

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

(zwana dalej „SWZ”)

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz.U. 2024 poz.1306 z późn. zm.)

„Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności”

**(kod CPV: 55.52.00.00-1- usługa dostarczania posiłków
55.32.10.00-6 - usługa przygotowania posiłków)**

Lokalizacja:

ul. Kościuszki 58

Zamawiający:

Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy
z Kalkuty Sp. z o.o.

Siedziba:

Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy
z Kalkuty Sp. z o.o.
ul. Kościuszki 58
74-400 Dębno
woj. Zachodniopomorskie

Dębno, 16.10.2024 r.

ZAWARTOŚĆ:

	Ilość stron:
Strona tytułowa	stron 1
Spis treści	stron 1
SWZ – postanowienia ogólne	stron 12
Projekt przyszłej umowy na wykonanie usługi	stron 15
Załącznik nr 1 – Formularz oferty	stron 1
Załącznik nr 1a – Formularz wyliczenia ceny	stron 1
Załącznik nr 2a – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału	stron 1
Załącznik nr 2b – Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia	stron 1
Załącznik nr 2c – Oświadczenie o spełnianiu warunków podmiotu udostępniającego zasoby	1
Załącznik nr 2d – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia podmiotu udostępniającego zasoby	1
Załącznik nr 2e – zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby	1
Załącznik nr 3 – Opis diet szpitalnych	stron 48
Załącznik nr 3a – Nomenklatury diet	stron 3
Załącznik nr 4- Racje pokarmowe dla pacjenta szpitala	stron 1
Załącznik nr 5- Przykładowy jadłospis	stron 4

RAZEM: stron 95

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. ZAMAWIAJĄCY.

Szpital w Dębnie im. Świętej Matki Teresy Kalkuty Sp. z o.o. NIP 5971730353, REGON 000306704
74-400 Dębno, ul: Kościuszki 58, woj. zachodniopomorskie;
e-mail: sekretariat@szpital-debno.pl
Odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania – Beata Podbereska

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I MIEJSCE JEGO PRZEPROWADZENIA.

- 2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia klasycznego o wartości mniejszej niż progi unijne (zwane dalej „postępowanie”) prowadzone jest w trybie podstawowym przewidzianym w dziale III ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (zwanej dalej „ustawa Pzp”).
- 2.2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego – art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt. 2 ustawy Pzp.
- 2.3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem https://platformazakupowa.pl/pn/szpital_debno (zwanej dalej „Platforma”).
- 2.4. Wykonawca zamierzający wziąć udział w niniejszym postępowaniu musi posiadać konto na platformazakupowa.pl, aby mieć dostęp do formularza złożenia, zmiany lub wycofania oferty oraz możliwość komunikacji z Zamawiającym.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

- 3.1. Przedmiotem umowy jest realizacja przez Wykonawcę- przygotowanie oraz dostawę całodziennego wyżywienia pacjentów Zamawiającego- z uwzględnieniem diet i kaloryczności w przewidywanej ilości około **90 osobodni** (śniadanie, obiad, kolacja) przysługujące w zależności od diety.

Zamawiający ma prawo do nie wykorzystania maksymalnej liczby wskazanych osobodni.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany diet, jak również co do ilości posiłków w zależności od potrzeb i ilości leczonych pacjentów. Wsad do kotła (koszt surowca) **nie może być mniejszy niż 23 zł netto na osobodzień.**

- a) Wykonawca przygotowuje posiłki z własnych produktów i surowców, z uwzględnieniem obowiązujących norm żywienia oraz zaleceń dietetycznych według opisu diet szpitalnych (opisanego w załączniku nr 3 do niniejszej SIWZ) obowiązującej w Szpitalu w Dębnie im. św. M.T. z Kalkuty Sp. z o.o. Wymagana minimalna gramatura posiłków i gotowych potraw stanowi załącznik nr 4 do SIWZ- racje pokarmowe dla pacjenta.
- b) Wykonawca powinien złożyć do oferty przykładowy jadłospis dekadowy dla diet najczęściej zamawianych w Szpitalu w Dębnie, t.j.: dieta podstawowa, dieta łatwostrawna, dieta łatwostrawna z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów prostych z podaniem gramatury, kaloryczności posiłków, wykaz makroskładników (węglowodany, białko, tłuszcz) oraz recepturę.
- c) Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala zgodnie z warunkami określonymi w Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity z dnia 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2020 poz. 2021 tj.) oraz z obowiązującymi normami HACCP i GHP.
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania opadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności ustawą z 14 grudnia 2012 roku o odpadach (Dz. U. z 2013, poz. 21 z późn. zm.).

3.1.1 Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia pacjentów obejmuje:

1. Przygotowanie, gotowanie i dostarczenie- gotowych, spakowanych w pojedyncze, wielorazowe pojemniki szczelnie zamykane- posiłków do siedziby Zamawiającego z podziałem na diety według zamówień z poszczególnych Oddziałów- przy czym kolacja na każdy oddział wyporcjowana i spakowana w pojedyncze, jednorazowe opakowania, z wyjątkiem kolacji na oddział ZOL- gdzie posiłki mogą przyjeżdżać w opakowaniach zbiorczych, gdyż personel szpitala przygotowuje tam kanapki.
2. Dystrybucję posiłków, w tym:
 - dowóz spakowanych w pojedyncze jedno lub wielorazowe pojemniki posiłków na oddział, w tym wyporcjowanych kolacji (oprócz oddziału ZOL) i dostarczenie ich do kuchni oddziałowej;
 - odbiór odpadów pokonsumpcyjnych
3. Świadczenie usługi powinno odbywać się z zachowaniem następujących reguł:
 - a) Ilości i rodzaj zamawianych posiłków z uwzględnieniem rodzaju i ilości diet (w tym diet specjalistycznych- **cukrzyca 3 główne posiłki + 2 przekąski, dieta wysokobiałkowa 3 główne posiłki + 1 przekąska białkowa**). Posiłki będą uzależnione od ilości leczonych pacjentów i ich wymagań żywieniowych (zwłaszcza na oddziale ZOL i dziecięcym). Zapotrzebowanie będzie składane na formularzu „ZAMÓWIENIE DIET NA DZIEŃ...” zał. Nr. 1 umowy, każdego dnia na dzień następny oraz wysłane mailowo na adres mailowy Wykonawcy (podany przez Wykonawcę) do godziny 11:30. Wykonawca będzie uwzględniał wnoszone telefonicznie przez Zamawiającego codzienne zmiany (aktualna korekta do diety- zał. Nr. 2 do umowy) co do liczby wszystkich posiłków, tj. śniadań w godzinie do 7:30 obiadów i kolacji do 10:30

