



SZPITAL IM. ŚW. JADWIGI ŚLĄSKIEJ W TRZEBNICY  
ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica  
Tel. 71 312-09-20 Fax. 71 312-14-98  
E-mail: sekretariat@szpital-trzebnica.pl  
NIP: 915-15-23-806 REGON: 000308761 KRS: 0000033125  
www.szpital-trzebnica.pl

---

## SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

- dalej zwana „SWZ”

Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego - o wartości mniejszej niż progi unijne realizowane w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt. 1 oraz w oparciu o art. 359 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2021.1129 t.j.) - dalej zwanej „Pzp”.

# **„Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków”**

Oznaczenie sprawy:  
7/PZP/2021/TP/US

**I. Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej i adres strony internetowej prowadzonego postępowania.**

Szpital im. św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica

Tel. 71 312-09-20

Adres poczty elektronicznej: [przetargi@szpital-trzebnica.pl](mailto:przetargi@szpital-trzebnica.pl)

Strona internetowa prowadzonego postępowania:

[https://platformazakupowa.pl/pn/szpital\\_trzebnica](https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_trzebnica)

**II. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia.**

[https://platformazakupowa.pl/pn/szpital\\_trzebnica](https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_trzebnica)

**III. Tryb udzielenie zamówienia oraz informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.**

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy Pzp dotyczących zamówień klasycznych o wartości mniejszej niż progi unijne, w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 ust. 1 Pzp, na usługi społeczne (art. 359 ust. 2 Pzp).
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia wyrażona w złotych jest mniejsza niż równowartość kwoty 750 000 euro.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 i 8 Pzp.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp.
8. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**IV. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności dla pacjentów, osób towarzyszących oraz personelu Zamawiającego, wg bieżących potrzeb Szpitala przez okres 18 miesięcy.
2. Kod CPV:  
główny: 55 32 10 00 - 6 Usługi przygotowywania posiłków  
dodatkowy: 55 52 00 00 - 1 Usługi dostarczania posiłków
3. Usługi świadczone będą dla:  
- około 140 pacjentów dziennie przebywających na oddziałach mieszczących się w Trzebnicy przy ul. Prusickiej 53-55.

Oddział	Położenie	Komunikacja
<b>Budynek I</b>		
Chorób Wewnętrznych (żeński)	III piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny
Chorób Wewnętrznych (męski)	III piętro	
Pediatryczny (1 –18 lat)	II piętro	
Chirurgii Ogólnej	II piętro	
Położnictwa i Ginekologii	I piętro	
<b>Budynek II</b>		
Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	I piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny
Intensywnego Nadzoru	parter	
<b>Budynek III</b>		
Rehabilitacyjny (4–90 lat )	I piętro, II piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny
Planowany od 01.10.2021 Pododdziału Replantacji Kończyn, Chirurgii Ręki i Mikrochirurgii	II piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny

Odległość między budynkami wynosi około 15 m – korytarz komunikacyjny

Zamawiający zaleca wizję lokalną obiektów.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany lokalizacji lub likwidację poszczególnych oddziałów.

Rozkład kuchenek (pomieszczeń):

- w I budynku: 4 kuchenki oddziałowe tj. Chorób Wewnętrznych, Pediatryczny, Ch.Ogólnej, Położniczo-Ginekologiczny,
- w budynku II: 2 kuchenki oddziałowe tj. Intensywny Nadzór oraz Urazowo-Ortopedyczny
- w budynku III: 2 kuchenki oddziałowe tj. Rehabilitacja I i Rehabilitacja i razem planowany pododdział Chirurgii Ręki II piętro

- personelu (średnio 1 osoba dziennie),
- osób towarzyszących (w I półroczu 2021: śniadania 149 ; obiady 258.; kolacje 166)

4. Kaloryczności posiłków całodziennych - dzienne zestawienie składników pokarmowych:

- kalorie **2200 – 2500:**
- białko ogółem 70g
- w tym białko zwierzęce 20 - 45g
- tłuszcze 70 - 95g
- węglowodany 320 - 390g

