CERTYFIKAT EN ISO 9001:2015-10

BDO 000082299

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
NA ŚWIADCZENIE USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI
CAŁODZIENNEGO WYŻYWIENIA DLA PACJENTÓW SP ZOZ W OBORNIKACH
(zwana dalej SWZ)

Dotyczy: Postępowanie klasyczne w trybie podstawowym o wartości mniejszej niż progi unijne zgodnie z art. 3 i na podstawie art. 275 ust. 1 ustawy pzp

Zatwierdzam SWZ:

_____

Znak sprawy: ***ZPU/01/22***

Oborniki, dnia 15.02.2022r.

I

INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach

ul. Szpitalna 2

64-600 Oborniki

NIP 787-18-08-424 REGON 000306609

Tel. 61/ 29 73 600 fax 61/ 29 60 079

Adres strony internetowej, na której udostępniane będą m.in. zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: **www.bip.szpital.oborniki.info**

Postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej z wykorzystaniem ePUAP, miniPortalu, strony internetowej Zamawiającego **www.bip.szpital.oborniki.info** oraz poczty elektronicznej Zamawiającego **magdalenaklossowska@szpital.oborniki.info**

II

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie podstawowym, w którym w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy, a wybór najkorzystniejszej oferty odbędzie się bez prowadzenia negocjacji zgodnie z **art. 275 ust. 1** ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021r., poz. 1129 ze zm.) – zwanej dalej ustawą PZP oraz zgodnie z Działem III i właściwymi do tego trybu przepisami z art. 266 i nast. ustawy PZP.
2. Przedmiotem zamówienia jest **na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ w Obornikach** sklasyfikowanych w kodach CPV: **55321000-6, 55520000-1, 55521200-0.**
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie przewiduje dynamicznego systemu zakupów.
8. Zamawiający nie przewiduje możliwość udzielenia zamówień podobnych, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7-8 ustawy PZP.

III

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania, dystrybucji posiłków dla pacjentów Szpitala od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych, dostawę naczyń i sztućcy wielokrotnego użytku oraz odbiór resztek pokonsumpcyjnych.**
2. Sporządzanie posiłków w kuchni Wykonawcy, zgodnie z wymogami ustawowymi o bezpieczeństwie żywności i żywienia (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r, Dz. U.2015 poz. 594 ze zm.).
3. Dowóz posiłków przez Wykonawcę do Zamawiającego.

4. Dostarczanie oraz dystrybucja na poszczególne oddziały przygotowanych przez Wykonawcę całodziennych posiłków.
5. Odbiór i utylizacja resztek pokarmowych (pokonsumpcyjnych) oraz brudnej zastawy.
6. Dostarczanie naczyń, sztućcy i zmywanie naczyń po posiłkach u Wykonawcy.
7. Na posiłek całodzienny składa się:
   a) śniadanie /II śniadanie 25 % kosztu posiłku całodziennego
   b) obiad 55 % kosztu posiłku całodziennego
   c) kolacja 20 % kosztu posiłku całodziennego
   d) II kolacja 50 % wartości kolacj
   e) podwieczorek 40-50% wartości śniadania
8. **UWAGA: Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki.**
9. Średnia ilość posiłków w zestawieniu rocznym:
   24 473 porcji śniadań w tym ok. 15 II śniadań,
   24 476 porcji obiadów dwudaniowych,
   24 163 porcji kolacji
   4 609 porcji II kolacji
   1 002 porcji podwieczorku
10. Ilość poszczególnych diet określa **załącznik nr 4 do SIWZ.**
11. OPIS DIET:

- Lekkostrawna - oszczędzająca przewód pokarmowy, wyłącza się ostre, tłuste i zawierające duże ilości błonnika. Należy stosować gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu – ilość wg potrzeb Zamawiającego.
- pooperacyjna – ściśle wg wskazań lekarza – ilość wg potrzeb Zamawiającego;
- podstawowa – dla pacjentów nie wymagających żywienia dietetycznego;
- cukrzycowa – niskowęglowodanowa z równoczesnym zwiększeniem białka nieznacznym, ograniczeniem tłuszczów;
- niskotłuszczowa z ograniczeniem błonnika – stosuje się w chorobach pęcherzyka żółciowego i wątroby w przewlekłym zapaleniu trzustki, wrzodziejącym zapaleniu jelita grubego, miażdżycy, nadciśnieniu tętniczym w chorobach gorączkowych w wyrównanych chorobach nerek i dróg moczowych w podeszłym wieku. Zalecana norma 2200 d0 2400 kcal. Białko 80 g, tłuszcz 50– 7g, węglowodany 310 do 350 g. Zasada diety jest nie obciążanie przewodu pokarmowego. Należy wyeliminować pokarmy ciężko strawne wzdymające ostre przyprawy, używki;
- niskobiałkowa - (do 40g białka) - stosowana w niewydolnościach nerek i wątroby;
- wrzodowa – dieta lekkostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego jest przeznaczona dla chorych cierpiących na wrzód żołądka i dwunastnicy, można wprowadzać modyfikacje, co do konsystencji;
- trzustkowa – ograniczająca tłuszcze;
- krwawienie z przewodu pokarmowego – stosowana przy rozlaniu wrzodu żołądka i dwunastnicy;