zgodnie z aktualnym stanem liczbowym pacjentów składanych w czasie od 0,5 do 1 godziny przed dostawą posiłku, przy czym *aktualna korekta do diety* należy rozumieć jako zwiększenie lub zmniejszenie liczby posiłków przez Zamawiającego na dany oddział z uwzględnieniem diet. Dokument *aktualna korekta do diety* będzie wysyłany na adres mailowy Wykonawcy.

Zestawienie dekadowe wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzone na podstawie druków aktualnych korekt do diety i po zaakceptowaniu go przez Zamawiającego stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury. Zestawienie za minione 10 dni będzie dostarczone Zamawiającemu do 5 dni.

- b) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki i dostarczał je do kuchenek oddziałowych Zamawiającego z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie higieny osobistej personelu, warunków przygotowania, transportu. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dwa razy dziennie tj. śniadanie oraz obiad z kolacją w terminach umożliwiających podanie posiłku pacjentom:

NAZWA POSIŁKU	GODZINA
Śniadanie	do godziny 8:00 rano
Obiad, kolacja	do godziny 13:00

Posiłki będą dla każdego pacjenta, zapakowane w szczelne, termoizolacyjne pojemniki (na każdy oddział z wyjątkiem kolacji- która będzie wyporcjonowana na każdy oddział oprócz ZOL- gdzie na kolacje będą przyjeżdżały porcje w jednym zbiorczym termoizolacyjnym opakowaniu z uwzględnieniem zaleceń dla pacjentów z tego oddziału, t.j. sparzone warzywa, owoce w postaci musów), przeznaczone do kontaktu z żywnością, czytelnie oznaczone (rodzaj diety i oddział) i dostarczane w pojemnikach zbiorczych (termoizolacyjnych- latem wyposażonych we wkłady chłodnicze- w celu utrzymania łańcucha chłodniczego dostarczanych posiłków) przeznaczonych do przewożenia żywności i spełniających wymogi sanitarne.

Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki musi posiadać aktualne badania wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, t.j. w oparciu o Ustawę z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto personel transportujący posiłki- kierowca wchodzący na teren szpitala i kuchni oddziałowej- zobowiązany jest przestrzegać reżimu sanitarnego obowiązującego na terenie Szpitala oraz być wyposażonym w środki ochrony indywidualnej, t.j. nosić odzież ochronną- fartuch, rękawiczki jednorazowe oraz maseczkę zasłaniającą nos i usta- przy czym maseczka jedynie w sytuacji wystąpienia pandemii- koszty tych środków ponosi Wykonawca.

- c) Na całodobowe wyżywienie składają się **3 pełne posiłki** (w tym: **śniadanie** + herbata, **dwudaniowy obiad** – zupa, drugie danie, kompot + **owoc** w formie np. owocu surowego lub odpowiednio dla diet łatwostrawnych owoc pieczony, oraz **kolacja** + herbata) uwzględniające podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości stosowane w żywieniu dietetycznym, z uwzględnieniem zaleceń diety – dodatkowych posiłków w przypadku diet specjalistycznych (dieta z ograniczoną zawartością łatwo przyswajalnych węglowodanów- przeznaczona dla diabetyków- posiłki główne + 2 przekąski, dieta wysokobiałkowa- posiłki główne + białkowy dodatek, np. jogurt, kefir, serek homogenizowany, serek grani, oraz dodatkowy posiłek dla pacjentów oddziału ZOL (wyłącznie tych którzy wyrażą taką wolę).
- d) Wykonawca zobowiązuje się do wykonania na każdą dietę jadłospisów na cały miesiąc / z uwzględnieniem wartości energetycznej posiłku, alergenów i gramatury potraw/ i przekazania ich Zamawiającemu do zatwierdzenia na tydzień przed rozpoczęciem realizacji jadłospisu (poniedziałek). Zamawiający ma prawo do wprowadzenia korekt i przekazania ich Wykonawcy oraz do przeprowadzenia oceny oferowanych posiłków, sprawdzenia ich gramatury oraz zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
- e) O każdorazowej zmianie zaplanowanego jadłospisu Wykonawca zawiadomi Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem.
- f) Jadłospisy muszą być ustalane z zastosowaniem zróżnicowanego menu ze szczególnym uwzględnieniem wieku pacjenta- zwłaszcza na oddziale ZOL oraz dziecięcym, z uwzględnieniem następujących wytycznych:
- oddział dziecięcy**- żywienie dostosowane do potrzeb najmłodszych pacjentów szpitala w Dębnie. Dodatkowy posiłek – podwieczorek w formie różnego rodzaju placuszków, ryż z jabłkami i twarogiem, jogurty z granolą i owocami. Co najmniej 2 razy na 10 dni obiad mączny (naleśniki, kopytka jako dodatek do obiadu, pierogi z owocami). Większy udział warzyw i owoców w jadłospisie, filety rybne, pasty warzywne na kanapki, pasty serowe, naleśniki, placuszki, kopytka, makarony, pasty z udziałem strączków, pieczywo mieszane i pełnoziarniste, większy udział kasz w diecie, produkty nabiałowe- jogurty, kefir, maślanki z sezonowymi owocami, koktajle jogurtowo- owocowe. Unikanie w jadłospisie słodczy i wyrobów cukierniczych, paluszków rybnych,
- **oddział ZOL**- dostosowanie produktów wykorzystywanych w jadłospisie do potrzeb seniorów- sparzone warzywa (pomidor, papryka), owoc do śniadania lub obiadu w formie pieczonej lub musu/ jogurtu, koktajlu, ziemniaki w postaci puree z dodatkiem oleju rzepakowego lub oliwy, w diecie bezmlecznej na śniadaniu zawsze dodatek mięsa w zupie, częściej w menu na podstawie dania z sosami zaprawianymi mąką kukurydzianą lub ryżową, częściej kawałki mięsa np. porcja kurczaka gotowanego lub pieczonego niż mielone pulpety, większy udział produktów mącznych np. naleśniki,