5. Przewidywana łączna ilość osobodni w skali 18 miesięcy wynosi: **76 720**.

6. PRAWO OPCJI: Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, w ramach którego wielkość i wartość Przedmiotu Zamówienia może ulec zwiększeniu uzależnionemu od rzeczywistych potrzeb wynikających z działalności Zamawiającego, z zastrzeżeniem, że nie więcej niż o 20%.
7. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego, np. diety o zmienionej konsystencji.
8. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać powszechnie stosowane diety z uwzględnieniem przede wszystkim:
  - a) **dieta podstawowa** – sposób sporządzania posiłków może uwzględniać wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw. Stosować można gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – dieta stanowi około 43% ilości miesięcznej,
  - b) **dieta bogatoresztkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości ,
  - c) **dieta łatwostrawna** - stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia itp. Wyklucza się ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Stosować można gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu - dieta stanowi około 32 % ilości miesięcznej,
  - d) **dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** – potrawy gotowane z ograniczeniem tłuszczu i błonnika– dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
  - e) **dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** – potrawy gotowane z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
  - f) **dieta papkowata** - stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlinę i sery mielone, mięso i warzywa do obiadu mielone, miesięcznie stanowi 3% ilości,
  - g) **dieta płynna wzmocniona** - zakłada pięć posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna z masłem, miodem i żółtkiem; śniadanie II – np. twarożek płynny; obiad- zupa z mięsem mielonym i warzywami miksowana, kompot; podwieczorek- np. budyń; kolacja – np. zupa jarzynowa z mięsem mielonym; miesięcznie stanowi 1,5% ilości,
  - h) **dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę** - zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną – zupa ml. miksowana z żółtkiem, masłem i miodem naturalnym; obiad-zupa miksowana, mięso miel. miksowane; kolacja- np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem miksowanym, miesięcznie stanowi 1% ilości,
  - i) **dieta ubogoenergetyczna** – zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną, z dużą ilością warzyw, miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
  - j) **dieta bogatobiałkowa**- miesięcznie stanowi 1% ilości,

- k) **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**, normy zakładają pięć posiłków, stosuje się chude mięsa, wędliny, ryby, mleko i sery białe – miesięcznie stanowi około 12% ilości,
- l) **dieta niskobiałkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
- m) Występują również diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w wykazie.
9. Godziny wydawania posiłków:
- |                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| śniadanie I (rehabilitacja)      | godz. 7 <sup>45</sup>  |
| śniadanie I (pozostałe oddziały) | godz. 8 <sup>00</sup>  |
| śniadanie II                     | godz. 10 <sup>30</sup> |
| obiad (oddział wewnętrzny)       | godz. 12 <sup>30</sup> |
| obiad (pozostałe oddziały)       | godz. 12 <sup>45</sup> |
| podwieczorek                     | godz. 15 <sup>00</sup> |
| kolacja (pozostałe oddziały)     | godz. 17 <sup>45</sup> |
| kolacja (rehabilitacja)          | godz. 18 <sup>00</sup> |
10. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na poszczególne w/w oddziały szpitalne dokładnie na 15-30 minut przed planowanym podaniem posiłków.
11. Pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, płynnej wzmocnionej, ubogoenergetycznej otrzymują 5 posiłków dziennie (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja). Ponadto pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i ubogoenergetycznej otrzymują pieczywo typu graham do śniadania I, podwieczorku oraz do kolacji.
12. Dzieci/ **bez rehabilitacji**/ przebywające w oddziałach otrzymują 4 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, podwieczorek, kolacja), pozostali pacjenci otrzymują 3 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, kolacja).
13. Wykonawca uwzględni w jadłospisie:
- 1) minimum 2x w dekadzie rybę (różne gatunki ryb oprócz: pangi i mintaja),
  - 2) warzywa i owoce co najmniej 400 g w 5 porcjach,
  - 3) produkty zbożowe z pełnego przemiału oraz tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonasycone przynajmniej w posiłku obiadowym,
  - 4) porcje surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku,
  - 5) rośliny strączkowe suche przynajmniej 2 razy w dekadzie.
14. Od Wykonawcy wymaga się:

- 1) Świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z:
  - *Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 (Dz.U.2020.2021 t.j.),*
  - *Rozporządzeniem (UE) nr 852/2004 z dn.29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych,*
  - *Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 z dn.28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.*
- 2) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w szpitalach dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego,
- 3) Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usług wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP itp.),
- 4) Wykonywania usług będących przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,
- 5) Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników (w tym osoby odpowiedzialne za rozwożenie posiłków) powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
- 6) Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.

## 15. WYMAGANIA:

### A. W zakresie sporządzania posiłków:

- 1) Pieczywo należy dostarczać pokrojone, w jednorazowych oryginalnych opakowaniach z etykietką, na której widoczna jest data przydatności do spożycia,
- 2) Dostawa pieczywa (na cały dzień ) odbywa się raz dziennie- rano ze śniadaniem,
- 3) Temperatura minimalna gorących posiłków w chwili dostarczenia przez Wykonawcę do kuchенок oddziałowych Zamawiającego powinna wynosić:
  - ✓ zupa temp. minimum 75 ° C
  - ✓ drugie danie minimum 63 ° C
  - ✓ dodatek do II-go dania (ciepły) minimum 63 ° C
  - ✓ gorące napoje minimum 80 ° C
  - ✓ temperatura masła, wędlin i dodatków zimnych powinna wynosić 4 ° C
- 4) Dostarczone posiłki muszą odpowiadać wszystkim wymogom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym,
- 5) Wykonawca przygotowuje posiłki przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
- 6) Posiłki dla dzieci muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 – 18 lat,