- płynna wzbogacona (wysokobiałkowa, wysokokaloryczna 2200-2400 kcal;
- płynno- papkowa (1800-2200 kcal);
- niskokaloryczna - podaje się 800-1500 kcal na dobę, 80-120g białka, 25-35g tłuszczu, 50-150g węglowodanów z wykluczeniem cukrów prostych;
- wysokobiałkowa (100 - 130g białka) - posiłków -potrawy powinny być gotowane na wodzie i parze, duszenie bez obsmażania, pieczenie w pergaminie;
- dieta chirurgiczna – I okres – podaje się gorzką herbatę, kleik, sucharki;
- dieta bez mleczna – dla pacjentów z brakiem tolerancji produktów mlecznych;
- bezglutenowa – zamówienie wg bieżących potrzeb.

ZAMAWIAJĄCY ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZAMAWIANIA POŁOWY PORCJI POSZCZEGÓLNYCH POSIŁKÓW.

12. Ilości wymienione w pkt 8 są wielkościami szacunkowymi i są zależne od ilości pacjentów.
13. Zamawiane posiłki powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym.
14. Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych powinna być zgodna z obowiązującymi w tym zakresie normami.
15. **Białe sosy należy przygotowywać na wywarze z mięsa i warzyw w zależności od diety.**
16. **Zaleca się wprowadzenie jako dodatek większej ilości past na posiłek śniadaniowy i kolacyjny.**
17. Przedmiotem zamówienia objęte są również niżej wymienione produkty spożywcze dodatkowo zamawiane przez poszczególne oddziały, których wartość należy wkalkulować w koszty posiłków:

mleko/litry	-	331 L
kleik ryżowy	-	17 paczek
suchary	-	0
cukier	-	15 kg,
herbata sucha	-	13 paczki 0,10 kg.

18. Wymienione wyżej artykuły podane są w ilościach szacunkowych na okres 12 m-cy.
19. Sporadycznie Zamawiający będzie wymagał 5 posiłków dla diety cukrzycowej wysokobiałkowej, pełnej wysokobiałkowej, nowotworowej wysokobiałkowej papkowatej, płynnej wysokobiałkowej, wątrobowej wysokobiałkowej, lekkiej wysokobiałkowej, płynnej sondy, lekkiej wysokokalorycznej, płynnej wrzodowej wysokobiałkowej, płynnej wysokokalorycznej, cukrzycowej.
20. W ciągu roku może wystąpić ok. 923 takich posiłków. Zamawiający nie ujmuje tych diet w „zestawieniu zbiorczym diet" dlatego Wykonawca powinien uwzględnić kalkulację tych diet w koszt posiłków.
21. **Zamawiający wymaga dostarczania na oddział dziecięcy podwieczorku w ilości ok. 820 posiłków np. jogurt z konfiturą; ryż lub kasza jaglana z jabłkami; kisiel z owocami, kaszka z sokiem.; sałatka z owoców.**
22. W przypadku zgłaszania diet Zamawiający zastrzega sobie w przypadku podejrzenia o chorobę wirusową czy zakaźną, dostarczanie posiłków w pojemnikach jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowego użytku (widelce, noże, łyżki, łyżeczki, kubeczki itp.).

IV

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Umowa obowiązywać będzie **przez okres 12 miesięcy od dnia 16.03.2022r.** *(w przypadku przekroczenia tego terminu od dnia podpisania umowy)* z wybranym Wykonawcą.

V

DYSTRYBUCJA POSIŁKÓW

1. Dystrybucja posiłków odbywać się będzie do kuchenek oddziałowych w 6 oddziałach szpitala, zlokalizowanych od parteru do I piętra. W tym celu Wykonawca zobowiązany będzie zapewniać odpowiedni środek transportu (wózki do przewożenia żywności, termosy do przewożenia ciepłych posiłków itp.)
2. Naczynia oraz sztućce potrzebne do wykonania zamówienia zapewnia Wykonawca. Ewentualne niedobory w tym zakresie wykonawca zobowiązany będzie uzupełnić we własnym zakresie.
3. Naczynia, sztućce i termosy, o których mowa w pkt 1 i 2 wyłącznie wielokrotnego użytku.
4. Posiłki winny być wydawane, w godz.:
   1) śniadanie 7.30 - 8.30
   2) obiad 12.00 - 12.30
   3) kolacja i II kolacja 17.00 - 17.30
   4) podwieczorek 14:30 - 15: 00

Uwaga!