- kopytka, pierogi, kluski, strączki w postaci past np. hummus. Na oddział ZOL wraz ze śniadaniem dostarczany będzie dodatkowy posiłek (np. owoc, jogurt, słodkie bułeczki) w ilości zgłoszonej przez Zamawiającego (wyłącznie dla pacjentów, którzy wyrażą taką wolę).
- g) Posiłki wykonywane będą pod nadzorem dietetyka Wykonawcy lub osoby z wykształceniem wyższym z zakresu żywienia człowieka, który raz na 3 miesiące będzie do dyspozycji osoby upoważnionej z ramienia Zamawiającego. Miejscem spotkania będzie teren Szpitala w Dębnie lub kontakt on- line/ telefoniczny,
 - h) Dostarczone posiłki muszą posiadać właściwą temperaturę – określoną w pkt. 3.13.2) niniejszego opisu.
 - i) Wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
 - j) Wszelkie naczynia i urządzenia, w których Wykonawca dostarcza posiłki muszą posiadać wymagane prawem atesty i certyfikaty do kontaktu z żywnością.
 - k) Wykonawca zapewni estetyczne i funkcjonalne urządzenia do transportu posiłków, gwarantujące ciepły posiłek dla każdego pacjenta, bez ryzyka wylewania się posiłków podczas transportu,
 - l) W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt we właściwym czasie wyżywienia pacjentów przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
 - m) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli w zakresie:
 - 1) zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym (tzw. gramatura wartości energetycznej (kaloryczności), zgodności sporządzonych potraw z zaplanowanym jadłospisem oraz zgodności ilościowej i podziałów na diety zgodnie ze złożonym zamówieniem,
 - 2) podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy – temperatura 75°C
 - II danie – temperatura 65°C
 - napoje – temperatura 80°C (± 3°C)
 - dania chłodne – temperatura 4°C
- 3.1.2 Posiłki muszą być wykonane ze świeżych i naturalnych produktów, bez użycia produktów gotowych, zwłaszcza past kanapkowych, pierogów, krokietów i sałatek warzywnych. Posiłki winny być dostarczane w odpowiednich termosach i szczelnie zamykanych jednorazowych lub wielorazowych pojemnikach, wyporcjowane kolacje dla każdego pacjenta (wyjątek kolacja na oddziale ZOL), które nie mogą być popękane, nieszczelne i uszkodzone, uszczelki w pokrywach tych pojemników muszą być odpowiednio dobrane do pokrywy- tak, aby nie zostały w potrawie po otwarciu pokrywy. Termosy i pojemniki muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością a środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (wyposażenie we wkłady chłodnicze).
- 3.1.3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych na podstawie Protokołu wadliwej usługi. W miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe.
- 3.1.4. Personel przygotowujący, rozdzielający oraz transportujący posiłki musi posiadać aktualne badania wymagane przepisami prawa dla osób zatrudnionych przy tego typu pracach, tj. w oparciu o Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594, art.59, pkt.2). Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 3.1.5. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na podstawie pisemnego dziennego zapotrzebowania składanego przez poszczególne Oddziały szpitalne Zamawiającego (z uwzględnieniem zaleceń w zakresie diety) zgodnie z powyższymi zaleceniami.
- 3.1.6. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego aktualne zaświadczenie Inspekcji Sanitarnej o spełnianiu warunków sanitarnych, dotyczących produkcji posiłków w kuchni Wykonawcy.
- 3.1.7 W przypadku zakwestionowania prawidłowości świadczonych usług żywieniowych przez Wykonawcę na terenie Zamawiającego, przez zewnętrzne służby sanitarne oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej- kara zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
- 3.1.8. Zamówienie obejmuje również zabezpieczenie odpowiedniej ilości i stanu technicznego naczyń transportowych oraz zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnego. Naczynia, termosy, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością powinny być podpisane i odpowiednio oznaczone jako własność Wykonawcy w celu łatwej weryfikacji ich ilości.
- 3.1.9 Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 3.1.10 Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę z dostarczeniem zamówionej ilości posiłków na poszczególne oddziały szpitalne, każdemu pacjentowi zgodnie ze zgłoszoną dietą. Koszt dowozu posiłków obciąża Wykonawcę.
- 3.1.11 Zamawiający informuje, że dysponuje środkami transportu wewnętrznego (wózki bemarowe) przystosowanymi do dystrybucji żywności na oddziałach, które spełniają warunki sanitarne.

