

## **I. Zamawiający**



**SAMODZIELNY PUBLICZNY  
ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ  
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH  
I ADMINISTRACJI W OPOLU  
45-075 Opole, ul. Krakowska 44**

tel. 77 401 11 00; fax 77 401 11 21  
e-mail: sekretariat@spzozmswia.opole.pl    www.spzozmswia.opole.pl

NIP 754-10-91-489    REGON 531163515

**ZP-3/2024**

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

modyfikacja

Nazwa nadana zamówieniu:

**„Usługa cateringu – żywienie pacjentów SP ZOZ MSWiA w Opolu”**

**Zamawiający informuje, że ogłoszenie o postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji zostało umieszczone w BZP w dniu 06.03.2024 r.**

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

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie platformy zakupowej pod adresem Zamawiającego : [https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia\\_opole](https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_opole)

## **III. Tryb udzielenia zamówienia**

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2023 poz. 1605), zwanej dalej ustawą PZP, w procedurze właściwej dla zamówień publicznych o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy PZP tryb 275 pkt. 1 – tryb podstawowy bez możliwości prowadzenia negocjacji.
2. Na Specyfikację Warunków Zamówienia, zwaną dalej SWZ, składa się niniejszy dokument wraz ze wszystkimi załącznikami wskazanymi w Rozdziale XVIII SWZ.
3. W sprawach, które nie zostały uregulowane w niniejszej SWZ, mają zastosowanie przepisy ustawy PZP i akty wykonawcze do ustawy.

4. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: **ZP-3/2024**. Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie.

#### **IV. Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa żywienia pacjentów SP ZOZ MSWiA w Opolu.

Poniższe dane są danymi szacunkowymi. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych posiłków do bieżących potrzeb, uwarunkowanych liczbą pacjentów przebywających w szpitalu. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie poza roszczeniem o zapłatę za dostarczone posiłki.

Szacunkowe zapotrzebowanie Zamawiającego:

Śniadanie: 12.000

Obiad: 12.000

Kolacja: 12.000

Pacjenci diabetologiczni:

Śniadanie 8.000

II śniadanie: 8.000

Obiad: 8.000

Podwieczorek: 8.000

Kolacja: 8.000

II kolacja: 8.000

Liczba posiłków określona powyżej jest orientacyjna i w toku realizacji Umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia albo zwiększenia jego liczby w zakresie do  $\pm 20\%$ , względem liczby określonej powyżej, co jest uwarunkowane liczbą pacjentów skierowanych do Zamawiającego, posiadanymi przez Zamawiającego środkami finansowymi oraz treścią wynegocjowanych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia. Z uprawnienia, o którym mowa w zdaniu 1, Zamawiający może, ale nie musi skorzystać. W przypadku nieskorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia, o którym mowa w zdaniu 1, Wykonawcy nie przysługują jakiegokolwiek roszczenia z tego tytułu. Ewentualna zmiana orientacyjnej liczby posiłków nie będzie wymagała zmiany Umowy w formie pisemnego aneksu i nie będzie skutkowała dodatkowymi kosztami dla Zamawiającego, poza rozliczeniem za faktycznie dostarczoną liczbę posiłków.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów w formie tzw. Dekadówki, z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem dla każdego oddziału Zamawiającego.
3. Wykonawca zobowiązany jest wysłać do Zamawiającego jadłospisy dekadowe w wersji elektronicznej do akceptacji z tygodniowym wyprzedzeniem.

W jadłospisach należy uwzględnić: rodzaj potrawy, rodzaj posiłku, gramaturę potraw, wartość energetyczną, wartość odżywczą, wykaz alergenów zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania



konsumentom informacji na temat żywności oraz z Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r., w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz. 29 z późn. zm.).

