



**Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Ministerstwa Spraw Wewnętrznych
i Administracji w Białymstoku
im. Mariana Zyndrama - Kościółkowskiego**

**15-471 Białystok ul. Fabryczna 27
Tel: (47) 710 41 00 fax: (47) 710 41 01
NIP 542-25-13-061 REGON 050637922**



Białystok, 07.02.2024

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych
i Administracji w Białymstoku im. Mariana Zyndrama-Kościółkowskiego
Ul. Fabryczna 27, 15-471 Białystok

https://platformazakupowa.pl/pn/zozmswia_bialystok

Nr referencyjny postępowania : DZP.2344.6.2024

Usługa

**Przetarg nieograniczony na wykonanie usługi sporządzenia poza siedzibą oraz dostarczenie
do oddziałów szpitalnych posiłków dla pacjentów Zamawiającego
na podstawie art. 132 ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 11 września 2019 r.**

KOD CPV: 55321000-6 usługa przygotowania posiłków

55520000-1 usługa dostarczania posiłków

SPIS TREŚCI

- I. Nazwa oraz adres Zamawiającego
- II. Ochrona danych osobowych
- III. Tryb udzielania zamówienia
- IV. Opis przedmiotu zamówienia
- V. Wizja lokalna
- VI. Podwykonawstwo
- VII. Termin wykonania zamówienia
- VIII. Warunki udziału w postępowaniu
- IX. Podstawy wykluczenia z postępowania
- X. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia
- XI. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
- XII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów
- XIII. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ
- XIV. Sposób obliczania ceny oferty
- XV. Wymagania dotyczące wadium
- XVI. Termin związania ofertą
- XVII. Miejsce i termin składania ofert
- XVIII. Otwarcie ofert
- XIX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert
- XX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy
- XXI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy
- XXII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany
- XIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy
- XIV. Pozostałe

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji
w Białymstoku im. Mariana Zyndrama-Kościątkowskiego

ADRES Ul. Fabryczna 27, 15-471 Białystok

NIP 542-25-13-061

Godziny pracy Zamawiającego: 7.30-15.05 w poniedziałek, wtorek, czwartek; 7.30-16.05 w
środę; 7.30-14.05 w piątek

Uwaga! W przypadku gdy wniosek o wgląd w protokół, o którym mowa w art. 74 ust. 1
ustawy PZP wpłynie po godzinach pracy Zamawiającego, odpowiedź zostanie udzielona dnia
następnego (roboczego).

Uwaga! Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy
PZP komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w
odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania
się zostały przez Zamawiającego umieszczone w rozdziale XII pkt 3.

II. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z
dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem
danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia
dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, dalej: RODO) (Dz. Urz. UE L
119 z 2016 r., str. 1), uprzejmie informujemy, że:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zakład
Opieki Zdrowotnej Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji w Białymstoku
im. Mariana Zyndrama-Kościątkowskiego z siedzibą przy ul. Fabrycznej 27, 15-471
Białystok,
nr tel.: (47) 7104100, fax: (47) 7104101, e-mail: sekretariat@zozmswia.bialystok.pl.
- Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych, do którego może Pani/Pan zwracać się
z pytaniami i wątpliwościami dotyczącymi bezpieczeństwa i wykorzystywania

Pani/Pana danych osobowych to: e-mail od@zozmswia.bialystok.pl, nr tel. (47) 7104111.

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na Zamawiającym.
- 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 PZP, przez 4 lata 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 określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP.
- Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych, przy czym skorzystanie z prawa sprostowania lub uzupełnienia 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;
 - 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, przy czym prawo 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

- prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana 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, o których 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.

- Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od Wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust 5 RODO.

