

Łódź, dnia 23-11-2021

Wnioskodawca:  
Catermed S.A.  
Ul. Traktorowa 126 lok. 201  
91-204 Łódź  
Telefon (42) 640 57 77  
Fax (42) 257 28 16  
<https://rekeep.pl/>  
[przetargi@rekeep.pl](mailto:przetargi@rekeep.pl)

SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE  
UL. WOJSKA POLSKIEGO 69  
18 - 500 KOLNO

Dotyczy: Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie  
Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021

Działając w imieniu Wykonawcy zwracam się z uprzejmą prośbą o udostępnienie ofert złożonych przez Wykonawców biorących udział w wyżej wymienionym postępowaniu.

Zganie z treścią art. 74 ust. 2 p/pkt.1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych, oferty wraz z załącznikami udostępnia się niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert.

Ponadto zwracam się z uprzejmą prośbą o udzielenie informacji, czy oferty Wykonawców złożone w przedmiotowym postępowaniu są w całości jawne. W przypadku dokonania przez któregoś z Wykonawców zastrzeżeń części złożonej oferty jako tajemnica przedsiębiorstwa prosimy o informację, jakie części zostały zastrzeżone.

Ponadto proszę o udostępnienie całej korespondencji prowadzoną z Wykonawcami, po otwarciu ofert, odpowiedziami Wykonawców na pisma Zamawiającego.

Proszę o udzielenie odpowiedzi na pismo drogą elektroniczną na adres [przetargi@rekeep.pl](mailto:przetargi@rekeep.pl).

Z poważaniem

Magdalena Kolińska - Pełnomocnik

Łódź, dnia 25 listopada 2021 roku

**Wnioskodawca:**

Catermed Sp. z o.o.  
ul. Traktorowa 126 lok. 201  
91-204 Łódź  
mail: [przetargi@rekeep.pl](mailto:przetargi@rekeep.pl)

**SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE  
UL. WOJSKA POLSKIEGO 69  
18 - 500 KOLNO**

**Dotyczy: Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie  
Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**

Na podstawie art. 74 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych wnioskujemy o udostępnienie protokołu z ww. postępowania wraz z załącznikami tj. korespondencją prowadzoną z Wykonawcami po otwarciu ofert, wezwaniami do wyjaśnień i uzupełnień skierowanymi do Wykonawcy **FIRMA CATERINGOWA Ireneusz Andrejczyk, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino** odpowiedziami Wykonawców na pisma Zamawiającego.

Prosimy o niezwłoczne przesłanie odpowiedzi wraz z wnioskowanymi dokumentami na adres: [przetargi@rekeep.pl](mailto:przetargi@rekeep.pl).

Z poważaniem  
Magdalena Kolińska - Pełnomocnik

# SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE

18 – 500 KOLNO, UL. WOJSKA POLSKIEGO 69

Kolno, dnia 16.11.2021 r.

Sz.O./ZP/41/4600/21

## FIRMA CATERINGOWA

Ireneusz Andrejczyk

ul. 11 Listopada 82/6

74-100 Gryfin

**Dotyczy:** Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie, znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021

Działając na podstawie art. 224 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień w celu ustalenia, czy zaoferowana cena nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia.

Cena Państwa oferty, w tym istotne części składowe ceny, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów. Cena Państwa oferty jest niższa o ponad 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 i 10 ustawy PZP.

Prosimy o wyjaśnienie, czy Państwa oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, a zaoferowana cena obejmuje całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu.

Wykonawca w celu udokumentowania Zamawiającemu, że cena nie jest rażąco niska, może wykazać się obiektywnymi czynnikami ujętymi w art. 224 ust. 3 ustawy PZP.

Zgodnie z art. 224 ust. 5 ustawy PZP obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający wskazuje, że zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt 8 ustawy PZP Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złoży wyjaśnień w wyznaczonym terminie lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej w ofercie ceny.

Wymagane wyjaśnienia oraz dokumenty proszę przesłać przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych w SWZ nie później niż w dniu **22.11.2021r.**

**Z poważaniem**

Gryfino, dn. 22.11.2021 r.

FIRMA CATERINGOWA Ireneusz Andrejczyk  
Ul. 11 Listopada 82/6  
74-100 Gryfino

**Szpital Ogólny w Kolnie**  
**18-500 Kolno**  
**Ul. Wojska Polskiego 69**

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie, znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021

Szanowni Państwo odpowiadając na wezwanie do złożenia wyjaśnień w celu ustalenia czy zaoferowana nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia informuję, że oferta uwzględnia wszystkie wymagania zawarte w SWZ, w tym w warunkach umowy, a zaoferowana cena obejmuje całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące jej wykonaniu.

Obecnie wykonuję usługę żywienia w Szpitalu Ogólnym w Kolnie za cenę całodziennego wyżywienia w kwocie 15 zł netto. Zaoferowana cena w nowym postępowaniu Sz.O./Zp/12/2021 jest wyższa od obecnej i wynosi 16,10 zł netto. Nie jest to cena rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia, bo to pozostali Wykonawcy złożyli oferty znaczenie przekraczające średnie ceny całodziennego wyżywienia pacjentów w szpitalach.

Na dowód przedkładam ostatnią fakturę za m-c październik 2021 r. wystawioną dla Szpitala Ogólnego w Kolnie, gdzie koszt całodziennego wyżywienia pacjentów wynosi 15 zł netto.

**Faktura VAT nr 2/11/2021**  
**Mechanizm Podzielonej Płatności**

Data sprzedaży: 02-11-2021

Sposób zapłaty: Przelew

Termin płatności: 12-12-2021

**Sprzedawca:**FIRMA CATERINGOWA  
Ireneusz Andrejczyk  
11 Listopada 82/6  
74-101 Gryfino  
NIP 8581199070**Nabywca:**Szpital Ogólny W Kolnie  
Wojska Polskiego 69  
18-500 Kolno  
NIP 2910050705**POZYCJE FAKTURY**

Lp.	Nazwa towaru lub usługi	Ilość	Jedn.	Cena jedn. netto	Wartość netto	Stawka VAT
1.	Osobodzień	1446	szt.	15,00	21 690,00	8%
2.	Kolacja	21	szt.	3,50	73,50	8%
3.	Śniadanie	42	szt.	3,50	147,00	8%
4.	Śniadanie 50%	264	szt.	3,50	924,00	8%
5.	Obiad 50%	277	szt.	8,00	2 216,00	8%
6.	Kolacja 50%	278	szt.	3,50	973,00	8%
7.	Kleik	12	szt.	4,00	48,00	8%
8.	Zupa obiadowa	3	szt.	4,00	12,00	8%
9.	Barszcz czerwony	2	szt.	5,00	10,00	8%
10.	Marchwianka	3,25	l.	4,29	13,94	8%

**PODSUMOWANIE**

	Stawka VAT	Wartość netto	VAT	Wartość brutto
	8%	26 107,44	2 088,60	28 196,04
<b>Razem:</b>		<b>26 107,44</b>	<b>2 088,60</b>	<b>28 196,04</b>
<b>Zapłacono:</b>				0,00
<b>Pozostało do zapłaty:</b>				28 196,04
<b>Słownie:</b>		<b>dwadzieścia osiem tysięcy sto dziewięćdziesiąt sześć i 0,04 PLN</b>		
<b>Konto bankowe:</b>		Mechanizm Podzielonej Płatności 67 9377 0000 0000 5105 3000 0010		
<b>Uwagi:</b>				

Faktura bez podpisu odbiorcy

Osoba upoważniona do wystawienia faktury VAT

**Joanna Putra**

## ANEKS NR 2

z dnia 08.07.2021r.

do umowy nr BZP/5/2021 zawartej w dniu 15.03.2021r.

pomiędzy:

**Szpitałem Ogólnym w Kolnie** ul. Wojska Polskiego nr 69, 18 - 500 Kolno, NIP 291-00-50-705; REGON 450667610, Nr BDO 000001617, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Krystynę Mariannę Dobrołowicz – Dyrektora

a

**Firma Cateringowa Ireneusz Andrejczyk**, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino, wpisany do CEIDG 5610A, NIP: 858-119-90-70, REGON 810690118 zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

Ireneusza Andrejczyka - Właściciela

### § 1

W umowie nr BZP/5/2021 z dnia 15.03.2021 r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie zmienia się § 9, który otrzymuje brzmienie:

### „§ 9

Umowa niniejsza zostaje zawarta od dnia **01.04.2021r.** do dnia **30.09.2021r.** nie dłużej jednak niż na okres do dnia zawarcia umowy na usługi gastronomiczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym.”

### § 2

Pozostałe warunki Umowy pozostają bez zmian.

### § 3

Aneks Nr 1 sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający**

**DYREKTOR**

Szpitala Ogólnego w Kolnie

*mgr Krystyna Marianna Dobrołowicz*

**SZPITAL OGÓLNY w KOLNIE**

18-500 KOLNO, ul. Wojska Polskiego 69

Regon 450667610 NIP: 291-00-50-705

tel. 86 278 24 24, fax 86 278 23 51

**Wykonawca**

**Firma Cateringowa**

**Ireneusz Andrejczyk**

ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino

NIP 8581199070 Regon 810690118

### ANEKS NR 3

z dnia 23.09.2021r.

do umowy nr BZP/5/2021 zawartej w dniu 15.03.2021r.

pomiędzy:

**Szpitałem Ogólnym w Kolnie** ul. Wojska Polskiego nr 69, 18 - 500 Kolno, NIP 291-00-50-705; REGON 450667610, Nr BDO 000001617, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Krystynę Mariannę Dobrowicz – Dyrektora

a

**Firma Cateringowa Ireneusz Andrejczyk**, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino, wpisanym do CEIDG 5610A, NIP: 858-119-90-70, REGON 810690118 zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

Ireneusza Andrejczyka - Właściciela

#### § 1

W umowie nr BZP/5/2021 z dnia 15.03.2021 r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie zmienia się § 9, który otrzymuje brzmienie:

#### „§ 9

Umowa niniejsza zostaje zawarta od dnia **01.04.2021r.** do dnia **30.11.2021r.** nie dłużej jednak niż na okres do dnia zawarcia umowy na usługi gastronomiczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym.”

#### § 2

Pozostałe warunki Umowy pozostają bez zmian.

#### § 3

Aneks Nr 1 sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający**  
**DYREKTOR**

Szpitala Ogólnego w Kolnie

*mgr Krystyna Marianna Dobrowicz*

**SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE**

18-500 KOLNO, ul. Wojska Polskiego 69

Regon 450667610 NIP: 291-00-50-705

tel. 86 278 24 24, fax 86 278 23 51

**Wykonawca**

**Firma Cateringowa**  
**Ireneusz Andrejczyk**

ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8581199070 Regon 810690118



Umowa nr B2P, 5, 2021 / ..... / .....

**Na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie**

zawarta dnia **15.03.2021r.** w Kolnie

pomiędzy:

**Szpitałem Ogólnym w Kolnie** ul. Wojska Polskiego nr 69, 18 - 500 Kolno, NIP 291-00-50-705;  
REGON 450667610, Nr BDO 000001617 zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym  
przez:

Krystynę Marianę Dobrołowicz – Dyrektora

**a**

**Firma Cateringowa Ireneusz Andrejczyk**, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino, wpisanym do  
CEIDG 5610A, NIP: 858-119-90-70, REGON 810690118 zwanym dalej „Wykonawcą”,  
reprezentowanym przez:

.....  
.....

Zawarcie umowy następuje zgodnie z wyborem oferty Wykonawcy na podstawie art. 214 ust. 1  
pkt. 5, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r.  
poz. 2019).