*Zamawiający na wniosek Wykonawcy dopuszcza możliwość łączenia dowozu kolacji i II kolacji razem z obiadem, z zastrzeżeniem, że napoje przeznaczone do kolacji (np. herbata) muszą zachować właściwą temperaturę tj. do 65ºC.

*Zamawiający zastrzega sobie, że każdorazowo do posiłku: **kolacji** - zostaną dołączone w pojemniku wszystkie składniki wchodzące w skład kolacji z danego dnia (np. wędlina, pieczywo, masło) w celu sporządzenia przez Zamawiającego na miejscu posiłku dla pacjentów, którzy zostali przyjęci do szpitala po godzinie po 11:00.

2. Wykonawca obowiązany jest do zachowania reżimu sanitarnego zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie mycia oraz transportu czystych i brudnych naczyń, sztućcy oraz opakowań.
3. Po spożyciu posiłków naczynia powinny być odebrane, najpóźniej przy następnej planowej dostawie danego rodzaju posiłku. W przypadku łączenia dowozu kolacji i II kolacji z obiadem, resztki pokonsumpcyjne i brudną zastawę Wykonawca odbiera z jednego pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego.
4. Zmywanie naczyń, sztućcy i pojemników odbywać się będzie u Wykonawcy. Nie dopuszcza się możliwości korzystania w tym celu z kuchenek w oddziałach.
5. **Wykonawca obowiązany jest do dostarczania posiłków w termosach w celu utrzymania odpowiedniej temperatury posiłków. Posiłki dostarczane są do kuchenek oddziałowych wraz z zastawą tj. naczynia, sztućce zgodnie z ilością zamówionych porcji. Zamawiający wymaga aby dostarczane posiłki były w zamykanych opakowaniach.**

DOWÓZ DO SZPITALA I DYSTRYBUCJĘ POSIŁKÓW NA POSZCZEGÓLNE ODDZIAŁY WYKONAWCA WINIEN WKALKULOWAĆ W KOSZT PRZYGOTOWANIA POSIŁKÓW.

VI
WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca bierze odpowiedzialność za:

1. czystość i porządek oraz stan sanitarno-techniczny środków transportu do przewożenia posiłków, przed każdym rozwiezieniem posiłków mycie i dezynfekcja wózków, środek transportu winien spełniać wymogi sanitarne;
2. zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym (dokumentacja zdrowotna, kontrola higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży, dbałość o aktualne książeczki zdrowia personelu, itp.);
3. higienę produkcji i zmywania naczyń;
4. właściwe przechowywanie środków spożywczych (z uwzględnieniem segregacji, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itp.);
5. sposób przewożenia i wydawania posiłków - pracownik rozwożący posiłki na oddziały obowiązany jest stosować odzież ochronną;
6. **JAKOŚCIOWĄ I ILOŚCIOWĄ OCENĘ SPOSOBU ŻYWIENIA.**

VII
PODSTAWY WYKLUCZENIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia może się ubiegać Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie **art. 108 ust. 1 oraz 109 ust. 1 pkt 1), 4), 5) i 7) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), to jest:**

a) który **naruszył obowiązki dotyczące płatności** (1) podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

b) w stosunku do którego otwarto **likwidację** (4), ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

c) który w sposób zawiniony poważnie **naruszył obowiązki zawodowe** (5), co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;

d) który z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie **nie wykonał lub nienależycie wykonał** (7) albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne **zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego** lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady.

2. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 PZP.

4. Warunki udziału w postępowaniu określone na podstawie **art. 112 ust. 2 ustawy Pzp:**

1) **zdolność do występowania w obrocie gospodarczym** - w tym zakresie Zamawiający nie precyzuje warunku.

2) **kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

Zamawiający wymaga, aby produkcja posiłków, dostawa posiłków, dostawa naczyń i sztućcy, odbiór naczyń i sztućcy, mycie naczyń i sztućcy odbywało się w tej samej kuchni cateringowej co produkcja posiłków dla Zamawiającego. W związku z wymogiem Wykonawca przedstawi:

a) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku;

b) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

3) **sytuacja ekonomiczna lub finansowa:**

a) Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 50 000,00 zł.