4. Wykonawca zobowiązany dostarczyć jadłospisy jednodniowe w wersji papierowej na każdy oddział oddzielnie.

Jadłospisy muszą uwzględniać sezonowość produktów (poza sezonem mogą być produkty konserwowe i mrożone) oraz tradycyjność potraw np. w okresie świąt (Boże Narodzenie, Wielkanoc) oraz piątki – ryba, brak mięsa. **Zamawiający dopuszcza rezygnację z potraw takich jak pasty, galaretki w okresie letni (czerwiec – wrzesień).**

5. Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia powinien uwzględniać zalecenia zawarte w literaturze fachowej:

- „Praktyczny Podręcznik Dietetyki” pod redakcją Mirosława Jarosza, IŻiŻ, MZ, Warszawa 2010r.,
- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach pod red. M. Jarosz, Warszawa 2011r.
- „Tabele składu i wartości odżywczej żywności” pod redakcją Hanny Kunachowicz, Ireny Nadolnej, Beaty Przygody, Krystyny Iwanow, PZWL Instytut Żywności i Żywienia, Warszawa 2018 r.,
- „ Normy żywienia dla populacji polski i ich zastosowanie” pod redakcją Mirosława Jarosza, Ewy Rychlik, Katarzyny Stoś i Jadwigi Charzewskiej, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – PZH, Warszawa 2020;

6. Żywienie chorych odbywać się będzie zgodnie z klasyfikacją diet, aktualnych schematach cukrzycowych oraz wymaganiach jakościowych i ilościowych jak w załączniku nr 1-2 do SWZ. Wymienione w załączniku nr 1-2 do SWZ diety i schematy cukrzycowe mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. W przypadku zleceń specjalnych wydanych przez lekarzy, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków na bazie innych diet niż wyżej wymienione.
7. Ilość zamawianych posiłków oraz rodzajów diet będzie określana i zamawiana przez Zamawiającego mailowo zgodnie z Raportem zamówień na posiłki- Załącznik nr 3, z jednodniowym wyprzedzeniem do godz. 12.30, dnia poprzedniego. Telefoniczne korekty ilości wyżywienia **do obiadu** zgłasza się rano do godz. 9:30.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do realizowania zamówień na dodatkowe posiłki (ok. 1600 posiłków w czasie trwania umowy) składane przez Zamawiającego telefonicznie lub przesłane mailowo, w ciągu 4 godzin od momentu otrzymania zlecenia od Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia w siedzibie Zamawiającego odpowiedniej ilości tzw. „prowiantu suchego”, który będzie mógł zostać wykorzystany przez pracowników Zamawiającego w sytuacji np. nieplanowanego przyjęcia pacjenta w godzinach popołudniowych lub nocnych.
10. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z wyszczególnieniem ich liczby w rozbiciu na poszczególne posiłki oraz każdorazowego potwierdzenia odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i ich zagospodarowania we własnym zakresie poza obiektem Szpitala.

12. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia loco SP ZOZ MSWiA w Opolu na koszt i ryzyko własne. Wykonanie dostawy następuje z momentem potwierdzenia odbioru posiłków przez przedstawiciela Zamawiającego. Posiłki Wykonawca zobowiązany jest dostarczać punktualnie:

- Śniadanie: 6.45 do 7.30 + II śniadanie i/lub dodatki+ kolacje
- Obiad: 11.45 do 12.45 + podwieczerek+ domówione posiłki

Zamawiający wyraża zgodę na łączną dostawę śniadania z późniejszymi posiłkami (II śniadanie ,podwieczerek, kolacja, II kolacja), pod warunkiem zachowania świeżości posiłku i zabezpieczenia warunków zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki do miejsc wskazanych przez Zamawiającego. Wydawanie posiłków na poszczególne oddziały odbywać się będzie przez pracowników Zamawiającego.

13. Dostarczane posiłki muszą być świeże i z bieżącej produkcji. Mają być wykonane metodą tradycyjną, wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku, stosowania sztucznych substancji wzmacniających smak i zapach np. glutaminianu sodu, stosowania półproduktów oraz dań gotowych.