**§ 1**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest usługa polegająca na przygotowywaniu, gotowaniu i dostawie posiłków dla pacjentów Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym Załącznik Nr 1 do umowy. Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w Załączniku Nr 2 do umowy, tj. Formularzu cenowym.
2. Usługa, o której mowa w ust. 1, obejmuje w szczególności:
  - 1) Całodzienne wyżywienie pacjentów (śniadania, obiad i kolacja), zgodnie z nomenklaturą diet określoną w SIWZ,
  - 2) Regularną dostawę posiłków bezpośrednio do pacjenta na poszczególne oddziały szpitala w określonych godzinach:
    - a) Śniadanie w godz. 7<sup>30</sup> – 8<sup>00</sup>
    - b) Drugie śniadanie godz. 10<sup>30</sup>
    - c) Obiad w godz. 13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup>
    - d) Podwieczorek godz. 16<sup>00</sup>
    - e) Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków w godz. 17<sup>00</sup> – 18<sup>30</sup>
3. Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14<sup>00</sup> dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy:
  - 1) śniadanie do godz. 7<sup>00</sup>
  - 2) obiad do godz. 12<sup>30</sup>
  - 3) kolacja do godz. 16<sup>00</sup>
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień przekraczających ilości podane w poszczególnych pozycjach Załącznika Nr 2 do umowy w ramach maksymalnej kwoty, o której mowa w § 8 umowy.

18



5. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia ilości przedmiotu umowy, co może spowodować zmniejszenie wartości umowy, jednak nie więcej niż o 20%.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania 10 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem zamawiającego oraz dostarczenia w formie papierowej na każdy oddział.
2. Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez Wykonawcę Zamawiającemu celem sprawdzenia, min. 3 dni robocze przed jego wdrożeniem oraz najpóźniej przeddzień kolejnej dekady.
3. Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
4. Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 - 2100 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego, zastrzega się taką możliwość.
5. Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
6. Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki (drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny) wg. zaleceń lekarza.


## § 3

### **Wykonawca zapewni:**

1. Naczynia wielorazowego użytku (z wykluczeniem naczyń plastikowych) ze sztućcami o odpowiednim standardzie sanitarno-higienicznym oraz zapewnienie naczyńia jednorazowego użytku w przypadku podejrzenia o chorobę zakaźną.
2. Wykonawca dostarczy posiłki na Oddział Psychiatryczny, który znajduje się w osobnym budynku na posesji Szpitala. Posiłki powinny być dostarczane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami przynależnymi do posiłków.
3. Utworzenie w siedzibie zamawiającego rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych.
4. Wyposażenie pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.

## § 4

### **Wykonawca zobowiązuje się do:**

1. Zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej dostarczanych posiłków, w tym przestrzegania przepisów o stanie zdrowia osób biorących udział w ich przygotowaniu zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11.05.2001 r. o warunkach zdrowotnych, żywności i żywienia oraz przepisami wydanymi na podstawie tej ustawy.
  2. Przygotowania posiłków z surowców i produktów dopuszczonych do obrotu krajowego, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość.
  3. Zachowa różnorodności potraw, kaloryczności diet, sezonowości i częstotliwości zmian zgodnie ze złożoną ofertą.
  4. Dostarczenia herbaty na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l, po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym.
  5. Świadczenia usługi z zachowaniem i przestrzeganiem procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń, sprzętów, powierzchni i opakowań ze szczególnym uwzględnieniem reżimów w oddziale psychiatrycznym.
  6. Zapewnienia zaopatrzenia w środki spożywcze i techniczne, niezbędne do wykonania umowy, we własnym zakresie z zastrzeżeniem postanowień w dalszej części umowy.
- 



7. Stosowania zakupionych przez siebie, preparatów myjących i dezynfekcyjnych pozytywnie zaopiniowanych przez Państwowy Zakład higieny, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
8. Odbioru i zagospodarowania lub utylizacji resztek pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
9. Zapewnienia środków czystości i preparatów dezynfekcyjnych oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości na własny koszt.
10. Ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej za wykonywanie usługi przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed Zamawiającym.
11. Zamawiający wymaga zatrudnienia 2 osób realizujących czynności związane z przedmiotem umowy na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r., poz. 917 z późn. zm.).

#### § 5

1. Wykonawca oświadcza, że dysponuje doświadczeniem w zakresie wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza także, że wszystkie dostarczone przez niego do wykonania niniejszej umowy surowce, przedmioty, urządzenia, maszyny oraz materiały spełniają wszystkie wymagania przewidziane prawem do używania i stosowania w obiektach szpitalnych oraz zbiorowego żywienia.

#### § 6

Strony ustalają, iż środki finansowe na zakup produktów żywnościowych, przeznaczonych na realizację zamówienia przez Zamawiającego, wynosić będą **8,00 zł.** brutto na osobodzień (słownie: osiem złotych).

#### § 7

1. Wykonawca ponosi wobec zamawiającego i osób trzecich wyłączną odpowiedzialność za szkody powstałe przy wykonywaniu niniejszej umowy lub na skutek wadliwego funkcjonowania maszyn i urządzeń bądź procesów technologicznych jak też surowców i towarów przez niego dostarczonych.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszystkie sankcje nałożone na Zamawiającego przez inspekcję sanitarną i inne właściwe organy, w związku z nienależytym wykonaniem usługi przez Wykonawcę; kary nałożone z tego tytułu pokryje w całości Wykonawca.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody w mieniu Zamawiającego powstałe z winy Wykonawcy w czasie trwania umowy oraz zobowiązuje się do ich usunięcia niezwłocznie na własny koszt.
4. W przypadku nie usunięcia szkody w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, Zamawiający dokona usunięcia skutków szkód we własnym zakresie na rachunek Wykonawcy.

#### § 8

1. Za wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy: cenę jednostkową w wysokości: **15,00 zł netto; brutto 16,20 zł** za jeden osobodzień. Wartość całkowita (zgodna ze złożoną ofertą – 3 miesiące) netto umowy wynosi **91 235,00 zł; brutto 98 533,80 zł**.  
Cenę jednostkową usługi stanowi cena jednego zrealizowanego osobodnia.
2. Wykonawca otrzymywać będzie od Zamawiającego za wykonanie przedmiotu umowy wynagrodzenie wynikające z przeliczenia ilości wykonywanych usług, tj. ilości wydanych posiłków w danym miesiącu wg cen jednostkowych zawartych w Załączniku Nr 2 do umowy „Formularz cenowy”, płatne na warunkach przewidzianych w dalszej części umowy.
3. W terminie do dnia 7 następnego miesiąca Wykonawca wystawi Zamawiającemu faktury obejmujące wszystkie świadczenia objęte niniejszą umową za miesiąc ubiegły.



4. Faktury wraz ze specyfikacją wystawiane będą przez Wykonawcę w okresach miesięcznych.
5. Termin płatności ustala się na **45 dni** od daty doręczenia faktury przez Wykonawcę.
6. Płatność odbywać się będzie przelewem na konto Wykonawcy: **67 9377 0000 0000 5105 3000 0010**.
7. Za datę dokonania zapłaty przyjmuje się dzień złożenia polecenia przelewu w Banku Zamawiającego.
8. Wykonawca może naliczyć odsetki ustawowe, z tytułu nieterminowej zapłaty przez Zamawiającego, liczone za każdy dzień zwłoki w zapłacie wynagrodzenia ponad ustalony termin.
9. Ceny netto dla przedmiotu zamówienia będącego przedmiotem niniejszej umowy przedstawione w ofercie cenowej z dnia **10.03.2021r.** nie ulegną zmianie przez cały okres trwania niniejszej umowy, tj. 3 miesiące od daty jej obowiązywania.

### § 9

Umowa niniejsza zostaje zawarta na okres **3 miesięcy**, od dnia **01.04.2021r.** do dnia **30.06.2021 r.** nie dłużej jednak niż na okres do dnia zawarcia umowy na usługi gastronomiczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym.

### § 10

Strony zgodnie ustalają, iż dodatkowo w czasookresie wykonywania niniejszej umowy, Wykonawca będzie świadczyć usługi żywieniowe osobom zatrudnionym przez Zamawiającego oraz innym zainteresowanym przebywającym na terenie Szpitala Ogólnego w Kolnie w aneksie gastronomicznym czynnym co najmniej w godz. 10:00-16:00.

### § 11

1. Zamawiający wyznaczy 4 osoby a Wykonawca 1 osobę, które stanowić będą Komisję do oceny jakości usług oraz do kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy.  
Zamawiający wskazuje ze swej strony: Mirosławę Krzywdę, Alicję Urbańską, Urszulę Skrodzką i Katarzynę Jagielską.  
Wykonawca wskazuje ze swej strony: .....
2. Komisja spotyka się przynajmniej raz na kwartał w celu dokonania oceny jakości usług, kontroli środków stosowanych przez Wykonawcę, prawidłowości stosowanej technologii, utrzymania higieny oraz do kontroli należytego wykonania postanowień niniejszej umowy.
3. Komisja po przeprowadzonej kontroli sporządzi protokół, w którym zamieści uwagi związane z wykonywaniem świadczonych usług.
4. Uchybienia związane z wykonywaniem usługi, na wniosek Komisji Wykonawca zobowiązany jest usunąć natychmiast.
5. W przypadku stwierdzenia trzykrotnych uchybień w okresie jednego miesiąca kalendarzowego w zakresie wykonywania przedmiotu umowy, stwierdzonych przez Komisję, nastąpi obniżenie wynagrodzenia miesięcznego netto o 20% i o dalsze 5% za każde kolejne uchybienie w okresie miesiąca kalendarzowego.
6. W przypadku powtarzających się uchybień w wykonywaniu usług, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym, obciążając Wykonawcę ewentualnymi dodatkowymi kosztami usługi zastępczej, w czasie niezbędnym do starannego wyboru nowego docelowego wykonawcy usług.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem sanitarno-epidemiologicznym oraz do wykonywania w swoim Zakładzie Diagnostyki Mikrobiologicznej okresowych, płatnych przez Wykonawcę, badań na czystość mikrobiologiczną z urządzeń, sprzętów i powierzchni kontaktujących się z żywnością i rąk personelu.
8. Materiał do powyższych badań Zamawiający będzie pobierał 1 raz w kwartale z 6 punktów.
9. Kontrole częstsze niż to wynika z ust. 2 przeprowadzane będą na koszt Zamawiającego, chyba



że wynik kontroli będzie niekorzystny dla Wykonawcy.

## § 12

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań umownych w formie kar umownych w następujących wypadkach:
  - 1) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
    - a) za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność, w wysokości 10% miesięcznego wynagrodzenia oferowanego netto,
    - b) za wady w wykonaniu usługi tj. uchybienia w zakresie nieodpowiedniej jakości, wagi, temperatury, kaloryczności i zgodności z zamówioną dietą, jak również zaniedbania w zakresie przestrzegania czystości i zasad higieny, w wypadku powtórnego stwierdzenia tego rodzaju uchybienia przez Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1 % średniego miesięcznego wynagrodzenia umownego netto ustalonego na podstawie faktur wystawionych przez Wykonawcę za trzy kolejne miesiące poprzedzające stwierdzenie uchybienia, a w wypadku okresu krótszego, wynikającego z faktury wystawionej za miesiąc następny, bądź miesiąc poprzedzający to zdarzenie – za każde stwierdzone uchybienie.
    - c) w wysokości 10% wynagrodzenia umownego za okres 1 miesiąca za każde zawinione rażące przez Wykonawcę uchybienie w utrzymaniu higieny, potwierdzone pisemnie przez służby sanitarno – epidemiologiczne i inne organy kontroli,
    - d) za opóźnienie w dostarczeniu jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności przez Wykonawcę w wysokości 0,1% średniego miesięcznego wynagrodzenia umownego netto za każdy dzień opóźnienia.
  2. Uchybienie wymienione w ust. 1 pkt. 1 ppkt. b) odnotowane są w zeszycie kontroli posiłków oraz arkuszach oceny żywności i stanu sanitarnego, sporządzonych przez Zamawiającego.
  3. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 Zamawiający może potrącić z faktur wystawionych przez Wykonawcę.
  4. Strony zgodnie ustalają możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar na zasadach ogólnych, jeżeli ustalona kara nie pokrywa poniesionej szkody.

## § 13

Do utrzymania stałego i bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym Wykonawca wyznacza .....

## § 14

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe na sumę ubezpieczenia minimum 500.000,00 zł ogółem i minimum 100.000,00 zł. dla jednego zdarzenia w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia oraz przedkłada do Umowy potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię aktualnego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej Wykonawcy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1 przez cały okres realizacji Umowy i przedkładać Zamawiającemu dokumentów potwierdzających kontynuację ubezpieczenia OC prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia przez cały okres realizacji Umowy. Wykonawca ma obowiązek przedłożenia dokumentów potwierdzających kontynuację ubezpieczenia OC niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia ich wystawienia przez ubezpieczyciela.