4) **zdolność techniczna i zawodowa:**

a) Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 200 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg **załącznika nr 6 do SWZ.**

<u>Uwaga!</u>

W przypadku wykonywania i nie zakończenia jeszcze usługi Wykonawca zobowiązany jest podać wartość do momentu upływu terminu składania ofert, umowa została wykonana. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

b) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności w niniejszym zamówieniu oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z **załącznikiem nr 8 do SIWZ;**

c) wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - wg **załącznika nr 9 do SIWZ;**

d) Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej.

DOTYCZY WSZYSTKICH WARUNKÓW UDZIAŁU:

W przypadku wskazania przez Wykonawcę, w celu wykazania spełnienia warunków udziału, waluty innej niż polska (PLN), w celu jej przeliczenia stosowane będą następujące zasady w zakresie przeliczania:

- średni kurs NBP na dzień publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej,
- średni kurs NBP z pierwszego dnia roboczego poprzedzającego dzień opublikowania ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, jeżeli dniem opublikowania ogłoszenia jest sobota.

VIII
WYMAGANE DOKUMENTY

1. Dokumenty wymagane przez Zamawiającego, które **NALEŻY ZŁOŻYĆ WRAZ Z OFERTĄ:**

a) **Formularz oferty** – według wzoru stanowiącego **zał. nr 1 do SWZ;**

b) **Formularz cenowy** – według wzoru stanowiącego **zał. nr 2 do SWZ;**

c) **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczenia** – według wzoru stanowiącego **zał. nr 5 do SWZ;**

d) **Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** – według wzoru stanowiącego **zał. nr 5A do SWZ;**

e) **Pełnomocnictwo** ustanowione do reprezentowania Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnym;

f) odpis lub informację z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (Wykonawca nie ma obowiązku złożenia dokumentów, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych).

g) Projekt jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni) **PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki.**

Np.

Posiłek	Jadłospis	G/ml	Kcal
Śniadanie	Zupa mleczna z płatkami owsianymi Kawa zbożowa/herbata Pieczywo mieszane Masło Serek topiony Papryka	250 250 100 15 50 30	205 70 246 110 107 3
	Kcal		**741**
Obiad	Rosół z makaronem (wywar, marchew, seler, por, przyprawy, makaron) Gulasz wieprzowy (łopatka wp., cebula, koncentrat pomidorowy, mąka, przyprawy) Kasza jęczmienna Buraczki Kompot Banan	400 150 200 100 200 1 szt	182 224 218 65 90 115
	Kcal		**894**
	Kawa zbożowa/herbata	250	70

Kolacja	Pieczywo mieszane Masło Szynka drobiowa Pomidor	100 15 50 30	246 110 58 3
	Kcal		**487**
	Kcal		**2 122**

h) **PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE:**

h.1. Zaakceptowany wzór umowy głównej – według wzoru stanowiącego **zał. nr 3 do SWZ.**

2. Dokumenty wymagane przez Zamawiającego, które **NALEŻY ZŁOŻYĆ NA WEZWANIE**, o którym mowa w **art. 274 ust. 1** ustawy **(tj. PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)**:

a) na potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania **z powodów określonych w Rozdziale VII pkt 1 SWZ:**

1.a. oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej – **wg załącznika nr 6 do SWZ.**

2.a. oświadczenie, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 190 ust. 1 pkt 1 ustawy.

3.a. oświadczenia, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne w zakresie art. 109 usta.1 pkt 1 ustawy.

b) na potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, **o których mowa w Rozdziale VII pkt 4 SWZ:**

1.b. Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie kuchni cateringowej wraz z dystrybucją posiłków od Wykonawcy do Zamawiającego w termosach i naczyniach gastronomicznych oraz dostawę i odbiór naczyń wielokrotnego użytku;

2.b. Decyzję wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że środek transportu, którym będą przewożone posiłki, spełnia wymogi ich przewozu w zakresie usługi cateringowej;

3.b. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4.b. Wykonawca musi wykazać, iż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował (jest w trakcie realizacji), co najmniej 3 usługi z zakresu wykonywania usługi cateringowej dla jednostek zamkniętych tj. jednostek szpitalnych o wartości min. 200 000,00 zł wraz z dokumentami potwierdzającymi, że usługi te zostały wykonane należycie (np. Referencje, opinie itp) – spis wg **załącznika nr 7 do SWZ.**

5.b. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności w niniejszym zamówieniu oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z **załącznikiem nr 8 do SWZ.**

6.b. Wykaz narzędzi i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami - wg **załącznika nr 9 do SWZ.**

7.b. Dokument potwierdzający że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości co najmniej 50 000,00 zł.