14. Dostarczone posiłki obiadowe lub inne gorące dania muszą posiadać temperaturę żywności zgodną z wymogami:

- Gorące zupy – minimum 75°C
- Gorące drugie dania – minimum 65°C
- Gorące napoje – minimum 80°C

A maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, wędliny, masło itp.) 15 °C

15. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydawanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz.U. z 2007.80.545 z późn.zm.).

16. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki do Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w odpowiednich i odpowiednio opisanych pojemnikach i termosach, szczelnie zamykanych, w styropianowym opakowaniu transportowym, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy wylaniu.

17. Pojemniki i termosy muszą być utrzymywane w czystości, bez uszkodzeń i znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego. Muszą posiadać atesty PZH, dopuszczające przechowywanie w nich produktów żywnościowych.

18. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość. Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawdzania jakości surowca w magazynach Wykonawcy. Wykonawca we własnym zakresie będzie dokonywał również zakupu pozostałych środków żywnościowych, środków czystości, pojemników, termosów i innych opakowań, sprzętu do przygotowywania i transportu posiłków.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji czy dystrybucji posiłków.



- Wykonawca na każdym etapie oraz w każdej chwili i dystrybucji posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli zgodności rodzaju posiłku z zamówioną dietą oraz wielkość porcji.
  21. Zamawiający ma prawo do złożenia reklamacji na wykonaną lub wykonywaną usługę po stwierdzeniu, że dostarczony posiłek lub dostarczone posiłki nie spełniają wymaganych parametrów (ilościowych, jakościowych). Posiłki nie spełniające wymogów określonych przez Zamawiającego są posiłkami wadliwymi.
  22. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowej wymiany dostarczonych posiłków nie spełniających wymagań (wadliwych), nie później niż w ciągu 2 godzin od powiadomienia Wykonawcy telefonicznie i mailowo.
  23. Zamawiający na koniec każdego miesiąca przekaże w formie mailowej specyfikację żywionych według załącznika nr 4 do SWZ, która będzie podstawą do wystawienia rozliczenia Wykonawcy za dany miesiąc świadczenia usług.
  24. Zamawiający na koniec każdego miesiąca sporządzi protokół z wykonania usługi cateringowej według załącznika nr 1 do umowy, który będzie podstawą do rozliczenia wynagrodzenia Wykonawcy za dany miesiąc świadczenia usług.
  25. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić standard żywienia obowiązujący w szpitalnictwie z uwzględnieniem możliwości realizacji odpowiednich diet oraz zapewnić odpowiedni skład pod względem wartości odżywczej i energetycznej posiłków, bazując na aktualnych normach żywienia zawartych w : "Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie" M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd. NIZP-PZH 2020 r.
  26. Wykonawca powinien mieć wdrożony oraz realizować program i procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności zgodnie z obowiązującym systemem analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli. "Systemem HACCP" oraz Dobrą Praktyką Produkcyjną (GMP) oraz Dobrą Praktyką Higieniczną (GHP).
  27. Wykonawca zgodnie z ustawą o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (Dz.U.2023.0.338 z późn. zm.) zobowiązany jest do dokonania w czasie realizacji zamówienia niezbędnych badań sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce i sprzęt wykorzystywany w procesie produkcji i dystrybucji posiłków.
  28. Wykonawca ponosić będzie pełną odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi.
  29. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania jednej dodatkowej porcji w celu oceny gramatury, temperatury i walorów organoleptycznych posiłku.
  30. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarnego żywienia oraz za jakość oferowanych posiłków tj. odpowiednia gramaturę, wartość energetyczną i odżywczą, ich właściwe walory smakowe i estetyczne, czystość mikrobiologiczną serwowanych potraw, dobór właściwych surowców oraz procesów technologicznych.

31. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej potwierdzające, że pomieszczenia, w których będą przygotowane posiłki oraz środki transportu wykorzystywane do realizacji zamówienia spełniają wszystkie wymagania.
32. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych w zakresie skuteczności mycia i dezynfekcji sprzętu służącego do produkcji posiłków. Badania powinny być przeprowadzane co najmniej 2 razy w roku.
33. Wszyscy pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowawczym posiłków, muszą posiadać aktualne książeczki zdrowia i spełniać wymagania zdrowotne określone w przepisach odrębnych dla pracowników zatrudnionych przy żywieniu pacjentów w zakładach opieki zdrowotnej.
34. Wykonawca będzie ponosić pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone w związku z wykonywaniem usługi przygotowywania i dostarczania posiłków objętych niniejszym zamówieniem oraz wszelkich innych czynności obciążających Wykonawcę z mocy niniejszego zamówienia lub przepisów szczegółowych.
35. Wykonawca jest zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług. Umowa ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej, o której mowa w zdaniu pierwszym, musi obejmować ryzyka zarówno w zakresie odpowiedzialności kontraktowej, jak i odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych. Ubezpieczenie, o którym mowa musi być utrzymane przez cały okres realizacji niniejszego zamówienia. Kopia polisy stanowić będzie załącznik do Umowy.

Kod CPV i nazwa kodu
55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków
55.52.12.00-0 – usługi dowożenia posiłków

3. Lokalizacja miejsca wykonania przedmiotu zamówienia: Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Opolu, ul. Krakowska 44, 45-075 Opole.
4. Zgodnie z art. 95 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: dietetyka,

4.1. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie jak wyżej, będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (Dz.U.2023.0.1465. z późn.zm.).

*Pod pojęciem wykształcenie w zawodzie dietetyka należy rozumieć:*

- *ukończenie policealnej szkoły średniej i uzyskanie dyplomu dietetyka lub*
- *ukończenie szkoły wyższej na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującej w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyka i uzyskanie tytułu licencjata lub magistra.*



*Dla uznania, że wykształcenie zdobyte poza granicami Polski stanowi wykształcenie w zawodzie dietetyka, spełniające warunek postawiony w tym zakresie przez Zamawiającego, niezbędne jest, aby wykształcenie zdobyte poza granicami Polski spełniało następujące wymogi:*

- treść kształcenia obejmująca co najmniej następujące zagadnienia: zasady doboru jadłospisów dla różnych grup, planowanie jadłospisów dla różnych grup, zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze dla różnych grup, zasady prawidłowego żywienia różnych grup, organizowanie produkcji potraw, sporządzanie potraw z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych;*
- cykl kształcenia kończący się egzaminem albo inną formą zaliczenia lub weryfikującą wiedzę w trakcie trwania nauki określonymi formami zaliczenia;*
- wykształcenie potwierdzone dyplomem/świadectwem lub innym dokumentem wydanym przez instytucję zajmującą się kształceniem/edukacją w zawodzie dietetyka, uprawnioną do prowadzenia tego typu działalności na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa w państwie, w którym prowadzi tę działalność.*

*Pod pojęciem żywienia szpitalnego należy rozumieć planowanie lub nadzorowanie lub wdrażanie, opartego na naukowych podstawach, zgodnego z obowiązującymi wytycznymi, żywienia pacjentów, w tym z zastosowaniem diet.*

4.2. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni roboczych, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć oświadczenie Wykonawcy, iż umowy o pracę na warunkach określonych w SWZ zostały, z pracownikami Wykonawcy wykonującymi usługę dietetyka, zawarte.

4.3. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę oświadczenia, o którym mowa powyżej w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z punktem 4.2 - będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę oraz będzie skutkować naliczeniem kar umownych w wysokości określonej w załączonym do SWZ wzorze umowy, a także zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 paragraf 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilno-prawną.