III. Tryb udzielania zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o jakim stanowi art. 132 ustawy PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia przekracza progi unijne o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP
7. Zamawiający, stosownie do zapisów art. 95 Ustawy wymaga, aby wszystkie osoby wykonujące pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. -

Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320, z późn. zm.) realizujące przedmiot umowy tj. przygotowywanie posiłków (na wszystkich etapach procesu produkcyjnego), porcjowanie i pakowanie posiłków, transport posiłków, utrzymanie czystości i przygotowanie pojemników były zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Wykonawca (podwykonawca) zatrudni powyższe osoby na cały okres realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem tego okresu, zobowiązuje się do niezwłocznego zatrudnienia na to miejsce innej osoby o takich samych kwalifikacjach

8. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 95 oraz art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.
9. Warunek zatrudnienia na umowę o pracę dotyczy wyłącznie realizacji danego zamówienia – a nie całego przedsiębiorstwa Wykonawcy. Oferty Wykonawców, którzy nie wypełniają tego wymogu, będą podlegać odrzuceniu.
10. Zamawiający przewidując wymagania, o których mowa w art. 95 ust. 1, określa:
 - a) sposób dokumentowania zatrudnienia osób - wykonawca w terminie do 10 dni licząc od dnia zawarcia umowy Zamawiającemu pisemne oświadczenie zawierające, informacje dotyczące formy zatrudnienia wymaganych osób z podaniem ich imienia i nazwiska oraz funkcji, które będą wykonywane w trakcie realizacji prac, objętych przedmiotem zamówienia.
11. Uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę (podwykonawcę) wymagań, o których mowa w art. 95 ust. 1 ustawy oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań:
 - a) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wezwania Wykonawcy do przedstawienia w terminie 3 dni roboczych od dnia wezwania, dowodów zatrudnienia pracowników na umowę o pracę, w szczególności imienne dokumenty potwierdzające zatrudnienie. W przypadku braku zgody ww. osób na okazanie Zamawiającemu wymienionych dokumentów, Wykonawca zobowiązany jest uzyskać od ww. osób oświadczenie o braku zgody, przekazać je w oryginale Zamawiającemu wraz z własnym oświadczeniem, że osoba ta została zatrudniona na umowę o pracę na czas realizacji przedmiotu zamówienia.

b) nieprzedłożenie przez Wykonawcę (podwykonawcę) w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego dowodów, o których mowa w pkt. powyżej, potwierdzających zatrudnienie na umowę o pracę pracowników wykonujących czynności w zakresie związanym z realizacją przedmiotu zamówienia wskazanym w opisie przedmiotu zamówienia, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę, o którym mowa w art. 95 ust. 1 ustawy, c) w przypadku niezgodności stanu faktycznego ze złożonym oświadczeniem i wykazem osób, Zamawiający zastosuje wobec Wykonawcy kary umowne określone szczegółowo w § 8 ust. 1 pkt d), wzoru umowy w sprawie zamówienia publicznego.

12. Przewidywana liczba pacjentów – 135 dziennie. Wsad surowcowy do kotła- 28,00 zł netto

13. Wykonawca bezwzględnie musi zapewnić dostawę wyżywienia przez wszystkie dni zawartej umowy – bez względu na okoliczności zależne bądź niezależne od niego.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi sporządzenia poza siedzibą oraz dostarczenie do oddziałów szpitalnych posiłków dla pacjentów Zamawiającego.

2. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

55321000-6- usługa przygotowania posiłków

55520000-1 – usługa dostarczania posiłków

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

5. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8.

6. Dienne wyżywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków, tj. śniadania, obiadu i kolacji. Posiłek pacjenta Oddziału Dziennego Leczenia Nerwic ma być przygotowany wg jadłospisu kolacji diety ogólnej dnia poprzedniego – w formie gotowych kanapek. Posiłki dostarczone na poszczególne oddziały muszą być zgodne ze zgłoszonym zamówieniem.

