję administracyjną zatwierdzającą działalność zakładu, w którym będzie realizowana usługa, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594) co najmniej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) a także zgodnie z zasadami GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej), GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej). Posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (dokument wymagany na etapie podpisania umowy).

2) Sytuacja ekonomiczna lub finansowa wykonawcy (w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez wykonawców w ramach konsorcjum oceniana będzie ich łączna sytuacja ekonomiczna i finansowa):

2a) wykonawca posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w wysokości nie mniejszej niż 300000,00 zł.

2b) wykonawca posiada zdolność kredytową lub środki finansowe w wysokości nie mniejszej niż 50000,00 zł.

3) Wykonawca posiada zdolność techniczną lub zawodową tj.

3a) wykonał usługi polegające na świadczeniu całodziennego wyżywienia w placówkach szpitalnych przez okres co najmniej 1 roku.

3b) sprzęt: Wykonawca dysponuje sprzętem, **co najmniej 1 środkiem transportu** spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz przystosowanym do transportu posiłków i in., który umożliwi należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

3c) potencjał kadrowy: Wykonawca posiada potencjał kadrowy umożliwiający należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.

3d) wykształcenie i kwalifikacja zawodowa: osoby wykonujące przedmiot zamówienia posiadają odpowiednie przygotowanie zawodowe.

- 3e) osoba do nadzoru: osoby do nadzoru wykonawczego odpowiedzialne za usługą, wraz z odpowiednimi kwalifikacjami zawodowymi tj. **co najmniej 1 osobą**, posiadającą co najmniej wykształcenie w **zawodzie dietetyk lub wykształcenie z zakresu żywienia człowieka**, która w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert wykonywała lub wykonuje zawód dietetyka, przez okres minimum 6 miesięcy.

Na potwierdzenie ww. warunków, do oferty Wykonawca składa oświadczenie wg załącznika nr 2a.

- 5.2. Podstawy wykluczenia oraz dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia:
Zamawiający wykluczy wykonawcę w przypadku określonym w art.24 ust.1 i ust.5 pzp. Dokumentem na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia jest **oświadczenie wg załącznika nr 2b do siwz**.
- 5.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców **oświadczenie wg załącznika nr 2a do siwz oraz dokumenty wymienione w pkt. 5.1** składa każdy z wykonawców w takim zakresie, w jakim spełnia poszczególne warunki, natomiast **oświadczenie wg załącznika nr 2b do siwz** każdy z wykonawców składa odrębnie wykazując brak podstaw wykluczenia z postępowania w pełnym zakresie.
- 5.4. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu wg **załącznika nr 2a i 2b do siwz**.
- 5.5. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, wymienionych w ust.5.1 niniejszej siwz polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a pzp, przedstawia w tym celu **zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- 5.6. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują zamówienie, do realizacji którego te zdolności są wymagane.
- 5.7. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 5.8. Wykonawca **w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji z sesji otwarcia ofert**, przekaze zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej z wykonawcami biorącymi udział w tym postępowaniu (o której mowa w art.24 ust. 1 pkt 23 pzp). Jeżeli takie powiązania istnieją, wraz ze złożeniem oświadczenia wykonawca może przedstawić dowody, że takie powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w tym postępowaniu.
- 5.9. Ocena spełnienia w/w warunków nastąpi na podstawie weryfikacji treści złożonych przez wykonawcę dokumentów.

6 PRZYGOTOWANIE OFERTY

6.1 Oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę przetargową (w kolejności):

- 1) Spis treści z podaniem nr stron dokumentów.
- 2) Pełnomocnictwo do reprezentowania w niniejszym postępowaniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) – jeżeli dotyczy.
- 3) Formularz oferty wg załącznika nr 1 do siwz.
- 4) Dokumenty wymienione w pkt.5.1.
- 5) Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – jeżeli dotyczy.

6.2. **Dopuszcza się dwa sposoby złożenia oferty:**

- pisemnie do siedziby Zamawiającego, lub pocztą pod adresem: Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o. o., 74-400 Dębno, ul. Kościuszki 58, w sposób wskazany w ust. 10 pkt. 10.2,
- elektronicznie poprzez portal https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_debno – **forma preferowana przez Zamawiającego**, w sposób wskazany w ust. 10 pkt. 10.3.