- 7) Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i odżywcza wg zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywieniowych,
- 8) Wykonawca powinien dostarczyć jadłospisy dzienne z rodzajami diet na poszczególne oddziały oraz osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Ponadto ta osoba ma otrzymywać codziennie, na bieżąco drogą e-mailową jadłospisy dla diety podstawowej i lekkostrawnej z wykazem ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku tzw. gramówka,
- 9) Wykonawca dostarczy na o. rehabilitacji I (dzieci) do śniadania gorące mleko 100g/osobę i jogurt owocowy w opakowaniu o pojemności około 150 ml- małe wg stanu pacjentów, zamiast zupy mlecznej,
- 10) Planowane jadłospisy dekadowe przez Wykonawcę powinny uwzględniać specyfikę szpitala oraz tradycję Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także w dniu św. Mikołaja oraz z okazji Dnia Dziecka - dla wszystkich dzieci przebywających w Szpitalu. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów np. kalafior, fasolka szparagowa, sałata zielona, ogórki zielone itp.,
- 11) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (posiłki te należy urozmaicać różnymi produktami i nie powinny powtarzać się w ciągu tych 10 kolejnych dni) i przedłożony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego na minimum cztery dni robocze przed jego realizacją.  
Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę,
- 12) Jadłospisy dekadowe będą wywieszane na oddziałach w miejscach widocznych dla pacjentów, w związku z tym powinny posiadać informację dotyczącą identyfikacji alergenów zawartych w poszczególnych potrawach zgodnie z numeracją z Załącznika II do Rozporządzenia 1169/2011 ze zmianami,
- 13) Jadłospis będzie uwzględniał rodzaj pieczywa,
- 14) Jadłospis będzie zawierał gramaturę potraw ,owoców i warzyw,
- 15) Wykonawca zapewni jadłospis zgodnie z załącznikiem nr 1a do SWZ,
- 16) Wykonawca dostarczy 1x na kwartał badanie mikrobiologiczne wyrobów gotowych nietrwałych (np. sałatka, pasta itp.).
- 17) Dzienny jadłospis na osobę obejmuje:
  - **śniadanie, kolacja:** zupa mleczna nie mniej niż- 250ml (7 dni w tygodniu), pieczywo nie mniej niż -80/150g, masło 82% nie mniej niż - 15/15, wędlina na zimno nie mniej niż - 40/40, twaróg nie mniej niż – 70/70, ser topiony nie mniej niż 50/50, ser żółty nie mniej niż 50/50, 2 jajka (w przypadku oddziału Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej oraz Pododdziału Replantacji Kończyn, Chirurgii Ręki i Mikrochirurgii jajka muszą być dostarczone obrane), pasta mięsno-jarzynowa nie mniej niż – 50/50, pasta rybna , kons.r ybna itp. nie mniej niż – 70/70, dżem lub marmolada nie mniej niż - 40g z dod. białkowym np. wędlina nie mniej niż -40/40, warzywa, owoce, kakao, kawa biała itp.- napoje nie mniej niż 250 ml.). Mleko używane do przygotowywania zup nie powinno

być zagęszczane i ulepszone żadnymi dodatkami mającymi wpływ na jego kolor lub konsystencję.

- **obiad:** zupa nie mniej niż - 300ml, drugie danie- porcja mięsa b/k po obróbce nie może być mniejsza jak 70g, mięsa z kością po obróbce termicznej nie może być mniejsza niż 140g, ziemniaki nie mniej niż 190g, surówka nie mniej niż 150g, napój-kompot, sok- nie mniej niż 250ml, obiady dwudaniowe plus surówki i warzywa (surowe lub gotowane).
- dla diet specjalnych dwa rodzaje surówek, mogą być również warzywa po obróbce termicznej (np. **dieta ubogoenergetyczna, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**)
- podwieczorek dla dzieci: owoce, słodka bułka, deser mleczny, wafelek owocowy, herbatniki, napój mleczny,
- śniadania II dieta cukrzycowa: warzywa i owoce
- podwieczorek dieta cukrzycowa: pieczywo graham, mięso, ryby, wędliny, itp.
- napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot- mają być słodzone (oprócz diety cukrzycowej),
- w jadłospisach śniadań i kolacji oprócz składników podstawowych muszą znajdować się dodatkowo warzywa lub owoce bądź ich przetwory. Nie mogą być to elementy dekoracyjne w postaci zielonej pietruszki, koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu lub chrzanu itp.,
- Kolacja gotowana „na gorąco” winna być nie mniejsza niż 320g risotto, pierogi leniwe 230g, gulasz –strogonoff 140g,
- W przypadku serwowania jajek należy przyjąć 2 jajka na jednego pacjenta (niezależnie od rodzaju kaloryczności posiłków).