6.1. Diety (dostosowane do jednostek chorobowych), jakie stosowane są przez Zamawiającego:

Rodzaje diet stosowanych u Zamawiającego:

Nazwa diety	Kod diety	Uwagi
Dieta podstawowa	1	
Dieta łatwostrawna	2	
Dieta łatwostrawna	2/M:U	ubogopurynowa
Dieta łatwostrawna	2/M:D	pacjent dializowany
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4	
Dieta bogatoresztkowa	5	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6	
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7	
Dieta ubogoenergetyczna	8	
Dieta bogatobiałkowa	9	
Dieta niskobiałkowa	10	
Dieta eliminacyjna	11	
Dieta papkowata	12	
Dieta płynna	13	
Dieta płynna wzmocniona	14	
Dieta indywidualna	MM	specjalna
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika (ubogoresztkowa)	3/M	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (insulinozależna)	6/K	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	6/M4	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem tłuszczu	6/M3	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i bogatobiałkowa	6/M9	

Modyfikacja diety	Kod
Bezglutenowa	JA
Bezlaktozowa	GL
Bezmleczna	LA
Vegetariańska	ML
Dodatek drugiego śniadania	WE
Dodatek podwieczorku	S
Dodatek drugiej kolacji	P
Modyfikacja indywidualna	K
	M
	(Dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotować w uwagach)

Zgodnie z „Kodami i nomenklaturą diet” oraz „Diety dla osób dorosłych” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (<https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>) oraz „Klasyfikacja diet i wskazania do ich stosowania” SP ZPZ MSWiA w Białymstoku.

Posiłki podawane są pacjentom pięć razy dziennie w diecie podstawowej i łatwostrawnej (dodatkowo II śniadanie - S i druga kolacja - K), w pozostałych dietach sześć razy dziennie – dodatkowo II śniadanie – S, podwieczorek - P i druga kolacja - K).

Wykonawca przygotowuje z okazji świąt posiłki o charakterze świątecznym, z uwzględnieniem potraw tradycyjnych (dostosowane do jednostek chorobowych i rodzajów diet – w porozumieniu z dietetyczką Zamawiającego).

7. Zgodnie z „Klasyfikacją diet i wskazania do ich stosowania” stanowiącą załącznik do niniejszej specyfikacji

8. Wymagania w zakresie jakości posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, w sposób zapewniający dobry poziom smakowy, biorąc pod uwagę preferencje pacjentów, przekazywane przez przedstawiciela Zamawiającego. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.

- Zamawiający w szczególności wymaga:

- właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego w śniadaniu: sałata lodowa, ogórek kiszony, w sezonie świeży, pomidor;
- II śniadania w diecie podstawowej i łatwostrawnej w formie owocu sezonowego (3-4 rodzaje) lub jogurtu naturalnego (małe opakowanie);
- różnorodności dodatku białkowego do obiadu (różnorodne rodzaje mięsa oraz sposoby jego przetworzenia), dwie surówki do obiadu na dietę: podstawową i łatwostrawną, raz w dekadzie kasza gryczana w miejsce makaronu;
- właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego do kolacji: sałata lodowa, ogórek, pomidor, pasty warzywne z nasionami np. słonecznika, sałatki z warzyw i kasz, ryżu, sałatki warzywne;
- II kolacji dla każdego pacjenta: jogurt/ kefir/ maślanka/ serek lub kanapka z wędliną i dodatkiem warzywnym;