3.1.12 Zamawiający wymaga spełnienia następujących warunków:

- Posiłki powinny być urozmaicone
 - przy sporządzaniu jadłospisów i posiłków należy uwzględniać świeże sezonowe warzywa- **w każdym posiłku,**
 - **sezonowe owoce- codziennie minimum 1 porcja, np. do śniadania lub obiadu,**
 - dostarczany chleb (bochenki) będzie pokrojony i dostarczony na oddział zapakowany w folię- chleb mieszany na dietę podstawową, chleb pszenny na diety łatwostrawne, chleb żytni lub razowy na dietę dla diabetyków,
 - do każdego posiłku dla pacjenta dostarczona będzie odpowiednia ilość płynów nie licząc zup (min. 300ml/pacjenta/posiłek) t.j. kompoty, herbaty,
 - wędliny niższej jakości takie jak mielonka, parówka, pasztet, salceson, metka, mortadela będą podawane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni-** tylko w dietach podstawowych,
 - do każdego śniadania będzie dostarczona zupa mleczna z uwzględnieniem zupy dla diabetyków zupy na dietę bezmleczną (oddział ZOL),
 - Na oddział ZOL wraz ze śniadaniem dostarczany będzie dodatkowy posiłek (np. owoc, jogurt, słodkie bułeczki) w ilości zgłoszonej przez Zamawiającego (wyłącznie dla pacjentów, którzy wyrażą taką wolę)
 - dieta „płynna” będzie oznaczała dostarczenie większej ilości zupy bez dodatkowych kosztów dla Zamawiającego,
 - do drugiego dania dołączane będą zawsze surówki lub warzywa gotowane, w ustalonych jadłospisach uwzględniona będzie przynajmniej raz w tygodniu **filet** ryby morskiej,
 - uwzględnione będą przyprawy stosownie do potraw i receptury posiłków- dołączone do jadłospisu,
 - dostarczane będzie pieczywo jasne i ciemne, t.j.: chleb żytni lub razowy w diecie cukrzycowej, pieczywo pszenne w diecie lekkostrawnej i innych zgłoszonych, pieczywo mieszane w diecie podstawowej,
 - **w diecie dla cukrzyków uwzględnione będą produkty z niskim indeksem glikemicznym-** niedojrzałe owoce, brązowe ryże i makarony, dania mączne wykonane z mąki pełnoziarnistej (naleśniki, kopytka, pierogi), sosy zaprawiane kaszką kukurydzianą zamiast mąką pszenną, pieczywo razowe lub żytnie,
 - kaloryczność posiłków od 2000-2400kcal/dobę m.in. dla diety podstawowej, lekkostrawnej a do 2500kcal/dobę dla osób wyniszczonych,
 - posiłki przygotowywane będą z wykorzystaniem następującej obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie, gotowania na parze, podduszanie. Potrawy smażone (kotlety, jajecznica, naleśniki, racuchy) będą w jadłospisie wykorzystywane **nie częściej niż 4 razy na 10 dni,**
 - W Wigilię Bożego Narodzenia okresie świątecznym (pierwszy i drugi dzień świąt), Wielkanoc i Poniedziałek wielkanocny posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw i dodatków cukierniczych (100g/os.): makowiec / sernik / babka. W Środę Popielcową i Wielki Piątek – potrawy postne. Na Wielką Sobotę kuchnia Wykonawcy przygotowuje na każdy oddział „święconkę”, która się będzie składać z: kiełbasy wędzonej/suszonej – 5 szt./20os. , babki piaskowej – 600g/20os., jajek gotowanych - 5 szt./20os.
 - warzywa strączkowe będą wykorzystywane w jadłospisie **co najmniej 2 razy na 10 dni** (fasolka szparagowa, fasola biała/ czerwona, groszek, soczewica),
 - w jadłospisie dekadowym uwzględniony zostanie osobny jadłospis na oddział ZOL i dziecięcy- z uwzględnieniem następujących wytycznych:
 - **oddział dziecięcy-** żywienie dostosowane do potrzeb najmłodszych pacjentów szpitala w Dębnie. Owoce dodawany do obiadu – w formie różnego rodzaju placuszków, ryż z jabłkami i twarogiem, jogurty z granolą i owocami- co najmniej 2 razy na 10 dni. Co najmniej 2 razy na 10 dni obiad mączny (naleśniki, kopytka jako dodatek do obiadu, pierogi z owocami). Większy udział warzyw i owoców w jadłospisie, filety rybne, pasty warzywne na kanapki, pasty serowe, naleśniki, placuszki, kopytka, makarony, pasty z udziałem strączków, pieczywo mieszane i pełnoziarniste, większy udział kasz w diecie, produkty nabiałowe- jogurty, kefiry, maślanki z sezonowymi owocami, koktajle jogurtowo-owocowe. Unikanie w jadłospisie słodczy i wyrobów cukierniczych, paluszków rybnych,
 - **oddział ZOL-** dostosowanie produktów wykorzystywanych w jadłospisie do potrzeb seniorów- sparzone warzywa (pomidor, papryka), owoc do śniadania lub obiadu w formie musu/ jogurtu lub koktajlu, ziemniaki w postaci puree z dodatkiem oleju rzepakowego lub oliwy, w diecie bezmlecznej na śniadaniu zawsze dodatek mięsa w zupie, częściej w menu na podstawie dania z sosami zaprawianymi mąką kukurydzianą lub ryżową, częściej kawałki mięsa np. porcja kurczaka gotowanego lub pieczonego niż mielone pulpety, większy udział produktów mącznych np. naleśniki, kopytka, pierogi, kluski, strączki w postaci past np. hummus. Na oddział ZOL wraz ze śniadaniem dostarczany będzie dodatkowy posiłek (np. owoc, jogurt, słodkie bułeczki) w ilości zgłoszonej przez Zamawiającego (wyłącznie dla pacjentów, którzy wyrażą taką wolę)
- 3.1.13 Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia.
- 3.1.14 Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującym pracę w soboty, niedziele i dni świąteczne.