4.4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia w/w osób przez cały okres realizacji wykonywanych przez niego czynności, w szczególności poprzez wezwanie do okazania dokumentów potwierdzających bieżące opłacanie składek i należnych podatków z tytułu zatrudnienia w/w osób. Kontrola może być przeprowadzona bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy.

## **V. Termin wykonania zamówienia**

Terminy wykonania przedmiotu zamówienia: od 01.04.2024 do 31.03.2025.

## **VI. Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy PZP.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

## **VII. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu, na zasadach określonych w Rozdziale VI SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

2.1.1. decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego wydaną w trybie art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.)

2.1.2. decyzję potwierdzającą, że Wykonawca posiada środek transportu przeznaczony do przewozu żywności zgodnie z zaleceniami PPIS.

2.1.3. dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system HACCAP

- 3) Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunków w powyższym zakresie

- 4) Zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że:

2.1. w okresie ostatnich 3 lat (a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert wykonał co najmniej 2 usługi polegające na całodziennym, kompleksowym, zbiorowym żywieniu pacjentów podmiotu leczniczego wykonującego świadczenia szpitalne o wartości brutto co najmniej 250.000,00 zł rocznie (przy usłudze zakończonej wartość usługi Zamawiający będzie uznawał usługi wykonane w wymaganej wartości do dnia składania ofert) wraz złączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

*Pod pojęciem podmiot leczniczy należy rozumieć podmiot leczniczy, o którym mowa w przepisie art. 4*



**VIII. Oświadczenia i dokumenty jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu wskazania braku podstaw wykluczenia oraz potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu**

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Przedmiotowe oświadczenie Wykonawca składa w formie oświadczenia, którego wzór stanowi Załącznik nr 7,8 do SWZ.
2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:
  - 1) decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego wydaną w trybie art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 t.j.) potwierdzającą że kuchnia, w której będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie produkcji posiłków dla odbiorców zewnętrznych.
  - 2) decyzję potwierdzającą, że Wykonawca posiada środek transportu przeznaczony do przewozu żywności zgodnie z zaleceniami PPIS.
  - 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca wdrożył system HACCAP.
  - 4) wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat (a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert wykonał co najmniej 2 usługi polegające na całodziennym, kompleksowym, zbiorowym żywieniu pacjentów podmiotu leczniczego wykonującego świadczenia szpitalne o wartości brutto co najmniej 250.000,00 zł rocznie (przy usłudze zakończonej wartość usługi Zamawiający będzie uznawał usługi wykonane w wymaganej wartości do dnia składania ofert). Wraz z wykazem Wykonawca przedstawia dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie. Przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przed podmiot, na rzecz którego usługa była wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty. Wzór wykazu usług cateringowych stanowi załącznik nr 5 do SWZ.
  - 5) *Pod pojęciem podmiot leczniczy należy rozumieć podmiot leczniczy, o którym mowa w przepisie art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 15 kwietnia 2011r. o działalności leczniczej (Dz.U.2023.0.991 t.j. z póź.zm.).*
  - 6) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty określone w § 4 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 30 grudnia 2020 r. w podmiotowych środkach dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

- 7) W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz.U. z 2020 r. poz. 2415) oraz przepisy 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 (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452)