6.2.1 **Wymagania dla oferty w postaci pisemnej:**

- 1) Wypełnione formularze oraz inne dokumenty sporządzone przez wykonawcę należy złożyć w formie oryginału, opieczetowane i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy, zgodnie z wymaganiami ustawowymi, a kiedy ofertę składa kilka podmiotów wspólnie, opieczetowane i podpisane przez ustanowionego pełnomocnika;
- 2) Wykonawca zaznacza w załączniku nr 1 strony zastrzeżone jako poufne (tylko do wiadomości zamawiającego) w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 pzp;
- 3) Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy w niniejszym postępowaniu należy złożyć w formie oryginału lub kopii, potwierdzonej notarialnie;
- 4) Zobowiązanie innego podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca, do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy), podpisuje osoba uprawniona do reprezentowania tego podmiotu;

6.2.2 Wymagania dla oferty w postaci elektronicznej:

- 1) Dokumenty-pliki muszą być podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu (dalej „podpis kwalifikowany”);
- 2) Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w odrębnym pliku oraz miejscu do tego wyznaczonym, tj. 2 punkt formularza składania ofert;
- 3) Pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawcy w niniejszym postępowaniu należy złożyć w formie dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii poświadczonej notarialnie podpisem kwalifikowanym;
- 4) Zobowiązanie innego podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca, do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy), musi być podpisane podpisem kwalifikowanym przed osobą uprawnioną do reprezentowania tego podmiotu;
- 5) Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
- 6.3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski w postaci plików elektronicznych podpisanych podpisem kwalifikowanym.
- 6.4. Wszystkie zapisane strony oferty muszą być ponumerowane, ostatnia strona oferty musi zawierać dopisek „KONIEC”.
- 6.5. Wszelkie poprawki muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
- 6.6. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania przetargowego.

7 KOMUNIKACJA.

- 7.1. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z wykonawcami jest: **Dagmara Lewicka oraz Beata Podbereska.**
- 7.2. W celu skrócenia udzielania odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej: https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_debno (dalej „platforma”) i formularza „Wyślij wiadomość” znajdującego się na stronie postępowania.
- 7.3. **Za datę przekazania** (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego, lub w przypadku formy pisemnej – data wpływu do siedziby Zamawiającego.
- 7.4. Każdorazowo do komunikacji dopuszcza się formę pisemną składaną przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego.
- 7.5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami, adresem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego wykonawcy.
- 7.6. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (D.U. 2017 poz. 1320 ze zmianami), określa niezbędne **wymagania sprzętowe – aplikacyjne umożliwiające pracę na platformie**, tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 Kb/s;
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje;
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.;
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8;
 - g) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Instytutu Miar.
- 7.7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z <https://platformazakupowa.pl/> określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view>.
- 7.8. Zamawiający informuje, że **instrukcje korzystania z Platformy** dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SIWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

- 7.9. **Format danych** (zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych) zalecany przez zamawiającego:
- dla oferty, wszystkich pozostałych dokumentów elektronicznych i elektronicznych kopii dokumentów – zamawiający preferuje następujące formaty przesyłanych danych: .pdf, .doc, .docx, wykonawca może przygotować ofertę również w dowolnym formacie określonym w katalogu formatów wskazanych w załączniku nr 2 do ww. rozporządzenia, z tym, że format .pdf – zapewnia największą integralność danych w pliku.
 - do kompresji dokumentów elektronicznych: .zip, .7z, .gzip, .tar, .gz
 - preferowany typ podpisu: PADES.
- 7.10. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści siwz. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, jeżeli wniosek wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert oraz jeżeli nie będzie dotyczył już udzielonych wyjaśnień. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpłynie na bieg terminu składania wniosków.
- 7.11. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami, bez ujawniania źródła zapytania, zamawiający zamieści na platformie w zakładce POSTĘPOWANIA: *Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności.* Przejście na platformę odbywa się przez stronę www.bip.szpital.debno.com.pl → informacje → PLATFORMA PRZETARGOWA → https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_debno → POSTĘPOWANIA.

8. WADIUM

- 8.1. Zamawiający nie wymaga wpłaty wadium.

9. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ.

Oferty muszą być ważne przez okres 30 dni od ostatecznego terminu ich składania. Wniesienie odwołania po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.