8.b. Wszystkie **PROCEDURY HACPP** w zakresie **PRODUKCJI I DYSTRYBUCJI** w kuchni cateringowej prowadzonej przez Wykonawcę, do oferty należy załączyć również **POSTĘPOWANIE Z BRUDNYMI NACZYNIAMI** od odbioru od Zamawiającego poprzez mycie, dezynfekcję i ponowne dostarczanie do Zamawiającego.

Należy załączyć także opis:

- procedury postępowania z opakowaniami zewnętrznymi od ich odbioru do dostarczenia do Zamawiającego;
- procedura produkcji diet - cały proces technologiczny.

Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia całości procedury HACPP, Zamawiający zastrzega sobie po telefonicznym lub elektronicznym zawiadomieniu możliwość sprawdzenia kuchni cateringowej Wykonawcy.

9.b. Dokument potwierdzający ukończenie szkoły w zakresie dietetyki (w związku z wymogiem do **załącznika nr 8 do SWZ**).

UWAGA !

1. INFORMACJA O UPRZEDNIEJ OCENIE OFERT – ZGODNIE Z ART. 139 PZP: Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie kwalifikacji podmiotowej wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu, jeśli zamawiający takie warunki postawił.
2. Na podstawie art. 107 ust. 2 ustawy, jeżeli Wykonawca nie złoży **PRZEDMIOTOWYCH środków dowodowych** lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie z zastrzeżeniem art. 107 ust. 3 ustawy.
3. Na podstawie art. 128 ust. 1 ustawy, jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, **PODMIOTOWYCH środków dowodowych**, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub będą one niekompletne lub będą zawierać błędy, Zamawiający wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie z zastrzeżeniem art. 128 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy.

IX
WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

X
TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą obowiązuje **do dnia 26.03.2022r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, dzień ten jest pierwszym dniem terminu związania ofertą.

XI
INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia, komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu, ePUAPu oraz poczty elektronicznej Zamawiającego (adres e–mail: magdalenaklossowska@szpital.oborniki.info).

2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza: **„Formularz do komunikacji"** dostępnego na ePUAP udostępnionego przez miniPortal lub za pomocą poczty elektronicznej Zamawiającego (magdalenaklossowska@szpital.oborniki.info). We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania).
3. Dokumenty elektroniczne składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem **„Formularza do komunikacji"** jako załączniki. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgody z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. 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 (Dz. U. z 2020 poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
4. Wszelkie oświadczenia, zawiadomienia lub wnioski o wyjaśnienie treści SWZ uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem wyznaczonego terminu i została niezwłocznie potwierdzona przez przekazującego.
5. Zamawiający udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert **pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie SWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed terminem składania ofert.**
6. Zamawiający odpowie pisemnie przesyłając wyjaśnienia/informacje drogą elektroniczną tym uczestnikom postępowania, którzy wystąpili pisemnie o SWZ, natomiast pozostałym poprzez umieszczenie zapytań wraz z odpowiedziami na stronie internetowej **www.bip.szpital.oborniki.info** bez wskazania źródła zapytania.
7. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
8. **W trakcie trwania postępowania Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sprawdzania swojej poczty elektronicznej, której adres e-mail podał jako korespondencyjny w zapytaniach, pismach lub w ofercie przetargowej, kierowanych do Zamawiającego, celem zapoznania się z ewentualnym bieżącym etapem postępowania.**
9. Godziny pracy działu zamówień publicznych: 7:25 – 15:00.
10. Do kontaktu z dostawcami upoważnione są :

W sprawach merytorycznych:

Mgr Maria Sak – Kierownik Administracyjny

tel. 61/ 29 73 619

W sprawach związanych z organizacją postępowania:

Magdalena Kłossowska – Starszy inspektor ds. zamówień publicznych

tel. 61/ 29 73 670 e-mail: magdalenaklossowska@szpital.oborniki.info

XII

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ogólne wymagania:

a) Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę, której nie można zmienić. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).

b) Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

c) Oferta powinna być podpisana przez Wykonawcę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy w obrocie prawnym i zaciągania w jego imieniu zobowiązań, zgodnie z wymaganiami ustawowymi lub umocowane (pełnomocnik) do składania oświadczeń woli w imieniu i na rzecz Wykonawcy, co najmniej w przedmiocie objętym niniejszym postępowaniem

d) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu https://miniportal.uzp.gov.pl/, ePUAPu https://epuap.gov.pl/wps/portal oraz poczty elektronicznej Zamawiającego magdalenaklossowska@szpital.oborniki.info

e) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: **„Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku”** oraz do „**Formularza do komunikacji”.**

f) 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 systemu miniPortalu oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

g) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: **„Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku”** i **„formularza do komunikacji”** wynosi 150 MB.

h) Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP Zamawiającego.

i) Identyfikator postępowania oraz link dla danego postępowania o udzielenie zamówienia stanowi załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowania można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania na miniPortalu.

