

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**„Dostawa posiłków dla Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy”
Postępowanie prowadzone w jest w trybie zamówienia klasycznego
o wartości mniejszej, niż progi unijne
w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt. 1 PZP)
na podstawie Ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zmianami)
z zachowaniem zasady konkurencyjności**

1. Nazwa oraz adres zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania: Powiatowy Zespół Szpitali, ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica, tel. 71 7767427, e-mail: sekretariat@pzsolesnica.pl, adres strony internetowej: <http://bip.pzsolesnica.pl>
2. Ogłoszenie o zamówieniu opublikowano w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 04.03.2021 pod nr 2021/BZP 00013069/01.
3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza „Formularz do komunikacji dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal”. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Dostawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania).
4. Tryb udzielenia zamówienia: Tryb podstawowy bez negocjacji Art. 275 pkt 1 Ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji: Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
6. Opis przedmiotu zamówienia:
 - 1) Nazwa i kod przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
55320000-6 usługi przygotowywania posiłków
55520000-1 usługa dostarczenia posiłków
 - 2) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie przygotowania, dostarczania i przekazywania posiłków dla pacjentów w ilości orientacyjnej średniomiesięcznej:
 - a) Szpital w Oleśnicy: 338,
 - b) Szpital w Sycowie 108,
 - c) „dieta mamy” 217.w ilościach wynikających z liczby hospitalizowanych pacjentów.
Rozliczenia stron będą realizowane za faktycznie wydane posiłki w oparciu o zamówienie zgodne z procedurą wskazaną w niniejszym SWZ oraz w Umowie. Wskazana powyżej ilość pacjentów ma charakter wyłącznie szacunkowy, jak również szacunkowy charakter ma wynikająca z tego ilość przygotowanych i wydanych posiłków, a rzeczywista ilość do rozliczeń między stronami w ramach zamówienia, wynikać będzie z bieżących potrzeb obu szpitali.
 - 3) Wykonawca zobowiązany jest do spełnienia warunku posiadania przez jego pracowników i kierowców zajmujących się realizacją usługi w PZS ubrań ochronnych, zgodnie z

obowiązującymi przepisami oraz aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, dopuszczających do kontaktu z żywnością.

- 4) Wykonawca gwarantuje przez okres trwania umowy wykonanie przedmiotu zamówienia przez wystarczającą ilość osób posiadających niezbędną kwalifikację, w tym przynajmniej jednej osoby posiadającej kwalifikację dietetyka.
- 5) Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczane w pojemnikach i termosach zbiorczych zamykanych szczelnie, tak aby podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. Ponadto Zamawiający wymaga, aby pojemniki były oznakowane, opisane nazwą oddziału, nazwą diety oraz liczbą porcji, odrębnie dla każdego oddziału i dostarczone przez Wykonawcę bezpośrednio na oddziały szpitalne do kuchенок oddziałowych w Szpitalu w Oleśnicy oraz do kuchенок oddziałowych w Sycowie wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po posiłkach i ich zagospodarowaniem przez Wykonawcę we własnym zakresie.
- 6) Wyżywienie obejmuje każdy dzień kalendarzowy w okresie obowiązywania zamówienia. Zamówienie obejmuje całodzienne wyżywienie pacjentów Szpitala w Oleśnicy i Szpitala w Sycowie, które złożone jest z trzech części, tj.: śniadania, obiadu i kolacji, a w przypadku „diety mamy” z pięciu części tj. śniadania, drugiego śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
- 7) Dostawa będzie realizowana trzy razy dziennie, dopuszcza się dostawę dwa razy dziennie tzn. śniadanie oraz obiad z kolacją, a w przypadku „diety mamy” dwa razy dziennie tzn. śniadanie i drugie śniadanie oraz obiad z podwieczorkiem i kolacją. Do śniadania i kolacji dostarczana będzie każdorazowo gorąca herbata, zarówno słodka jak i gorzka w ilości niezbędnej do zaspokojenia potrzeb pacjentów Zamawiającego, niezależnie od napojów przewidzianych w jadłospisie.
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania w czasie trwania umowy obowiązkowego depozytu w szpitalu w Sycowie oraz w szpitalu w Oleśnicy. Dopuszcza się możliwość pozostawienia w depozytach gotowych posiłków, oryginalnie zapakowanych z widoczną datą ważności (masło, chleb, dżem, słoik z pulpetami, parówki, itp. Obowiązkowo kleik i sucharki, kaszka) oraz wprowadza się uzupełnianie depozytów i wymianę produktów na świeże.
- 9) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia nieodpłatnie dodatkowej porcji posiłku dla upoważnionego pracownika Zamawiającego w celu oceny gramatury, temperatury i walorów organoleptycznych posiłku.

