**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**(SWZ)**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**„Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia**

**dla pacjentów** **ZOD FREGATA sp. z o.o.”**

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

**TRYB PODSTAWOWY BEZ NEGOCJACJI**

**ZNAK SPRAWY: 7/P/ZO-P/2022**

PODSTAWA PRAWNA:

art. 275 pkt 1 - ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.), zwanej dalej „Ustawą”.

# I. INFORMACJE OGÓLNE

1. **Nazwa i adres Zamawiającego:**

## ZOD Fregata sp. z o.o. (dalej jako „Zamawiający”)

Adres do korespondencji: ul.Bydgoska14, 72-600 Świnoujście,

Tel:(91) 44-36-700

E-mail: sekretariat@zodfregata.swinoujscie.pl, zamowienia@zodfregata.swinoujscie.pl

Strona internetowa: <https://platformazakupowa.pl/pn/zpo.swinoujscie>;

Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od godz. 7.30 do godz. 15.00

1. **Tryb udzielenia zamówienia:**
	1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji, o wartości zamówienia mniejszej niż progi unijne, o którym mowa w art. 275 pkt 1) ustawy
	z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) (dalej jako „ustawa Pzp”). Zastosowanie mają także akty wykonawcze do ustawy Pzp.
	2. Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: <https://platformazakupowa.pl/pn/zpo.swinoujscie> oraz za pomocą poczty elektronicznej e:mail zamowienia@zodfregata.swinoujscie.pl.
	3. Jako dokument do sporządzenia oferty należy traktować niniejszą SWZ wraz ze wszystkimi dokumentami zamieszczonymi na stronie internetowej Zamawiającego,
	w tym ewentualnymi informacjami dla wykonawców.
	4. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2022 r. poz. 1360
	ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

# II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**I. A. Zakres podstawowy**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów ZOD Fregata sp. z o.o. dla około 70 osób, w tym:
2. dieta podstawowa ogólna oraz diety specjalistyczne (wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa i ich modyfikacje) - 20 osób ± 20 %,
3. dieta lekkostrawna - 35 osób ± 20 %,
4. dieta cukrzycowa - 15 osób ± 20 %.
5. Szacunkowa ilość osobodni - 25550, jednak nie mniej niż 20 440, w tym:
6. 7300, jednak nie mniej niż 5840 - dieta podstawowa ogólna i diety specjalistyczne,
7. 12775, jednak nie mniej niż 10220 - dieta lekkostrawna,
8. 5475, jednak nie mniej niż 4380 - dieta cukrzycowa.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmian ilości asortymentu będącego przedmiotem zamówienia w czasie trwania umowy w zależności od ilości pacjentów. Ilość zamawianych posiłków będzie ustalana z jednodniowym wyprzedzeniem.
10. Realizacja przedmiotu zamówienia musi być wykonana na bazie własnych pomieszczeń kuchennych Wykonawcy lub oddanych mu w użyczenie przez osoby trzecie na podstawie stosownej umowy określającej czasookres użyczenia pomieszczeń, odpowiadający czasookresowi realizacji niniejszego zamówienia, spełniających wszelkie wymogi oraz posiadający stosowne dokumenty (np. zezwolenia, decyzje itp.) wynikające z przepisów prawa.
11. Wszystkie produkty do przygotowania posiłków zapewnia we własnym zakresie Wykonawca od Dostawców znajdujących się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dalej PIS) lub Inspekcji Weterynaryjnej stosownie do wykonywanej działalności gospodarczej i na każde żądanie Zamawiającego przedstawić stosowne dokumenty Dostawców (protokoły kontroli, decyzje itp.).
12. Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego posiłki:
13. specjalistycznym transportem posiadającym dokumenty potwierdzające dopuszczenie do przewozu żywności (w przypadku pojazdów posiadających ww. dokumenty wydane przez PIS z poza terenu m. Świnoujścia, Wykonawca dokona potwierdzenia
w Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (dalej: PPIS) w Świnoujściu, brak potwierdzenia skutkować będzie rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy),
14. w termosach i pojemnikach przeznaczonych do przewozu żywności (zgodnych
z obowiązującymi przepisami). Pojemniki i termosy muszą być szczelne, posiadające zamknięcia uniemożliwiające samoczynne otwarcie, nieuszkodzone i mające zastosowanie do przechowywania i transportu żywności. Zamawiający nie dopuszcza stosowania pojemników odzyskanych z opakowań zbiorczych tj. po serkach, lodach itp. Za stan higieniczno-sanitarny ww. odpowiada Wykonawca,

- na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedstawi, nie później niż w terminie 3 dni od dnia żądania, odpowiednie dokumenty, potwierdzające spełnienie ww. wymogów.

1. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie 10-dniowych jadłospisów przygotowanych wg ściśle określonych norm przez dietetyka i zatwierdzonych przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca przesyła jadłospisy pocztą elektroniczną na adres:sekretariat@zodfregata.swinoujscie.pl i koordynujaca4@zodfregata.swinoujscie.pl na 4 dni przed jego wprowadzeniem. Zamawiający w terminie 2 dni zgłosi ewentualne uwagi na adres poczty elektronicznej Wykonawcy.
2. Jadłospis dzienny winien zawierać nazwy posiłków, potraw i ich wagi oraz informację
o zawartych w poszczególnych daniach alergenach (zgodnie z załącznikiem nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europy (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji). Opisy dań muszą być szczegółowe bez stosowania ogólników typu: ser, filet, surówka. Zamawiający dopuszcza zmiany w jadłospisie tylko w zakresie owoców i warzyw sezonowych.
3. W procesie planowania żywienia Wykonawca uwzględni następujące wytyczne żywieniowe: posiłki będą posiadały odpowiednią wartość kaloryczną, białkową i węglowodanową przewidywaną dla poszczególnych diet i grup konsumentów.
	1. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:

**A. ŚNIADANIE**

W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem - drobne formy, kaszą manną) codziennie;
* kawa z mlekiem/herbata z cytryną;
* chleb krojony (pszenny, żytni);
* bułka pszenna, rogal;
* masło;
* dżem lub miód;
* dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
* warzywa/owoce sezonowe.

**B. OBIAD**

W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa;
* drugie danie;
* surówka (z warzyw surowych /gotowanych);
* kompot lub sok zagęszczony.

**C. KOLACJA**

W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki:

* herbata z cytryną;
* chleb krojony (pszenny, żytni);
* masło;
* dwa różne dodatki do pieczywa (zimno lub na ciepło);
* warzywa/owoce sezonowe.

Cukier należy wydawać osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem.

**D.II ŚNIADANIE I DODATEK NOCNY** - tylko dla diety cukrzycowej:

* pieczywo;
* wędliny;
* jogurt.
	1. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
* na zimno: wędliny, podroby, galantyny, galarety, sery (twaróg chudy, twardy, topione bez przypraw), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, itp.
* na ciepło: jajecznica, bigos, kaszanka, wędlina (kiełbasa podlaska, śląska, parówki), naleśniki, itp.
	1. Na drugie danie obiadowe musi być:
* co najmniej sześć razy na dekadę - potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety);
* filet z ryby bez ości i skóry panierowany (dwa razy w dekadzie) lub
w jarzynach itp.;
* potrawy półmięsne i bez mięsne (gołąbki, zapiekanki, pyzy, pierogi leniwe,
z mięsem, itp.) dwa razy w dekadzie.
	1. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki natomiast kasza, ryż, makaron (tylko drobne formy) - nie częściej niż po trzy razy w miesiącu.
	2. Na II śniadanie, podwieczorek i dodatek nocny (dla diet cukrzycowych) - produkty należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do żywności.
	3. Chleb należy dostarczyć krojony, a dodatki do pieczywa - porcjowane (wędliny bez osłonek, jajko gotowane obrane ze skorupki).
	4. Przynajmniej co drugi dzień na śniadanie lub kolację wymagany jest dodatek do pieczywa na ciepło.
	5. W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) wymagane jest przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast
	i owoców.
	6. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
	7. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np.: sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp.
	8. Całodzienne wyżywienie powinno odpowiadać wymogom kalorycznym dla poszczególnych diet.
	9. Posiłki winny być przygotowane wg następujących diet:
* dieta podstawowa ogólna - 2300 Kcal (+/-20%);
* dieta lekkostrawna - 2000 Kcal (+/-20%);
* dieta cukrzycowa - 2000÷2300 Kcal (+/-20%)
	1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:
* śniadanie / II śniadanie - w godz. 07.00-07.30
* obiad+kolacja /dodatek nocny - w godz. 12.00-12.30
1. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
2. Zamawiający zgłosi Wykonawcy na piśmie na 3 dni przed każdą dekadą - średnią ilość żywionych osób na dany okres.
3. Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków (w tym diety) Zamawiający będzie składał z jednodniowym wyprzedzeniem na „druku zapotrzebowania żywnościowego”, które będzie przekazywał pracownikowi Wykonawcy do godz. 09:00. Pracownik Wykonawcy ma obowiązek potwierdzić otrzymanie druku swoim podpisem (imieniem i nazwiskiem) na kopii druku, o którym mowa w zdaniu poprzednim.
4. Sporządzanie posiłków odbywać się będzie na podstawie 10 - dniowych jadłospisów przygotowanych według ściśle określonych norm przez dietetyka Wykonawcy zatwierdzonych w formie pisemnej pod rygorem nieważności przez przedstawiciela Zamawiającego. Wykonawca przesyła jadłospisy pocztą elektroniczną na adres: sekretariat@zodfregata.swinoujscie.pl na 4 dni przed jego wprowadzeniem. Zamawiający w terminie 2 dni zgłosi ewentualne uwagi na adres poczty elektronicznej Wykonawcy.
5. Przygotowane posiłki dla pacjentów będą wydawane przez pracowników Zamawiającego.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez wyznaczonego przedstawiciela
ZOD FREGATA sp. z o.o., stanu sanitarno-higienicznego kuchni, w których przygotowywane są przez Wykonawcę posiłki i zaplecza kuchennego, kontrolę jakości
i ilości wydawanych surowców z magazynu, uczestnictwo przy produkcji posiłków
i przygotowaniu ich do wydania.
7. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe
u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością,
m.in. w przypadku podejrzenia lub stwierdzenia zakażenia pokarmowego.
8. Wykonawca, który będzie realizował zamówienie musi spełniać wymagania określone
w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia
(Dz. U. z 2022 r. poz. 2132) oraz rozporządzeniach wykonawczych.
9. Stosownie do treści art. 95 Pzp Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zatrudniał na podstawie umowy o pracę osobę wykonującą czynności objęte zakresem przedmiotu Umowy, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w rozumieniu art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2022 r. poz. 1510 ze zm.); Zamawiający wymaga zatrudnienia w formie stosunku pracy przy realizacji przedmiotu umowy osoby wykonujące czynności związane z przygotowaniem posiłków,
w szczególności kucharzy i pomoce kuchenne.
10. Wymagania dotyczące zatrudnienia ww. osób, zostały szczegółowo określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ. Umowa reguluje także: sposób udokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań o których mowa w art. 95 ustawy Pzp, sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań, rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia.
11. Kody Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków

55521100-9 - Usługi rozwożenia posiłków

**II. PRAWO OPCJI**

**Zamawiający jest uprawniony do skorzystania z prawa opcji w zakresie ilościowym wskazanym poniżej oraz na zasadach i w trybie opisanym załączniku nr 6 do SWZ tj. Wzór umowy. Postanowienia dotyczące zasad przygotowywania oraz dostarczania i zatwierdzania jadłospisów, przygotowywania oraz dostarczania posiłków itp. pozostają takie same jak
w przypadku zamówienia podstawowego.**

**II.A. Zakres rozszerzony (prawo opcji I) – ZR**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów komercyjnych ZOD Fregata sp. z o. o. - maksymalnie 7 osób, w tym:
* dieta podstawowa ogólna oraz diety specjalistyczne (wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa i ich modyfikacje) - maksymalnie 3 osoby,
* dieta lekkostrawna - maksymalnie 3 osoby,
* dieta cukrzycowa - maksymalnie 1 osoba.
1. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:

**A. ŚNIADANIE**

W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem - drobne formy, kaszą manną) codziennie;
* kawa z mlekiem/herbata z cytryną;
* chleb krojony (pszenny, żytni);
* bułka pszenna, rogal;
* masło;
* dżem lub miód;
* dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
* warzywa/owoce sezonowe.

**B. DRUGIE ŚNIADANIE**

* ciasto/ciastka
* jogurt
* kisiel/budyń
* galaretka owocowa
* owoce sezonowe

**C. OBIAD**

W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa;
* drugie danie;
* 2 x surówka (z warzyw surowych /gotowanych);
* kompot lub sok zagęszczony.

**D. PODWIECZOREK**

* ciasto/ciastka
* jogurt
* kisiel/budyń
* galaretka owocowa
* owoce sezonowe

**E. KOLACJA**

W zestaw kolacji winny wchodzić następujące składniki:

* herbata z cytryną;
* chleb krojony (pszenny, żytni);
* masło;
* dwa różne dodatki do pieczywa (zimno lub na ciepło);
* warzywa/owoce sezonowe.

Cukier należy wydawać osobno w formie suchego prowiantu wraz ze śniadaniem.

**F.DRUGIE ŚNIADANIE I DODATEK NOCNY** - dla diety cukrzycowej:

* pieczywo;
* wędliny;
* jogurt.
1. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
* na zimno: wędliny, podroby, galantyny, galarety, sery (twaróg chudy, twardy, topione bez przypraw), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, itp.
* na ciepło: jajecznica, bigos, kaszanka, wędlina (kiełbasa podlaska, śląska, parówki), naleśniki, itp.
1. Na drugie danie obiadowe musi być:
* co najmniej sześć razy na dekadę - potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety);
* filet z ryby bez ości i skóry panierowany (dwa razy w dekadzie) lub w jarzynach itp.;
* potrawy półmięsne i bez mięsne (gołąbki, zapiekanki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, itp.) dwa razy w dekadzie.
1. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki natomiast kasza, ryż, makaron (tylko drobne formy) - nie częściej niż po trzy razy w miesiącu.
2. Na II śniadanie i dodatek nocny - produkty należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do żywności.
3. Chleb należy dostarczać krojony, dodatki do pieczywa - porcjowane (wędliny bez osłonek, jajko gotowane obrane ze skorupki).
4. Przynajmniej co drugi dzień na śniadanie lub kolację wymagany jest dodatek do pieczywa na ciepło.
5. W czasie świąt (Wielkanoc, Boże Narodzenie) wymagany jest przygotowanie potraw świątecznych wywodzących się z tradycji kuchni polskiej, z uwzględnieniem ciast i owoców.
6. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
7. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np.: sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp.
8. Całodzienne wyżywienie powinno odpowiadać wymogom kalorycznym dla poszczególnych diet.

 Posiłki winny być przygotowane wg następujących diet:

* dieta podstawowa ogólna - 2300 Kcal (+/-20%);
* dieta lekkostrawna - 2000 Kcal (+/-20%);
* dieta cukrzycowa - 2000-2300 Kcal (+/-20%)
1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:

śniadanie / II śniadanie - w godz. 07.00-07.30

 obiad+kolacja /dodatek nocny - w godz. 12.00-12.30

1. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
2. Zamawiający zgłosi Wykonawcy na piśmie na 3 dni przed każdą dekadą - średnią ilość żywionych osób na dany okres.
3. Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków (w tym diety) Zamawiający będzie składał
z jednodniowym wyprzedzeniem na „druku zapotrzebowania żywnościowego”, które będzie przekazywał pracownikowi Wykonawcy do godz. 09:00. Pracownik Wykonawcy ma obowiązek potwierdzić jego otrzymanie swoim podpisem (imieniem i nazwiskiem) na kopii druku, o którym mowa w zdaniu poprzednim.