## § 15

Wykonawcy nie przysługuje prawo do przelewu wierzytelności z umowy na rzecz osób trzecich bez uprzedniej pisemnej zgody, o jakiej jest mowa w art. 54 ust. 5 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2020. r. poz. 295 ze zm.).



## § 16

Wykonawca bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie nie może powierzać czynności objętych niniejszą umową do wykonania innym podmiotom.

## § 17

1. Zamawiający oświadcza, iż jest właścicielem trzonu kuchennego, aneksu gastronomicznego wraz z przynależnymi pomieszczeniami oraz wyposażeniem stanowiącymi integralną część kuchni, usytuowanym w budynku Szpitala, szczegółowo opisanymi w załączniku do niniejszej umowy.
2. W celu wykonania niniejszej umowy Zamawiający wydzierżawia Wykonawcy pomieszczenia i urządzenia, o których mowa w ust. 1.
3. Wykonawca użytkował będzie dzierżawione pomieszczenia, maszyny i urządzenia z należytą starannością i zgodnie z przyjętymi w technologii warunkami.
4. Konserwacja, remonty bieżące i kapitalne dzierżawionych przedmiotów wykonywane będą przez Wykonawcę na jego koszt, z częstotliwością zgodną z technologią ich użytkowania.
5. Przez cały okres obowiązywania umowy Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie przedmiotu dzierżawy w stanie zezwalającym na jego prawidłowe funkcjonowanie z zastrzeżeniem spełniania wszystkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych wymaganych przy świadczeniu usług objętych niniejszą umową.


## § 18

1. W związku z dzierżawą opisaną w §18 Zamawiający zobowiązuje się względem Wykonawcy do następujących świadczeń:
  - 1) udostępnienia energii elektrycznej,
  - 2) udostępnieni poboru wody ciepłej i zimnej,
  - 3) umożliwienia podłączenia się do zewnętrznych linii telefonicznych,
  - 4) umożliwienia korzystania z innych mediów, w które zaopatrzone są budynki Zamawiającego.
2. Wywóz nieczystości stałych Wykonawca zorganizuje swoim staraniem i na swój własny koszt.
3. Za udostępnione media, opisane w ust. 1, Wykonawca będzie płacił Zamawiającemu refakturowane opłaty w wysokości faktycznego ich wykorzystania przez niego, razem z czynszem dzierżawnym.

## § 19

1. Czynsz dzierżawny wynosi **4 200,00 zł. brutto** (słownie: cztery tysiące dwieście złotych 00/100) za każdy miesiąc obowiązywania umowy.
2. Czynsz dzierżawny będzie płatny na warunkach opisanych w § 8 niniejszej umowy.
3. Ryczałtowy czynsz brutto będzie corocznie waloryzowany o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanych przez Prezesa GUS w Monitorze Polskim. Waloryzacja będzie obowiązywać od miesiąca następującego po miesiącu ogłoszenia w/w wskaźnika inflacji.
4. Zmiana czynszu, o której jest mowa w ust. 3 nie będzie wymagała aneksu do umowy.

## § 20

1. Przedmiot dzierżawy użytkowany będzie przez Wykonawcę bez prawa dokonywania istotnych zmian w jego substancji.
  2. Ewentualne planowane adaptacje każdorazowo winny być uzgadniane na piśmie z Zamawiającym.
  3. Wykonawca nie ma prawa umożliwiania korzystania z przedmiotu dzierżawy, bez pisemnej zgody Zamawiającego, osobom trzecim.
  4. Zamawiający zastrzega sobie prawo prowadzenia okresowych kontroli prawidłowości ich wykorzystania.
- 



5. Po zakończeniu obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązany jest zwrócić Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w stanie niepogorszonym.

## § 21

Przedmiot dzierżawy, o którym mowa w § 17, został Wykonawcy wydany przez Zamawiającego. Po zakończeniu obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca zwróci w terminie 5 dni przedmiot dzierżawy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

## § 22

W przypadku nieterminowej realizacji zamówienia, a także w przypadku świadczenia niezgodnego z umową co do przedmiotu lub jakości Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym. Prawo to Zamawiający wykonuje przez pisemne oświadczenie złożone drugiej stronie w terminie do 20 dni od zaistnienia podstawy odstąpienia, przy czym dla zachowania tego terminu Strony uznają datę nadania oświadczenia pocztą poleconą lub kurierem na adres wskazany w umowie.

## § 23

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z przyczyn niezależnych od niego, w szczególności:
  - 1) w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub jej części nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu,
  - 2) w przypadku, gdy firma Wykonawcy postawiona zostanie w stan likwidacji, zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
  - 3) w przypadku, gdy firma Wykonawcy, mimo trzykrotnych wezwań na piśmie nie rozpoczęła lub nie kontynuuje realizacji przedmiotu umowy bez powodów zależnych od Zamawiającego przez okres co najmniej 7 dni kalendarzowych.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy z powodu trudności finansowych, w terminie 14 dni od daty ostatniego zrealizowanego zamówienia.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy lub jej części w okolicznościach opisanych w ust. 1 w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach, przy czym termin jest zachowany, jeżeli zamawiający nada pisemne oświadczenie o odstąpieniu najpóźniej w ostatnim dniu terminu pocztą poleconą lub kurierem.
4. W przypadku o którym mowa w ust. 1, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

## § 24


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

## § 25

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody w mieniu Zamawiającego powstałe z winy Wykonawcy w czasie trwania umowy.

## § 26

Wszelkie spory, jakie mogą powstać na gruncie niniejszej umowy strony będą starały się rozstrzygnąć w drodze negocjacji, a w wypadku ich nierozstrzygnięcia poddają rozpoznaniu przez sąd powszechny właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.





## § 27

W sytuacji kryzysowej, zagrożenia bezpieczeństwa państwa lub podwyższonej gotowości obronnej państwa, Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi będącej przedmiotem umowy w zakresie zapewniającym zwiększone zapotrzebowanie Zamawiającego na te usługi.

## § 28

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.
2. Integralną część Umowy stanowią wskazane w jej treści, następujące załączniki:
  - 1) Opis przedmiotu zamówienia.
  - 2) Oferta cenowa Wykonawcy.
  - 3) Kopia polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy.
  - 4) Dokument stanowiący umocowanie do zawarcia Umowy po stronie Wykonawcy (jeżeli dotyczy).

### Zamawiający

**DYREKTOR**  
Szpitala Ogólnego w Kolnie

*mgr Krystyna Marianna Dobrowiecki*

**SZPITAL OGÓLNY w KOLNIE**  
18-500 KOLNO, ul. Wojska Polskiego 69  
Regon 450667610 NIP: 291-00-50-705  
tel. 86 278 24 24, fax 86 278 23 51

### Wykonawca

Firma Cateringowa  
**Ireneusz Andrejczyk**  
ul. 1-go Zastopy 42/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8581199070 Regon 810690115

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowywaniu, gotowaniu i dostawie posiłków pacjentom Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.
2. Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w ofercie cenowej. Dzierżawa<sup>2</sup> pomieszczeń kuchennych z aneksem gastronomicznym mają powierzchnię 208,14 m<sup>2</sup>.
3. Wymagane do stosowania diety:
  - 1) Dieta podstawowa (I)

Żywnienie podstawowe zaleca się chorym leczonym w szpitalach, którzy nie wymagają rygorystycznego żywienia dietetycznego. Powinno ono spełniać wszystkie warunki racjonalnego żywienia ludzi zdrowych wymagane i kontrolowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno- Epidemologiczną. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków(osobodzień) dla diety podstawowej należy obliczyć zachowując wymagane normy.

1800-2100 kcal (wartość średnia ważona)-  
Białko ogółem 86g(białko zwierzęce 40 g)  
Tłuszcz 73 g  
Węglowodany ogółem 315 g(w tym błonnik pokarmowy 25-35g)
  - 2) Dieta łatwostrawna (II)

Dieta łatwostrawna najczęściej znajduje zastosowanie w schorzeniach układu trawiennego oraz w żywieniu ludzi starszych. Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków(osobodzień) dla diety łatwo strawnej należy obliczyć zachowując wymagane normy:

1800-2100 kcal  
Białko 89 g  
Tłuszcz 70 g  
Węglowodany 304 g

Dieta lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu ma zastosowanie w ostrym i przewlekłym zapaleniu wątroby, trzustki, przewlekłym zapaleniu pęcherzyka i dróg żółciowych. Dieta ta nie zawiera produktów trudno strawnych i wzdymających. Ograniczenie tłuszczu jest konieczne ze względu na upośledzenie jego trawienia i wchłaniania. Stosuje się tłuszcze tylko pochodzenia roślinnego. Ilość błonnika jest ograniczona, takie produkty jak warzywa i owoce podawane są prawie wyłącznie w postaci gotowanej.
  - 3) Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata (III)

Dieta ta może być stosowana w różnych schorzeniach jamy ustnej lub przełyku oraz w tych samych chorobach co dieta łatwo strawna jeśli chory nie może gryźć lub połykać nie

6



rozdrobnionego pożywienia. Poza tym może mieć zastosowanie w okresach rekonwalescencji po niektórych zabiegach operacyjnych. Produkty i potrawy w diecie papkowej podawane są w formie rozdrobnionej. Ilość podawanych posiłków to ok. 400 ml. Jednorazowa ilość lub według możliwości chorego

4) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna (kleik-IIIa)

Dieta stosowana jest w ostrych schorzeniach przewodu pokarmowego, wątroby, trzustki, pęcherzyka żółciowego, nerek, w chorobach zakaźnych i stanach pooperacyjnych. Jest to dieta niepełnowartościowa, dlatego nie powinna być dłużej stosowana niż przez 3 dni. Celem diety jest oszczędzenie narządu zmienionego chorobowo. Podstawowym składnikiem tej diety są kleiki z ryżu, kaszy jęczmiennej, płatków owsianych i kaszy manny. Oprócz kleików podaje się gorzką herbatę, namoczone sucharki lub czerstwą bułkę, dietę można modyfikować przez dodanie soli, cukru, naparu mięty i rumianku. Dieta jest ustalana indywidualnie według zaleceń lekarza. Założenie diety:  
1000 kcal

5) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (VII)

Dieta przewidziana jest przede wszystkim dla chorych na cukrzycę. Zadaniem diety jest uzyskanie jak najbardziej prawidłowego poziomu cukru we krwi przy możliwie najmniejszych wahaniach w ciągu doby, zapobieganie powstawaniu kwasicy i śpiączki oraz zapewnienie pożądanego stanu zdrowia. Dieta polega na znacznym ograniczeniu łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogata powinna być w warzywa o niskim wskaźniku glikemicznym.

Wartość zużycia produktów na przygotowanie posiłków (osobodzień) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów należy obliczyć zachowując wymagane normy:

- 2000 kcal

- Białko 95 g

- Węglowodany 315 g

Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich (np. dieta w dnie moczanowej, dieta niskosodowa, bezmleczna, bezmięсна, uboga energetyczna, bezglutenowa, niskobiałkowa, wegetariańska, bogato-reszkowa)

6) Dieta biegunkowa

Opiera się na zupach, niesłodzonych sokach owocowych, przekwaszonych napojach mlecznych: jogurty, kleiki, dania oparte na ryżu. U dzieci starszych chude mięso, ryby, jaja, przetarte gotowane owoce i warzywa. Należy ograniczyć podaż cukrów prostych.