2. Forma oferty:

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem **Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty** dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Klucz publiczny niezbędny do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla Wykonawców na miniPortalu. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP oraz adres e-mail, na których prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
2. Ofertę sporządza się w języku polskim pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej w formacie .pdf, .docx, .rtf i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortalu. Ofertę należy złożyć w oryginale. Zamawiający nie dopuszcza złożenia skanu oferty opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

3. Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę zaszyfrować i skompresować do jednego pliku archiwum (ZIP).
4. Dla uznania ważności, oferta musi zawierać wszystkie wymagane na dzień złożenia w SWZ dokumenty, oraz musi być złożona przed upływem terminu składania ofert.
5. W przypadku, gdy Wykonawca dołączy jako załącznik do oferty kopię jakiegoś dokumentu, wystawionego pierwotnie jako dokument w postaci papierowej, przekazuje cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność odwzorowania cyfrowego z dokumentem w postaci papierowej. Potwierdzenie zgodności odwzorowania cyfrowego z dokumentem w postaci papierowej dokonuje się zgodnie z zapisami par 6 ust 3 oraz par 7 ust 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 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.
6. O**ferta wspólna - konsorcjum bądź spółka cywilna**: w przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, oferta winna spełniać następujące wymagania:

   a) do oferty powinno być załączone pełnomocnictwo do reprezentowania wykonawców w postępowaniu (pełnomocnictwo może także obejmować uprawnienie do zawarcia umowy w postępowaniu); pełnomocnictwo powinno być załączone **w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii** i zawierać wyszczególnienie wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, szczegółowo określać zamówienie do którego się odnosi, wskazywać pełnomocnika oraz precyzować zakres jego umocowania;

   b) oferta wspólna winna być sporządzona zgodnie z SWZ;

   c) każdy z wykonawców składa oddzielnie oświadczenie, o którym mowa w rozdziale VII pkt ppkt c) i d);

   d) wymagane oświadczenie należy złożyć w sposób wyraźnie wskazujący, kto składa oświadczenie, to jest: czy oświadczenie składane jest przez członka konsorcjum czy też przez pełnomocnika w imieniu konsorcjum;

   e) wspólnicy spółki cywilnej traktowani będą tak jak wykonawcy składający ofertę wspólną.

3. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA:

a) W przypadku, gdy oferta zawiera 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 winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa,w tym celu informacje te powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa", a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).

b) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ujawnienie informacji, co do których wykonawca nie podjął działań, o których mowa w punkcie powyższym, a także za ujawnienie informacji, w odniesieniu do których obowiązek ujawnienia wynika z przepisów prawa, wyroków sądowych lub decyzji organów administracji, niezależnie od podjęcia przez wykonawcę działań, o których mowa w punkcie powyższym.

XIII
TERMIN SKŁADANIA ORAZ TERMIN I MIEJSCE OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w formie elektronicznej należy złożyć **do dnia 25.02.2022r. do godz. 10:00.**

2. O terminie złożenia oferty decyduje termin dostarczenia do Zamawiającego.
3. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w **dniu 25.02.2022r. o godz. 11:00.**
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowywania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której była zamieszczona SWZ wraz z załącznikami, informacje, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy PZP.
6. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.

XIV
ODRZUCENIA, POPRAWY OMYŁEK

1. Z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, oferta niezgodna z ustawą Pzp lub nie odpowiadająca treści SWZ podlega odrzuceniu. Wszystkie przesłanki, w przypadkach, których Zamawiający jest zobowiązany do odrzucenia oferty zawarte są w art. 226 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.) – zwanej dalej ustawą PZP.
2. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
3. Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki, wskazane w art. 223 ust. 2 ustawy Pzp, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta zostanie poprawiona.
4. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, który złoży ofertę niepodlegającą odrzuceniu i która zostanie uznana za najkorzystniejszą w rozumieniu ustawy Pzp.
5. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni terminie, aktualnych na dzień złożenia, **podmiotowych środków dowodowych** zgodne z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp.