7. Warunki realizacji zamówienia:

- 1) Procedura zamawiania dostaw:
Posiłki zamawiane będą w następujący sposób:
 - a) śniadania – dnia poprzedniego do godz. 13:30, korekta do 8:30,
 - b) obiad + kolacja - tego samego dnia o 8:30, korekta do 10:30,
- 2) Jeden osobodzień żywienia składa się ze śniadania, obiadu i kolacji.
- 3) Posiłki podstawowe otrzymywać będą pacjenci:

Oddziałów szpitalnych:

Szpital w Sycowie:

- a) Oddział Rehabilitacji Neurologicznej (I i III piętro)
- b) Oddział Medycyny Paliatywnej (II piętro)
- c) Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy (IV piętro)

Szpital w Oleśnicy:

- a) Oddział pediatryczny (parter)
- b) Oddział wewnętrzny (I Piętro)
- c) Oddział chirurgiczny i ginekologiczny (II piętro)

- d) Oddział położniczy (III piętro)
- 4) Dla pacjentów Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego będą dostarczane dodatkowe posiłki, oprócz podstawowych, czyli:
- a) drugie śniadanie (jogurt),
 - b) podwieczorek (budyń, kisiel).
- 5) Dla pacjentów Zakładu Pielęgnacyjno-Opiekuńczego będzie każdorazowo do obiadu do drugiego dania dostarczany sos.
- 6) Godziny dowiezienia posiłków:
- a) śniadanie - godz. 7:30 (Syców), godz. 8:15 (Oleśnica),
 - b) obiad: - godz. 12:30 (Syców), godz. 13:15 (Oleśnica),
 - c) kolacja: - godz. 17:00 (Syców), godz. 17:45 (Oleśnica).
- 7) Strony zobowiązane są do wskazania w Umowie osób uprawnionych do wykonywania czynności w ramach umowy takich jak składanie zamówień, sporządzanie jadłospisów akceptacja jadłospisów i potwierdzania dostaw, realizacja procedur reklamacyjnych.
- 8) Ilość dostarczanych posiłków ustalać będą przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy codziennie, według codziennych zamówień i dowodów dostaw, co będzie podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę, wraz z rozliczeniem,
- 9) Procedura dostarczania posiłków:
- a) dostarczane posiłki powinny mieć temperaturę:
 - gorące zupy minimum 75 °C
 - gorące drugie dania i inne gorące posiłki minimum 63°C
 - gorące napoje minimum 80°C
 - surówki i sałatki maksimum 15°C.
 - b) dla pacjentów w izolacji (do 20 osób miesięcznie w okresie do 5 dni) Wykonawca dostarcza potrawy i żywność w pojemnikach jednorazowych biodegradowalnych,
 - c) owoce mogą być dostarczone w opakowaniu zbiorczym przystosowanym do kontaktu z żywnością, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne,
- 10) Zasady obowiązujące przy przygotowaniu posiłków:
- a) posiłki należy przygotowywać z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,
 - b) do przygotowania posiłków należy używać wyłącznie świeżych produktów wysokiej jakości. Proces produkcji i dystrybucji odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r tj. z dnia 8 października 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021), a także innymi przepisami prawa.
 - c) należy zapewnić udział w jadłospisie każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
 - d) należy przygotować posiłki metodą tradycyjną z naturalnych produktów bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, kluski, gołąbki, kluski, czy puree itp.),
 - e) należy stosować do smarowania pieczywa produkty zawierające minimum 82% tłuszczu, Tłuszcz palmowy jest wykluczony,
 - f) należy smażyć produkty na wysokiej jakości oleju w wysokiej temperaturze dymienia (np. na oleju rzepakowym o obniżonej zawartości kwasu erukowego),
 - g) racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określają aktualne wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia. W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem zasady, że każda dieta powinna być możliwa do przyrządzenia i podania w postaci papki. Są to następujące diety:
 1. Dieta podstawowa