- 18) Zaleca się, aby posiłki odpłatne były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 19) Zaleca się, aby posiłki indywidualne dla pacjentów były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 20) Zaleca się, aby posiłki dla diety ubogoenergetycznej były wyważone, opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 21) Zamawiający wymaga, aby tzw. wsad do kotła stanowił minimum 50 % ceny brutto oraz aby Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawiał rozliczenie kosztów.
- 22) Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków (suchy prowiant) dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych, w jednorazowych opakowaniach (porcjach dla 1 pacjenta), który dostarczony będzie według potrzeb Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania.



23) W przypadku awarii urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług.

24) Wykonawca zobowiązany jest do:

- stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,
- powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,
- wyliczenia diet pod względem składników odżywczych wg specyfiki diety - na życzenie Zamawiającego,
- używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności,
- wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie co sześć miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania Zamawiającemu wyników ww. badań,
- przedstawienia - na każde wezwanie Zamawiającego - wszystkich posiadanych instrukcji wraz z wykazem stosowanych środków myjących i dezynfekcyjnych dotyczących:
  - o przestrzegania higieny osobistej i higieny rąk personelu,
  - o procesu mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń, powierzchni, środków transportu.

**B. W zakresie dystrybucji:**

- 1) Wykonawca powinien zapewnić dostarczanie całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia: 2 lub 3 razy dziennie, transportem na swój koszt, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami i własnymi wózkami (platforma) do transportu posiłków na oddziały,
- 2) Obiady mają być dostarczane na oddziały przez 2 osoby.
- 3) Zamawiający przekazuje Wykonawcy zestawienie ilości zamawianych posiłków – diet z poszczególnych oddziałów na każdy dzień, wg następujących zasad:
  - a) zgłoszenia zapotrzebowania na obiady i kolacje - do godz. 9<sup>00</sup> każdego dnia,
  - b) zgłoszenia zapotrzebowania na śniadanie na dzień następny - do godz. 14<sup>00</sup> każdego dnia,
- 4) Posiłki należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN, termosach do napojów wg zgłoszonej telefonicznie, faxem lub e-mail ilości. Potrawy muszą być opisane w sposób umożliwiający jednoznaczne przypisanie ich konkretnej diecie.

- 5) Posiłki diety indywidualnej należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN lub w opisanych plastikowych opakowaniach, nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych,
- 6) Naczynia transportowe muszą być oznaczone, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej ilości, jakości i temperatury potraw.
- 7) Wykonawca wymieni uszkodzone pojemniki i termosy na nowe,
- 8) Wykonawca będzie odbierał z podkuchenek brudne pojemniki i termosy, które zostaną poddane procesowi mycia w zmywalni na terenie kuchni Wykonawcy.
- 9) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, i dystrybucją posiłków do oddziałów zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia (orzeczeń lekarskich) do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz dokumentacji potwierdzającej spełnienie wymagań określonych w rozdziale II załącznika II do Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- 10) Wykonawca zapewni odbiór resztek pokonsumpcyjnych (2 razy dziennie). Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych. Przekazanie odpadów będzie ewidencjonowane. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów (komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

16. Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli (min. 2 razy w ciągu trwania umowy) przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakładzie Wykonawcy produkującym posiłki:
  - na każdym etapie świadczonej usługi począwszy od produktu wyjściowego do końcowego,
  - wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
  - wgląd do procedury mycia i dezynfekcji pojemników w których dostarczane są posiłki,
  - czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji,
  - stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
  - higieny sporządzania posiłków,
  - higieny środków transportu,
  - wgląd do dokumentacji postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi,
- 2) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do udostępnienia dokumentacji związanej z żywnością w celu oceny wywiązywania się z zobowiązań,
- 3) Zamawiający ma prawo do oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzanie ich gramatur oraz zgodności sporządzonych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, jak również kontroli temperatury posiłków. W związku z tym, Wykonawca każdego dnia dostarczy porcję obiadu (bezpłatną), na

podstawie której Zamawiający będzie mógł dokonać oceny i degustacji. Porcja ta nie musi stanowić pełnej porcji obiadu,

- 4) Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.