**II.B. Zakres opieki dziennej (prawo opcji II) – ZD**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie śniadań i obiadów dla osób korzystających z opieki dziennej ZOD FREGATA sp. z o. o. - maksymalnie 3 osoby, w tym:
* dieta podstawowa ogólna oraz diety specjalistyczne (wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa i ich modyfikacje) - maksymalnie 1 osoba,
* dieta lekkostrawna - maksymalnie 1 osoba,
* dieta cukrzycowa - maksymalnie 1 osoba.
1. Wymagania dotyczące składników poszczególnych posiłków:

**A. ŚNIADANIE**

W zestaw śniadaniowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa mleczna (z ryżem, płatkami, makaronem - drobne formy, kaszą manną) codziennie;
* kawa z mlekiem/herbata z cytryną;
* chleb krojony (pszenny, żytni);
* bułka pszenna, rogal;
* masło;
* dżem lub miód;
* dwa różne dodatki do pieczywa (na zimno lub na ciepło);
* warzywa/owoce sezonowe.

**B. OBIAD**

W zestaw obiadowy winny wchodzić następujące składniki:

* zupa;
* drugie danie;
* 2 x surówka (z warzyw surowych /gotowanych);
* kompot lub sok zagęszczony.

**C.DRUGIE ŚNIADANIE** - wyłącznie dla diety cukrzycowej:

* pieczywo;
* wędliny;
* jogurt.
1. Przez dodatki do pieczywa należy rozumieć:
* na zimno: wędliny, podroby, galantyny, galarety, sery (twaróg chudy, twardy, topione bez przypraw), pasty (rybne, jajeczne, serowe), sałatki jarzynowe, itp.
* na ciepło: jajecznica, bigos, kaszanka, wędlina (kiełbasa podlaska, śląska, parówki), naleśniki, itp.
1. Na drugie danie obiadowe musi być:
* co najmniej sześć razy na dekadę - potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety, itp., drób (wyłącznie udka i filety);
* filet z ryby bez ości i skóry panierowany (dwa razy w dekadzie) lub w jarzynach itp.;
* potrawy półmięsne i bez mięsne (gołąbki, zapiekanki, pyzy, pierogi leniwe, z mięsem, itp.) dwa razy w dekadzie.
1. Do drugiego dania obiadowego ziemniaki natomiast kasza, ryż, makaron (tylko drobne formy) - nie częściej niż po trzy razy w miesiącu.
2. Na II śniadanie - produkty należy dostarczać w zamkniętych pojemnikach przeznaczonych do żywności.
3. Chleb należy dostarczać krojony, dodatki do pieczywa - porcjowane (wędliny bez osłonek, jajko gotowane obrane ze skorupki).
4. Przynajmniej co drugi dzień na śniadanie dodatek do pieczywa na ciepło.
5. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe paczkowane).
6. Posiłki powinny być uzupełniane dodatkami, np.: sól, cukier, musztarda, chrzan, ketchup itp.
7. Posiłki winny być przygotowane wg następujących diet:
* dieta podstawowa ogólna - 1610 Kcal (+/-20%);
* dieta lekkostrawna - 1400 Kcal (+/-20%);
* dieta cukrzycowa - 1400-1610 Kcal (+/-20%)
1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w następujących godzinach:
* śniadanie / II śniadanie - w godz. 07.00-07.30
* obiad+kolacja /dodatek nocny - w godz. 12.00-12.30
1. Wykonawca musi bezwzględnie zapewnić wyżywienie przez wszystkie dni w roku bez względu na okoliczności zależne lub niezależne od niego.
2. Zamawiający zgłosi Wykonawcy na piśmie na 3 dni przed każdą dekadą - średnią ilość żywionych osób na dany okres.

Szczegółowe zapotrzebowanie na ilość posiłków (w tym diety) Zamawiający będzie składał
z jednodniowym wyprzedzeniem na „druku zapotrzebowania żywnościowego”, które będzie przekazywał pracownikowi Wykonawcy do godz. 09:00. Pracownik Wykonawcy ma obowiązek potwierdzić jego otrzymanie swoim podpisem (imieniem i nazwiskiem) na kopii druku, o którym mowa w zdaniu poprzednim

# III. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE/OFERTA WARIANTOWA/ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

1. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.

Zamawiający zrezygnował z podziału zamówienia na części z przyczyn ekonomicznych – udzielenie zamówienia jednemu Wykonawcy spowoduje że tylko raz zostaną naliczone koszty stałe, takie jak koszty prowadzenia działalności gospodarczej, utrzymania przedsiębiorstwa, ubezpieczeń, składek dla pracowników, kosztów związanych z transportem, rezerwy związanej z niedoszacowaniem kosztów itp.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
3. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji,
o której mowa w art. 261 ustawy Pzp.