2. Dieta łatwostrawna
 3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (wątrobowa)
 4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego (wrzodowa)
 5. Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajanych (cukrzycowa),
 6. Dieta ubogo resztkowa,
 7. Dieta bogato białkowa (wysokoenergetyczna),
 8. Dieta dla osób w wieku wczesno i późno starczym leczonych onkologicznie,
 9. Dieta małego dziecka
 10. Dieta o zmienionej konsystencji (papkowata),
 11. Dieta popas
 12. Dieta bezglutenowa
 13. Dieta wegetariańska
 14. Dieta mamy (wg Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dn. 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego „Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - „Dieta mamy”).
- h) należy stosować się do zaleceń zawartych w jadłospisach. W przypadku diet specjalnych (eliminacyjnych) np. cukrzycowa, wątrobowa, bezglutenowa, bezlaktozowa itp., posiłki należy przygotowywać z wykorzystaniem odpowiednich zamienników dostępnych na rynku np. mleko bez laktozy, sojowe, ryżowe, ser i jogurt bez laktozy; chleb bezglutenowy makaron bezglutenowy itp. Każda z diet musi uwzględniać (i przestrzegać) aktualnie obowiązującą wiedzę i przyjęte standardy żywienia ludzi, a w szczególności osób chorych i w okresie rekonwalescencji,
- i) jadłospisy przygotowuje Wykonawca na okresy 10-dniowe i przedkłada je Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni przed początkiem okresu, w jakim jadłospisy mają obowiązywać, e-mailem, lub w formie pism składanych osobie sprawującej nadzór nad dostawą. Zamawiający zobowiązany jest do ich akceptacji, lub wniesienia do nich uwag, z zastrzeżeniem, że zaakceptowanie przedstawionych jadłospisów nie wyłącza prawa Zamawiającego, w przypadku szczególnie uzasadnionych okoliczności do zobowiązania Wykonawcy do ich zmiany w ciągu okresu, w jakim będą obowiązywać,
- j) należy zamieścić w jadłospisie informację o wartości odżywczej posiłków z wyliczeniem ilości białka, tłuszczu, węglowodanów, kalorii, obecności i rodzaju alergenów - dla każdej przygotowanej diety. Każdy z jadłospisów musi uwzględniać urozmaicenie planowanych w danym okresie posiłków, w tym w szczególności poprzez eliminację powtarzalności dań oraz poprzez uwzględnienie owoców i warzyw tzw. sezonowych. W jadłospisie powinno się uwzględnić:
- zupę mleczną, jogurty naturalne, kefir
 - pieczywo: pszenno-żytnie, pełnoziarniste, graham, żytnie, pszenne
 - masło minimum 82%
 - wędliny o zawartości min. 80 % mięsa, sery, jaja
 - dodatki warzywno - owocowe (do każdego posiłku)
 - zróżnicowane potrawy mięsne, półmięsne, bezmięsne, dania rybne (co najmniej raz w tygodniu)
 - rośliny strączkowe
 - ziemniaki kasze, ryże (jaśminowy, basmati, brązowy, dziki), makarony,
 - dodatek do śniadań - dżem, powidła niskosłodzone.