- Zamawiający wymaga, aby ocena jadłospisu zgodnie z „Arkuszem oceny dekadowej jadłospisu” zawierała się w przedziale 25-34 punkty i nie zachodziły przesłanki negatywnej oceny jadłospisu,
- posiłki mają być sporządzane z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców, bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych sanitarnych zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywności i Żywności.
- posiłki muszą być urozmaicone pod względem kolorystycznym, odpowiedniej konsystencji, sposobu sporządzania oraz posiadać odpowiednie walory smakowe, estetyczne i zapachowe,
- dostarczony posiłek musi mieć odpowiednią temperaturę, tj. zupy, kawa herbata min. 75° C, II danie min. 65° C,
- posiłki winny być zbilansowane pod względem ilości składników energetycznych (węglowodanów i tłuszczu), dostarczać pełnowartościowego białka (przy zachowaniu odpowiedniego stosunku między białkiem roślinnym i zwierzęcym), odpowiedniej ilości składników mineralnych i witamin oraz nie powinny zbyt zakwaszać, ani alkaliczować organizmu,
- Wykonawca w jadłospisie dekadowym będzie dostarczał informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,
- posiłki powinny mieć zachowaną gramaturę wg norm i jadłospisu uzgodnionego z dietetykiem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wartości i jakości posiłków oraz możliwość ciągłej reakcji na potrzeby chorych, wynikające z prowadzonego z nimi wywiadu,
- Zamawiający nie dopuszcza stosowania pod żadną postacią i na żadnym etapie procesu produkcyjnego produktów zawierających tłuszcze uwodornione (trans) oraz produktów genetycznie modyfikowanych (GMO)
- minimalne wymagania dla diety podstawowej zawarto z załączniku do specyfikacji

9. Wymagania w zakresie transportu i dystrybucji posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.).
- Środki transportu powinny spełniać wymagania stawiane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków

spożywczych oraz posiadać odpowiednią dokumentację zgodnie z w/w rozporządzeniem do wglądu osoby upoważnionej przez Zamawiającego.

- transport posiłków odbywać się będzie na poszczególne oddziały na ryzyko Wykonawcy,
- posiłki muszą być transportowane w higienicznych warunkach, w sposób zabezpieczający przed wylaniem i zmieszaniem zawartości oraz utratą temperatury (np. termosy, tace termoizolacyjne),
- wszystkie pojemniki, naczynia, urządzenia, środki transportu używane w transporcie i dystrybucji posiłków winny mieć stosowne atesty (homologacje, aprobaty), oraz być utrzymywane w należytej czystości,
- posiłki powinny być dostarczone Zamawiającemu w oddzielnych pojemnikach na poszczególne oddziały:

I i II śniadanie, posiłek na Oddział Dzienny Leczenia Nerwic – godzina 7.15

obiad i podwieczorek – godzina 12.15

kolacja i II kolacja – godzina 17.15

Maksymalne dopuszczalne spóźnienie wynosi 30 minut.

- do odbioru posiłków upoważnieni są wyznaczeni pracownicy Zamawiającego
- opróżnione naczynia (termosy, pojemniki) zostaną odebrane z oddziałów w czasie 30 – 60 min od momentu ich dostarczenia,
- Wykonawca zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne wg kodu odpadu 20 01 08 w ilości nie mniejszej niż ilość oddziałów, zamykanych, o pojemności zabezpieczającej potrzeby w tym zakresie oraz zapewni ich odbiór i utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami. Puste pojemniki będą codziennie dostarczane wraz ze śniadaniem, a odbiór odpadów będzie realizowany codziennie wraz z opróżnionymi pojemnikami z kolacji.

10. Wymagania w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków

- Wykonawca musi bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów prawa w zakresie BHP i stanu sanitarno – epidemiologicznego, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.), rozporządzenie WE nr 852/2004 PEiR z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez

identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.

- Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczanych posiłków wg aktualnego rozporządzenia Ministra Zdrowia” w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności” (Dz.U. Nr.171 poz 1225), oraz do okazania ich na wezwanie służb sanitarnych.

- w przypadku zmiany obowiązujących przepisów w zakresie żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję i dowóz posiłków na własny koszt i ryzyko.

11. Wykonawca wraz z pierwszym posiłkiem dostarczy informację o której mowa w Rozporządzeniu PEiR nr 1169/20111 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (dz. Urz. UE L 304/ str. 18) oraz Rozporządzeniem MRiRW z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.) w ilości niezbędnej do opublikowania na wszystkich oddziałach (alergeny).

12. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzony „Protokół niezgodności dostawy”, którego wzór stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji. W powyższym przypadku Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później niż w ciągu 30 minut usunięcia stwierdzonych wad ilościowych i/lub jakościowych.

. Zamawiający zastrzega sobie:

- prawo kontroli ilościowej i jakościowej dostarczanych posiłków,
- prawo kontroli przebiegu procesu przygotowania i konfekcjonowania posiłków – na każdym etapie realizacji usługi,

W razie stwierdzenia uchybień i nieprawidłowości związanych z realizacją umowy Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, w terminie nie dłuższym niż 3 dni, ich wyeliminowania. W szczególnych okolicznościach, za wiedzą i pisemną zgodą Zamawiającego powyższy termin może zostać zmieniony. Okoliczność wskazana w zdaniu poprzedzającym nie wyklucza możliwości naliczenia przez Zamawiającego kar umownych lub rozwiązania umowy z winy Wykonawcy i konsekwencjami wynikającymi z umowy.

13. Tryb zamawiania posiłków

a) jadłospisy okresowe będą ustalane przez Zamawiającego na 14 dni.

b) w dni robocze Zamawiający poda :

- zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
ilość i rodzaje diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – e-mailem,

- ilość i rodzaje diet kolacji i II kolacji na dzień bieżący oraz śniadania i II śniadania na dzień następnny – do godz. 14.00 – telefonicznie lub e-mailem,
- c) w dni poprzedzające dni wolne od pracy (dodatkowo wolne od pracy) Zamawiający poda ilość i rodzaje diet posiłków w dniach wolnych od pracy (dodatkowo wolnych od pracy) telefonicznie lub e-mailem do godz. 14.00;
- d) w dni wolne od pracy Zamawiający poda :
 - zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
 - zmianę ilości i rodzajów diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
 - zmianę ilości i rodzajów diet kolacji i II kolacji – do godz. 14.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
- e) zmiany podane w formie telefonicznej przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy uzgodnią nie później niż do godz. 10.00 pierwszego dnia roboczego następującego po zmianie.

**MINIMALNA GRAMATURA PRZYKŁADOWYCH POTRAW I PRODUKTÓW NA JEDNEGO PACJENTA
W DIECIE PODSTAWOWEJ**

Produkt/potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Zupa	350 ml	350 ml	
Dania mięsne bez kości: kotlety, pulpety, zraziki, roladki, schab itp.		100 g	
Dania mięsne z kością: drób		130 g	
Sosy mięsno - warzywne		120 g	
Bigos		200 g	
Risotto/kaszotto		300 g	
Fasolka po bretońsku		300 g	
Ryby i dnia rybne	70 g	100g	70 g
Pierogi/knedle		300 g	
Pasty i suflety z roślin strączkowych	80 g		80 g
Pasta z jaj	70 g		70 g
Pasta z twarogu	70 g		70 g
Wędlina drobiowa/wieprzowa	40 g		40 g
Parówka	100 g		
Ser biały	70 g		70 g
Ser żółty	50 g		50 g
Ser topiony	50 g		50 g

Galaretki i galantyny mięsno - warzywne	130 g		80 g
Pasztety	70 g		50 g
Dżem			
Surówki		120 g	60 g
Warzywa surowe, kiszone	50 g	120 g	50g
Salata	20 g	120 g	20 g
Rzodkiew/rzodkiew	50 g		50 g
Warzywa gotowane		120 g	
Salatka jarzynowa/makaronowa	150 g		150 g
Owoce	140 g	140 g	140 g
Jogurt naturalny		200 g	
Chleb mieszany + razowy	50 g + 65 g		50 g + 65 g
Ziemniaki		200 g	
Kasza/ryż/makaron		180 g	
Napoje	250 ml	250 ml	250 ml
Masło 82%	10 g		10 g

V. Wizja lokalna

1. Zamawiający informuje, że złożenie oferty nie musi być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej lub sprawdzeniem dokumentów dotyczących zamówienia jakie znajdują się w dyspozycji Zamawiającego, a jakie będą udostępniane podmiotom zgłaszającym chęć udziału w postępowaniu.