# IV. PODWYKONAWCY

1. Wykonawca może powierzyć zgodnie z treścią złożonej oferty, wykonanie części usług podwykonawcom pod warunkiem, że posiadają oni kwalifikacje do ich wykonania.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w Formularzu Ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ) tych części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom
i podania firm podwykonawców (o ile są znane). W przypadku niewskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, przyjmuje się, że przedmiot zamówienia zostanie w całości wykonany samodzielnie przez Wykonawcę.
3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca samodzielnie spełnia je
w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy
z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

# V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia:

- termin rozpoczęcia - w dniu zawarcia umowy, jednak nie wcześniej niż **1 stycznia 2023 r.**

- termin wykonania - **do 31 grudnia 2023 r.**

**VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

1.1 nie podlegają wykluczeniu;

1.2.spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie stawia warunku w ww. zakresie.

1. **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej:**
	* 1. wykaże, że posiada zezwolenie wydane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług żywienia z uwzględnieniem świadczenia usług cateringowych,
		2. wykaże, że posiada aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U.
		z 2022r., poz. 2132),
		3. wykaże, że posiada aktualną decyzję dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności wydaną przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki, o których mowa powyżej zostaną spełnione jeżeli przynajmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia będzie posiadał ww. uprawnienia. Wykonawca, który w ramach wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia wykaże posiadanie stosownych uprawnień musi realizować tę część zamówienia, z którą wiąże się obowiązek posiadania wymaganych uprawnień.

1. **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
2. Zamawiający uzna, że wykonawca spełnia warunek, jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od Odpowiedzialności Cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200.000,00 zł,
3. zamawiający uzna, że wykonawca spełnia warunek, jeżeli przedstawi dokumenty potwierdzające przychody z okresu ostatnich 3 lat obrotowych o łącznej wartości co najmniej 200.000,00 zł
4. **zdolności technicznej lub zawodowej:**

warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

* 1. dysponuje - dietetyczką/kiem:

- posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) potwierdzający wykształcenie w zakresie dietetyki.

W przypadku, gdy podmiot trzeci, którego potencjałem wspiera się wykonawca realizował zamówienie, w zakres którego wchodziły ww. usługi wspólnie z innym podmiotem, nie ubiegającym się o udzielenie zamówienia, Zamawiający wymaga, aby podmiot trzeci udostępniający potencjał wykonawcy faktycznie uczestniczył w realizacji ww. zakresu zamówienia.

W przypadku, gdy zamówienie, w zakres którego wchodzą ww. usługi, były realizowane przez wykonawcę wspólnie z innym podmiotem, nie ubiegającym się o udzielenie zamówienia, Zamawiający wymaga, aby wykonawca składający ofertę w niniejszym postępowaniu faktycznie uczestniczył w realizacji ww. zakresu zamówienia.

1. W przypadku, gdy jakakolwiek wartość dotycząca ww. warunku wyrażona będzie w walucie obcej, Zamawiający przeliczy tę wartość w oparciu o średni kurs walut NBP dla danej waluty
z daty wszczęcia postępowania. Za datę wszczęcia postępowania Zamawiający uznaje datę umieszczenia ogłoszenia na swojej stronie internetowej. Jeżeli w tym dniu średni kurs NBP nie będzie opublikowany Zamawiający przyjmie średni kurs z ostatniego dnia przed dniem ogłoszenia. Jeżeli w jakimkolwiek dokumencie złożonym przez wykonawcę wskazane zostaną kwoty wyrażone w walucie nie znajdującej się aktualnie w obrocie, Zamawiający dokona przeliczenia tych kwot na złotówki na podstawie ostatniego średniego miesięcznego kursu złotego w stosunku do tych walut, ujawnionego w Tabeli Kursów Narodowego Banku Polskiego.
2. Wykonawca, zgodnie z art. 118 ustawy Pzp może w celu potwierdzenia spełniana warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
3. W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, będzie dysponował niezbędnymi zasobami
w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda złożenia dokumentów, które określają w szczególności:

- zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;

- sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów
podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;

- 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, usługi, których wskazane zdolności dotyczą (wzór zobowiązania do udostępnienia zasobów stanowi załącznik nr 5 do SWZ).

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawca może polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

**VII.****PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
	1. udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
	2. handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
	3. o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 ze zm.) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2022 r. poz. 463 ze zm.),
	4. finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165 a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
	5. o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
	6. powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r., poz. 1745),
	7. przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277 d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
	8. o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r.
	o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

 - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną
o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, 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 ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji,
w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału
w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji
wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy
z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

1. Z postępowania, na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. 2022 r., poz. 835), wyklucza się:
2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych
w rozporządzenia Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy(dalej: „rozporządzenie 765/2006”) i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (dalej: „rozporządzenie 269/2014) albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu wykluczenia
z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U.
z 2021 r. poz. 1129, 1598, 2054 i 2269 oraz z 2022 r. poz. 25);
3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej
o zastosowaniu wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598, 2054 i 2269 oraz z 2022 r.
poz. 25);
4. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji
w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu wykluczenie z postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy
z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598, 2054 i 2269 oraz z 2022 r. poz. 25).
5. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp tj.:
6. wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, 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;
7. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
8. naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
9. wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
10. podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
11. zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
12. zreorganizował personel,
13. wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
14. utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
15. wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
16. Wykluczenie wykonawcy następuje:
17. w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a-g i pkt 2 ustawy Pzp, na okres 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej
z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
18. w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h i pkt 2 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h ustawy Pzp, na okres 3 lat od dnia uprawomocnienia się odpowiednio wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, wydania ostatecznej decyzji lub zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia, chyba że w wyroku lub decyzji został określony inny okres wykluczenia;
19. w przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, na okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
20. w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5, art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, na okres 3 lat od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
21. w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 6 Pzp, w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym zaistniało zdarzenie będące podstawą wykluczenia.
22. w przypadkach, o których mowa w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.
o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r., poz. 835), na okres trwania okoliczności określonych w tym przepisie.
23. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