- k) należy podawać do obiadów świeże warzywa w sezonie, poza sezonem mogą być podawane produkty konserwowe i mrożone,
 - l) należy podawać co najmniej raz w tygodniu potrawy z ryb,
 - m) należy zaplanować w jadłospisach 10-dniowych minimum 4 dań mięsnych, 3 dań półmięsnych, 1 dania bezmięsnego, 1 dania z rybą,
 - n) śniadanie ma składać się z: zupy mlecznej, pieczywa, masła i dwóch dodatków, owoce; obiad ma składać się z zupy, drugiego dania; kolacja ma składać się z pieczywa, masła, dwóch dodatków, owoce. Do śniadania i kolacji należy każdorazowo dostarczyć herbatę czarną/owocową zarówno gorzką jak i słodzoną, do obiadu należy dostarczyć kompot,
 - o) posiłki mają być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia oraz z uwzględnieniem potrzeb Zamawiającego.
- 11) Zmiany w jadłospisie będą wymagane w okresie:
- a) Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy – wówczas Wykonawca ma obowiązek przygotować posiłki o charakterze świątecznym z zachowaniem tradycyjnych potraw (po wcześniejszym ustaleniu z Zamawiającym)
 - b) Zmiany pór roku – Wówczas Wykonawca uwzględni w jadłospisie warzywa i owoce sezonowe (po ustaleniu z Zamawiającym).
- 12) Zasady obowiązujące przy przygotowaniu posiłków „diety mamy”, to uwzględnienie wszystkich zasad dla diety podstawowej, a ponadto:
- a) uwzględnienie w jadłospisie 5 posiłków dziennie, w tym 3 posiłki główne (śniadanie, obiad i kolacja) oraz drugie śniadanie i podwieczorek,
 - b) podawanie do obiadów świeżych warzyw w sezonie, a poza sezonem mogą być produkty mrożone, przy czym w każdym z 3 głównych posiłków powinny znaleźć się warzywa,
 - c) podawanie do posiłków pieczywa pełnoziarnistego lub razowego żytniego,
 - d) zabronione jest podawanie wątróbki, surowego lub niedogotowanego mięsa oraz produktów mlecznych wyprodukowanych z mleka niepasteryzowanego,
 - e) ograniczenie do minimum produktów/deserów zawierających znaczne ilości cukru oraz tłuszczu,
 - f) stosowanie do wszystkich dań, w tym surowych (np. sałatki i surówki) dobrej jakości olej roślinny (np. oliwa z oliwek, olej rzepakowy),
 - g) zapewnienie w diecie powinien pojawić się co najmniej 1 owoc dziennie,
 - h) zapewnienie udział w jadłospisie każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, jaja, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych, tłuszcze) według zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia,
 - i) ustalanie wartości energetycznej posiłków każdorazowo z dietetykiem Zamawiającego, a w jadłospisie należy umieścić informacje o: rodzaju posiłku, składzie oraz gramaturze (np: śniadanie: bułka żytnia 60 g, masło 10g, ogórek 80 g itp.), wartości energetycznej (kaloryczności) oraz wartości odżywczej (ilość węglowodanów, w tym cukrów; tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych; białka oraz soli podane w 100 g oraz porcji posiłku), sposobie obróbki termicznej (smażenie, gotowanie, pieczenie, itd.), obecności i rodzaju alergenów, ponadto jadłospisy do Diety Mamy należy przygotować w 4 kalorycznościach, zależnych od trymestru ciąży, lub okresu karmienia piersią.
- 13) Zasady postępowania z opakowaniami zbiorczymi transportowymi:

- a) Wykonawca zapewnia pojemników zamykanych, służących do transportu odpadów pokonsumpcyjnych, w ilości zgodnej z rzeczywistymi potrzebami, przy czym utrzymanie ich w czystości i we właściwym stanie technicznym spoczywać będzie na Wykonawcy,
 - b) Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję opakowań zbiorczych transportowych, w których dostarczane będą posiłki,
 - c) na Wykonawcy spoczywa odbiór brudnych termosów i opakowań zbiorczych transportowych oraz nadzór na własny koszt i ryzyko nad pozostawionymi u Zamawiającego pojemnikami.
- 14) Czynności związane z przeprowadzanymi kontrolami przez Zamawiającego oraz przez uprawnione organy administracyjne:
- a) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy (w tym do regularnej kontroli gramatury, kaloryczności oraz wartości odżywczej dostarczonych posiłków,
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 - c) Zamawiający przewiduje możliwość wykonania prób czystościowych, mikrobiologicznych pojemników zbiorczych i jednostkowych służących do transportu przedmiotu zamówienia,
 - d) Wykonawca zobowiązany jest poddać się kontroli Narodowego Funduszu Zdrowia w zakresie świadczeń będących przedmiotem niniejszej umowy.
 - e) Wykonawca zobowiązuje się do poddawania kontroli organów Inspekcji Sanitarnej.
 - f) Wykonawca zobowiązany jest poddać się regularnej kontroli gramatury, kaloryczności, wartości odżywczej dostarczonych posiłków i walorów organoleptycznych oraz estetyki podania przez upoważnionego pracownika PZS.
 - g) Wykonawca wyraża zgodę na wykonywanie przez Zamawiającego okresowych badań fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych żywności (nie rzadziej niż raz na 6 miesięcy wg rozporządzenia). Ponadto jest zobowiązany do bezpłatnego dostarczenia posiłków/produktów, które będą poddane badaniu. Badania żywności będą wykonywane przez niezależne laboratorium referencyjne.
 - h) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów i opinii pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków,
 - i) Wykonawca po każdej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny, przekaze Zamawiającemu kopię protokołu,
 - j) na Wykonawcy ciąży obowiązek ponoszenia kosztów mandatów za nieprzestrzeganie przepisów nakładanych przez zewnętrzne instytucje kontrolujące, np.: Państwowy Inspektor Sanitarny, Państwowa Inspekcja Pracy,
 - k) na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawić szczegółową analizę każdego jadłospisu złożonego Zamawiającemu lub jego części poprzez podanie składników i zawartości dań, kaloryczności i wartości odżywczej oraz innych żądanych przez Zamawiającego danych. W przypadku złożenia przez Zamawiającego zastrzeżeń wynikających z zapoznania się przez Zamawiającego z analizą, o której mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego dostosowania danego jadłospisu lub jego części do wytycznych Zamawiającego przed wprowadzeniem tego jadłospisu do stosowania,
 - l) Zamawiający ma prawo do kontroli zgodności każdego z posiłków z przyjętym w danym okresie jadłospisem oraz rodzajami diet, w tym poprzez porównanie