- 3.1.15 Posiłki winny być dostarczane w odpowiednich termosach i szczelnie zamykanych jednorazowych lub wielorazowych pojemnikach, wyporcjowane kolacje dla każdego pacjenta (z wyjątkiem kolacji na oddział ZOL), które nie mogą być popękane, nieszczelne i uszkodzone, uszczelki w pokrywach tych pojemników muszą być odpowiednio dobrane do pokrywy- tak, aby nie zostały w potrawie po otwarciu pokrywy. Termosy i pojemniki muszą spełniać wymogi wynikające z przepisów o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594), która wykonuje w zakresie swojej regulacji rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością a środek transportu powinien być dostosowany do rozwożenia posiłków w okresie letnim zwłaszcza w czasie wysokich temperatur powietrza (transportem dopuszczonym przez SANEPID (zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 z 29 kwietnia 2004 r. dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego).
- 3.1.16 Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wydanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od dnia wydania posiłków. Pobieranie próbek i ich przechowywanie będzie odbywało się zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności przez zakłady zbiorowego żywienia typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545). W przypadku stwierdzenia zatrucia pokarmowego Zamawiający ma prawo do zabezpieczenia próbek żywności z 3 ostatnich dni celem zbadania w Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Badanie odbędzie się na koszt Wykonawcy.
- 3.1.17 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i porcjowania posiłków (kolacja oprócz oddziału ZOL) i dostarczanie ich do Zamawiającego w wielorazowych opakowaniach zbiorczych, spakowanych w pojemnikach termoizolacyjnych, opisanych i dostarczonych oddzielnie na każdy oddział.
- 3.1.18 Wykonawca zapewni odbiór odpadów pokonsumpcyjnych ze Szpitala. W tym celu Wykonawca: zaopatrzy kuchenki w wewnętrzne pojemniki szczelnie zamykane o pojemności min. 20 l – oraz zobowiązuje się do codziennej ich wymiany niezależnie od poziomu wypełnienia. Każdy dostarczony pojemnik musi być umyty i zdezynfekowany płynem o szerokim spektrum działania. Odbiór odpadów musi być potwierdzony wpisem do dokumentu „Potwierdzenie odbioru odpadów” prowadzonym przez Zamawiającego,
- 3.1.19 Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pojemników transportowych i wielorazowych do porcjowania z oddziałów szpitalnych po zakończeniu dystrybucji oraz ich mycia i dezynfekcji środkiem o szerokim spektrum działania.
- 3.1.20 Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia odpowiednich środków transportu zewnętrznego.
- 3.1.21 Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego u innego wykonawcy w każdym przypadku niedostarczenia przez Wykonawcę posiłków zgodnie z umową. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych wydatków zamówionych posiłków u innego wykonawcy z wynagrodzenia Wykonawcy.
- 3.1.22 Wykonawca jest zobowiązany do pokrycia kosztów zamówienia posiłków (wyżywienia) dla pacjentów szpitala dokonanych przez Zamawiającego u innego wykonawcy w przypadku stwierdzenia przez dwie osoby Zespołu Żywnościowego szpitala, potwierdzonego protokołem wadliwej usługi (zał. nr 3 do projektu umowy), że jakość oferowanych posiłków jest niezgodna z warunkami określonymi w niniejszej umowie, bądź zagraża zdrowiu pacjentów. Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia poniesionych wydatków zamówionych posiłków u innego wykonawcy z wynagrodzenia Wykonawcy.
- 3.1.23 Gramaturę posiłków, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych, alergenów określa obowiązująca nomenklatura diet oraz wymagana minimalna gramatura posiłków (dodatek załącznika nr 4 do niniejszej SIWZ). W zakresie nieuregulowanym przez Zamawiającego, stosuje się wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia oraz Ministerstwa Zdrowia ujęte w publikacji z 2011 r.: „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”. Wykonawcę obowiązują również „Normy żywienia dla populacji Polski i ich zastosowanie” z 2020 r., ze szczególnym uwzględnieniem norm dla ludzi po 60 r.ż. Obie publikacje wydane zostały przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
- 3.1.24 Wykonawca na swój koszt zobowiązany będzie do przedłożenia przedstawicielowi Zamawiającego (dietetyk szpitalny) protokołu z przeprowadzonych badań żywności, przez Stację Sanitarno Epidemiologiczną badanej kaloryczności składu %, gramatury, mikrobiologii posiłków wydawanych dla chorych- co najmniej raz na pół roku, t.j.: w miesiącu styczeń- skład kaloryczny, w miesiącu- lipiec- mikrobiologiczne. W przypadku wykrycia nieprawidłowości w przeprowadzonych badaniach lub nie wykonania badań- szpital ma obowiązek naliczyć karę umowną, zgodnie z §7 projektu umowy,
- 3.1.25 Wykonawca bierze odpowiedzialność za:
- czystość i porządek oraz stan sanitarno – techniczny środków transportu do przewożenia posiłków, posiadanie decyzji do przewożenia żywności wydanej przez inspektora sanitarnego (Inspekcja Sanitarno-Epidemiologiczna) oraz jego instrukcji mycia i dezynfekcji,
 - zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym oraz estetyczną i czystą odzież ochronną, (w tym środki ochrony osobistej- na czas pandemii maseczka ochronna)
 - higienę produkcji żywności,