## **IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazania oświadczeń i dokumentów**

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim i odbywa się wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej [www.platformazakupowa.pl](http://www.platformazakupowa.pl)
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień, zadawanie pytań oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem:  
[https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia\\_opole](https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_opole)  
(formularz *Wyślij wiadomość* dostępny jest na stronie dotyczącej danego postępowania)
3. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przy użyciu środków komunikacji elektronicznej określają: *Regulamin Internetowej Platformy Zakupowej* oraz *Instrukcja składania oferty dla Wykonawcy*, dostępne na stronie Platformy. Regulamin znajduje się na stronie głównej Platformy, natomiast Instrukcja dostępna jest pod danym postępowaniem wybierając szablon Ogłoszenie o zamówieniu (PL/UE) w Postępowania -> Kreator postępowań. Po załadowaniu formularza Ogłoszenia Instrukcja będzie dostępna w polu „Opis wymagań” lub wybierając „Pod linkiem”.
4. Minimalne wymagania techniczne umożliwiające korzystanie ze strony [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) to przeglądarka internetowa Internet Explorer, 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. [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) jest zoptymalizowana dla minimalnej rozdzielczości ekranu 1024x768 pikseli. Występuje limit objętości plików w zakresie całej oferty do 1GB przy maksymalnej ilości 20 plików.
5. Szczegółowe informacje dotyczące formatu kwalifikowanego podpisu elektronicznego, specyfikacji połączenia, formatu przesłanych danych oraz kodowania i oznaczania czasu przekazania danych określają: *Regulamin Internetowej Platformy Zakupowej* oraz *Instrukcja składania oferty dla Wykonawcy* dostępne na stronie platformy, w których określono w szczególności że:
  - szyfrowanie ofert odbywa się automatycznie przez system;
  - za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania do Zamawiającego wraz z wgraniem paczki oferty poprzez kliknięcie przycisku „Złóż ofertę”



i wyświetleniu komunikatu, że oferta została złożona;

- oferta lub wniosek powinny być sporządzone w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej, a do danych zawierających dokumenty tekstowe, tekstowo-graficzne lub multimedialne stosuje się: txt; rft; PDF; xps; odt; ods; odp; doc; xls; ppt; docx; xlix; pptx; csv.

6. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku niedziałania platformazakupowa.pl Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej: [kjarosz@spzozmswia.opole.pl](mailto:kjarosz@spzozmswia.opole.pl)
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienia treści SWZ.
8. 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.

## **X. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami**

1. Osoba ds. merytorycznych: Patrycja Piksa – Dietetyk, tel. 77 401 10 08;
2. Osoba ds. proceduralnych: Katarzyna Jarosz – specjalista ds. zamówień publicznych, tel. 77 401 11 15; [kjarosz@spzozmswia.opole.pl](mailto:kjarosz@spzozmswia.opole.pl)

## **XI. Termin związania ofertą**

1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres 30 dni, tj. do dnia 12.04.2024 r.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XII. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy złożyć ściśle według wymagań określonych w SWZ.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski. W przypadku braku tłumaczenia na język polski Zamawiający uzna, iż oferta nie zawiera wymaganego dokumentu. Zamawiający nie dopuszcza tłumaczeń automatycznych, dokonanych przy użyciu narzędzi typu Google Translate.

4. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (zgodnie z dokumentem określającym status prawny Wykonawcy lub dołączonym do oferty pełnomocnictwem). Pełnomocnictwa należy złożyć w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub odpisu sporządzonego przez notariusza w postaci elektronicznej i opatrzonej przez niego kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
5. Wzory dokumentów dołączonych do niniejszej Specyfikacji powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę i dołączone do oferty zgodnie z niniejszą SWZ.
6. Zamawiający nie dopuszcza dokonywania w treści załączonych wzorów dokumentów jakichkolwiek zmian ich treści (skrótów, opuszczeń, skreśleń, poprawek lub dopisków) za wyjątkiem miejsc wykropkowanych lub oznaczonych gwiazdką (\*).
7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
8. Dokumenty wchodzące w skład oferty winny być przedstawione w formie oryginałów. Dokumenty powinny być opatrzone przez Wykonawcę kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Jeżeli oryginał dokumentu lub oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1, art. 125 art. 5, lub inne dokumenty lub oświadczenia składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, nie zostały sporządzone w postaci dokumentu elektronicznego, Wykonawca może sporządzić i przekazać elektroniczną kopię posiadanego dokumentu lub oświadczenia.
9. Informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (DZ.U. z 2019.1010 ze zm.) należy zamieścić w odrębnym pliku, w dedykowanym polu za pośrednictwem platformy [https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia\\_opole](https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_opole) Sposób zamieszczenia informacji stanowiących tajemnice przedsiębiorstwa jest określony w *Instrukcji składania ofert dla Wykonawców*.
10. Brak jednoznacznego wskazania, tj.: zamieszczenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w dedykowanym do tego polu, oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
11. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę w sposób określony w *Instrukcji składania ofert dla Wykonawców*.
12. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