umówionej i rzeczywistej wielkości poszczególnych dostaw, faktycznej gramatury posiłków w deklarowanej w jadłospisie, temperatury dostarczanych posiłków, ich oceny organoleptycznej oraz estetyki przyrządzenia i podania,

- m) środek transportu dopuszczony ważną decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków; w przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł,
- n) Wykonawca musi posiadać dokumenty potwierdzające wykonywanie badań mikrobiologicznych środowiska w kuchni (min. 3 próby czystościowe jednorazowo w szczególności ze sprzętu i naczyń kuchennych – termopory, pojemniki na posiłki, w tym inne pojemniki np. kosze transportowe, w których dostarczane są posiłki do Zamawiającego), potwierdzone przez Stację Sanitarno-Epidemiologiczną lub laboratorium akredytowane przez Polskie Centrum Akredytacji,
- o) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność w przypadku w przypadku zawinionych przez niego zatruc bądź innych powikłań bezpośrednio wynikających ze spożycia posiłków złej jakości dostarczonych przez Wykonawcę,
- p) Wykonawca na własny koszt zobowiązany jest do naprawy ewentualnie wyrządzonych szkód powstałych w trakcie wykonywania usługi na terenie Zamawiającego. Powstała szkoda udokumentowana będzie w protokole, sporządzonym przez osobę odpowiedzialną za dany obszar Zamawiającego i potwierdzoną przez pracownika Wykonawcy.

2) Termin wykonania zamówienia: od dnia 01.04.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

3) Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy: Zamawiający nie wprowadza do umowy żadnych postanowień z wyjątkiem obowiązkowych, przewidzianych w Ustawie.

4) Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, przekazywania oświadczeń i dokumentów oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami:

- 1) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza „Formularz do komunikacji dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal”. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia (BZP lub ID postępowania).
- 2) Zamawiający umieszcza informacje o postępowaniu na stronie BIP.
- 3) Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email przetargi@pzsolesnica.pl.
- 4) Zamawiający wyznacza następującą osobę do kontaktu z Wykonawcami: Daria Majer e-mail: sekretariat@pzsolesnica.pl, tel.: 71 77 67 343
- 5) Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do następujących formularzy: „formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „formularza do komunikacji”.
- 6) Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w „Regulaminie korzystania z miniPortalu” oraz „Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej” (ePUAP).

- 7) Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz komunikacji wynosi 150 MB.
- 8) Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania do na ePUAP lub miniPortal.
- 9) Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej zakładki Postępowania.
- 5) Informacje o sposobie komunikowania się zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób, niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69: W prowadzonym postępowaniu nie występuje potrzeba określenia sposobów komunikowania się zamawiającego z Wykonawcami w inny sposób, niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w przypadku zaistnienia jednej z sytuacji określonych w art. 65 ust. 1, art. 66 i art. 69.
- 6) Termin składania ofert:
Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oferty w terminie **7 dni** od dnia zamieszczenia na ogłoszenia na mini-portalu tj. do **15.03.2021 godz.10.00**.
- 7) Termin związania ofertą:
Wykonawca jest związany ofertą w terminie 14 dni.
- 8) Opis sposobu przygotowania oferty:
 - 1) Wykonawca składa ofertę do udziału w postępowaniu za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Funkcjonalność do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępna na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania. W formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres skrzynki ePUAP, na który prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem.
 - 2) Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
 - 3) Ofertę do udziału w postępowaniu składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
 - 4) Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>.
 - 5) Oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych doc. lub docx lub PDF i podpisana podpisem kwalifikowanym, lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortalu. Ofertę należy złożyć w oryginale.
 - 6) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować;
 - 7) Do oferty należy dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, w zakresie wskazanym w SWZ, w formie elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę.
 - 8) Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