VI. Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

VII. Termin wykonania zamówienia

1. Termin realizacji zamówienia wynosi: 12 miesięcy od daty zawarcia umowy.
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącej załącznik do SWZ.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

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

a) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia wymogów w tym zakresie

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

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

- kuchnia przez niego użytkowana figuruje w rejestrze Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- posiada decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej na produkcję i wywóz posiłków z dopuszczoną do użytkowania kuchni
- Decyzja właściwego organu zatwierdzającego zakład Wykonawcy jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym cateringowej
- oświadczenie o wprowadzonym systemie HACCP, bądź certyfikat systemu HACCP.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: że posiada dokument, potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości nie mniejszej niż 500 000,00 zł. (słownie: pięćset tysięcy złotych);

d) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający nie stawia wymogów w tym zakresie

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które przedmiot zamówienia wykonają poszczególni wykonawcy w odniesieniu do warunków, które zostały opisane w ust. 2.

IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:
 - 1) wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia określone w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp;
 - 1.1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego;
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego;
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054);
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego;
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa;
 - f) pracy małoletnich cudzoziemców powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo

- przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe;
- h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 1) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 2) 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 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;
 - 3) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 4) 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, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 5) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 2) wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia określone w art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1);

- 3) wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia określone w art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1497).
2. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy Pzp.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
4. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wykluczy Wykonawcę.
5. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania, ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

X. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia lub dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia

1. Zamawiający przewiduje możliwość uprzedniej oceny ofert, zgodnie z art. 139 ust. 1 ustawy. W takim przypadku Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia.
3. **Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy na wezwanie obejmują:**
 - a) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
 - b) informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 i 4 ustawy wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem,

- c) Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego. (załącznik nr 8 do SWZ)
 - d) Oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 108 ust 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U.z 2020 r. poz. 1076 i 1086) , z innym Wykonawcą , który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej. – (załącznik nr 7 do SWZ)
 - e) Informację, że kuchnia użytkowana przez Wykonawcę figuruje w rejestrze Zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 - f) decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej na produkcję i wywóz posiłków z dopuszczonej do użytkowania kuchni
 - g) decyzja dopuszczająca do przewozu produktów żywnościowych środków transportu, którym będą dowożone posiłki do siedziby Zamawiającego
 - h) Decyzja właściwego organu zatwierdzającego zakład Wykonawcy jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym cateringowej
 - i) oświadczenie o wprowadzonym systemie HACCP, bądź certyfikat systemu HACCP.
 - j) dokument, potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości nie mniejszej niż 500 000,00 zł. (słownie: pięćset tysięcy złotych);
4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w ust. 3 pkt. a, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 3 pkt. b, Wykonawca składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, w zakresie określonym w art. 108 ust. 1, 2 i 4 ustawy. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
7. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.
8. Jeżeli wykonawca nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub złożone podmiotowe środki dowodowe są niekompletne (nie dotyczy formularza cenowego i formularza ofertowego), zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, o ile przewidział to w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia.
9. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. lit. a i lit. b, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone

pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.

XI. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego tzw. Lidera. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X ust. 3 lit a) – d) SWZ, składa każdy z Wykonawców.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.
4. W odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego Wykonawcy, którzy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia mogą łącznie spełniać wymogi określone na podstawie art. 112 ust. 2 Ustawy
5. Wszelkie rozliczenia finansowe odbywać się będą wyłącznie z ustanowionym Liderem.
6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia solidarnie odpowiadają za realizację zamówienia.