# VIII. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH

1. Wraz z ofertą wykonawca zobowiązany jest złożyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału
w postępowaniu, w zakresie wskazanym w SWZ. W przypadku, gdy o zamówienie wspólnie ubiega się dwa lub więcej podmiotów oświadczenia te powinny być złożone przez każdego
z nich. Ponadto oświadczenie takie musi być złożone przez podmiot, na zasoby którego powołuje się wykonawca. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału
w postępowaniu. Powyższe oświadczenie wykonawca składa według wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2 do SWZ.**
2. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia,
w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni terminie, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych (oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowania), tj. takie dokumenty jak:
3. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
4. zezwolenie wydane przez Państwowego Inspektora Sanitarnego na świadczenie usług żywienia z uwzględnieniem świadczenia usług cateringowych,
5. aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2022 r., poz. 2132),
6. aktualną decyzję dopuszczającą środek transportu do przewożenia żywności wydaną przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
7. polisę Odpowiedzialności Cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej
z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200.000,00 zł,
8. wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego,
w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, wraz
z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia
i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ,**
9. dokumenty potwierdzające przychody z okresu ostatnich 3 lat obrotowych o łącznej wartości co najmniej 200.000,00 zł

Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden
z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej.

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 1), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

Dokumenty, o których mowa powyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż
3 miesiące przed ich złożeniem. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Oświadczenie powinno został złożone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem w Postępowaniu.

1. W przypadku, gdy wykonawca posługiwać się będzie zasobami podmiotów trzecich w celu potwierdzania spełniania warunków udziału w postępowaniu, zamawiający żąda od wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych
w pkt 2, odpowiednio.

# IX. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

# X. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Informacje ogólne:
	1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa za pośrednictwem platformy do obsługi postępowań przetargowych, dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/zpo.swinoujscie>(zwanej dalej „Platformą”).
	2. Składanie ofert oraz wszelkich oświadczeń odbywa się przy użyciu Platformy. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich wczytania do Platformy. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania.
	3. Rejestracja na Platformie, w tym złożenie oferty, wymaga założenia konta użytkownika.
	W celu założenia konta użytkownika konieczne jest posiadanie przez użytkownika aktywnego konta poczty elektronicznej (e-mail).
	4. Wymagania techniczne i organizacyjne korzystania z Platformy określa regulamin Platformy (dostępny pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin>) oraz instrukcje dla wykonawców (dostępne pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>).Wykonawca przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania
z Platformy, określone w Regulaminie oraz uznaje go za wiążący.

* 1. Sposób sporządzenia dokumentów lub oświadczeń musi być zgody z wymaganiami określonymi w ustawie Pzp, rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23.12.2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r.,
	poz. 2415) oraz rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30.12.2020 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 (Dz.U. z 2020 r., poz. 2452).
	2. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email: zamowienia@zodfregata.swinoujscie.pl ;
	3. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: zamowienia@zodfregata.swinoujscie.pl; sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgody 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 (Dz. U poz. 2452).
	4. Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
	5. Osobami uprawnionymi do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami jest w sprawie przedmiotu zamówienia:
* Elżbieta Łabo - w zakresie przedmiotu zamówienia

e-mail: koordynujaca1@zodfregata.swinoujscie.pl,

* Mirosława Jabłonowska - w zakresie formalno-prawnym

e-mail:zamowienia@zodfregata.swinoujscie.pl.

* 1. W sprawach merytorycznych związanych z danym postępowaniem Zamawiający przewiduje możliwość porozumiewania się wyłącznie drogą elektroniczną, poprzez wykorzystanie na Platformie przycisku: **Wiadomości**.
	2. W sprawach technicznych związanych z obsługą Platformy należy korzystać z pomocy **Centrum Wsparcia Klienta**, które udzieli wszelkich informacji związanych z procesem składania ofert, rejestracji czy innych aspektów technicznych Platformy. **Centrum Wsparcia Klienta** dostępne codziennie od poniedziałku do piątku w godz. Od 7.00 do 17.00 pod nr tel. **22 101 02 02**.
	3. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania Platformy, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
	4. Postępowanie odbywa się w języku polskim, w związku z czym wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia itp. składane w trakcie postępowania między Zamawiającym a wykonawcami muszą być sporządzone w języku polskim.
	5. Zamawiający nie przewiduje zwoływania zebrania wykonawców.
1. Złożenie oferty:
	1. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem Platformy w zakładce POSTĘPOWANIA, w części dotyczącej niniejszego postępowania.
	2. Po kliknięciu w tytuł postępowania nastąpi przekierowanie na Platformę, gdzie należy pobrać, wypełnić i złożyć ofertę wraz z załącznikami, postępując zgodnie z Instrukcją składania oferty dla wykonawcy, zamieszczoną na Platformie.
	3. Składana oferta musi zawierać wypełnione wszystkie obowiązkowe pola oraz zawierać wymagane załączniki do oferty, które należy złożyć w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
	4. Za termin złożenia oferty uważa się termin zamieszczenia oferty na Platformie.
	5. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16  kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy.
	6. Złożenie oferty na nośniku danych (np. CD, pendrive) jest niedopuszczalne.
2. Minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie z Platformy to przeglądarka internetowa EDGE, Chrome i FireFox w najnowszej dostępnej wersji, z włączoną obsługą języka Javascript, akceptująca pliki typu „cookies” oraz łącze internetowe o przepustowości co najmniej 256 kbit/s. Platforma jest zoptymalizowana dla minimalnej rozdzielczości ekranu 1024x768 pikseli.