17. Ponadto:

- 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna) w zakresie wykonywania usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków ich zgodności z normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
- 2) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania prób żywnościowych z każdej partii dostarczanego posiłku do Zamawiającego zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dn. 17.04.2007r. (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).

18. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, jaki zakres zamówienia będzie realizować podwykonawca, a jaki będzie realizował samodzielnie. Zlecenie wykonania części prac podwykonawcom nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części prac. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania każdego podwykonawcy i jego pracowników tak, jakby to były działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników lub przedstawicieli.

19. Zamawiający nie dopuszcza zawierania umów podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.

20. Umożliwia się Wykonawcy wykonanie wizji lokalnej miejsca świadczenia usług, w celu pozyskania wszelkich danych mogących być przydatnymi do przygotowania oferty oraz realizacji i rozliczenia przedmiotu umowy. Koszt dokonania wizji lokalnej ponosi Wykonawca.

5. Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części. Tym samym Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych, o których mowa w art. 7 pkt 15 ustawy Pzp.

Brak podziału zamówienia na części uzasadniony jest względami technicznymi, organizacyjnymi i ekonomicznymi. Zamawiający nie podzielił przedmiotowego zamówienia na części mając na uwadze specyfikę i rodzaj wykonywanej usługi. Podział groziłby nadmiernymi trudnościami technicznymi oraz poniesieniem większych kosztów na wykonanie całości zamówienia lub też potrzeba skoordynowania działań różnych Wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.

#### V. Wymagania w zakresie zatrudniania przez wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie stosunku pracy.

1. Osoby wykonujące w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia czynności: związane z przygotowaniem posiłków (kucharze, pomoce kuchenne) i planowaniem żywienia (dietetyk) muszą być zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę.
2. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 7 do SWZ**.

#### VI. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia: 18 miesięcy od dnia następującego po dniu podpisania umowy, jednak nie wcześniej niż od 29.10.2021 r.

#### VII. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych.

1. W celu potwierdzenia zgodności oferowanych usług z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, Zamawiający żąda złożenia **wraz z ofertą**:
  - 1) dokumenty stwierdzające, że *kuchnia*, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz *pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki* spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
  - 2) dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi w jednostce.
2. Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.

#### VIII. Podstawy wykluczenia.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w:
  - 1.1. **art. 108 ust. 1 Pzp**, tj. z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
    - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
      - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
      - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

- 
- c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
- d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
- e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
- f) 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. poz. 769),
- g) 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. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
- h) 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, 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.

**1.2. w art. 109 ust. 1 pkt. 4) Pzp**, tj. 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.

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 Pzp.

## **IX. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu.**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego udział mogą brać Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

**1.1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej wykazując**, że posiadają wpis do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U.2020.2021 t.j.) o bezpieczeństwie żywności i żywienia, prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego;

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek dotyczący uprawnień, o których mowa powyżej będzie spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.

**1.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej**, wykazując, że posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę min. 150 000,00 zł. brutto;

**1.3. zdolności technicznej lub zawodowej**, wykazując, że:

- a) dysponują lub będą dysponować następującymi osobami:
- minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów placówek medycznych;
  - minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach medycznych – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;

- 
- minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).
- b) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek medycznych - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 130 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy.
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
3. W odniesieniu do warunków dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
4. Zgodnie z art. 118 ust. 3 Pzp wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
5. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 Pzp, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
6. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3 i 4 Pzp, **a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.**
7. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
-

8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
9. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

**X. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia, w tym podmiotowe środki dowodowe**

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, **nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania**, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
2. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują:
  - 2.1. w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej: potwierdzenie posiadania **wpisu do rejestru zakładów**, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05) o bezpieczeństwie żywności i żywienia prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego
  - 2.2. w zakresie sytuacji ekonomicznej lub finansowej: **informacja banku** lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy na kwotę **min. 150 000,00 zł.** brutto, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert.
  - 2.3. w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej:
    - 2.3.1. **wykaz osób (wg załącznika nr 5 do SWZ)**, 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. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie:
      - a) minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów placówek medycznych,



- b) minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach medycznych – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP
- c) minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP)

2.3.2. **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, **oraz załączeniem dowodów** określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie co najmniej jednej usługi obejmującej zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek medycznych - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 130 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (*wg załącznika nr 6 do SWZ*).

3. Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona nie będzie wezwany do złożenia podmiotowych środków dowodowych w celu wykazania braku podstaw wykluczenia, o których mowa w **Rozdz. VIII**.
4. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
  - 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp dane umożliwiające dostęp do tych środków;
  - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

6. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy Rozporządzenia 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 oraz 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.