XII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:
 - a) w sprawach merytorycznych – Maria Kosk tel. 47 710 41 24, Emilia Dąbrowska. Zuzanna Gosk tel. 47 710 41 06,
 - b) w sprawach formalnych – Małgorzata Grzech, Anna Bołtryk tel. 47 710 41 09
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem https://platformazakupowa.pl/pn/zozmswia_bialystok

3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym a wykonawcami w zakresie:

- przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczeń, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
- przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
- przesyłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;

- przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;

- przesyłania odwołania/inne

odbywa się za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, opcjonalnie, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej.

Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

4. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
5. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 ROZPORZĄDZENIE PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem platformazakupowa.pl, tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; Uwaga! od dnia 17 sierpnia 2021, ze względu na zakończenie wspierania przeglądarki Internet Explorer przez firmę Microsoft, stosowanie przeglądarki Internet Explorer nie będzie dopuszczalne,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej kodowanie UTF8,
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
6. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:

- a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej pod linkiem.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
8. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

XIII. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez

Zamawiającego

1. Oferta oraz przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem. W procesie składania oferty, w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.

2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w postaci elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. Oferta powinna być:
 - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim, dokumenty sporządzone w języku obcym składane są wraz z tłumaczeniem na język polski
 - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
 - c) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez Wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

7. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
8. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje podlegać będzie odrzuceniu.
9. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść Wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
10. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
11. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, albo przez podwykonawcę.
12. 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.
13. Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców muszą być zgodne z Załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
15. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:

- a) .zip
 - b) .7Z
16. Wśród rozszerzeń powszechnych a niewystępujących w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.
 17. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi maksymalnie 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi maksymalnie 5MB.
 18. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.
 - Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
 19. 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.
 20. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
 21. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
 22. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.

23. 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.

24. Termin płatności ustala na 60 dni (zgodnie z art. 8 ust. 2 Ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych tj. Dz. U. 2016 poz. 684).

Wykonawca zaproponuje własny termin płatności, jednak nie inny niż wymagany powyżej.

Oferty z innym terminem płatności będą odrzucane na podstawie art. 226 ust 1 pkt 5 Ustawy jako niezgodne z SWZ.

25. **Do oferty należy załączyć:**

a) Formularz ofertowy (Załącznik nr 2 do SWZ).

b) Uzupełniony wzór umowy (Załącznik nr 3 do SWZ)

c) Oświadczeniami o spełnianiu warunków udział w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia o treści zgodnej z Załącznikiem nr 4 do SWZ (JEDZ)

d) Pełnomocnictwo (jeśli wymagane)

e) Zobowiązanie podmiotu trzeciego (jeśli występuje).

f) Oświadczenie na podstawie art. 117 ust. 4 PZP w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy (załącznik nr 5 do SWZ)

g) Dokumenty wymienione w niniejszej SWZ jako podmiotowe środki dowodowe (określone w rozdziale X SWZ).

XIV. Sposób obliczania ceny oferty

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza ofertowego stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ.

2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ.

3. Cena podana w formularzu cenowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
6. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie Wykonawca ma obowiązek:
 - a) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - b) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - c) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - d) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
7. Termin płatności ustala się na 60 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury (zgodnie z ustawą zgodnie z Ustawą o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych).

Wykonawca zaproponuje własny termin płatności, jednak nie inny niż wymagany powyżej.

XV. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

XVI. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 90 dni, tj. do dnia **22.05.2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XVII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/zozmswia_bialystok w myśl Ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **23.02.2024 do godziny 09:00**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust.2 Pzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

XVIII. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert następuje niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert tj. **23.02.2024 o godz. 09:05.**
2. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - a) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - b) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.Informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na platformazakupowa.pl w sekcji „Wiadomości/Komunikaty Publiczne” .

Uwaga! Zgodnie z Ustawą PZP Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem Wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line a ma jedynie takie uprawnienie.