4. Wymagane godziny dostarczenia posiłków:

1) Śniadanie w godz. 7<sup>30</sup> - 8<sup>00</sup>

2) Drugie śniadanie godz. 10<sup>30</sup>

3) Obiad w godz. 13<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup>

4) Podwieczorek godz. 16<sup>00</sup>

5) Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków w godz. 17<sup>00</sup> - 18<sup>30</sup>

5. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:
  - 1) Oddział Pediatryczny,
  - 2) Oddział Chorób Wewnętrznych z pododdziałem geriatrycznym
  - 3) Oddział Ginekologiczno-Położniczy,
  - 4) Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu
  - 5) Oddział Medycyny Paliatywnej,
  - 6) Oddział Psychiatryczny Ogólny.
  - 7) Oddział Intensywnej Terapii.
6. Przygotowywanie posiłków musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Szpitala, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach Ustawy z dnia 11 maja 2001 r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz. U. z 2005 r. Nr 31, poz. 265 z późn. zm.) i innych w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w tym:
  - 1) Sporządzanie 10 – dniowego jadłospisu z uwzględnieniem sezonowości oraz tradycji świąt i uzgadniania ich z przedstawicielem zamawiającego oraz dostarczenia w formie papierowej na każdy oddział.
  - 2) Jadłospis dekadowy z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności powinien być dostarczany przez Wykonawcę Zamawiającemu celem sprawdzenia, min. 3 dni robocze przed jego wdrożeniem oraz najpóźniej przeddzień kolejnej dekady.
  - 3) Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.
  - 4) Posiłki powinny obejmować dwie grupy pacjentów: dzieci i dorosłych.
  - 5) Zamawiający ma prawo do kontrolowania gramatury ilości dostarczanych produktów zgodnie z jadłospisem.
  - 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rodzaju posiłków z zamówionymi dietami oraz wielkość porcji;
  - 7) Zamawiający zastrzega możliwość okresowej kontroli, w zakresie zgodności dostarczanych posiłków z wymogami wagowymi(gramówka) oraz odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków
    - zupy -75 °C
    - II danie -65 °C
    - gorące napoje-80 °C
    - sałatki,surówki nie wyższa niż 15 °C
8. Pozostałe szczegółowe obowiązki Wykonawcy:
  - 1) Całodzienne żywienie pacjentów sporządzane będzie na podstawie:
    - a) przedstawionego Zamawiającemu jadłospisu dekadowego,
    - b) uzgodnionych pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą diet, z tym że diety indywidualne będą wykonywane na polecenie lekarza,
    - c) posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy.
  - 2) Dostarczanie posiłku dla pacjentów poza ustalonymi godzinami żywienia, którzy w porze wydawanych posiłków mają wykonywane badania diagnostyczne.
  - 3) Wykonawca zagwarantuje, że przygotowywane posiłki będą zgodne z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi w szczególności diet stosowanych przez Zamawiającego oraz sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych.



- 4) Przy stosowaniu diet należy przestrzegać obowiązujących przepisów. Zamawiający zwraca szczególną uwagę na dobór składników w dietach stosowanych w poszczególnych rodzajach schorzeń.
- 5) Posiłki podstawowe (tj. śniadanie, obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby), węglowodanów złożonych – głównie pochodzących z przetworów zbożowych oraz świeżych warzyw i/lub owoców.
- 6) Wartość kaloryczna średniej dziennej racji pokarmowej powinna kształtować się na poziomie 1800 - 2100 kcal. W przypadku, gdy stan zdrowia pacjentów wymaga modyfikacji kaloryczności diety wg. wskazań lekarza prowadzącego, zastrzega się taką możliwość.
- 7) Do obiadu Wykonawca doda kompot, kisiel płynny itp., natomiast do pozostałych posiłków, herbatę, kakao lub kawę itp. wraz z cukrem.
- 8) Pacjenci otrzymywać będą 3 główne posiłki (śniadanie, obiad, kolacja) oraz dodatkowo 2-3 posiłki (drugie śniadanie, dodatek białkowy, dodatek nocny) wg. zaleceń lekarza.
- 9) Zamawiający wymaga, aby:
  - a) w skład posiłków wchodziły warzywa i owoce. Do sporządzania śniadań i kolacji należy używać produktów pełnowartościowych, przy czym wymagane jest codzienne podawanie zupy mlecznej na śniadanie. Wymaga się, aby obiad składał się z co najmniej 2 potraw tj. zupy + drugie danie oraz dodatkowo surówki warzywnej, kompot, kisiel płynny itp.
  - b) dostarczyć herbatę na oddziały w termosach o pojemności 3,5 l, po zgłoszeniu na zapotrzebowaniu głównym.
  - c) Wykonawca musi przygotowywać posiłki z produktów pełnowartościowych, z aktualnym terminem przydatności, wysokiej jakości.
  - d) posiłki muszą być przygotowywane w dniu wydania.
- 10) Zapewnienie naczyń wielorazowego użytku (z wykluczeniem naczyń plastikowych) ze sztućcami (metalowymi) o odpowiednim standardzie sanitarno-higienicznym oraz zapewnienie naczyń jednorazowego użytku w przypadku podejrzenia o chorobę zakaźną.
- 11) Wykonawca dostarczy posiłki na Oddział Psychiatryczny, który znajduje się w osobnym budynku na posesji Szpitala. Posiłki powinny być dostarczane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami przynależnymi do posiłków.
- 12) Posiłki muszą być dostarczane bezpośrednio do pacjenta o odpowiedniej temperaturze, pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej lub pielęgniarki będącej na dyżurze.
- 13) Wykonawca zapewni odpowiedni standard sanitarno-higieniczny podczas dystrybucji posiłków na poszczególne oddziały.
- 14) Obowiązkiem Wykonawcy jest odbiór naczyń, zużytych zestawów jednorazowych oraz odpadów pokonsumpcyjnych po każdym posiłku.
- 15) Posiłki płynne zbierać do oddzielnego pojemnika.
- 16) Posiłki stałe zbierać do oddzielnego pojemnika
- 17) Wykonanie zaleceń sanitarno-higienicznych wskazanych przez jednostki kontrolujące PPIS, WSSE oraz kontrolę wewnętrzną Szpitala.
- 18) W ramach świadczonych usług możliwe będzie przygotowanie posiłków osobom zatrudnionym w Szpitalu oraz innym zainteresowanym.
- 19) Utworzenie w siedzibie zamawiającego rezerwy posiłków dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych.



- 20) Wyposażenie pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania robocze oraz czepki, rękawiczki i maseczki w przypadku zaleceń WHO i MZ z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.
- 21) Dzienną liczbę rodzajów posiłków oraz rodzajów diet Zamawiający będzie określał do godz. 14<sup>00</sup> dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy:
- a) śniadanie do godz. 7<sup>00</sup>
  - b) obiad do godz. 12<sup>30</sup>
  - c) kolacja do godz. 16<sup>00</sup>

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków.

9. Środki finansowe przeznaczone na zakup produktów żywnościowych wynosić będą **8,00 zł brutto** na osobodzień.
10. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Szpitala jest wydzierżawienie trzonu kuchennego, aneksu gastronomicznego oraz przynależnych pomieszczeń stanowiących integralną część kuchni wraz z wyposażeniem, za które będzie odpowiedzialny dzierżawca. Użytkownik odpowiada również za stan sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń.
11. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
12. Organizacja usług żywienia, w tym funkcjonowania kuchni, procesu przygotowywania, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji naczyń kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych, jak również utrzymania czystości pomieszczeń i stanowisk pracy musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
13. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, zasadami sanitarno-higienicznymi oraz zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.
14. Świadczenie usługi musi być zgodne między innymi z wytycznymi prawa w szczególności zawartymi w:
- 1) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U z 2007, nr 80 poz.545)
  - 2) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 czerwca 2012 roku w sprawie wymagań, jakim powinny odpowiadać pod względem fachowym i sanitarnym pomieszczenia i urządzenia zakładu opieki zdrowotnej (Dz.U z 2012, nr 112 poz. 654 z późn. zm.)
  - 3) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2006 roku w sprawie wykazu prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz.U z 2006, nr 133 poz.939 z późn. zm.)
  - 4) Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 10 listopada 2006 roku w sprawie wykazu czynników chorobotwórczych oraz stanów chorobowych spowodowanych tymi czynnikami, których zakażenie wyklucza wykonywanie niektórych prac, przy których wykonywaniu istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (Dz.U z 2006, nr 132 poz.928 z późn. zm.)



- 5) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006, nr 170 poz.1225 z późn. zm.)
- 6) Ustawie z dnia 27 kwietnia 2001 o odpadach (Dz. U. z 2010 r. nr 185 poz. 1243 z późn. zm.)
- 7) Ustawie z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U z 2008, nr 234 poz.1570 z późn. zm.)
- 8) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. Z 2017, poz. 149)
- 9) Rozporządzeniu w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością (z 2003 r. Nr 27 poz. 233)
- 10) Rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 roku ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Nr 853/2004 z dnia 29.04.2004 r. Dz.Urz. UE. L 2004, Nr 139, poz.55, z późn. zm)
- 11) Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych Nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. Dz.Urz. UE. L 2004,, z późn. zm Nr 139, poz.1
- 12) Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Europy z dnia 28 stycznia 2002 roku ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności Dz.Urz. UE. L 2002, Nr 31, poz.1, z późn. zm.
- 13) Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych.
- 14) Rozporządzeniu (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 3 października 2002 r. ustanawiającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nie przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dziennik Urzędowy L 273 , 10/10/2002)
- 15) innych aktach prawa w zakresie całego przedmiotu zamówienia.

**W przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa dotyczących przedmiotu zamówienia, Wykonawca zobowiązany na własny koszt i z udziałem własnego potencjału na bieżąco aktualizować zmiany.**

10000....., dnia 1503.2021 r.

Firma Cateringowa  
Ireneusz Andrzejczyk

ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8581199070 Regon 810690118

(podpis)

**OFERTA CENOWA**  
**dla Szpitala Ogólnego w Kolnie**

Lp.	Nazwa posiłku	Ilość w szt./l	Cena jedn. netto	Wartość netto (kol. 3 x 4)	VAT		Wartość brutto (kol. 5 + 7)
					%	Wartość (kol. 5 x 6)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Osobodzień (Śniadanie+Obiad+Kolacja)	5 500	15	82500	8	6600	89100
2.	Śniadanie	50	3,5	175	8	14	189
3.	Obiad	25	8	200	8	16	216
4.	Kolacja	100	3,5	350	8	28	378
5.	Śniadanie 50%	500	3,5	1750	8	140	1890
6.	Obiad 50%	500	8	4000	8	320	4320
7.	Kolacja 50%	500	3,5	1750	8	140	1890
8.	Zupa mleczna	50	4	200	8	16	216
9.	Zupa obiadowa	20	4	80	8	6,4	86,4
10.	Kleik	50	4	200	8	16	216
11.	Marchwianka	5	6	30	8	2,4	32,4
<b>RAZEM</b>							<b>98533,8</b>

Cena osobodnia netto obejmuje cenę produktów żywnościowych, koszty przygotowywania posiłków, koszty wynajmu pomieszczenia kuchennego i inne koszty przewidziane do realizacji zamówienia.

Data 10.03.2021

Firma Cateringowa  
Ireneusz Andrejczyk  
ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8381199070 Regon 810690118

Pieczętka i podpis

## ANEKS NR 1

z dnia 28.05.2021r.

do umowy nr BZP/5/2021 zawartej w dniu 15.03.2021r.

pomiędzy:

**Szpitałem Ogólnym w Kolnie** ul. Wojska Polskiego nr 69, 18 - 500 Kolno, NIP 291-00-50-705; REGON 450667610, Nr BDO 000001617, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Krystynę Marianę Dobrołowicz – Dyrektora

a

**Firma Cateringowa Ireneusz Andrejczyk**, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino, wpisanym do CEIDG 5610A, NIP: 858-119-90-70, REGON 810690118 zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

Ireneusza Andrejczyka - Właściciela

### § 1

W umowie nr BZP/5/2021 z dnia 15.03.2021 r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie zmienia się § 9, który otrzymuje brzmienie:

### „§ 9

Umowa niniejsza zostaje zawarta na okres **3 miesięcy**, od dnia **01.04.2021r.** do dnia **31.07.2021r.** nie dłużej jednak niż na okres do dnia zawarcia umowy na usługi gastronomiczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym.”

### § 2

Pozostałe warunki Umowy pozostają bez zmian.

