

FORMULARZ OFERTOWY
OFERTA dla Szpitala Ogólnego w Kolnie

I. Dane wykonawcy:

1. Pełna nazwa:

.....

2. Adres, województwo:

.....

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

.....

4. Telefon/ faks:

.....

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

.....

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

.....

7. Nazwa banku i nr konta bankowego:

.....

8. REGON: NIP:

9. KRS/CEiDG:

II. Przedmiot oferty

1. Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021** prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2021r., poz. 1129 z późn. 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 kwotą:**

- a) Wartość netto..... zł(słownie:.....)
- b) Podatek VAT.....% (słownie:.....)
- c) Wartość brutto zł(słownie:.....)

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, posiadająca co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy,
- Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadająca co najmniej trzyletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku Szefa kuchni lub jego Zastępcy,
- Osobę, która będzie pełniła funkcje Szefa kuchni, posiadająca 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, posiadająca co najmniej dwuletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego,
- Osobę, która będzie pełniła funkcje Dietetyka, posiadająca co najmniej trzyletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego,
- Osobę, która będzie pełniła funkcje Dietetyka, posiadająca co najmniej pięcioletnie doświadczenie zawodowe na stanowisku dietetyka w zakresie świadczenia usługi całodziennego żywienia zbiorowego.

Uwaga!

Właściwe zaznaczyć znakiem „x”

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. c) 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 myślnością 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 Wykonawca jest:**

- 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).

Mikroprzedsiębiorstwo - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO
Małe przedsiębiorstwo - przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO
Średnie przedsiębiorstwo - 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) (** - niepotrzebnie 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). RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy 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

.....
.....

17. Integralną część stanowią:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

*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)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest usługa polegająca na przygotowywaniu, gotowaniu i dostawie posiłków pacjentom Szpitala Ogólnego w Kolnie przez Wykonawcę na bazie wydierzawionych pomieszczeń kuchennych wraz z wyposażeniem.
2. Przewidywaną szacunkową ilość posiłków przedstawiono w Załączniku Nr 3, tj. Formularzu cenowym. Dzierżawione pomieszczenia kuchenne z aneksem gastronomicznym mają powierzchnię 208,14 m².
3. Wymagane do stosowania diety:
 - 1) Dieta podstawowa (I)
 - 2) Dieta bogatoreszkowa (Ia)
 - 3) Dieta łatwostrawna (II)
 - 4) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (IIa)
 - 5) Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (IIb)
 - 6) Dieta o zmienionej konsystencji – papkowata (III)
 - 7) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna (kleik-IIIa)
 - 8) Dieta o zmienionej konsystencji – płynna wzmocniona (IIIb)
 - 9) Dieta o zmienionej konsystencji – do żywienia przez zgłębnik – sondę (IIIc)
 - 10) Dieta ubogoenergetyczna (IV)
 - 11) Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych (V)
 - 12) Dieta bogatobiałkowa (VI)
 - 13) Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (VII)
 - 14) Dieta niskobiałkowa (VIII)
 - 15) Dieta bezglutenowa
 - 16) Dieta bezsolna
 - 17) Dieta ziemniaczana
 - 18) Dieta bezmleczna
 - 19) Dieta ubogoantygenowa
 - 20) Dieta Małego Dziecka
 - 21) Dieta biegunkowa
 - 22) Dieta bezresztowa
 - 23) Dieta bezmięsna

- Zamawiający dopuszcza wystąpienie innych diet wyżej nie wymienionych, w przypadku specjalnych zaleceń lekarskich.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania codziennie posiłków, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK	GODZINA WYDANIA:
Śniadanie	7 ³⁰ – 8 ⁰⁰
Drugie śniadanie	10 ³⁰
Obiad	13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰
Podwieczorek	16 ⁰⁰
Kolacja i dodatek nocny dla cukrzyków	17 ⁰⁰ – 18 ³⁰

5. Oddziały Zamawiającego, dla których wydawane będą posiłki:
 - a) Oddział Pediatriczny,
 - b) Oddział Chorób Wewnętrznych,
 - c) Oddział Ginekologiczno – Położniczy,
 - d) Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Ortopedii i Traumatologii Narządu Ruchu,
 - e) Oddział Medycyny Paliatywnej,
 - f) Oddział Psychiatryczny Ogólny,
 - g) 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 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021) 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 dietyki 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 wielkości 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 sporządzone 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 dietyki 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 lub 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) Odbiór resztek posiłków płynnych do oddzielnego pojemnika.
 - 16) Odbiór resztek posiłków stałych 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. 14⁰⁰ dnia poprzedzającego dostawę z możliwością korekty (+/-) w dniu dostawy:
 - śniadanie do godz. 7⁰⁰
 - obiad do godz. 12³⁰
 - kolacja do godz. 16⁰⁰

Zgodnie z wykazem przedstawionym w tabeli nr 1

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania połowy porcji poszczególnych posiłków

9. Środki finansowe przeznaczone na zakup produktów żywnościowych wynosić będą **8,50 zł brutto** na osobodzień.
10. Wykonawca ma obowiązek zapewnienia do realizacji zamówienia co najmniej:
 - Szefa kuchni,
 - minimum jednego kucharza,
 - dietetyka,
11. 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.
12. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu i HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
13. 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.
14. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, zasadami sanitarno - higienicznymi oraz zasadami GHP, GMP i systemu HACCP.
15. 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) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2006, nr 170 poz. 1225 z późn. zm.),
 - 4) Ustawie z dnia 27 kwietnia 2001 o odpadach (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 779),
 - 5) Ustawie z dnia 5 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1845, 2112, 2401, z 2021 r. poz. 159, 180, 255, 616, 981).
 - 6) Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U z 2020, poz. 2021),
 - 7) Rozporządzeniu w sprawie kwalifikacji w zakresie przestrzegania zasad higieny w procesie produkcji lub w obrocie żywnością (z 2003 r. Nr 27 poz. 233),
 - 8) 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),
 - 9) 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,
 - 10) 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.,

Załącznik Nr 4a do SWZ

Wykonawca:

.....