10. ZŁOŻENIE OFERTY.

- 10.1. Ofertę należy złożyć w terminie **do 23.10.2020 r. do godz.11:10.**

10.2. Oferta w postaci pisemnej:

1. Ofertę składa w siedzibie zamawiającego (budynek D, sekretariat-pokój nr 10), w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie, z nazwą i adresem wykonawcy, adresem zamawiającego, oznaczonej napisem „Oferta na przetarg pn. „Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności”- nie otwiera przed 23.10.2020 r. godz. 11:10”.
2. Koperta musi być zamknięta i zabezpieczona przed otwarciem bez uszkodzenia, gwarantując zachowanie poufności jej treści do terminu otwarcia ofert. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za złe oznaczenie koperty.

10.3. Oferta w postaci elektronicznej:

1. Ofertę zamieszcza się na platformie wskazanej w pkt 7. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
 2. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny zostać złożone w odrębnym pliku w polu „Tajemnica przedsiębiorstwa”.
 3. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
- 10.4. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę pod rygorem wykluczenia z postępowania przetargowego. Wykonawcy składający ofertę wspólną ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy
- 10.5. Rozpatrywane będą wyłącznie oferty wykonawców spełniających warunki zawarte w niniejszej siwz.

11. SPOSÓB OBLICZENIA CENY.

- 11.1. Cenę oferty należy obliczyć z uwzględnieniem wszystkich elementów zawartych w siwz. Tak wyliczoną cenę oferty należy podać w załączniku nr 1 do siwz.
- 11.2. Cena oferty musi określać całkowity koszt zamówienia w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. 2019 poz.178) i musi być podana brutto w PLN, cyfrowo i słownie.

12. ZMIANY W SIWZ.

- 12.1. Zamawiający może wprowadzić zmiany w dokumentach przetargowych. Każda wprowadzona zmiana staje się częścią dokumentacji przetargowej i zostanie przesłana niezwłocznie do wszystkich wykonawców, którym przekazano siwz przetargową oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej, o której mowa w ust.7 pkt 7.3.
- 12.2. Zamawiający może przesunąć termin składania ofert dla zapewnienia Wykonawcom odpowiedniego czasu na uwzględnienie zmian. W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania zamawiającego i Wykonawców odnośnie wcześniej podanego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

13. ZEBRANIE WYKONAWCÓW.

Nie przewiduje się zebrania wykonawców.

14. ZMIANA LUB WYCOFANIE OFERTY.

- 14.1. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu – przed terminem składania ofert.
- 14.2. W przypadku oferty elektronicznej sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty opisano w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
- 14.3. W przypadku oferty pisemnej powiadomienie musi być opieczetowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami ust.10 pkt 10.1. ppkt 1, koperta dodatkowo oznaczona „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”. Do powiadomienia należy dołączyć dokument, z którego będzie wynikało, że podpisująca je osoba ma uprawnienie do reprezentacji wykonawcy (np. w przypadku ustanowienia pełnomocnika). Zwrot zamkniętej oferty zostanie dokonany na wniosek osoby uprawnionej za pokwitowaniem lub za pośrednictwem poczty, na koszt wykonawcy.
- 14.4. Nie można wycofać oferty lub wprowadzić zmiany w ofercie po upływie terminu składania ofert.

15. OTWARCIE OFERT.

- 15.1. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi na portalu zamawiającego **23.10.2020 r. o godz. 11:10**,
- 15.2. Podczas otwierania ofert Zamawiający ogłosi:
- kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - firmy oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, w kolejności ich złożenia do siedziby zamawiającego,
 - cenę, termin płatności zawarte w ofertach.
- 15.3. Informację z otwarcia ofert zamawiający udostępni na platformie, na stronie danego postępowania, w sekcji „Komunikaty”.

16. WYJAŚNIENIE TREŚCI ZŁOŻONEJ OFERTY.

Zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnienia treści złożonej oferty zgodnie z art.87 i art.90 ust.1 pzp.