### § 3

Aneks Nr 1 sporządzono w dwóch jednobliźniących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający**

**DYREKTOR**

Szpitala Ogólnego w Kolnie

*mgr Krystyna Marianna Dobrołowicz*

**SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE**

18-500 KOLNO, ul. Wojska Polskiego 69

Regon 450667610 NIP: 291-00-50-705

tel. 86 278 24 24, fax 86 278 23 51

**Wykonawca**

**Firma Cateringowa  
Ireneusz Andrejczyk**

ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8581199070 Regon 810690118

## ANEKS NR 1

z dnia 28.05.2021r.

do umowy nr BZP/5/2021 zawartej w dniu 15.03.2021r.

pomiędzy:

**Szpitałem Ogólnym w Kolnie** ul. Wojska Polskiego nr 69, 18 - 500 Kolno, NIP 291-00-50-705; REGON 450667610, Nr BDO 000001617, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

Krystynę Marianę Dobrołowicz – Dyrektora

a

**Firma Cateringowa Ireneusz Andrejczyk**, ul. 11 Listopada 82/6, 74-100 Gryfino, wpisanym do CEIDG 5610A, NIP: 858-119-90-70, REGON 810690118 zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

Ireneusza Andrejczyka - Właściciela

### § 1

W umowie nr BZP/5/2021 z dnia 15.03.2021 r. na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie zmienia się § 9, który otrzymuje brzmienie:

### „§ 9

Umowa niniejsza zostaje zawarta na okres **3 miesięcy**, od dnia **01.04.2021r.** do dnia **31.07.2021r.** nie dłużej jednak niż na okres do dnia zawarcia umowy na usługi gastronomiczne w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym.”

### § 2

Pozostałe warunki Umowy pozostają bez zmian.

### § 3

Aneks Nr 1 sporządzono w dwóch jednobliźniących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**Zamawiający**

**DYREKTOR**

Szpitala Ogólnego w Kolnie

*mgr Krystyna Marianna Dobrołowicz*

**SZPITAL OGÓLNY W KOLNIE**

18-500 KOLNO, ul. Wojska Polskiego 69

Regon 450667610 NIP: 291-00-50-705

tel. 86 278 24 24, fax 86 278 23 51

**Wykonawca**

**Firma Cateringowa  
Ireneusz Andrejczyk**

ul. 11-go Listopada 82/6, 74-100 Gryfino  
NIP 8581199070 Regon 810690118

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** Szpital Ogólny w Kolnie

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 450667610

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** Wojska Polskiego 69

**1.5.2.) Miejscowość:** Kolno

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 18-500

**1.5.4.) Województwo:** podlaskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL842 - Łomżyński

**1.5.7.) Numer telefonu:** 86 273 93 30

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** zp@szpitalkolno.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** www.szpitalkolno.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Zdrowie

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-db44bdba-e92c-11eb-b885-f28f91688073

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2021/BZP 00120501/01

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2021-07-20 11:47

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak



**2.9.) Numer planu postępowań w BZP: 2021/BZP 00004575/06/P**

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.2 Świadczenie usług gastronomicznych

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie**

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie**

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

### **SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**

**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

[www.szpitalkolno.pl](http://www.szpitalkolno.pl)

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie**

**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej: Tak**

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz do korespondencji z Zamawiającym adres e-mail [zp@szpitalkolno.pl](mailto:zp@szpitalkolno.pl).

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: 1)**

Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu dostępnym pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/WarunkiUslugi> oraz Regulaminie ePUAP. (Informacja w tym zakresie określono w pkt. 8.1. ppkt. 4) SWZ).

2) Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie. (Informacja w tym zakresie określono w pkt. 8.1. ppkt. 10) SWZ).

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne: Nie**

**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny: Nie dotyczy**

**3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Zgodnie z zapisami pkt 16) SWZ)



## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie

**4.1.2.) Numer referencyjny:** Sz.O./ZP/08/2021

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania:** Nie

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych:** Nie

**4.1.13.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia:** Nie

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1) Przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest usługa polegająca na przygotowaniu, gotowaniu i dostawie posiłków dla pacjentów Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydzierżawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.

2) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w załączniku Nr 2 do SWZ.

3) Warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik Nr 11 do SWZ.

4) Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w Załączniku Nr 3 do SWZ, tj. Formularzu cenowym.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55320000-9 - Usługi podawania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 24 miesiące

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

**4.3.) Kryteria oceny ofert**

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Ze względu na ograniczoną liczbę znaków Zamawiający informuję, że sposób oceny ofert określono w pkt. 11 SWZ) "Kryteria i sposób oceny ofert" Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium ceny oraz "doświadczenie zawodowe Szefa Kuchni" i "doświadczenie zawodowe Dietetyka".

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

## **Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

## **Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**  
inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** „Doświadczenie zawodowe Szefa kuchni”

**4.3.6.) Waga:** 20

## **Kryterium 3**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**  
inne.

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** „Doświadczenie zawodowe Dietetyka”

**4.3.6.) Waga:** 20

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## **SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW**

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 5

Art. 109 ust. 1 pkt 7

Art. 109 ust. 1 pkt 8

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 oraz art. 109 ust 1 pkt 5), 7), 8) oraz spełniają poniżej określone warunki tj.:

1) znajdują się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej rozumianej jako:

Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z sumą ubezpieczenia min 700.000,00 zł (siedemset tysięcy złotych) i minimum 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych) dla jednego zdarzenia.

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia(w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) ubezpieczenie winien posiadać każdy z Wykonawców występujących wspólnie lub wszyscy wykonawcy mogą być ubezpieczeni w ramach jednej łącznej polisy z zastrzeżeniem, iż suma gwarancyjna ubezpieczenia polisy indywidualnej lub łącznej nie może być niższa od określonej w warunkach udziału w postępowaniu

2) posiadają właściwe zdolności techniczne lub zawodowe rozumiane jako:

Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że:

a) Zrealizowali należycie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) co najmniej jedną usługę w zakresie przedmiotu zamówienia polegającą na świadczeniu usług gastronomicznych/żywienia

zbiorowego, o wartości brutto nie mniejszej niż 500.000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych) brutto:

b) dysponuje następującymi osobami skierowanymi przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi:

pkt1 - Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadającą co najmniej wykształcenie zawodowe gastronomiczne oraz co najmniej roczne doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy;

pkt2 - Osobę, która będzie pełniła funkcje Kucharza, posiadającą co najmniej wykształcenie zawodowe gastronomiczne oraz co najmniej 6-cio miesięczne doświadczenie zawodowe na stanowisku Kucharza;

pkt3 - Osobę, która będzie pełniła funkcję Dietetyka, posiadającą co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usług gastronomicznych legitymującą się wykształceniem o profilu dietetyka, żywienie człowieka, technologii żywienia lub pokrewne.

Przy czym Zamawiający dopuszcza, aby Szef kuchni pełnił jednocześnie funkcje dietetyka.

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) warunki udziału w postępowaniu określone w pkt. 6.1 ppkt.2) może spełniać jeden z wykonawców samodzielnie, lub wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia łącznie.

**5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy:** Tak

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:**

1) Informacji z Krajowego Rejestru Karnego sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem, w zakresie określonym w:

art. 108 ust.1 pkt 1 i 2 ustawy PZP,

art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) informację musi złożyć każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Informację o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 4 składają wyłącznie podmioty, o których mowa w art. 2 ustawy z dnia 28 października 2002r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2020r. poz. 358 ze zm.).

2) Oświadczenie Wykonawcy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy PZP (zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik Nr 7 do SWZ).

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) informację musi złożyć każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

3) Oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w SWZ (wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 6a do SWZ), o których mowa:

w art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy PZP,

w art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP,

w art. 109 ust. 1 pkt 5 oraz pkt 7 – 8 ustawy PZP.

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) oświadczenie musi złożyć każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

4) Jeżeli wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych, lub sytuacji finansowej, lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy PZP Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe potwierdzające brak podstaw do wykluczenia podmiotów udostępniających zasoby w następującym zakresie:

a) informacji z Krajowego Rejestru Karnego sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem, w zakresie określonym w:

art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy PZP,

art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego,

b) oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w SWZ (wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 6b do SWZ), o których mowa:

w art. 108 ust. 1 pkt 3 i 6 ustawy PZP,

w art. 109 ust. 1 pkt 5 oraz pkt. 7 – 8 ustawy PZP.

UWAGA: Wyżej wymienione dokumenty w pkt 6.3 SWZ, składa Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona na wezwanie Zamawiającego w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym jednak niż 5 dni od otrzymania wezwania przez Wykonawcę.

### **5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków**

**udziału w postępowaniu:** 1) Dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia min 700.000,00 zł.

Uwaga: W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) polisę lub inny dokument potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia winien posiadać każdy z wykonawców występujących wspólnie z zastrzeżeniem, iż suma gwarancyjna każdej polisy nie może być niższa 700.000,00 zł lub wszyscy wykonawcy łącznie winni być ubezpieczeni w ramach

2) Wykaz usług wykonywanych przez wykonawcę w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie) usług wraz z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należycie. Wykonawca w ww. wykazie wskazuje wyłącznie usługi w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Do wykazu Wykonawca winien załączyć dowód, iż usługi zostały wykonane należycie tj. referencje bądź inne dokumenty sporządzane przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku gdy Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego jest w stanie uzyskać tego dokumentu - oświadczenie Wykonawcy. – (Wzór Wykazu usług stanowi Załącznik Nr 8 do SWZ).

3) Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także z zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami. (Wzór wykazu osób stanowi Załącznik Nr 9 do SWZ).

Z Wykazu osób powinno wynikać, że Wykonawca dysponuje:

-Osobą, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadającą co najmniej wykształcenie zawodowe gastronomiczne oraz co najmniej roczne doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni lub jego Zastępcy;

-Osobą, która będzie pełniła funkcje Kucharza, posiadającą co najmniej wykształcenie zawodowe gastronomiczne oraz co najmniej 6-cio miesięczne doświadczenie zawodowe na stanowisku Kucharza;

-Osobą, która będzie pełniła funkcję Dietetyka, posiadającą co najmniej roczne doświadczenie na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usług gastronomicznych legitymującą się wykształceniem o profilu dietetyka, żywienie człowieka, technologii żywienia lub pokrewne.

Uwaga: W wykazie należy wskazać formę dysponowania osobą.

Dysponowanie pośrednie - tytułem prawnym do powoływania się przez wykonawcę na dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia jest stosowne zobowiązanie podmiotu trzeciego do udostępnienia tych osób (np. delegowanie pracowników podmiotu trzeciego do wykonawcy na czas realizacji zamówienia, jak również w sytuacji, gdy podmiot trzeci dysponujący osobami spełniającymi wymagania określone przez Zamawiającego, będzie podwykonawcą wykonawcy, a osoby te będą brały udział w wykonaniu zamówienia.

Dysponowanie bezpośrednie - tytułem prawnym do powoływania się przez wykonawcę na dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia jest stosunek prawny istniejący bezpośrednio pomiędzy wykonawcą a tymi osobami (np. umowa o pracę, umowa zlecenia, umowa o świadczenie usług, umowa przedwstępna).

#### **5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:**

1) Przedmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie, iż oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia, które winno być załączone do oferty, tj.:

- a) Oświadczenia potwierdzającego, że świadczona przez Wykonawcę usługa będzie realizowana zgodnie z zasadami GHP, GMP.
- b) Oświadczenia potwierdzającego, że Wykonawca wdrożył i stosować będzie zasady systemu HACAP przy realizacji usług, a także zobowiązuje się do przedstawienia opisu poszczególnych instrukcji, algorytmów, procedur i standardów systemu HACAP na każde żądanie Zamawiającego.
- c) Oferowany 10 – dniowy jadłospis uwzględniający całodienne wyżywienie w diecie podstawowej (I) i w diecie łatwostrawnej (II) z podaniem gramatury wydawanych produktów i wartości energetycznej całodiennej racji pokarmowej (ok. 1800-2100 kcal) dla pacjentów dorosłych zgodnie z normami zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla zakładów służby zdrowia.

#### **5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych: Tak**

#### **5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:**

1) Przedmiotowe środki dowodowe na potwierdzenie, iż oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia, które winno być załączone do oferty, tj.:

- a) Oświadczenia potwierdzającego, że świadczona przez Wykonawcę usługa będzie realizowana zgodnie z zasadami GHP, GMP.
- b) Oświadczenia potwierdzającego, że Wykonawca wdrożył i stosować będzie zasady systemu HACAP przy realizacji usług, a także zobowiązuje się do przedstawienia opisu poszczególnych instrukcji, algorytmów, procedur i standardów systemu HACAP na każde żądanie Zamawiającego.
- c) Oferowany 10 – dniowy jadłospis uwzględniający całodienne wyżywienie w diecie podstawowej (I) i w diecie łatwostrawnej (II) z podaniem gramatury wydawanych produktów i wartości energetycznej całodiennej racji pokarmowej (ok. 1800-2100 kcal) dla pacjentów dorosłych zgodnie z normami zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla zakładów służby zdrowia.