.....

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

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP)

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU **W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w SWZ - **znak sprawy Sz.O./ZP/12/2021**

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w pkt SWZ - Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

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

w następującym zakresie:

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

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

***Uwaga:** W przypadku gdy Wykonawca nie powołuje się na zasoby podmiotów trzecich w przedmiotowym postępowaniu oświadczenie należy wykreślić. Zamawiający równoznacznie ze skreśleniem oświadczenia będzie rozumiał niezpełnienie jego treści.*

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

Wykonawca:

.....

.....

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

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 ustawy PZP.

3. Oświadczam, że **zachodzą** w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art..... ustawy PZP (*podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2, 5 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 5, 7, 8 ustawy PZP*). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

.....

.....

.....

***Uwaga** W przypadku gdy nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy okoliczności o których mowa w oświadczeniach należy wykreślić treść oświadczenia. Zamawiający równoznacznie ze skreśleniem oświadczenia będzie rozumiał nie uzupełnienie jego treści.*

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

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

.....
.....
*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP)

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam co następuje:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w SWZ - **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021** w następującym zakresie tj. **dotyczy warunku udziału określonego w pkt SWZ**

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

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

.....
.....
*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ustawy PZP w zakresie określonym przez Zamawiającego w SWZ.

3. Oświadczam, że **zachodzą** w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy PZP (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 5, 7, 8 ustawy PZP). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze:

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

Uwaga: W przypadku gdy nie zachodzą w stosunku do Wykonawcy okoliczności o których mowa w oświadczeniach należy wykreślić treść oświadczenia. Zamawiający równoznacznie ze skreśleniem oświadczenia będzie rozumiał nie uzupełnienie jego treści.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

Wykonawca:

.....

.....

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

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

OŚWIADCZENIE 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

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam co następuje:

Oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w 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

są aktualne na dzień ich złożenia oraz są zgodne z prawdą i zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu tych informacji.

.....

.....

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

.....

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/ podstawa
do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE 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**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie”. **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, oświadczam co następuje:

Oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust 1 ustawy PZP w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania określonych w 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

są aktualne na dzień ich złożenia oraz są zgodne z prawdą i zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu tych informacji.

..

OŚWIADCZENIE

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy
Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. 2021 poz. 1129 z późn. zm.)

Ja/my niżej podpisani:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
.....

(pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego na Świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie; znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021

1.* Oświadczam/y, że **należymy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 1076 i 1086) z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu. Jednocześnie załączam następujące dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej:

.....
.....

2.* Oświadczamy, że **nie należymy** do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2020 r., poz. 1076 i 1086) z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

* - należy wypełnić pkt. 1 lub pkt 2, niepotrzebne skreślić

Załącznik Nr 8 do SWZ

WYKAZ USŁUG

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na świadczenie usług odbioru gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie; **Znak sprawy: Sz.O./ZP/12/2021**, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej określonych w SWZ wykazujemy następujące usługi:

Lp.	Przedmiot usług	Wartość usługi brutto (zł)	Daty wykonania usług (m-c rok do m-c rok)	Miejsce wykonania usług	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana
1.					
2.					
3.					

UWAGA!

Do wykazu należy **załączyć dowody**, określające czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

WYKAZ OSÓB

Składając ofertę w postępowaniu o udzielnie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na świadczenie usług gastronomicznych dla Szpitala Ogólnego w Kolnie, **znak sprawy: Sz.O/ZP/12/2021** w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, określonych w SWZ, wykazujemy niżej wymienione osoby, skierowane do realizacji zamówienia oraz oświadczamy, że osoby te posiadają wymagane uprawnienia niezbędne do realizacji zamówienia.

Lp.	Imię i nazwisko	Podstawa do dysponowania tymi osobami	Zakres wykonywanych czynności	Kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie	Wykształcenie
1.						
2.						
3.						

**Wykaz wyposażenia znajdującego się na stanie
Kuchni Szpitala Ogólnego w Kolnie.**

Lp.	Nazwa sprzętu	Rok Produkcji	Ilość sztuk
1	Wózek do potraw WPP-03	Brak daty produkcji	1
2	Aparat telefoniczny	1998	1
3	Wózki do przewożenia posiłków	Brak daty produkcji	2
4	Okap lewy i prawy	1997	2
5	Chłodziarka Polar	1985	1
6	Pieć gastronomiczna	1987	1
7	Odważnik	Brak daty produkcji	1
8	Reduktor	1973	1
9	Stolik	1985	1
10	Stół	1998	2