17. WYKLUCZENIE WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA.

Zamawiający wykluczy wykonawcę, gdy wystąpią przesłanki opisane w ust.5 niniejszej siwz, zawiadamiając o tym po wyborze najkorzystniejszej oferty wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

18. ODRZUCENIE OFERT.

Zamawiający odrzuci ofertę, gdy wystąpią przesłanki wymieniona w art.24 ust.4, art.89 i art.90 ust.3 pzp, zawiadamiając o tym po wyborze najkorzystniejszej oferty wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

19. KRYTERIA OCENY OFERT.

Zamawiający wybierze na realizatora zamówienia tego wykonawcę, którego oferta będzie zgodna z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji oraz uzyska najwyższą ilość punktów wg kryteriów:

- „cena za wykonanie” – 60 % skali ocen, wg wzoru: (najniższa cena spośród badanych ważnych ofert : cena badanej oferty) x 60.
- „warunki płatności” – 20 % skali ocen. Zamawiający przyzna następującą ilość punktów:
 - termin płatności 30 dni – 20%
 - termin płatności poniżej 30 dni – 0%
- „wsad do kotła” – 20% skali ocen. Zamawiający przyzna następującą ilość punktów:
 - minimalny wsad do kotła 10 zł netto / 1 osobodzień – 0%
 - maksymalny wsad do kotła netto / 1 osobodzień zaproponowany przez Wykonawcę – 20%.

W przypadku, gdy kilka ofert uzyska jednakową najwyższą ilość punktów, Zamawiający wybierze na realizatora zamówienia tego wykonawcę, którego oferta będzie miała najniższą cenę mieszczącą się w posiadanych przez Zamawiającego środkach.

20. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA.

- 20.1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadomi jednocześnie wykonawców, którzy uczestniczyli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, podając informacje zawarte w art.92 ust 1-2 pzp. W przypadku unieważnienia postępowania zamawiający zawiadomi równocześnie wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia (unieważnienie postępowania przed upływem terminu składania ofert) lub którzy złożyli oferty (unieważnienie postępowania po upływie terminu składania ofert).

20.2. Ogłoszenie o wyniku postępowania zamawiający udostępni na platformie, na stronie danego postępowania, w sekcji „Komunikaty”.

21. FORMALNOŚCI DO DOPEŁNIENIA W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

Wybrany wykonawca będzie zobowiązany do dnia zawarcia umowy:

- 1) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez dwóch lub więcej wykonawców dostarczyć zamawiającemu egzemplarz umowy regulującej ich współpracę lub jej kserokopię poświadczoną za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

22. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

22.1 Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 10% ceny całkowitej podanej w ofercie wykonawca będzie zobowiązany wnieść w całości w jednej lub kilku następujących formach:

- a) Poleceniem przelewu na konto wskazane przez Zamawiającego po wyborze oferty.
- b) Gwarancji bankowej, mającej ważność:
 - 100% wartości zabezpieczenia, gwarantujące zgodne z umową wykonanie usługi, ważne do 30-go dnia po zakończeniu realizacji usługi,
- c) Poręczenia bankowego lub poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, mającego ważność jak w ppkt 2.
- d) Gwarancji ubezpieczeniowej mającej ważność jak w ppkt.2
- e) Poręczenia udzielonego przez podmiot, o którym mowa w art.6b ust.5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, mającego ważność jak w ppkt 2.

22.2. Zabezpieczenie służyć będzie pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

23. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

Wykonawca, który ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów pzp, przysługuje prawo wnoszenia odwołań i skarg do sądów, zgodnie z art.179-198g pzp. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (zwanej dalej Izbą) w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu, wraz z wymaganym wpisem w wysokości 7.500,-zł. na rachunek Urząd Zamówień Publicznych w NBP 60 1010 1010 0081 3622 3100 0000.

Odwołanie wynosi się w terminie:

- 10 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej,

- 10 dni od dnia przesłania przy użyciu poczty elektronicznej informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, albo w terminie 15 dni – jeżeli została przesłana w inny sposób.

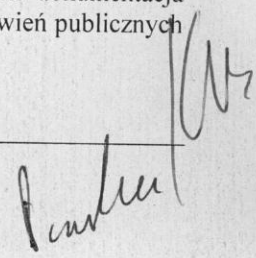
Wykonawca musi dostarczyć zamawiającemu kopię odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, w taki sposób, aby zamawiający mógł się zapoznać z jego treścią przed upływem tego terminu. Kopię odwołania należy dostarczyć do siedziby zamawiającego przy użyciu poczty elektronicznej lub w formie pisemnej do sekretariatu (pokój nr 1 w budynku A).