#### **5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

1) Oferta Wykonawcy winna zawierać:

- a) wypełniony i podpisany formularz ofertowy (zgodny ze wzorem, stanowiącym załącznik Nr 1 do SWZ)
- b) Wypełniony i podpisany formularz cenowy (zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik Nr 3 do

## SWZ)

2) W celu wstępnego potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawca składa wraz z ofertą:

a) oświadczenie Wykonawcy, składane w oparciu o art. 125, iż nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7–8 i spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ (wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 4a i 4b do SWZ),

b) oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby na zdolnościach lub sytuacji którego polega Wykonawca (art. 118 ustawy PZP), składanego w oparciu o art. 125 ust 5 ustawy PZP, iż nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 5 i pkt 7–8 oraz odpowiednio, iż, spełnienia warunki udziału w postępowaniu określone w SWZ w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na ich zasoby (wzór oświadczenia stanowi załącznik Nr 5a i 5b do SWZ)

c) w przypadku gdy wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ust 1 ustawy PZP w celu oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów Wykonawca składa zobowiązanie podmiotu udostępnianego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie winno określać w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
- sposób i okres udostępniania Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
- czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi lub roboty budowlane, których wskazane zdolności dotyczą,
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą,

4) Pozostałe dokumenty które winien Wykonawca załączyć do oferty:

a) aktualny dokument potwierdzający zasady reprezentacji wykonawcy tj. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru o ile nie jest on dostępny w bezpłatnych i ogólnodostępnych elektronicznych bazach danych, których adres internetowy wykonawca wskazał w formularzu ofertowym. W przypadku wskazania bazy danych, w której dokumenty są dostępne w innym języku niż polski, Zamawiający może po ich pobraniu wezwać Wykonawcę do przedstawienia tłumaczenia dokumentu na język polski,

b) w przypadku gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik – pełnomocnictwo określające zakres umocowania pełnomocnika lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy,

c) w przypadku oferty składanej przez wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (w szczególności członków konsorcjum oraz wspólników spółki cywilnej) (art. 58 ust. 2 ustawy PZP) – aktualny dokument potwierdzający ustanowienie pełnomocnika do reprezentowania w/w wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Zamawiający dopuszcza złożenie umowy regulującej współpracę i zasady reprezentacji podmiotów występujących wspólnie w szczególności umowę spółki cywilnej jako dokumentu równoważnego z pełnomocnictwem.



**SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe:** Nie

**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:** Nie

**6.4.) Zamawiający wymaga wadium:** Nie

**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy:** Tak

**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

1) W przypadku oferty składanej przez wykonawców, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (w szczególności członków konsorcjum oraz wspólników spółki cywilnej) (art. 58 ust. 2 ustawy PZP) – aktualny dokument potwierdzający ustanowienie pełnomocnika do reprezentowania w/w wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Zamawiający dopuszcza złożenie umowy regulującej współpracę i zasady reprezentacji podmiotów występujących wspólnie w szczególności umowę spółki cywilnej jako dokumentu równoważnego z pełnomocnictwem.

Dokument pełnomocnictwa musi zawierać minimum następujące postanowienia:

- wskazanie imienia i nazwiska (firmy), adresu zamieszkania (siedziby), każdego z - wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Wskazane jest również ujawnienie w pełnomocnictwie numeru NIP wykonawców, w szczególności w przypadku spółki cywilnej numeru NIP spółki oraz wszystkich wspólników,
- określenie zakresu pełnomocnictwa,
- podpisy osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawców.

**6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:** Nie

**SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek:** Nie

**7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy:** Tak

**7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**

Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunków ich wprowadzania zostały określone w § 16.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia:** Nie

**SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert:** 2021-07-29 11:00

**8.2.) Miejsce składania ofert:** 1) Wykonawca składa ofertę drogą elektroniczną zaszyfrowaną przy użyciu aplikacji dostępnej na miniPortalu za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.

**8.3.) Termin otwarcia ofert:** 2021-07-29 11:30

**8.4.) Termin związania ofertą:** do 2021-08-27

**SEKCJA IX – POZOSTAŁE INFORMACJE**

Informacje o zabezpieczeniu należytego wykonania umowy opisano w pkt 13. SWZ.

Znak sprawy: Sz.O./ZP/08/2021

## INFORMACJA Z OTWARCIA OFERT

**na podstawie art. 222 ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.)**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji **na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie; znak sprawy: Sz.O./ZP/08/2021.**

Otwarcie ofert odbyło się w dniu **03.08.2021 r.** o godz. 11:30.

Numer oferty	Nazwa (firma) i adres wykonawcy	Cena brutto	Kwota przeznaczona na sfinansowanie zamówienia
1.	Catermed Sp. z o.o. ul. Traktorowa 126 91-204 Łódź	1.755.529,20 zł.	847.332,90 zł brutto
2.	„Lipiński” Marcin Lipiński ul. Wrzosowa 1 12-220 Ruciane Nida	1.892.688,12 zł.	
3.	FIRMA CATERINGOWA Ireneusz Andrejczyk ul. 11 Listopada 82/6 74-100 Gryfino	974.559,60 zł.	

**Kamila Małż**

*(podpis osoby sporządzającej)*

**03.08.2021r.**.....

*(data i podpis kierownika zamawiającego  
lub osoby upoważnionej)*

Zamieszczono na stronie internetowej dn. 03.08.2021r.

## Formularz cenowy

Lp.	Nazwa posilku	Ilość w szt.	Cena jedn. Netto	Cena jedn. Brutto	Wartość netto (kol. 3x4)	VAT		Wartość brutto (kol. 6+8)
						%	Wartość (kol. 6x7)	
1.	Osobodzień (Śniadanie + Obiad + Kolacja)	50 000	16,10	17,39	805000	8,00%	64 400,00	869 400,00
2.	Śniadanie	300	4,10	4,43	1230	8,00%	98,40	1 328,40
3.	Obiad	300	8,10	8,75	2430	8,00%	194,40	2 624,40
4.	Kolacja	300	4,10	4,43	1230	8,00%	98,40	1 328,40
5.	Śniadanie 50%	5 150	4,10	4,43	21115	8,00%	1 689,20	22 804,20
6.	Obiad 50%	5 500	8,10	8,75	44550	8,00%	3 564,00	48 114,00
7.	Kolacja 50%	5 150	4,10	4,43	21115	8,00%	1 689,20	22 804,20
8.	Zupa mleczna	350	6,00	6,48	2100	8,00%	168,00	2 268,00
9.	Zupa obiadowa	150	6,00	6,48	900	8,00%	72,00	972,00
10.	Kleik	400	6,00	6,48	2400	8,00%	192,00	2 592,00
11.	Marchwianka (l)	50	6,00	6,48	300	8,00%	24,00	324,00
RAZEM					902370		72 189,60	974 559,60

1. Cena osobodnia netto obejmuje cenę produktów żywnościowych, koszty przygotowywania posiłków, koszty wynajmu pomieszczenia kuchennego i inne koszty przewidziane do realizacji zamówienia. 2. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w złotych polskich i podana do dwóch miejsc po przecinku oraz musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SWZ, oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a w szczególności skalkulowana cena musi uwzględniać wszelkie koszty związane z realizacją usługi, będącej

przepisanu realizacji przedmiotu zamówienia, a w szczególności skalkulowana cena musi uwzględniać wszelkie koszty związane z realizacją usługi, będącej przedmiotem niniejszego zamówienia. 3. Cena oferty powinna zawierać:

Wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia,

Wartość podatku VAT i inne.

## Zał. Przykładowy jadłospis

### Menu Szpital w Kolnie

**Uwaga:** *Jadłospis może ulec zmianie z przyczyn niezależnych od działu żywienia.*

<b>Sobota 1</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>zacierka</b> 350ml chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata 200 ml  alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>zacierka</b> 350ml chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata 200ml  alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>makaron razowy</b> 350ml chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350 ml <b>gulasz segetyński</b> 200ml <b>kasza jęczmienna</b> 200g <b>jablko</b> 1 szt kompot z porzeczki 200ml  alergeny 1,5,6	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350 ml <b>gulasz drobiowo-warzywny</b> 200ml <b>kasza jęczmienna</b> 200g <b>jablko</b> 1 szt kompot z porzeczki 200ml alergeny 1,5,6	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350 ml <b>gulasz drobiowo-warzywny</b> 200ml <b>kasza jęczmienna</b> 200g <b>jablko</b> 1 szt kompot z porzeczki bez cukru 200ml alergeny 1,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasta twarogowa z ogórkami i cebulą</b> 80g (składniki: twaróg, ogórki, cebula, śmietana, sól, pieprz) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasta twarogowa z natką</b> 80g (składniki: twaróg, natka, śmietana, sól, pieprz ziołowy) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta twarogowa z ogórkami i cebulą</b> 80g (składniki: twaróg, ogórki, cebula, śmietana, sól, pieprz) kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5

<b>niedz. 2</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>kasza manna</b> 350ml chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>ser żółty</b> 50g <b>papryka</b> 30g herbata 200 ml  alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>kasza manna</b> 350ml chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>ser biały</b> 50g <b>sałata</b> 30g herbata 200ml  alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>płatki jęczmienne</b> 350ml chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>ser żółty</b> 50g <b>papryka</b> 30g herbata bez cukru 200ml  alergeny 1,2,3,5
<b>obiad</b>	Zupa <b>barszcz biały</b> 350 ml <b>zrazy duszone w sosie własnym</b> 100g/ 100ml ziemniaki 200g <b>buraczki z jabłkiem</b> 100g kisiel 200ml	Zupa <b>barszcz biały</b> 350 ml <b>zrazy duszone w sosie własnym</b> 100g/ 100ml ziemniaki 200g <b>buraczki z jabłkiem</b> 100g kisiel 200ml	Zupa <b>barszcz biały</b> 350 ml <b>zrazy duszone w sosie własnym</b> 100g/ 100ml ziemniaki 200g <b>sałatka z buraczków z cebulą</b> 100g kisiel bez cukru 200ml

	alergeny 1,2,5,6	alergeny 1,2,5,6	alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>pomidor 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,4,5,7

<b>poniedz. 3</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350 ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z zieleciną 80g</b> (składniki; jaja, natka, majonez) <b>jablko 1 szt</b> herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350 ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z zieleciną 80g</b> (składniki; jaja, natka, majonez) <b>jablko 1 szt</b> herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z zieleciną 80g</b> (składniki; jaja, natka, majonez) <b>jablko 1 szt</b> herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>pomidorowa z makaronem 350 ml</b> <b>stek pieczony z cebulką 100g/30g</b> <b>ziemniaki 200g</b> <b>brokuły gotowane 100g</b> kompot truskawkowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>pomidorowa z makaronem 350 ml</b> <b>pulpet drobiowy/ sos potrawkowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>brokuły gotowane 100g</b> kompot truskawkowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>pomidorowa z makaronem 350 ml</b> <b>pulpet drobiowy/ sos potrawkowy 100g/100ml</b> <b>kasza pęczak 200g</b> <b>brokuły gotowane 100g</b> kompot truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>kasza gryczana z fasolką szparagową 50g/50g</b> (składniki: kasza jaglana, fasolka szparagowa, masło roślinne, sól, pieprz) <b>jogurt naturalny z jabłkiem 150g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>kasza jaglana z marchewka i groszkiem 50g/50g</b> (składniki: kasza jaglana, marchewka, groszek, masło roślinne, sól, pieprz) <b>jogurt naturalny z jabłkiem 150g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>kasza gryczana z fasolką szparagową 50g/50g</b> (składniki: kasza gryczana, fasolka szparagowa, olej, sól, pieprz) <b>jogurt naturalny z jabłkiem 150g</b> kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5