- 9) Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na miniPortalu.
 - 10) Wykonawca po upływie terminu składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
 - 11) W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie, za pośrednictwem dedykowanego formularza (Formularz do komunikacji) udostępnionego przez miniPortal. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia BZP lub ID postępowania.
 - 12) Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń musi być zgodny z wymogami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie dokumentów, jakich może żądać zamawiający od Dostawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - 13) Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania,
 - 14) Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
- 9) Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia, dokumenty składane wraz z ofertą.
- 1) Wraz z ofertą Wykonawca składa aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu lub w Specyfikacji Warunków Zamówienia. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
 - 2) Dokumenty stanowiące ofertę, które należy złożyć składają się z:
 - a) wypełnionego formularza ofertowego ze wskazaniem ceny sumarycznej oraz terminu dostawy, do którego oferent załącza:
 - załącznik nr 1 Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o niepoleganiu wykluczeniu składa każdy z Wykonawców;
 - załącznik nr 2 z kalkulacją ceny;
 - b) pełnomocnictwa upoważniające do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik;
 - c) pełnomocnictwa dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dotyczy ofert składanych przez konsorcja;
 - 3) Zamawiający zaleca ponumerowanie stron oferty, zwłaszcza jeśli zawiera wiele stron z uwagi na ilość asortymentu zawartego w zadaniu.
 - 4) Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (t.j. w formie elektronicznej, lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie

pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego.

- 5) Jeżeli Wykonawca nie złoży przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe będą niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia, lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
- 6) Postanowień ust. 5 nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu, albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
- 7) Oferty składane wspólnie (konsorcjum, spółka cywilna itp.):
 - a) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia,
 - b) Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy,
 - c) do oferty wspólnej Wykonawcy dołączają pełnomocnictwo,
 - d) pełnomocnik pozostaje w kontakcie z Zamawiającym w toku postępowania i do niego Zamawiający kieruje informacje, korespondencję, itp.,
 - e) oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej Wykonawców powinna spełniać następujące wymagania: oferta wspólna powinna być sporządzona zgodnie z SWZ.
- 8) Sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej:
 - a) dokumenty, dotyczące własnej firmy, takie jak np.: oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną we własnym imieniu;
 - b) dokumenty wspólne takie jak np.: formularz ofertowy składa pełnomocnik Wykonawców w imieniu wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną;
 - c) kopie dokumentów dotyczących każdego z Wykonawców składających ofertę wspólną muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania tych Wykonawców.
- 9) Przed podpisaniem umowy (w przypadku wygrania postępowania) Wykonawcy składający ofertę wspólną będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę konsorcjum, zawierającą, co najmniej:
 - a) zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego, obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia,
 - b) określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy,
 - c) czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy, niż okres obejmujący realizację zamówienia oraz czas trwania gwarancji jakości.
- 10) Odrzucenie oferty:

Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli: została złożona po terminie składania ofert; została złożona przez Wykonawcę podlegającego wykluczeniu z postępowania, lub niespełniającego warunków udziału w postępowaniu; lub który nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy; lub przedmiotowego środka dowodowego; lub innych dokumentów lub oświadczeń; jest niezgodna z przepisami ustawy; jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów; jej treść

jest niezgodna z warunkami zamówienia; nie została sporządzona lub przekazana w sposób zgodny z wymaganiami technicznymi oraz organizacyjnymi sporządzania lub przekazywania określonymi przez Zamawiającego; została złożona w warunkach czynu nieuczciwej konkurencji w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji; zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia; Wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 Ustawy; Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą; Wykonawca nie wyraził pisemnej zgody na wybór jego oferty po upływie terminu związania ofertą; Wykonawca nie wniósł wadium, lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wnioski o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 Ustawy; została złożona bez odbycia wizji lokalnej lub bez sprawdzenia dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u zamawiającego, w przypadku gdy zamawiający tego wymagał w dokumentach zamówienia.

11) Termin otwarcia ofert:

- 1) Oferty zostają otwarte w dniu **15.03.2021r. godz.10.30.**
- 2) Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortalu i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
- 3) Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej Informację z otwarcia ofert zawierającą: nazwy albo imiona i nazwiska oraz siedzibę lub miejsce prowadzenia działalności gospodarczej albo zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte, a także o cenach zawartych w ofercie.

12) Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1:

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego, handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego, o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie, finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego, o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa, powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. poz. 769), przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe, o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego oraz jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwa, o którym mowa powyżej oraz wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w

postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności oraz wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne oraz jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi Wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie, jak również, jeżeli w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 PZP, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób, niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Z postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku zamówienia o wartości równej lub przekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty dla robót budowlanych - 20 000 000 euro, a dla dostaw lub usług - 10 000 000 euro, wyklucza się Wykonawcę, który udaremnia lub utrudnia stwierdzenie przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywa ich pochodzenie, w związku z brakiem możliwości ustalenia beneficjenta rzeczywistego, w rozumieniu art. 2 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2019 r. poz. 1115, 1520, 1655 i 1798).

13) Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 109 ust. 1, jeżeli zamawiający je przewiduje, to w oparciu o poniższe zapisy, wskazuje podstawy wykluczenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia: Zamawiający nie przewiduje podstaw wykluczenia, o których mowa w art. 109 ust. 1.

14) Sposób obliczenia ceny:

Wykonawca jest zobowiązany zaoferować cenę netto za wyżywienie całodobowe jednego pacjenta i doliczyć do tego podatek VAT. Zaoferowana cena jest ceną ryczałtową i obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową i właściwą realizacją przedmiotu zamówienia, przy zastosowaniu obowiązujących norm, z uwzględnieniem ewentualnego ryzyka wynikającego z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty. W cenie oferty Wykonawcy winien skalkulować wszystkie koszty, jakie poniesie w związku z realizacją zamówienia np. dodatkowych materiałów, czynności konserwacyjnych, magazynowania, transportu, rozładunku, dokonania odbiorów, szkoleń, gwarancji, koszty licencji, opłaty i podatki, oraz wszystkie dodatkowe koszty powstałe w trakcie dostawy.

Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto za wykonanie przedmiotu niniejszego zamówienia. Cenę deklaruje się na formularzu oferty, zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w formularzu ofertowym. Na potrzeby obliczenia ceny ofertowej należy podać cenę netto, cenę brutto. Cena musi być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jeśli cena zwiera więcej miejsc po przecinku Zamawiający zaokrągla cenę do dwóch miejsc po przecinku i tę cenę bierze pod uwagę przy ocenie ofert.

15) Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

Zamawiający będzie oceniał oferty według następującego kryterium:

Nazwa kryterium	Waga
Cena brutto	100%

W ramach kryterium - „Cena” najwyższą liczbę punktów otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

- 16) Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego: przedstawienie projektu do akceptacji Zamawiającego. Zamawiający nie przewiduje dopełnienia formalności po wyborze oferty.
- 17) Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy: Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej, o której mowa w Art. 505 – 565 PZP.
- 18) Informację o warunkach udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający je przewiduje:
O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:
 - 1) W odniesieniu do warunku posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, za spełnienie warunku udziału w postępowaniu Zamawiający uzna Wykonawcę, który wykaże, że posiada zarejestrowaną działalność gospodarczą z przedmiotem działalności PKD obejmującej świadczenie usług kateringowych. W ofercie należy wskazać dane organu rejestrowego.
 - 2) W odniesieniu do warunku posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia, za spełnienie warunku udziału w postępowaniu Zamawiający uzna Wykonawcę, który wykaże w formie oświadczenia z podaniem danych podmiotu, na rzecz którego świadczy usługę, że w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - to w tym okresie, wykonał i/lub wykonuje w sposób należyty minimum dwie usługi polegające na żywieniu zbiorowym, stanowiące przedmiot zamówienia tj. wykonywanie usługi gastronomicznej, polegającej na przygotowaniu i dostawie gorących posiłków w ilości (jeżeli usługi są w trakcie wykonywania bierze się pod uwagę zrealizowane na dzień składania ofert w ilości nie mniejszej niż 10 000 posiłków o wartości nie mniejszej niż 200 000,- zł. brutto, trwającej nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy.
 - 3) W odniesieniu do warunku posiadania zaplecza technicznego, za spełnienie warunku udziału w postępowaniu Zamawiający uzna Wykonawcę, który wykaże w formie oświadczenia prawo dysponowania pomieszczeniami dopuszczonymi przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przygotowywania posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu oraz dystrybucji gotowych posiłków w ramach kateringów z podaniem daty i numeru pozwolenia. W przypadku udostępnienia miejsca, w którym przygotowywane będą posiłki podmiot udostępniający musi posiadać zezwolenie (decyzję) właściwego inspektora sanitarnego zezwalającą na produkcję posiłków obiadowych od surowca do gotowego wyrobu, podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku oraz dystrybucję posiłków systemie kateringowym. W takim wypadku wymagane jest dołączenie do oferty kopii właściwego dokumentu dającego tytuł do udostępnienia miejsca.
- 19) Informację o podmiotowych środkach dowodowych, jeżeli zamawiający będzie wymagał ich złożenia: Zamawiający nie przewiduje przedkładania podmiotowych środków dowodowych poza Oświadczeniem sporządzonym w trybie Art. 125 ust. 1 PZP.
- 20) Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 21) Liczbę części zamówienia, na którą Wykonawca może złożyć ofertę, lub maksymalną liczbę części, na które zamówienie może zostać udzielone temu samemu Wykonawcy, oraz kryteria lub zasady, mające zastosowanie do ustalenia, które części zamówienia zostaną udzielone jednemu Wykonawcy w przypadku wyboru jego oferty w większej niż maksymalna liczbie części: Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 22) Informacje dotyczące ofert wariantowych, w tym informacje o sposobie przedstawiania ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający wymaga lub dopuszcza ich składanie: Zamawiający nie przewiduje składania ofert wariantowych.
- 23) Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 Ustawy:

Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w Art. 95 Ustawy.

- 24) Wymagania w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Ustawy, jeżeli zamawiający przewiduje takie wymagania:
Zamawiający nie stawia wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Ustawy.
- 25) Informację o zastrzeżeniu możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Ustawy, jeżeli Zamawiający przewiduje takie wymagania:
Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez dostawców, o których mowa w art. 94 Ustawy.
- 26) Wymagania dotyczące wadium, w tym jego kwotę jeżeli Zamawiający przewiduje obowiązek wniesienia wadium: Zamawiający przewiduje wniesienie wadium w wysokości 6.000,00 zł. (słownie: sześć tysięcy złotych) w formie gotówkowej. Wykonawca zobowiązany jest do wpłaty wadium na konto Zamawiającego nr 04 1130 1033 0018 7993 4520 0009 najpóźniej do dnia poprzedzającego dzień wnoszenia ofert, pod rygorem odrzucenia oferty. Rachunek do Wadium jest rachunkiem pomocniczym, nieoprocentowanym, ewentualny zwrot kaucji następuje bez oprocentowania. Oferta podlega odrzuceniu w przypadku wniesienia wadium w nieprawidłowej wysokości i w sposób inny, niż wskazany przez Zamawiającego, czyli inny, niż przelew na wskazane konto. Wadium pozostaje u Zamawiającego w okresie związania oferenta ofertą, czyli przez 30 dni, a w przypadku wycofania przez oferenta wadium przed upływem tego terminu oferta również zostanie odrzucona.
- 27) Informację o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 (w jeżeli Zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień: Zamawiający nie przewiduje takich zamówień.
- 28) Informacje dotyczące przeprowadzenia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 jeżeli zamawiający przewiduje możliwość albo wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej lub sprawdzeniu tych dokumentów:
Zamawiający nie wymaga złożenia oferty po odbyciu wizji lokalnej, lub sprawdzeniu dokumentów na potrzeby zatwierdzenia przez Zamawiającego projektu oraz prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
- 29) Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych:
Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
- 30) Informacje dotyczące zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot:
Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów.
- 31) Informację o obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań, jeżeli zamawiający dokonuje takiego zastrzeżenia zgodnie z art. 60 i art. 121:
Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań, zgodnie z art. 60 i art. 121
- 32) Maksymalną liczbę Wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej:
Zamawiający nie przewiduje zawierania umowy ramowej.
- 33) Informację o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z informacjami, o których mowa w art. 230, jeżeli zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:
Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej ofert z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

- 34) Wymóg lub możliwość złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93:
Zamawiający nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
- 35) Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli zamawiający je przewiduje:
Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Załączniki do SWZ, OBOWIĄZKOWE PRZY SKŁADANIU OFERT:

- 1 – Formularz ofertowy dotyczący „diety Mamy”.
- 2 - Formularz ofertowy dotyczący wszystkich pacjentów z wyłączeniem „diety Mamy”.
- 3 - Oświadczenie o braku wykluczenia. braku powiązania osobowego i kapitałowego, spełnieniu wymagań i wielkości przedsiębiorstwa Wykonawcy.
- 4 - Wzór umowy

Zatwierdził:
p.o. Dyrektora Powiatowego Zespołu Szpitali

p.o. Dyrektora Powiatowego
Zespołu Szpitali w Oleśnicy
Przemysław Magiera

POWIATOWY ZESPÓŁ SZPITALI
56-400 OLEŚNICA
ul. Armii Krajowej 1
centr. (071) 77-67-300, fax (071) 77-67-307
NIP 9111847075, Reg. 932966540