**XI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert i kończy się w dniu 28.12.2022 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, może zwrócić się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż30 dni.

# XII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA I SKŁADANIA OFERTY

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na określoną część zamówienia.
2. Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszej SWZ.
3. Oferta i wszystkie załączone dokumenty oraz oświadczenia składane przez Wykonawcę muszą być podpisane przez osoby zdolne do czynności prawnych w imieniu wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
z zastrzeżeniem art. 261 ustawy Pzp.
5. Sposób złożenia oferty opisany jest w rozdziale X pkt 2 SWZ.
6. Oferta powinna zawierać:
7. wypełniony formularz ofertowy - **Załącznik nr 1 do SWZ;**
8. oświadczenia o braku podstaw wykluczenia z postępowania oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - **Załącznik nr 2 do SWZ**;

w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie ww. oświadczenie składa każdy z nich;

1. zobowiązanie podmiotów trzecich, na których zasoby powołuje się wykonawca (**załącznik nr 4 do SWZ)** wraz z oświadczeniem podmiotu udostępniającego o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (**załącznik nr 2 do SWZ)**;
2. dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentacji wykonawcy, w tym pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania wykonawcy, także wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego,
3. oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego dotyczące usług wykonywanych przez poszczególnych wykonawców (składane w trybie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp) (**załącznik nr 5 do SWZ**).
4. W przypadku, gdy oferta lub załączone do niej dokumenty zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wykonawca zobowiązany jest do ich zastrzeżenia w sposób wymagany w art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.

# XIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć do **dnia 12.12.2022 r. do godziny 10.00** w sposób określony w rozdziale X pkt 2 SWZ.
2. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w **dniu 12.12.2022 r. o godzinie 10.30** w Siedzibie Zamawiającego przy ul. Bydgoskiej 14 w Świnoujściu, za pośrednictwem platformy zakupowej.
3. Otwarcie ofert jest jawne, wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informację
z otwarcia ofert, o której mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

# XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTOWEJ

1. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN netto i brutto, cyfrowo i słownie
z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (z dokładnością do 1 grosza
z zaokrągleniem w górę) z uwzględnieniem podatku VAT.
2. Cena jednostkowa netto x ilość = wartość netto + podatek VAT= wartość brutto.
3. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające wprost z SWZ, jak również koszty w niej nieujęte, np. koszty opakowań, innych materiałów, sprzętu, bez których nie można wykonać zamówienia należycie oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
4. Zgodnie z art. 225 ustawy Pzp, jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia
11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2022 r. poz. 931 ze zm.) , dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
W ofercie wykonawca ma obowiązek:
5. poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania
u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
6. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
7. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
8. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
9. Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ceny ryczałtowej w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawiania ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.
10. Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w walucie PLN.
11. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.

# XV. KRYTERIUM OCENY OFERT

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający będzie oceniał oferty na podstawie następujących kryteriów i przyznanej im wagi:
2. cena (C) - 60 pkt.
3. wsad surowca (wartość wsadu do kotła rozumiana jako suma cen brutto produktów użytych do przygotowania posiłków (WS) - 40 pkt.
4. Sposób obliczania punktów dla poszczególnych kryteriów:
5. w ramach kryterium **„cena”** oceniana będzie wskazana w Formularzu ofertowym cena brutto.

Ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

najniższa cena spośród ofert ocenianych

**cena =** ------------------------------------------------------------ x 60

cena oferty ocenianej

Zamawiający określa maksymalną liczbę punktów jaką może uzyskać Wykonawca za to kryterium - 60 punktów.

Pojęcie „cena” znaczy tyle co wynagrodzenie całkowite, o którym mowa w pkt. 3 załącznika nr 1 do SWZ „Formularz ofertowy”.

1. w ramach kryterium **„Wsad surowca dla wariantu podstawowego”**(Ws) oceniana będzie wskazana w Formularzu oferty cena brutto.

Ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

 cena brutto wsadu surowca oferty ocenianej

**Wsad surowca =** ------------------------------------------------------------ x 40

 najwyższa cena brutto wsadu surowca

Zamawiający określa maksymalną liczbę punktów jaką może uzyskać Wykonawca za to kryterium - 40 punktów

**Zamawiający wymaga, aby minimalny „wsad surowca dla wariantu podstawowego” na jednego pacjenta wynosił 18,00 zł brutto. Złożenie oferty z niższą wysokością „wsadu surowca dla wariantu podstawowego”, niż 18,00 zł brutto będzie skutkowało odrzuceniem oferty.**

1. Łączną liczbę punktów dla oferty stanowić będzie suma liczby punktów uzyskanych
w kryterium **cena (C) i wsad surowca dla wariantu podstawowego (Ws)**

**S = C + Ws**

1. Oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów w kryteriach oceny ofert.
2. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę z największą liczbą punktów (S).
3. W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej ofert takiej samej ilości punktów, najkorzystniejsza oferta to ta, w której punkty w kryterium ceny (C) będą najwyższe.
4. W przypadku, gdy najkorzystniejsze oferty zostaną złożone w tej samej kwocie brutto zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane
w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.
6. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez
wykonawców wyjaśnień treści złożonych przez nich ofert.