#### **XI. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. spółki cywilne/ konsorcja).**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być udzielone przez wszystkich Wykonawców wchodzących w skład spółki cywilnej lub konsorcjum oraz powinno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w **Rozdziale XVI pkt. 2 ppkt. 2) SWZ**, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołącza do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy, w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w **Rozdziale IX SWZ**. Zamawiający wskazał ten obowiązek również w **Rozdziale XVI pkt. 2 ppkt. 3 SWZ**.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę Wykonawców występujących wspólnie.

#### **XII. Informacja dla Wykonawców zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom**

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy (Podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia Podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych Podwykonawców.
4. Powierzenie części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

**XIII. Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.**

1. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z wykonawcami są:
  - 1) Ewa Sajewicz – Kierownik ds. zamówień publicznych:
  - 2) Wioleta Bujarska – Referent ds. zamówień publicznych
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/szpital\\_trzebnica](https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_trzebnica)
3. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, odbywa się za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
4. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, opcjonalnie (w sytuacjach awaryjnych, np. w przypadku przerwy w funkcjonowaniu lub awarii platformy zakupowej) komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej [przetargi@szpital-trzebnica.pl](mailto:przetargi@szpital-trzebnica.pl)
5. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana elektronicznie za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
6. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
7. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 31 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 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), tj.:

- a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
  - d) włączona obsługa JavaScript,
  - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
  - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
8. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
- a) akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej pod linkiem.
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Pzp.
10. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

#### XIV. Wyjaśnienia treści SWZ

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.

2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt 2, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia oferty.
4. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt 2, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużania terminu składania ofert.
5. Przedłużenie terminu składania ofert, o którym mowa w pkt 3 nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

#### **XV. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do **dnia 26.10.2021 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert,
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, wskazanego w ust. 1 powyżej, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania oferta wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium.

#### **XVI. Opis sposobu przygotowywania oferty.**

1. Ofertę składa się na Formularzu ofertowym – zgodnie z **Załącznikiem nr 1 do SWZ**.
2. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
  - 1) Arkusz oceny jakości jadłospisu dekadowego (wg załącznika nr 1a do SWZ)
  - 2) aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wg załącznika nr 2 do SWZ) oraz o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania (wg załącznika nr 3 do SWZ), o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp,
  - 3) Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 Pzp - jeśli dotyczy (Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy). Wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 4 do SWZ**.
  - 4) przedmiotowe środki dowodowe wskazane w **Rozdz. VII pkt. 1 SWZ**

- 5) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów (jeśli dotyczy),
  - 6) Pełnomocnictwo, w przypadku, gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum/spółka cywilna) oraz pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy, gdy ofertę podpisuje pełnomocnik.
3. Oferta, oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, sporządza się w postaci elektronicznej i podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty Wykonawcy składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
  4. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje odpowiednio Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
  5. Oferta powinna być:
    - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
    - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl),
    - c) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
  6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".
  7. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików podpisu w formacie XAdES.
  8. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości

zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

9. Wykonawca, za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:

<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

10. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
11. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
12. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
13. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 ust. 2 Ustawy z dnia 17 lutego 2005 r o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
14. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

15. **Zalecenia:**

1. **Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych".**
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
  - a. .zip
  - b. .7Z

4. Wśród formatów powszechnych a **NIE występujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages.
5. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
6. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
- 7) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 8) Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
- 9) Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
- 10) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 11) Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
- 12) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
- 13) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 14) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- 15) Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.
16. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.



**XVII. Sposób oraz termin składania ofert.**

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/szpital\\_trzebnica](https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_trzebnica) w myśl Pzp na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **27.09.2021 r.** do godz. **10:00**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl). Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

**XVIII. Termin otwarcia ofert.**

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **27.09.2021 r.** do godz. **10:15**.
2. Otwarcie ofert odbędzie się bez udziału Wykonawców.
3. 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.
4. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
5. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

6. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
- Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl) w sekcji „Komunikaty”.

### **XIX. Sposób obliczenia ceny.**

1. Cena podana w ofercie powinna zawierać wszystkie koszty związane z terminową realizacją prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
2. Wszystkie wartości cenowe w ramach niniejszego postępowania będą określone w złotych polskich (PLN), a wszystkie płatności będą realizowane wyłącznie w złotych polskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
3. Cena oferty powinna być podana cyfrowo do dwóch miejsc po przecinku. Za cenę oferty przyjmuje się cenę brutto podaną przez wykonawcę w formularzu ofertowym, stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ. W cenie oferty należy uwzględnić należny podatek VAT, zgodny z obowiązującymi przepisami podatkowymi wg stawki na dzień składania ofert.
5. Cena oferty jak również cena jednostkowa za usługi objęte przedmiotem zamówienia wyrażone mają być w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena jednostkowa za wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia wskazana w kol. 03 Formularza ofertowego obowiązuje w całym okresie rozliczeniowym.
6. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2021.685 t.j.) , 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:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
7. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie

podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

## XX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy ocenie oferty w celu wyboru oferty najkorzystniejszej:

**Kryterium nr 1: Cena - 60%**

**Kryterium nr 2: Jakość jadłospisu dekadowego – 40%**

2. Ocenie będą podlegać wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.
3. Zasady oceny kryteriów – opis sposobu obliczania/ustalania punktacji:

- 1) Kryterium nr 1: Cena – według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena}}{\text{cena zaoferowana w badanej ofercie}} \times 60,00 \text{ pkt.}$$

W kryterium cena można uzyskać max. 60,00 pkt.

- 1) Kryterium nr 2: Jakość jadłospisu dekadowego – według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{liczba pkt. za jakość jadłospisu dekadowego badanej oferty}}{\text{najwyższa liczba pkt. za jakość jadłospisu dekadowego spośród wszystkich ofert podlegających ocenie}} \times 40,00 \text{ pkt.}$$

Ocena złożonych ofert w zakresie przedmiotowego kryterium zostanie dokonana na podstawie złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą arkusza oceny, stanowiącego załącznik nr 1a do SWZ.

Wskazówki do arkusza oceny jakości jadłospisu dekadowego (dieta podstawowa):

- 1) Tabela 1 zawiera parametry wymagane przez Zamawiającego i nie może być modyfikowana przez Wykonawcę.
- 2) Tabela 2 zawiera parametry punktowane. W arkuszu oceny należy wypełnić tabelę wg wytycznych. W tabeli 2 w poz. 1-3 należy wpisać „Tak” lub „Nie”, w poz. 4-6

należy wpisać ilości wg instrukcji pod tabelą. Zamawiający na podstawie tak wypełnionego przez Wykonawcę arkusza przyzna punkty w niniejszym kryterium.

W zakresie arkusza, o którym mowa powyżej nie będzie miał zastosowania art. 107 ust. 2 PZP, w związku z tym, że arkusz ten służy do oceny oferty w kryterium jakość jadłospisu dekadowego. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wraz z ofertą arkusza - na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 5) PZP.

W kryterium Jakość jadłospisu dekadowego można uzyskać max. 40,00 pkt.

4. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.
5. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
7. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie (Kryterium nr 1 + Kryterium nr 2) najwyższą liczbę punktów.

#### **XXI. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 Pzp, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu:
  - 1) dokumenty minimum dwóch kucharzy potwierdzające wykształcenie gastronomiczne oraz przeszkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, a także min. 2-letnie doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów placówek medycznych (np. oświadczenie pracownika lub pracodawcy);
  - 2) dokumenty dietetyka/dietetyczki potwierdzające min. roczne doświadczenie w zakresie żywienia pacjentów w placówkach medycznych (np. oświadczenie pracownika lub pracodawcy), a także wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu

- oraz dokumenty potwierdzające przeszkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
- 3) dokumenty kierowcy i konwojenta potwierdzające przeszkolenie z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).
  - 4) Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający będzie wymagał przed zawarciem umowy przedłożenia **umowy regulującej współpracę** tych Wykonawców.
  5. Brak przekazania przed podpisaniem umowy dokumentów wymienionych w pkt. 4 będzie jednoznaczny z odmową podpisania umowy przez Wykonawcę.
  6. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
  7. 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 spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

## **XXII. Wymagania dotyczące wadium, w tym jego kwota.**

1. Zamawiający żąda wnieścia wadium w kwocie **10 000,00 zł.** (słownie: dziesięć tysięcy zł. 00/100)
2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wnoszone według wyboru wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) gwarancjach bankowych;
  - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r. poz. 299).
4. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na rachunek bankowy PKO Bank Polski SA nr **53 1440 1101 0000 0000 1215 5697** z dopiskiem: „**Wadium – 7/PZP/2021/TP/US**”

UWAGA: Za termin wnieścia wadium w formie pieniężnej zostanie przyjęty termin uznania rachunku Zamawiającego.