- d. właściwe przechowywanie środków spożywczych,
 - e. wdrożenie systemu HACCP zgodnie z obowiązującymi przepisami,
 - f. dostarczenie oznakowanych pojemników hermetycznie zamykanych na resztki pokonsumpcyjne i ich odbiór po każdym posiłku oraz ich utylizację na zewnątrz,
 - g. profesjonalne wykonywanie usług żywieniowych na rzecz zamawiającego z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych przewidzianych w przepisach obowiązujących w ochronie zdrowia, tj. Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 oz. 594) oraz Ustawa o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j. z dnia 19 kwietnia 2013 r. Dz.U. 2013 Poz. 947),
 - h. ponoszenia odpowiedzialności za należyte wykonanie usług przed uprawnionymi organami kontroli zewnętrznej oraz przed zamawiającym,
 - i. prowadzenie ewidencji ilościowej posiłków wydawanych codziennie na poszczególne oddziały,
 - j. zabezpieczenie w suchy prowiant w przypadku nieprzewidzianych przyjęć pacjentów do szpitala. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać Zamawiającemu suchy prowiant- depozyt- po wcześniejszym zgłoszeniu przez Zamawiającego, nie częściej niż raz na miesiąc, przy czym kleik i suchary mogą być zamawiane częściej- zgodnie z zapotrzebowaniem na dany oddział.
- 3.1.26 Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli kuchni przez osoby wyznaczone przez Prezesa Szpitala w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez państwowy zakład higieny oraz przedstawicieli inspekcji sanitarnej.
- 3.1.27 W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
- 3.1.28 W przypadku konieczności zmiany kuchni, w której Wykonawca przygotowuje posiłki dla pacjentów Zamawiającego, nowa kuchnia musi spełniać co najmniej takie same wymogi jak kuchnia przedstawiona w ofercie Wykonawcy. Na potwierdzenie tego Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie przedstawić Zamawiającemu wymagane przepisami sanitarnymi dokumenty. **Proszę o podanie w ofercie ceny netto i brutto za zrealizowanie niniejszego zamówienia z rozróżnieniem na cenę śniadania, obiadu, kolacji, cenę 1 osobodnia z uwzględnieniem wszystkich kosztów.**
- 3.1.29 Wymagania stawiane Wykonawcy:
- 1 Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
 - 2 Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
 - 3 Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
 - 4 Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
 - 5 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 3.2. Podstawą wykonania przedmiotu zamówienia są:
- niniejsza SWZ,
 - przepisy prawa,
 - obowiązujące normy.
- 3.3. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji treści oferty.
- 3.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 3.5. Zamówienie nie zostało podzielone na części, ponieważ przedmiot zamówienia jest niepodzielny;
- 3.6. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających stanowiących nie więcej niż 50% wartości zamówienia podstawowego i polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień.
- 3.7. W przypadku zamiaru wykonywania przedmiotu zamówienia z udziałem podwykonawców wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania nazw podwykonawców. W przypadku braku wskazania w ofercie podwykonawstwa wykonawca będzie mógł wprowadzić podwykonawcę wyłącznie na warunkach uzgodnionych z Zamawiającym.

4. TERMIN REALIZACJI.

4.1. Termin wykonania 24 miesiące od dnia zawarcia umowy.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I OPIS SPOSOBU OCENY ICH SPEŁNIANIA.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania oraz spełniają warunki udziału w niniejszym postępowaniu, zgodnie w wymaganiami opisanymi niżej.

5.1. Podstawy wykluczenia oraz dokument potwierdzający brak podstaw do wykluczenia:

Zamawiający wykluczy Wykonawcę w przypadku określonym w art.108 ust.1 ustawy Pzp. Ponadto Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 5), pkt 7) ,pkt 8).

Dokumentem potwierdzającym brak podstaw do wykluczenia, wymaganym od Wykonawców składających ofertę jest oświadczenie wg zał. nr 2b do SWZ.

5.2. Warunki udziału w postępowaniu oraz dokument potwierdzający spełnianie tych warunków:

- 5.2.1. Wykonawca posiada zdolność do występowania w obrocie gospodarczym.
- 5.2.2. Wykonawca posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. prowadzi działalność gospodarczą bezpośrednio związaną z przedmiotem zamówienia oraz posiada decyzję administracyjną zatwierdzającą działalność zakładu, w którym będzie realizowana usługa, zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 8 kwietnia 2015 - Dz. U. 2015 poz. 594) co najmniej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków (catering) a także zgodnie z zasadami GHP (Dobrej Praktyki Higienicznej), GMP (Dobrej Praktyki Produkcyjnej). Posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS (dokument wymagany na etapie podpisania umowy).
- 5.2.3. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa Wykonawcy (w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia przez Wykonawców oceniana będzie ich łączna sytuacja ekonomiczna i finansowa):
 - 1) Wykonawca posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w wysokości nie mniejszej niż 400000,- zł.
 - 2) Wykonawca posiada zdolność kredytową lub środki finansowe w wysokości 80000,- zł.
- 5.2.4. Wykonawca posiada zdolność techniczną lub zawodową tj.:
 - 1) nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie należyce wykonał usługi polegające na świadczeniu całodziennego wyżywienia w placówkach szpitalnych przez okres co najmniej 1 roku – **dokumentem potwierdzającym są protokoły kontroli z zakresu sanitarno-epidemiologicznego za okres co najmniej jednego roku,**
 - 2) narzędzia, wyposażenie zakładu lub urządzenia techniczne, jakie muszą być dostępne Wykonawcy w celu wykonania zamówienia: dysponuje **co najmniej 1 środkiem transportu** spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne oraz przystosowanym do transportu posiłków i in., który umożliwi należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
 - 3) potencjał kadrowy: Wykonawca posiada potencjał kadrowy umożliwiający należyte wykonanie przedmiotu zamówienia.
 - 4) wykształcenie i kwalifikacja zawodowa: osoby wykonujące przedmiot zamówienia posiadają odpowiednie kwalifikacje i przygotowanie zawodowe.
 - 5) osoba skierowana do nadzoru: osoby do nadzoru wykonawczego odpowiedzialne za usługą, wraz z odpowiednimi kwalifikacjami zawodowymi tj. **co najmniej 1 osobą**, posiadającą co najmniej wykształcenie **w zawodzie dietetyk lub wykształcenie z zakresu żywienia człowieka**, która w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert wykonywała lub wykonuje zawód dietetyka, przez okres minimum 6 miesięcy.