**XVI. WYBÓR OFERTY I PODPISANIE UMOWY**

1. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta:
2. odpowiada wszystkim wymaganiom ustawy Pzp;
3. spełnia wszystkie warunki określone w SWZ;
4. uznana została za najkorzystniejszą w oparciu o przyjęte kryterium wyboru.
5. Po wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty, o treści przewidzianej w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp.
6. Zamawiający udostępni na stronie internetowej informacje, o których mowa w art. 253 ust. 2 ustawy Pzp.
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawca dostarczy Zamawiającemu umowę regulującą współpracę partnerów przy realizacji przedmiotowego zamówienia, w przypadku, gdy za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę złożoną przez partnerów ubiegających się wspólnie
o udzielenie niniejszego zamówienia (art. 58 ustawy Pzp).
8. Przez cały okres realizacji Wykonawca zobowiązany jest posiadać ważną umowę ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (obejmującą m.in. zatrucia pokarmowe) w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, za szkody wyrządzone pacjentom Zamawiającego. Suma ubezpieczenia nie może być mniejsza niż **200 000,00** zł. Wykonawca obowiązany jest przekazać Zamawiającemu polisę ubezpieczeniową nie później niż w dniu podpisania Umowy.
9. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
10. Zamawiający zawrze umowę w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego,
z zastrzeżeniem art. 577 ustawy Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
11. Wybrany Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do podpisania umowy zgodnej ze wzorem umowy, załączonym do SWZ (załącznik nr 6 do SWZ).
12. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez dokonywania ich ponownej oceny, chyba, że wystąpią przesłanki, o których mowa w art. 255 ustawy Pzp.

# XVII. WZÓR UMOWY

1. Wzór umowy jaka zostanie zawarta z wykonawcą, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza stanowi **załącznik nr 6 do SWZ.**
2. Przesłanki dopuszczalności zmiany umowy określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 6 do SWZ. Opisane we wzorze umowy przesłanki dopuszczalności jej zmiany stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Nie stanowią jednocześnie zobowiązania do wyrażenia takiej zgody.

# XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp przysługują środki ochrony prawnej przewidziane
w dziale IX ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

# XIX. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH (KLAUZULA INFORMACYJNA)

Zgodnie z art. 13 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 poz. 1 z 04.05.2016) Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest ZOD FREGATA sp. z o.o., przy
ul. Bydgoskiej 14, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Szczecin-Centrum w Szczecinie XIII Wydział Gospodarczy KRS pod nr 0000896149,
NIP 8551485813, REGON 812012078, reprezentowana przez: Małgorzatę Szewczuk - Prezesa Zarządu Spółki,
2. administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym można się skontaktować pisemnie za pomocą poczty tradycyjnej na adres: ZOD FREGATA sp. z o.o., przy ul. Bydgoskiej 14, z siedzibą w Świnoujściu, lub e-mail: iodo@zodfregata.swinoujscie.pl,
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji umowy na „Przygotowanie
i dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów ZOD FREGATA sp. z o.o., przy
ul. Bydgoskiej 14,” - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.,
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą podmioty uczestniczące w realizacji umowy na „Przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego FREGATA w Świnoujściu sp. z o.o.”, służby księgowe, firmy z którymi administrator ma podpisane umowy w celu świadczenia usług oraz organy władzy publicznej
i podmioty wykonujące zadania publiczne uprawnione na podstawie przepisów prawa,
5. Pani/Pana dane osobowe przechowywane będą przez okres niezbędny do realizacji
i rozliczenia umowy,
6. posiada Pani/Pan prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
7. ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego czyli do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO), ul. Stawki 2 00-193 Warszawa, tel. 22 531 03 00, fax. 22 531 03 01, e-mail: kancelaria@puodo.gov.pl, podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy, administrator nie będzie przekazywał Pani/Pana danych osobowych odbiorcom w państwach trzecich oraz organizacjom międzynarodowym, administrator nie podejmuje czynności związanych ze zautomatyzowanym podejmowaniem decyzji wobec danych osobowych, w tym
o profilowaniu.

# XXI. ZAŁĄCZNIKI

Niżej wymienione załączniki stanowią integralną część SWZ

Nr 1 - Formularz ofertowy

Nr 2 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału
w postępowaniu

Nr 3 - Wykaz osób

Nr 4 - Wzór zobowiązania do udostępnienia zasobów

Nr 5 - Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego dotyczące usług wykonywanych przez poszczególnych wykonawców (składane w trybie art. 117 ust. 4 ustawy Pzp)

Nr 6 - Wzór umowy

**SPECYFIKACJĘ WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA**
*Zatwierdził dn.: 01.12.2022 r.
Prezes Zarządu Spółki
Podpis w dokumentacji
Małgorzata Szewczuk*