XV
ZASADY OCENY OFERT

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

1) Cena oferty	- 60 %	-	max 60 pkt
2) Jadłospis	- 40%	-	max 40 pkt

2. Sposób oceny ofert w zakresie jadłospisu: jakość oferty będzie rozpatrywana na podstawie przedłożonego projektu **jadłospisu diety podstawowej dla 1 dekady (10 dni).** **PRZY DANYM POSIŁKU NALEŻY WYMIENIĆ ASORTYMENT, GRAMATURĘ I KALORYCZNOŚĆ KAŻDEGO PRODUKTU!!! Do śniadania i kolacji należy dodawać owoc lub warzywo (sezonowo), do obiadu sezonowe surówki.**

Przy ocenie będą brane pod uwagę:

a) atrakcyjność posiłku - max 20 pkt,
b) różnorodność posiłku - max 20 pkt,

Ilość punktów będzie obliczana na podstawie poniższego wzoru, po indywidualnej ocenie przez każdego z członków Komisji wg poniżej przyjętych progów:

1 pkt - niska jakość

5 pkt – zadowalająca jakość

10 pkt – dostateczna jakość

15 pkt – dobra jakość

20 pkt - wysoka jakość

3. Ocenie wg podanych wyżej kryteriów zostaną poddane jedynie oferty nieodrzucone – ważne. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w każdym kryterium.
4. Cena oferty winna być obliczona w następujący sposób:
   a) Wykonawca oblicza cenę poprzez pomnożenie ceny jednostkowej netto x ilość sztuk i jest to wartość netto, następnie poda wartość brutto i jest to suma wartości netto i kwoty podatku VAT;
   b) Cenę ofertową należy podać w formularzu ofertowym z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:
      -) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół,
      -) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę;
   c) Cena netto oferty zawiera całkowity koszt realizacji przedmiotu umowy i obowiązuje do końca jej trwania;
   d) Cena winna być określona z uwzględnieniem ewentualnych upustów oraz promocji jakie Wykonawca oferuje na cały okres trwania umowy;
   e) Wykonawca określi wartość netto i brutto każdego Pakietu osobno.

Uwaga!

Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę zawierającą błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 10) ustawy prawo zamówień publicznych. Cena podana w walucie PLN.
Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez oferentów w zakresie każdego kryterium. Do oceny złożonych ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę wartość brutto zamówienia.
Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania Zamawiającego otrzyma maksymalną ilość punktów, pozostałe oferty uzyskają odpowiednio mniejszą ilość punktów.

1) W zakresie kryterium „cena": Punkty wyliczone w tym kryterium zostaną pomnożone przez wagę **60%**; oferta może uzyskać maksymalnie **60 pkt**.

Wg kryterium:

$$C = \frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100$$

2) W zakresie kryterium „jadłospis" Punkty wyliczone w tym kryterium zostaną pomnożone przez wagę **40%**; oferta może uzyskać maksymalnie **40 pkt**.

Wg kryterium:

$$D = \frac{\text{ilość punktów zdobytych przez badaną ofertę}}{\text{maksymalna ilość punktów zaoferowanych}} \times 100$$

3) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:

a) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Prawo zamówień publicznych;

b) Odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w SWZ;

c) Została uznana za najkorzystniejszą w oparciu o podane kryteria wyboru, tj. uzyskała najwyższą liczbę punktów.

XVI

INFORMACJE NA TEMAT PODWYKONAWCÓW

Wykonawca nie może powierzyć wykonania umowy innej osobie lub jednostce.

XVII

INFORMACJE DOTYCZĄCE WALUT OBCYCH W JAKICH PROWADZONE BĘDĄ ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM I WYKONAWCĄ

Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich (PLN).