Dokumentem potwierdzającym spełnianie warunków udziału w postępowaniu, wymaganym od Wykonawców składających ofertę jest:

- a) oświadczenie wg zał. nr 2a do SWZ,
- b) protokoły kontroli z zakresu sanitarno-epidemiologicznego.

5.3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

- 1) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia (wymienionych w pkt 5.2.4.) mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. W związku z tym dołączają do oferty także oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.
- 2) Ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w danym postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego i składają wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo. Wymóg powyższy nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę i załączą do oferty umowę spółki cywilnej.
- 3) **Oświadczenie wg zał. nr 2a do SWZ** składa każdy z Wykonawców w takim zakresie, w jakim spełnia poszczególne warunki, przy czym doświadczenie wymagane w pkt 5.2.4 ppkt 1) w pełnym zakresie musi posiadać przynajmniej jeden z Wykonawców. **Oświadczenie wg zał. nr 2b do SWZ** każdy z Wykonawców składa odrębnie wykazując brak podstaw wykluczenia z postępowania w pełnym zakresie.

5.4. Podmioty udostępniające zasoby dla Wykonawcy:

- 5.5.
- 1) W odniesieniu do warunków wymienionych w pkt 5.2.4. Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te będą wykonywać usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 - 2) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ust.1 ustawy Pzp, składa wraz z ofertą **zobowiązanie podmiotu wg zał.nr 2e** do SWZ, 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. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
 - sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia,
 - czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 - 3) Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia także **oświadczenie** podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby (**wg załącznika nr 2c i 2d** do SWZ).
 - 4) 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.
- 5.6. Nie spełnienie przez Wykonawcę warunków uczestniczenia w postępowaniu skutkować będzie wykluczeniem z postępowania, z zastrzeżeniem art.128 ustawy Pzp.

6. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

- 6.1. Cenę oferty należy obliczyć z uwzględnieniem wszystkich elementów zawartych w siwz. Tak wyliczoną cenę oferty należy podać w załączniku nr 1 do SWZ.
- 6.2. Cena oferty musi określać całkowity koszt zamówienia w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług, i musi być podana brutto w PLN, cyfrowo i słownie.
- 6.3. 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.

7. PRZYGOTOWANIE OFERTY.

7.1. Oświadczenia i dokumenty składające się na ofertę:

- 1) Spis treści.
- 2) Pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) – jeżeli dotyczy.
- 3) Formularz oferty wg **zał. nr 1** do SWZ.
- 4) Oświadczenia wg **zał. nr 2a i 2b** do SWZ.
- 5) Dokumenty wymienione w pkt. 5.2.4 ppkt. b).
- 6) Oświadczenia wg **zał. nr 2c i 2d** do SWZ – jeżeli dotyczy.
- 7) Zobowiązanie wg **zał. nr 2e** – jeżeli dotyczy.

7.2. Sposób przygotowania oferty:

- 1) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
- 2) Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę upoważnioną. Zaleca się składanie podpisu bezpośrednio na każdym dokumencie.
- 3) Zobowiązanie innego podmiotu, na zasobach którego polega Wykonawca, do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (jeżeli dotyczy), musi być podpisane przed osobą uprawnioną do reprezentowania tego podmiotu.
- 4) Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w odrębnym pliku miejscu wyznaczonym do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa
- 5) Wadium wniesione w postaci gwarancji lub poręczenia składa się w oryginale w postaci plików elektronicznych podpisanych przez wystawiającego. Plik elektroniczny przelewu dołączony do oferty nie wymaga podpisania.
- 6) 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.

7.3. Zalecenia dotyczące przesyłanych plików:

- 1) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf.
- 2) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów .zip lub .7Z.
- 3) Za złożone nieskutecznie zostaną uznane dokumenty złożone w plikach: rar .gif .bmp .numbers .pages.
- 4) 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.
- 5) 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.
- 6) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- 7) 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.
- 8) Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 9) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
- 10) Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- 11) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- 12) 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.

8. KOMUNIKACJA.

- 8.1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Beata Podbereska.
- 8.2. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>. W zakresie pytań technicznych związanych z działaniem Platformy prosimy o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformazakupowa.pl - cwk@platformazakupowa.pl
- 8.3. Za datę wpływu oferty, oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz wyjaśnień i uzupełnionych dokumentów przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
- 8.4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany SWZ, 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 w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy.
- 8.5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na Platformie, przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
- 8.6. Niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie:
 - 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 stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Instytutu Miar.
- 8.7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy, 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.

8.8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, jeżeli wniosek wpłynie do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert oraz jeżeli nie będzie dotyczył już udzielonych wyjaśnień.

8.9. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami, bez ujawniania źródła zapytania, Zamawiający zamieści na Platformie, pod adresem podanym w pkt 2.4. Przejście na Platformę odbywa się również przez stronę bip.szpital.debno.com.pl → informacje → PLATFORMA PRZETARGOWA → POSTĘPOWANIA.

9. WADIUM.

Zamawiający nie wymaga wpłaty wadium.

10. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ.

Oferty muszą być ważne do dnia **27.11.2024 r.**

11. ZŁOŻENIE OFERTY.

11.1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na Platformie w terminie do **28.10.2024 r. do godz. 11:00**

11.2. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.

11.3. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania na Platformę poprzez działanie “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.

11.4. Nie można wycofać oferty lub wprowadzić zmiany w ofercie po upływie terminu składania ofert.

11.5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę pod rygorem wykluczenia z postępowania. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje ich odrzucenie.

11.6. Wykonawcy składający ofertę wspólną ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

12. ZMIANY W SWZ.

12.1. Zamawiający może wprowadzić zmiany w dokumentach SWZ. Każda wprowadzona zmiana staje się częścią SWZ i zostanie zamieszczona na Platformie.