<b>Wtorek 4</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>makaron 350ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>szynka z piersi kurcząt 50g</b> <b>rzodkiew biała 30g</b> herbata 200 ml	Zupa ml/ <b>makaron 350ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>szynka z piersi kurcząt 50g</b> <b>pomidor 30g</b> herbata 200ml	Zupa ml/ <b>makaron razowy razowy 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>szynka z piersi kurcząt 50g</b> <b>rzodkiew biała 30g</b>



	alergeny 1,2,4,5,7	alergeny 1,2,4,5,7	herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>krupnik 350 ml</b> <b>wątróbka smażona z cebulką</b> 100g/30g ziemniaki 200g <b>surówka z marchwi z jogurtem.</b> 100g kompot z aronii 200ml  alergeny 1,5,6	Zupa <b>krupnik 350 ml</b> <b>budyń z mięsa/ sos jarzynowy</b> 100g/100ml ziemniaki 200g <b>surówka z marchwi z jogurtem.</b> 100g kompot z aronii 200ml  alergeny 1,5,6	Zupa <b>krupnik 350 ml</b> <b>budyń z mięsa/ sos jarzynowy</b> 100g/100ml ziemniaki 200g <b>surówka z marchwi z jogurtem.</b> 100g kompot z aronii bez cukru 200ml alergeny 1,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasta z makreli 80g</b> (składniki: makreła wędzona, ryż, cebula, majonez, natka) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,3,5	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasta z ryby gotowanej 80g</b> (składniki: ryba miruna, marchew, seler, pietruszka, ryż, koncentrat pomidor, natka, sól, pieprz ziołowy) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,3,5	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta z makreli 80g</b> (składniki: makreła wędzona, ryż, cebula, majonez, natka) kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,3,5

<b>Środa 5</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ryż <b>350ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasztet 50g</b> <b>ogórek kiszony 30g</b> herbata 200 ml  alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ryż <b>350ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasztet drobiowy 50g</b> <b>pasta warzywna 30g</b> (składniki: marchew, seler, pietruszka, natka, sól, pieprz ziołowy) herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,6,7	Zupa ml/ryż <b>brązowy 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasztet drobiowy 50g</b> <b>ogórek kiszony 30g</b> herbata bez cukru 200ml  alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>barszcz czerwony 350 ml</b> <b>makaron z serem 300g</b> <b>jablko 1 szt</b> kissiel malinowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>barszcz czerwony 350 ml</b> <b>makaron z serem 300g</b> <b>jablko 1 szt</b> kissiel malinowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>barszcz czerwony 350 ml</b> <b>makaron razowy z serem 300g</b> <b>jablko 1 szt</b> kissiel malinowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>parówki drobiowe na ciepło 80g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>parówki drobiowe na ciepło 80g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>parówki drobiowe na ciepło 80g</b> kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,4,5,7

	<b>Dieta</b>	<b>Dieta</b>	<b>Dieta</b>
--	--------------	--------------	--------------

<b>czwart. 6</b>	<b>PODSTAWOWA</b>	<b>ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>kasza kukurydziana 350ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasta z twarożku z rzodkiewką 80g</b> (składniki: ser biały, rzodkiewka, mleko, sól, pieprz) herbata 200 ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>kasza kukurydziana 350ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasta z twarożku z koperkiem 80g</b> (składniki: ser biały, koperek, mleko, sól, pieprz) herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>płatki jęczmienne 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta z twarożku z rzodkiewką 80g</b> (składniki: ser biały, rzodkiewka, mleko, sól, pieprz) herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,5
<b>obiad</b>	Zupa <b>jarzynowa 350ml</b> <b>kotlet mielony 100g</b> ziemniaki 200g <b>surówka z selera i jabłka 100g</b> kompot truskawkowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>jarzynowa 350ml</b> <b>pulpet drobiowy/ sos koperkowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>marchewka gotowana 100g</b> kompot truskawkowy 200ml alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>jarzynowa 350ml</b> <b>pulpet drobiowy/ sos pomidorowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>surówka z surówka z selera i jabłka 100g</b> kompot truskawkowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>salceson 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa 50g</b> <b>pomidor 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,4,5,7	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,4,5,7

<b>Piątek 7</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>ryż 350ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>ser topiony 50g</b> <b>papryka 30g</b> herbata 200 ml  alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>ryż 350ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>twaróg 50g</b> <b>pasta brokułowa 30g</b> (składniki: brokuły, sól, pieprz ziołowy) herbata 200ml alergeny 1,2,5	Zupa ml/ <b>ryż brązowy 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>twaróg 50g</b> <b>papryka 30g</b> herbata bez cukru 200ml  alergeny 1,2,5
<b>obiad</b>	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350ml <b>ryba smażona 120g</b> ziemniaki 200g <b>sałatka z ogórków kiszonych i marchwi 100g</b> kompot porzeczkowy 200ml  alergeny 1,2,3,5,6	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350ml <b>ryba gotowana 120g</b> <b>sos grecki 100g</b> ziemniaki 200g kompot porzeczkowy 200ml  alergeny 1,2,3,5,6	Zupa <b>selerowa</b> z ziemniakami 350ml <b>ryba gotowana 100g</b> ziemniaki 200g <b>sałatka z ogórków kiszonych i marchwi 100g</b> kompot porzeczkowy 200ml bez cukru alergeny 1,2,3,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z natką 80g</b> ( składniki: jaja, majonez, natka,	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z natką 80g</b> ( składniki: jaja, majonez,	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta jajeczna z natką 80g</b> ( składniki: jaja, majonez,

	sól) kawa zbożowa z mlekiem 250ml  alergeny 1,2,5	natka, sól) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	natka, sól) kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml  alergeny 1,2,5
--	--	---	---

<b>Sobota 8</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>kasza manna</b> 350ml chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>kasza manna</b> 350ml chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>makaron razowy</b> 350ml chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa</b> 50g <b>pomidor</b> 30g herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>ryżowa</b> 350ml <b>bigos</b> 200g ziemniaki 200g <b>jabłko</b> 1szt kisiel 200ml  alergeny 1,4,5,6,7	Zupa <b>ryżowa</b> 350ml <b>sos drobiowo-warzywny</b> 200ml ziemniaki 200g <b>jabłko</b> 1szt kisiel 200ml alergeny 1,5,6	Zupa <b>ryżowa</b> 350ml <b>sos drobiowo-warzywny</b> 200ml ziemniaki 200g <b>jabłko</b> 1szt kisiel bez cukru 200ml alergeny 1,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>ser biały</b> 50g <b>dżem</b> 30g kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>ser biały</b> 50g <b>dżem</b> 30g kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>pasta z twarogu z czosnkiem</b> 80g ( składniki: twaróg, czosnek, mleko, sól) kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5

<b>niedz. 9</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>płatki jęczmienne</b> 35ml chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 30g <b>jajko 1 szt</b> <b>sałata</b> 20g herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki jęczmienne</b> 350ml chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 30g <b>jajko 1 szt</b> <b>sałata</b> 20g herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki jęczmienne</b> 350ml chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>szynka drobiowa</b> 30g <b>jajko 1 szt</b> <b>sałata</b> 20g herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>rosół z makaronem</b> 350ml <b>kurczak pieczony</b> 120g ryż 200g <b>marchewka gotowana</b> 100g kompot z aroni 200ml	Zupa <b>rosół z makaronem</b> 350ml <b>kurczak duszony/sos potrawkowy</b> 120g ryż 200g <b>marchewka gotowana</b> 100g kompot z aroni 200ml	Zupa <b>rosół z makaronem</b> 350ml <b>kurczak duszony/sos potrawkowy</b> 120g ryż <b>paraboliczny</b> 200g <b>surówka z marchwi i chrzanu</b> 100g kompot z aroni bez cukru

	alergeny 1,2,6	alergeny 1,2,5,6	200ml alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>ser żółty 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> <b>kakao z mlekiem 250ml</b> alergeny 1,2,5	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>ser biały 50g</b> <b>sok pomidorowy 100ml</b> kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>ser żółty 50g</b> <b>ogórek świeży 30g</b> kakao z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5

<b>poniedz. 10</b>	<b>Dieta PODSTAWOWA</b>	<b>Dieta ŁATWOSTRAWNA</b>	<b>Dieta CUKRZYCOWA</b>
<b>Śniad.</b>	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350ml</b> chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>rzodkiewka 30g</b> herbata 200 ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350ml</b> chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>pomidor 30g</b> herbata 200ml alergeny 1,2,4,5,7	Zupa ml/ <b>płatki owsiane 350ml</b> chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>polędwica drobiowa 50g</b> <b>rzodkiewka 30g</b> herbata bez cukru 200ml alergeny 1,2,4,5,7
<b>obiad</b>	Zupa <b>grochowa 350ml</b> <b>klopsiki /sos pomidorowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>sałatka z buraczków i jabłka 100g</b> kisiel wiśniowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>koperkowa 350ml</b> <b>klopsiki /sos pomidorowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>sałatka z buraczków i jabłka 100g</b> kisiel wiśniowy 200ml  alergeny 1,2,5,6	Zupa <b>grochowa 350ml</b> <b>klopsiki /sos pomidorowy 100g/100ml</b> ziemniaki 200g <b>sałatka z buraczków i jabłka 100g</b> kisiel wiśniowy bez cukru 200ml alergeny 1,2,5,6
<b>kolacja</b>	chleb zwykły 150g masło roślinne 10g <b>sałatka ryżowa 100g</b> (składniki: ryż, marchew, seler, pietruszka, ogórek kiszony, groszek, natka , majonez) kawa zbożowa z mlekiem 250ml alergeny 1,2,5,6	chleb pszenny 150g masło roślinne 10g <b>sałatka ryżowa 100g</b> (składniki: ryż, marchew, seler, pietruszka, jabłko, groszek, natka , olej) kawa zbożowa z mlekiem 250ml  alergeny 1,2,5,6	chleb razowy 150g masło roślinne 10g <b>sałatka ryżowa 100g</b> (składniki: ryż paraboliczny, marchew, seler, pietruszka, ogórek kiszony, groszek, natka , olej) kawa zbożowa z mlekiem bez cukru 250ml alergeny 1,2,5,6

Dieta podstawowa - średnia kaloryczność dzienna - 2100 kcal

**Alergeny : 1-gluten, 2-jaja, 3-ryby, 4-soję, 5-mleko,6-seler, 7-gorczycę , 8-sezam,9-dwutlenek siarki, 10-orzeszki ziemne i inne orzechy.**

(Zgodnie z Rozp. Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 25.10.2011 r. i Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r)

## **Szpital w Kolnie - Załącznik do jadłospisów – oznaczenie składników w posiłkach**

*(Zgodnie z Rozp. Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dn 23.12.2014 r w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych – Dz.U. z 2015, poz. 29 ze zm.)*

1

selerowa (składniki: seler ,ziemniaki, marchew,, pietruszka, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz)  
gulasz segetyński (składniki: mięso wieprzowe,kapusta biała, marchew, seler, pietruszka, mąka pszenna, koncentrat pomidor.,śmietana, olej,sól, pieprz)  
gulasz drobiowo-warzywny(składniki: mięso drobiowe,marchew, seler, pietruszka, mąka pszenna, jogurt naturalny,masło roślinne, sól, pieprz ziołowy)  
kasza ( składniki: kasza jęczmienna, masło roślinne, sól)  
buraczki zasmażane (składniki: buraki, mąka pszenna, kwas cytrynowy, masło roslinne, sól, cukier, pieprz)  
Sałatka z buraczków i cebuli (składniki: buraki, cebula, kwas cytrynowy, olej, sól, pieprz)  
Kompot (składniki: woda,owoce, cukier)  
kompot bez cukru (składniki: woda,owoce)  
herbata (składniki: woda, herbata, cukier)  
herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)  
kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)  
kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)  
Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

2

barszcz biały (składniki: ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, natka, zakwas z mąki żytniej,wywar mięsny drob., sól, pieprz, majeranek, kwas cytrynowy)  
Ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek sól)  
zrazy duszone w sosie własnym (składniki : mięso wieprzowe.mąka pszenna,olej, sól, pieprz)  
buraczki z jabłkiem (składniki: buraki, jabłko, sól, pieprz)  
sałatka z buraczków (składniki: buraki, cebula, olej, sól, pieprz)  
kisiel (składniki: woda, kisiel proszek, cukier)  
kisiel bez cukru (składniki: woda, kisiel proszek )  
Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)  
Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)  
kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)  
kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)  
Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