Wniesienie odwołania zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

24. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Prezes Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o., ul. Kościuszki 58, 74-400 Dębno,
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego p.n. „Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności” prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U z 2017 r. poz. 1579 z późniejszymi zmianami), dalej „ustawa Pzp”;



- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych *;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

PREZES ZARZĄDU

(podpis i pieczęć Zamawiającego)

mgr Beata Podbereska
dietetyk kliniczny
psychodietetyk

FORMULARZ OFERTY

Wykonawcy (Wykonawców):

Adres:

Nr telef./faksu/ :

e-mail:

NIP, REGON:

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na **Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności** składam niniejszą ofertę:

Cena nettozł, brutto..... zł (brutto słownie:zł.) w tym podatek VAT.....%, zgodnie z załączonym formularzem wycieszenia ceny (załącznik nr 1a).

Termin wykonania: 24 miesiące.

Powyższe wartości zawierają wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

Termin płatności: 30 dni / poniżej 30 dni*. „Wsad do kotła”:zł. netto.

1. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i uznaję się za związanego określonymi w niej zasadami postępowania – w terminach i pod warunkami w niej określonymi.
2. Oświadczam, iż uzyskałem wszystkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania umowy.
3. Oświadczam, że zapoznałem się z postanowieniami umowy. Zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni wraz z dniem upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam, iż zamówienie wykonam samodzielnie / wykonanie części zamówienia powierzę podwykonawcom *

Lp.	Część zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy Podwykonawcom

6. Oświadczam, iż nie uczestniczę w jakiegokolwiek innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania.
7. Oświadczam, że firma którą reprezentuję jest małym/średnim przedsiębiorstwem: **tak / nie ***
Oświadczam, że firma którą reprezentuję pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: **tak / nie***
Oświadczam, że firma którą reprezentuję pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: **tak / nie ***
8. 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 ***.
9. Strony poufne:
10. Oferta zawiera strony od nr do nr

Miejscowość

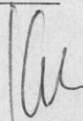
Data

.....
(podpisy osób wskazanych w dokumencie
uprawnającym do występowania w obrocie
prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)

* Niepotrzebne skreślić lub usunąć w edytorze tekstu

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

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



.....
(miejscowość i data)

Wykaz cen jednostkowych, całorocznych za wydawane posiłki.

Lp	Posiłek	Cena jednostkowa netto	Ilość osób	Liczba dni w trakcie trwania umowy	Cena netto ogółem z (3x4x5)
1	2	3	4	5	6
1.1	Śniadanie		80	730	
1.2	Obiad		80	730	
1.3	Kolacja		80	730	
RAZEM					

Dzienne przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ilości około 80 szt. (śniadanie, obiad, kolacja) przysługujące w zależności od diety.

UWAGA:

Ilości osób mogą ulec zmianie i będą dostosowane do bieżących potrzeb Zamawiającego.

Wynagrodzenie będzie wyliczone stosownie do ilości faktycznie dostarczonych i wydanych posiłków z uwzględnieniem zastosowanych cen jednostkowych netto przedstawionych w złożonej ofercie.

Jednostkowe ceny ofertowe zastosowane w złożonej ofercie są niezmiennie w trakcie realizacji umowy.

Cena ostateczna (zsumować ceny netto z kolumny 6) :

Cena netto.....zł. plus należny podatek VAT w wysokości.....%.

Cena brutto.....

Słownie cena brutto.....

.....
podpis osoby / osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy na zewnątrz (wraz z imienną pieczęcią)

mgr Beata Podbereska
dietytyk kliniczny
psychodietetyk

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej: Pzp),
dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „.....”,
prowadzonego przez Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

* OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

* OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

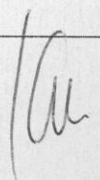
Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

Miejscowość

Data

.....
podpisy osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do
występowania w obrocie prawnym lub posiadających
pełnomocnictwo

* Niepotrzebne skreślić lub usunąć w kreatorze tekstu.



Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej: Pzp),
dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „.....”,
prowadzonego przez Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w ust.5 pkt.5.1.

* INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w ust.5 pkt.1, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:, w następującym zakresie: (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

Miejscowość

Data

.....
podpisy osób wskazanych w dokumencie uprawniającym do
występowania w obrocie prawnym lub posiadających
pełnomocnictwo

* Niepotrzebne skreślić lub usunąć w kreatorze tekstu.