XVIII

WARUNKI I USTALENIA, KTÓRE BĘDĄ WPROWADZANE DO UMOWY

1. Szczegółowe warunki i ustalenia zawarte są we wzorze umowy - stanowiącym **załącznik Nr 3.**
2. Zmiany wielkości zamówienia określonych w pkt 7 nie mogą stanowić podstawy do jakichkolwiek roszczeń stron.
3. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów tygodniowych diety ogólnej i jej modyfikacji z uwzględnieniem sezonowości.
4. Dzienna ilość pacjentów ustalana będzie codziennie na podstawie relewu wydanego przez oddziały.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do reklamowania i kontrolowania dostarczanych posiłków pod względem kalorycznym, wagowym oraz organoleptycznym przez uprawnioną osobę - dietetyczka.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do codziennego pobierania prób posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia (Dz.U. 2007 Nr 80 poz. 545 ze zm.) oraz wymazów w sytuacjach wymagających natychmiastowej interwencji. Wykonawca dostarcza do każdego posiłku wymagane próbki posiłków.
7. W ramach współpracy z wybranym wykonawcą, dietetyczka wykonywać będzie następujące czynności:
   a) codzienne dostarczanie informacji i dokumentacji dotyczącej zapotrzebowania na poszczególne rodzaje diet w ramach danych oddziałów (karty zapotrzebowania dziennego) zgodnie z **załącznikiem nr 4 do SWZ;**
   b) dostarczanie w ciągu dnia skorygowanej ilości diet (wypisy pacjentów, przeprowadzane zabiegi operacyjne itp.);
   c) odbieranie posiłków dla pacjentów z cukrzycą;
   d) codzienne pobieranie próbek posiłków;
   e) prowadzenie nadzoru i kontroli oraz całej dokumentacji związanej z transportem, dystrybucją, jakością posiłków oraz całą pozostałą dokumentacją zgodnie z wymogami ustawowymi.
8. Rozliczenia pomiędzy stronami będą w terminach miesięcznych. Termin płatności nie może być krótszy niż 30 dni od dostarczenia zamawiającemu faktur VAT, z zastrzeżeniem, że pierwsza zaliczka płatna będzie do dnia 15 następnego miesiąca po zakończonym miesiącu i końcowe rozliczenie – druga rata płatne na koniec miesiąca.
9. Projekt umowy jest integralną częścią niniejszej SIWZ i zapisy w niej zawarte traktuje się jako warunki udzielenia

zamówienia.

10. W ciągu trwania umowy ewentualny wzrost wynagrodzenia może ulec zmianie tylko w przypadku zmiany stawki podatku VAT.

KOSZTY PRÓBEK POSIŁKÓW, O KTÓRYCH MOWA W PKT V. 6 POBIERANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO WINNY BYĆ WKALKULOWANE W CENĘ POSIŁKÓW.

11. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 94 ustawy Pzp.
12. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
13. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnych ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulacją współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum, umowa spółki cywilnej).
14. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 308 ustawy Pzp.
15. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.
16. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnych ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulacją współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum, umowa spółki cywilnej).
17. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.

XIX
TRYB WPROWADZANIA EWENTUALNYCH ZMIAN

W szczególnie uzasadnionych przypadkach, przed terminem składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentów składających się na SWZ. Dokonane w ten sposób uzupełnienie przekazuje się niezwłocznie wszystkim uczestnikom postępowania dla pozostałych poprzez zamieszczenie informacji na stronie Zamawiającego www.bip.szpital.oborniki.info i jest ono dla wszystkich chętnych wiążące. W przypadku gdy zmiana SWZ będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, wówczas Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

XX
ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXI
OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO PO WYBORZE OFERTY

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
   1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności

wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne

2. Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, na stronie internetowej, o których mowa w ust. 1 pkt 1 ustawy.
3. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XXII
INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Umowy w formie papierowej zostaną wysłane pocztą na adres podany w Formularzu Oferty tj. w załączniku nr 1 w 2 egzemplarzach z prośbą o podpisanie i odesłanie do Zamawiającego jednego egzemplarza.

XXIII
POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCOM

Wykonawcy przysługują przewidziane w ustawie Pzp środki ochrony prawnej. Szczegółowe zasady wnoszenia środków ochrony prawnej oraz postępowania toczonego wskutek ich wniesienia określa Dział IX ustawy Pzp.

XXIV
RODO

Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Obornikach, z siedzibą: ul. Szpitalna 2, 64 – 600 Oborniki, Dane kontaktowe:
   - kontakt listowny na adres: ul. Szpitalna 2, 64 – 600 Oborniki,
   - adres e-mail: szpital@szpital.oborniki.info
   - telefon: 61/29 – 73 - 617
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych.
3. Z Inspektorem można kontaktować w następujący sposób:
   - listownie na adres: ul. Szpitalna 2, 64-600 Oborniki
   - przez e-mail: rodo@szpital.oborniki.info.
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego o Nr **ZPU/01/22** na: **Świadczenie usługi w zakresie**

przygotowania i dystrybucji całodziennego wyżywienia dla pacjentów SP ZOZ Oborniki prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 ust.1 ustawy PZP.

5. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy PzP;
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
7. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
8. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
9. Posiada Pani/Pan:
    - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
    - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych1 ;
    - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
    - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
10. Nie przysługuje Pani/Panu:
    - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
    - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:

Formularz oferty – **zał. nr 1**

Formularz cenowy – **zał. nr 2**

Wzór umowy – **zał. nr 3**

Roczne zestawienie diet – **zał. nr 4**

Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia – **zał. nr 5**

Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zał. nr 5A

Oświadczenie na temat powiązań kapitałowych – **zał. nr 6**

Wykaz wykonanych/wykonywanych usług – **zał. nr 7**

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia – **zał. nr 8**

Wykaz urządzeń i sprzętu **– zał. nr 9**