3

pomidorowa (składniki: makaron, marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz)  
stek pieczony z cebulką (składniki : mięso wieprzowe, mąka pszenna, olej rzepakowy, cebula,sól, pieprz)  
pulpet drobiowy (składniki : mięso drob, jaja, bułka pszenna, mąka pszenna, sól, pieprz ziołowy)  
Sos potrawkowy (składniki : marchew, seler, pietruszka mąka pszenna, masło roślinne, sól, pieprz)  
Ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek,sól)  
brokuły got. (składniki : brokuły, sól)  
Kompot (składniki: woda, owoce, cukier)  
Kompot bez cukru (składniki: woda, owoce)  
Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)  
Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)  
kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

4

krupnik (składniki: ziemniaki, kasza jęczmienna, marchew, seler, pietruszka, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz)

wątróbka smażona z cebulką (składniki: wątróbka drobiowa, cebula, olej, mąka pszenna, sól, pieprz)

budyń z mięsa (składniki : mięso drob, jaja, bułka pszenna, mąka pszenna, sól, pieprz ziołowy)

sos jarzynowy (składniki : marchew, seler, pietruszka mąka pszenna, masło roślinne, sól, pieprz)

surówka z marchwi z jogurtem (składniki : marchew,, jogurt, sól, kwasek cytrynowy)

ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek, sól)

Kompot (składniki: woda, owoce, cukier)

Kompot bez cukru (składniki: woda, owoce)

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

5

barszcz czerwony (składniki :ziemniaki, buraki, seler, marchew, pietruszka, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz, kwasek cytrynowy)

makaron z serem (składniki : makaron, ser biały, masło roślinne, cukier, jogurt naturalny)

makaron razowy z serem (składniki : makaron razowy , ser biały, masło roślinne, sól, jogurt naturalny)

kisiel (składniki: woda, kisiel proszek, cukier)

kisiel bez cukru (składniki: woda, kisiel proszek )

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

6

jarzynowa (składniki: ziemniaki, marchew, seler, pietruszka, fasolka szparagowa, natka, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz)

kotlet mielony (składniki : mięso wieprz. łopata, cebula, jaja, bułka pszenna, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz )

pulpet drobiowy (składniki : mięso drob, jaja, bułka pszenna, mąka pszenna, sól, pieprz ziołowy)

sos koperkowy (składniki: koper, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz ziołowy)

ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek, sól)

surówka z selera i jabłka (składniki: seler, jabłko, jogurt, sól, pieprz, kwasek cytrynowy)

marchewka gotowana (składniki: marchew, sól)

Kompot (składniki: woda, owoce, cukier)

Kompot bez cukru (składniki: woda, owoce)

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

7



selerowa (składniki: ziemniaki, seler, marchew, pietruszka, jogurt, wywar mięsny drob., sól, pieprz)

Ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek, sól)

ryba smażona (składniki: ryba miruna, mąka pszenna, bułka tarta, sól, pieprz)

ryba gotowana (składniki: ryba miruna, kwasek cytrynowy, sól, pieprz, ziołowy)

sos grecki (składniki: marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, sól, pieprz, ziołowy)

sałatka z ogórków kiszonych i marchwi (składniki: ogórki kiszone, marchew, cebula, olej, sól, pieprz)

Kompot (składniki: woda, owoce, cukier)

Kompot bez cukru (składniki: woda, owoce)

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

8

Zupa ryżowa (składniki: ryż, marchew, seler, pietruszka, natka, wywar mięsny drob., sól, pieprz)

bigos (składniki: kapusta kiszona, kapusta biała, kiełbasa zwyczajna, cebula, olej, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz)

sos drobiowo-warzywny (składniki: mięso drobiowe, marchew, seler, pietruszka, natka, mąka pszenna, sól, pieprz)

Ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koperek, sól)

kisiel (składniki: woda, kisiel proszek, cukier)

kisiel bez cukru (składniki: woda, kisiel proszek)

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

9

rosół (składniki: makaron, marchew, seler, pietruszka, cebula, natka, wywar mięsny drob., sól, pieprz)

kurczak duszony/sos potrawkowy (składniki: kurczak, marchew, seler, pietruszka, mąka pszenna, masło roślinne, sól, pieprz, ziołowy)

ryż (składniki: ryż, masło roślinne, sól)

marchewka gotowana (składniki: marchew, sól)

surówka z marchwi i chrzanu (składniki: marchew, chrzan, jogurt, sól)

Kompot (składniki: woda, owoce, cukier)

Kompot bez cukru (składniki: woda, owoce)

Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)

Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)

kawa zbożowa z mlekiem (składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)

kawa zbożowa z mlekiem bez cukru (składniki: mleko, kawa zbożowa)

Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

10

koperkowa (składniki: ziemniak, marchew, seler, pietruszka, koperek, jogurt, wywar mięsny drob., mąka pszenna, sól, pieprz)

klopsiki (składniki: mięso drobiowe, mąka pszenna, jaja, olej, sól, pieprz)

Sos pomidorowy (składniki: mąka pszenna, koncentrat pomidorowy, masło roślinne, sól, pieprz)

Ziemniaki (składniki: ziemniaki, mleko, masło roślinne, koper, sól)  
sałatka z buraczków i jabłka (składniki: buraki, jabłka, olej, kwasek cytrynowy, sól, pieprz)  
Jarzynka gotowana (składniki: marchew, pietruszka, seler, sól)  
kisiel (składniki: woda, kisiel proszek, cukier)  
kisiel bez cukru (składniki: woda, kisiel proszek )  
Herbata (składniki: woda, herbata, cukier)  
Herbata bez cukru (składniki: woda, herbata)  
kawa zbożowa z mlekiem ( składniki: mleko, kawa zbożowa, cukier)  
kawa zbożowa z mlekiem bez cukru ( składniki: mleko, kawa zbożowa)  
Pozostałe produkty- składniki wg etykiety producenta

**FORMULARZ OFERTOWY**  
***OFERTA dla Szpitala Ogólnego w Kolnie***

**I. Dane wykonawcy:**

1. Pełna nazwa:

**FIRMA CATERINGOWA Ireneusz Andrejczyk**

2. Adres, województwo:

**ul. 11 Listopada 82/6 74-100 Gryfino**

3. Osoba upoważniona do kontaktów z Zamawiającym (imię i nazwisko, tel.):

**Ireneusz Andrejczyk**

4. Telefon/ faks:

**604247755**

5. Adres e-mail na który Zamawiający ma przesłać korespondencje:

**espana2008@o2.pl**

6. Adres skrzynki e-puap na który Zamawiający ma przesłać korespondencje:

**/iandrejczyk/domyslna**

7. Nazwa banku i nr konta bankowego:

**67 9377 0000 0000 5105 3000 0010**

8. REGON: **810690118** NIP: **8581199070**

9. ~~KRS~~/CEiDG

**II. Przedmiot oferty**

1. Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego **Znak sprawy: Sz.O./ZP/08/2021** prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2019r., poz. 2019 ze zm.) **na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie,** oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w formularzu cenowym - Załącznik Nr 3 do SWZ za łączną kwotę:

Wartość netto **902 370,00 zł** (słownie: dziewięćset dwa tysiące, trzysta siedemdziesiąt zł.)

Podatek VAT **72 189,60 zł (8%)** (słownie: siedemdziesiąt dwa tysiące sto osiemdziesiąt dziewięć zł sześćdziesiąt groszy) (stawka osiem procent)

Wartość brutto **974 559,60 zł** (słownie: dziewięćset siedemdziesiąt cztery tysiące pięćset pięćdziesiąt dziewięć zł sześćdziesiąt groszy)

### **Oświadczenie dotyczące kryterium „Doświadczenie zawodowe Szefa kuchni”:**

Oświadczam/my że skieruję/jemy do realizacji przedmiotowego zamówienia osobę, która będzie pełniła funkcję Szefa kuchni posiadającą dodatkowo (ponad wymagania wskazane w na spełnienie warunku udziału w postępowaniu określonym pkt. 6.1 ppkt 2 lit. b) pkt1 SWZ) doświadczenie, tj.:

- ☐ ~~Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadającą co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy,~~
- ☐ ~~Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadającą co najmniej trzyletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy,~~
- ☐ Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadającą co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy,

### **Oświadczenie dotyczące kryterium „Doświadczenie zawodowe Dietetyka”:**

Oświadczam/my, że skieruję/jemy do realizacji przedmiotowego zamówienia osobę, która będzie pełniła funkcję Dietetyka posiadającą dodatkowo (ponad wymagania wskazane w na spełnienie warunku udziału w postępowaniu określonym pkt. 6.1 ppkt 2 lit. b) pkt3 SWZ) doświadczenie, tj.:

- ☐ ~~Osobę, która będzie pełniła funkcje Dietetyka, posiadającą co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego,~~
- ☐ ~~Osobę, która będzie pełniła funkcje Dietetyka, posiadającą co najmniej trzyletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego,~~
- ☐ Osobę, która będzie pełniła funkcje Dietetyka, posiadającą co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego.

### **III. Oświadczenia:**

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy dokumentami dotyczącymi niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia publicznego oraz przyjmujemy warunki określone w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) oraz załącznikach do SWZ i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania w czasie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie ze Wzorem umowy stanowiącym załącznik Nr 11 do SWZ.
2. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym przez Zamawiającego w SWZ.
3. Składamy niniejszą ofertę przetargową we własnym imieniu\*\*/~~jako spółka cywilna\*\*/jako konsorcjum, którego partnerzy zostali ujawnieni w pełnomocnictwie o którym mowa w pkt. 6.2. ppkt 4) lit. e) SWZ\*~~,
4. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności: **do 45 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT** i akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym Załącznik Nr 11 do SWZ.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SWZ.
6. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty jako najkorzystniejszej, zobowiązujemy się do wniesienia przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 4% ceny oferty brutto.
7. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy zgodnie z wymaganiem Zamawiającego

określonym w punkcie 3 ppkt 8) SWZ dotyczącym zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę co najmniej 3 osób wykonujących czynności bezpośrednio związane z realizacją usług gastronomicznych.

8. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. W ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z myślą ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. Z 2018r. poz. 419 ze zm).
9. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy **bez udziału podwykonawców\*\*/ z udziałem następujących podwykonawców\*\*** (\*\* niepotrzebne skreślić)

Lp.	Części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Firmy (nazwa) podwykonawcy ( dotyczy podwykonawców, którzy są znani Wykonawcy na dzień złożenia oferty)
1.		
2.		
3.		

10. ~~\*\*Oświadczamy, że **polegamy** na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w następującym zakresie:~~

.....  
(Zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia należy przedstawić w oryginale).

11. Oświadczamy, że

- a) Mikroprzedsiębiorstwem\*\*;  
~~b) Małym przedsiębiorstwem\*\*;~~  
~~c) Średnim przedsiębiorstwem\*\*;~~  
(\*\* - niepotrzebnie skreślić)

- zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36).

<b>Mikroprzedsiębiorstwo</b> - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO
<b>Małe przedsiębiorstwo</b> - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO
<b>Średnie przedsiębiorstwo</b> - przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorcami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EURO lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO.

12. ~~\*\*Oświadczamy, że Wykonawca **nie jest** mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem zgodnie z zaleceniem komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003r. Dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U.L 124 z 20.5.2003, s.36) (\*\* - niepotrzebne skreślić).~~

13. Oświadczamy, że wybór naszej oferty (~~będzie prowadził~~\*/nie będzie prowadził\*\*) do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego:

.....  
\*\* (należy wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego)

.....  
\*\* (należy wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku)

.....  
\*\* (należy wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie)

14. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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). RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

15. Oświadczamy, że niniejsza oferta:

**\*\* nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;**

**\*\* ~~zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji~~ (Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”)**  
**(\*\* - niepotrzebne skreślić)**

16. Wskazuje adresy internetowe ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, pod którymi dostępne są oświadczenia lub dokumenty, o których mowa w SWZ

***<https://prod.ceidg.gov.pl>***

17. Integralną część stanowią:

1. Załącznik 3 do SWZ Formularz cenowy
2. Załącznik 4a do SWZ oświadczenie Wykonawcy składane w oparciu o art. 125
3. Załącznik 4b do SWZ oświadczenie Wykonawcy składane w oparciu o art. 125
4. Oświadczenie dot. GHP, GMP
5. Oświadczenie dot. HACCP
6. Przykładowy jadłospis

\*w przypadku złożenia oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (w szczególności członkowie konsorcjum, wspólnicy spółki cywilnej) należy wskazać lidera oraz adres do korespondencji

\*\*niewłaściwe skreślić

\*\*\*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 danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1)