12.2. Zamawiający może przesunąć termin składania ofert dla zapewnienia Wykonawcom odpowiedniego czasu na uwzględnienie zmian. W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawców odnośnie wcześniej podanego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

13. ZEBRANIE WYKONAWCÓW.

Nie przewiduje się zebrania Wykonawców.

14. OTWARCIE OFERT.

14.1. Otwarcie ofert nastąpi na Platformie, niezwłocznie po upływie terminu składania ofert tj. **28.10.2024 r. o godz. 11:05**, i nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

14.2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

14.3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

14.4. Zamawiający najpóźniej przed otwarciem ofert udostępni na Platformie informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

14.5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na Platformie nazwy i adresy Wykonawców, których oferty zostały otwarte oraz ceny zawarte w ofertach. Informacje zostaną zamieszczone w sekcji „Komunikaty”.

14.6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnienia treści złożonej oferty zgodnie z art.128 ust.4 ustawy Pzp.

15. ODRZUCENIE OFERT.

Zamawiający odrzuci ofertę, gdy wystąpią przesłanki wymieniona w art.226 ust.1 ustawy Pzp.

16. KRYTERIA OCENY OFERT.

Zamawiający wybierze na realizatora zamówienia tego Wykonawcę, którego oferta będzie zgodna z wymaganiami określonymi w niniejszej SWZ oraz uzyska najwyższą ilość punktów wg kryteriów:

1. „cena za wykonanie” – 60 % skali ocen, wg wzoru: (najniższa cena spośród badanych ważnych ofert : cena badanej oferty) x 60.
2. „warunki płatności” – 20 % skali ocen. Zamawiający przyzna następującą ilość punktów:
 - a) termin płatności 30 dni – 20%
 - b) termin płatności poniżej 30 dni – 0%
3. „wsad do kotła” – 20% skali ocen. Zamawiający przyzna następującą ilość punktów:
 - a) minimalny wsad do kotła 23 zł netto / 1 osobodzień – 0%
 - b) maksymalny wsad do kotła netto / 1 osobodzień zaproponowany przez Wykonawcę – 20%.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.

Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli w ten sposób nie można dokonać wyboru oferty, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

17. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA.

- 17.1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi jednocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, podając informacje zawarte w art.253 ust. 1 ustawy Pzp, w tym o ofertach odrzuconych, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 17.2. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty lub o unieważnieniu postępowania Zamawiający udostępni niezwłocznie na Platformie, w sekcji „Komunikaty”.

18. FORMALNOŚCI DO DOPEŁNIENIA W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

Wybrany Wykonawca będzie zobowiązany do dnia zawarcia umowy:

- 1) Wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy, zgodnie z ust. 19.
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia dostarczyć Zamawiającemu kopię umowy regulującej ich współpracę, poświadczoną za zgodność z oryginałem przez pełnomocnika.
- 3) Dostarczyć opłaconą polisę a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z rodzajem robót stanowiących przedmiot zamówienia w wysokości nie mniejszej niż 400000,- zł., wraz z dokumentem opłacenia składek na ubezpieczenie

19. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

- 19.1. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5% ceny całkowitej podanej w ofercie Wykonawca będzie zobowiązany wnieść w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) Poleceniem przelewu na konto Zamawiającego wskazane po wyborze oferty.
 - 2) Poręczenia bankowego lub poręczenia spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, mających ważność:
 - 100% wartości zabezpieczenia, gwarantujące zgodne z umową wykonanie robót, ważne do 30-go dnia po zakończeniu świadczenia usługi,
 - 3) Gwarancji bankowej mającego ważność jak w ppkt 2,
 - 4) Gwarancji ubezpieczeniowej mającej ważność jak w ppkt.2,
 - 5) Poręczenia udzielonego przez podmiot, o którym mowa w art.6b ust.5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości, mającego ważność jak w ppkt 2.
- 19.2. Jeżeli zabezpieczenie jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
- 19.3. Zabezpieczenie służyć będzie pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy. W przypadku zabezpieczeń wnoszonych wg pkt 2 do 5, Gwarant zobowiązany będzie każdorazowo i bezwarunkowo na pierwsze żądanie do zaspokojenia roszczeń beneficjenta (Zamawiającego). Gwarant nie może uzależniać skuteczności wniesienia żądania przez Beneficjenta od kompletności wpłynięcia żądania w terminie ważności zabezpieczenia, może jednak uzależnić termin wypłaty zadośćuczynienia od daty uzupełnienia wymaganych załączników.

20. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ PRZYŚLUGUJĄCE WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA

Wykonawca, który ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługuje prawo wnoszenia odwołań i skarg do sądów, zgodnie z działem IX ustawy Pzp. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (zwanej dalej Izbą) w formie pisemnej albo w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, albo w postaci elektronicznej opatrzonej

podpisem zaufanym, wraz z wymaganym wpisem w wysokości 7.500,-zł. na rachunek Urzędu Zamówień Publicznych w NBP 60 1010 1010 0081 3622 3100 0000.

Odwołanie wynosi się w terminie:

- a) 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej - wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie lub wobec treści dokumentów zamówienia,
- b) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, lub 10 dni - jeżeli informacja została przekazana w inny sposób,
- c) 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia, w przypadkach innych niż opisane pod lit. a i b.

Wykonawca musi dostarczyć Zamawiającemu kopię odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, w taki sposób, aby Zamawiający mógł się zapoznać z jego treścią przed upływem tego terminu.

21. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO

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, z późn. zmianami), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Prezes Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o., ul. Kościuszki 58, 74-400 Dębno.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego p.n. *Przygotowanie oraz dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Szpitala w Dębnie im. Świętej Matki Teresy z Kalkuty Sp. z o.o. z uwzględnieniem diet i kaloryczności* prowadzonym w trybie podstawowym;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 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:** 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.