<b>Kompletna oferta złożona w terminie składania ofert winna zawierać:</b>	
a)	Formularz ofertowy – załącznik nr 6 do SWZ wraz z ewentualnym pełnomocnictwem , <b>wraz z ofertą Wykonawca składa przedmiotowe środki dowodowe (certyfikat gotowego posiłku) wraz z ofertą (art. 107 ust. 1 ustawy PZP)</b>
b)	Aktualne na dzień składania ofert, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust.1 – załącznik nr 7 do SWZ oraz art. 125 ust. 5 – załącznik nr 8 do SWZ
c)	Wyrażanie zgody na przetwarzanie danych osobowych – załącznik nr 10 do SWZ



### **XIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy przekazać za pośrednictwem platformy pod adresem: [https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia\\_opole](https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_opole) do dnia **14.03.2024 do godz. 10.00**. Sposób złożenia oferty opisany został w *Instrukcji składania ofert dla Wykonawców*.  
O terminie złożenia oferty decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji na platformie.
2. Termin otwarcia ofert: dnia **14.03.2024 do godz. 10.15**.
3. Otwarcie ofert nastąpi przy użyciu systemu teleinformatycznego – Platformy. W przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej [https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia\\_opole](https://platformazakupowa.pl/pn/spzozmswia_opole) informacje dotyczące:
  - 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.

### **XIV. Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo, a w wyznaczonych miejscach również słownie.
2. Wszystkie ceny i wartości winny być zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku wg następującej zasady: zaokrąglane w górę, jeśli  $\geq 0,005$ ; zaokrąglane w dół, jeśli  $< 0,005$ .
3. Cena oferty winna być obliczona wg schematu określonego w formularzu ofertowym.
4. Cena oferty powinna obejmować wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, warunki i obowiązki umowne określone we Wzorze Umowy.
5. W przypadku pominięcia przez Wykonawcę przy wycenie jakiejkolwiek czynności zamówienia i jej nie ujęcia w wynagrodzeniu całkowitym, Wykonawcy nie przysługują względem Zamawiającego żadne roszczenia z tego tytułu, a w szczególności roszczenie o dodatkowe wynagrodzenie.
6. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny oferty w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny oferty w taki sposób oferta zostanie odrzucona.
5. W przypadkach złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2023.0.1570 t.j. z późn.zm.), Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz

wskazując ich wartość bez kwoty podatku. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny oferty dolicza się prawidłowy podatek od towarów i usług. W związku z tym, w takim przypadku cena podana przez takiego Wykonawcę w ofercie jako „cena brutto” nie może zawierać podatku VAT, który Zamawiający będzie miał obowiązek rozliczyć. Zamawiający jest zarejestrowany dla potrzeb transakcji wewnątrzwspólnotowych i posiada NIP 754-10-91-489.

## **XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

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

Kryterium Cena brutto (C) – znaczenie procentowe kryterium 60 %

Kryterium Jakość (J)- znaczenie procentowe 40 %

- 1.1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona w oparciu o przedstawione wyżej kryteria i ich wagi. Oferty oceniane będą punktowo.

2. Kryterium „Cena brutto” będzie rozpatrywana na podstawie ceny brutto podanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

- 2.1. Przy ocenie kryterium „Cena brutto” zostanie zastosowany następujący wzór:

$$C = \frac{\text{Cena oferowana najniższa}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 60 \text{ pkt.}$$

3. Kryterium „Jakość” – certyfikat gotowego produktu

Wykonawca wykaże posiadanie zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzwyż przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Ilość zaświadczeń	Punktacja
Brak zaświadczeń	0 pkt.
1-10	20 pkt.
Powyżej 10	40 pkt.