5. Wadium wnoszone w formie gwarancji lub poręczeń musi być złożone jako oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej i spełniać co najmniej poniższe wymagania:
  - 1) musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę określone w ustawie Pzp,
  - 2) z jej treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta do zapłaty całej kwoty wadium,
  - 3) powinno być nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie,
  - 4) termin obowiązywania poręczenia lub gwarancji nie może być krótszy niż termin związania ofertą (z zastrzeżeniem, iż pierwszym dniem związania ofertą jest dzień składania ofert),
  - 5) w treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania tj.: *„Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków - 7/PZP/2021/TP/US”*
  - 6) beneficjentem poręczenia lub gwarancji jest Zamawiający
  - 7) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 58 Pzp), Zamawiający wymaga aby poręczenie lub gwarancja obejmowała swą treścią (tj. zobowiązanych z tytułu poręczenia lub gwarancji) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub aby z jej treści wynikało, że zabezpiecza ofertę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum);
6. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium, wniesie wadium w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złoży wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 Pzp zostanie odrzucona.
7. Zasady zwrotu oraz okoliczności zatrzymania wadium określa art. 98 Pzp.

### **XXIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy.**

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp, oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. W postępowaniu odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.

5. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Domniemywa się, że zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
7. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1;
8. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej, w przypadku zamówień.
9. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 7 i 8 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
10. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
11. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
12. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
13. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
14. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

**XXIV. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.**

Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego stanowi **Załącznik nr 7 do SWZ.**

**XXV. Ochrona danych osobowych osób fizycznych i klauzula informacyjna 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 z 04.05.2016, str. 1), zwane dalej „rozporządzeniem 2016/679”.**

1. Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 rozporządzenia 2016/679, w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie.
2. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
3. Zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.
4. W przypadku gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.
5. Ograniczenia zasady jawności, o których mowa w ust. 3 i art. 18 ust. 3-6 Pzp, stosuje się odpowiednio.
6. W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia.
7. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników.
8. W postępowaniu są przetwarzane dane osobowe podlegające ochronie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) oraz rozporządzenia 2016/679. Dane te mogą dotyczyć w szczególności samego wykonawcy (osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą), jego pełnomocnika (osoby fizycznej), jak też informacji o osobach, które w swojej ofercie wykonawca przedkłada celem wykazania spełniania warunków udziału w



- postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia z postępowania, jak i potwierdzenia wymogów zamawiającego dotyczących wykonania przedmiotu zamówienia.
9. W postępowaniu i po zakończeniu postępowania do przetwarzania danych osobowych osób fizycznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1781) oraz rozporządzenia 2016/679.
10. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 2016/679, zamawiający informuje, że:
- 1) administratorem danych osobowych osób fizycznych jest *Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55*
  - 2) Zamawiający wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pocztą elektroniczną na adres [iod@szpital-trzebnica.pl](mailto:iod@szpital-trzebnica.pl)
  - 3) dane osobowe osób fizycznych przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679 w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego - „**Świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków**” Oznaczenie sprawy: 7/PZP/2021/TP/US.
  - 4) w odniesieniu do danych osobowych osób fizycznych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 rozporządzenia 2016/679;
  - 5) osoba fizyczna posiada:
    - a) na podstawie art. 15 rozporządzenia 2016/679 prawo dostępu do danych osobowych jej dotyczących;
    - b) na podstawie art. 16 rozporządzenia 2016/679 prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
    - c) na podstawie art. 18 rozporządzenia 2016/679 prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679;
    - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy osoba fizyczna uzna, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczących narusza przepisy rozporządzenia 2016/679;
  - 6) osobie fizycznej nie przysługuje:
    - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e rozporządzenia 2016/679 prawo do usunięcia danych osobowych;
    - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 rozporządzenia 2016/679;
    - c) na podstawie art. 21 rozporządzenia 2016/679 prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych osób fizycznych jest art. 6 ust. 1 lit. c rozporządzenia 2016/679.
11. Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu, w tym również obowiązków wynikających z rozporządzenia 2016/679, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 rozporządzenia 2016/679 względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13

rozporządzenia 2016/679 nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (art. 13 ust. 4 rozporządzenia 2016/679).

12. Wykonawca jest obowiązany wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 rozporządzenia 2016/679 względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 rozporządzenia 2016/679.
13. W celu zapewnienia, że wykonawca wypełnił obowiązki informacyjne wynikające z rozporządzenia 2016/679 oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z ubieganiem się wykonawcy o udzielenie zamówienia w postępowaniu, wykonawca składa w postępowaniu oświadczenie o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia 2016/679. Oświadczenie, o którym mowa w zdaniu pierwszym wykonawca składa w ofercie.

#### **XXVI. Wykaz załączników:**

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
- Załącznik nr 1a – Arkusz oceny jakości jadłospisu dekadowego,
- Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania,
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie składane na podstawie art. 117 ust. 4 PZP,
- Załącznik nr 5 - Wykaz osób,
- Załącznik nr 6 – Wykaz usług,
- Załącznik nr 7 – Wzór umowy.

**Treść SWZ zatwierdzam**

17.09.2021 r.

*Dyrektor*

*Jarosław Maroszek*