**UWAGA!** W przypadku braku możliwości wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na taki sam bilans kryterium „Cena brutto”, kryterium „Jakość” Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.



## 5. Wynik

- 5.1. Działania matematyczne związane z obliczaniem punktów zaokrąglane będą do dwóch miejsc po przecinku.
- 5.2. Sekretarz obliczeń punktów ofert niepodlegających odrzuceniu. Uzyskane w ten sposób punkty zostaną następnie podsumowane dla każdej z ofert osobno.
- 5.3. Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryterium) zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który uzyska najwyższą ilość punktów.

## **XVI. Informacja o formalnościach, jakie winny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w terminach określonych w art. 308.2 ustawy PZP.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

## **XVII. Warunki umowy**

1. Umowy zawarte zostaną z uwzględnieniem postanowień wynikających ze wzoru umowy będącego załącznikiem nr 9 do SWZ oraz danych zawartych w ofercie.
2. Zmiana umowy podlega unieważnieniu, jeżeli została dokonana z naruszeniem art. 454 i wybranej oferty w zakresie wskazanym we wzorze umowy.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie wskazanym w wzorze umowy.

## **XVIII. Środki ochrony prawnej**

Informacje na temat środków ochrony prawnej znajdują się w ustawie Prawo zamówień publicznych w Dziale IX Środki ochrony prawnej.

## **XIX. Części zamówienia**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## **XX. Umowa ramowa**

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

## **XXI. Zamówienia uzupełniające**

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 8 ustawy PZP.

## **XXII. Oferty wariantowe**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## **XXIII. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia**

Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych.

## **XXIV. Zaliczki**

Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek.

## **XXV. Aukcja elektroniczna**

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

## **XXVI. Podwykonawcy**

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) nazw (firmy) tych podwykonawców.
4. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.



## **XXVII. Informacja o przetwarzaniu danych osobowych**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Opolu, ul. Krakowska 44, 45-075 Opole, Tel. 77 401 11 00, mail: sekretariat@spzozmswia.opole.pl;
- inspektorem ochrony danych osobowych w SP ZOZ MSWiA w Opolu jest Pan Jan Smolnik, tel. 77 401 11 22, mail: jsmolnik@spzozmswia.opole.pl\*;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr ZP-3/2024 o nazwie: „Usługa cateringu – żywienie pacjentów SP ZOZ MSWiA w Opolu” prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2023 poz. 1605) dalej „ustawa PZP”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy PZP, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

\* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

\*\* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

\*\*\* **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

## XXVIII. Wykaz załączników do SWZ

Załącznik nr 1 do SWZ – klasyfikacja diet

Załącznik nr 2 do SWZ – wymagania jakościowe i ilościowe

Załącznik nr 3 do SWZ – raport zamówień na posiłki

Załącznik nr 4 do SWZ – specyfikacja żywności

Załącznik nr 5 do SWZ – wykaz wykonywanych usług

Załącznik nr 6 do SWZ – formularz oferty

Załącznik nr 7 do SWZ – oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 – przesłanka wykluczenia art. 7 ust. 1

Załącznik nr 8 do SWZ – oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 5

Załącznik nr 9 do SWZ – wzór umowy

Załącznik nr 1 do umowy – protokół z wykonania usługi cateringowej

Załącznik nr 2 do umowy – karta kontroli jakości usług

Załącznik nr 3 do umowy – protokół niezgodności

**Załącznik nr 4 do umowy – program pilotażowy "Dobry Posiłek"**

Załącznik nr 10 do SWZ – wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych

wz. Dyrektora  
SP ZOZ MSWiA w Opolu  
lek. med. Jacek Kłós

Opole, 12.03.2024