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

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

a) Cena (C) – waga kryterium 60 %;

najniższa cena spośród wszystkich ocenianych ofert

$$C = \frac{\text{Cena oferty badanej}}{\text{najniższa cena spośród wszystkich ocenianych ofert}} \times 100 \times 60\%$$

Cena oferty badanej

b) kryterium - dodatkowe zaplecze w razie awarii kuchni – 20 %

- kuchnia zapasowa w promieniu do 20 km od MSWiA – 5 pkt

- kuchnia zapasowa w promieniu powyżej 20 km od MSWiA – 0 pkt

c) kryterium - ciepłe śniadanie – 20 %

Ad. do ciepłe śniadanie (np. naleśniki, placki)

- 1x/ tydzień – 5 pkt

- 2x/ tydzień – 10 pkt

suma punktów oferty badanej - suma punktów oferty uzyskana z punktacji

maksymalna suma punktów - najwyższa suma punktów spośród złożonych ofert uzyskana z punktacji

spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
4. Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert będzie przedstawiało taki sam bilans ceny lub kosztu, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
6. Termin płatności ustala się na **55-60 dni** od dnia otrzymanej prawidłowej faktury (zgodnie z Ustawą o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych).

Oferty z innym terminem płatności będą odrzucane na podstawie art. 226 ust 1 pkt 5 Ustawy jako niezgodne z SWZ.

XX. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przestania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w części postępowania złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

XXI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 PZP oraz wskazanym w wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XIII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie

oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy PZP

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - a) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - b) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów na stronie internetowej
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - a) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - b) 15 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt a).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

XIV . Pozostałe

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych, oraz przepisy Kodeksu Cywilnego.

XV Załączniki do SWZ

Załącznik nr 1 – OPZ

Załącznik nr 2 – formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – wzór umowy

Załącznik nr 4 – JEDZ

Załącznik nr 5 – oświadczenie Wykonawców wspólne ubiegających się o zamówienie

Załącznik nr 6 – zobowiązanie podmiotu

Załącznik nr 7 – grupa kapitałowa

Załącznik nr 8 – oświadczenie Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK DO WNIOSKU O PRZEPROWADZENIE POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO NA WYKONANIE USŁUGI SPORZĄDZENIA POZA SIEDZIBĄ POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW
ZAMAWIAJĄCEGO WRAZ Z TRANSPORTEM I DYSTRYBUCJĄ NA ODDZIAŁY

1. Dzielne wyżywienie pacjenta składa się z trzech podstawowych posiłków, tj. śniadania, obiadu i kolacji. Posiłek pacjenta Oddziału Dzielnego Leczenia Nerwic ma być przygotowany wg jadłospisu kolacji diety ogólnej dnia poprzedniego – w formie gotowych kanapek, osobno zapakowanych dla każdego pacjenta. Posiłki dostarczone na poszczególne oddziały muszą być zgodne ze zgłoszonym zamówieniem.

2. Diety (dostosowane do jednostek chorobowych), jakie stosowane są przez Zamawiającego:

Rodzaje diet stosowanych u Zamawiającego:

Nazwa diety	Kod diety	Uwagi
Dieta podstawowa	1	
Dieta łatwostrawna	2	
Dieta łatwostrawna	2/M:U	ubogopurynowa
Dieta łatwostrawna	2/M:D	pacjent dializowany
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu	3	
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	4	
Dieta bogatobiałkowa	5	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	6	
Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	7	
Dieta ubogoenergetyczna	8	
Dieta bogatobiałkowa	9	
Dieta niskobiałkowa	10	
Dieta eliminacyjna	11	
Dieta papkowata	12	
Dieta płynna	13	
Dieta płynna wzmocniona	14	
Dieta indywidualna	MM	specjalna
Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu i błonnika (ubogoresztkowa)	3/M	
Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (insulinozależna)	6/K	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	6/M4	

Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i z ograniczeniem tłuszczu	6/M3	
Dieta z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych i bogatobiałkowa	6/M9	

Modyfikacja diety	Kod
Bezjajeczna	JA
Bezglutenowa	GL
Bezlaktozowa	LA
Bezmleczna	ML
Wegetariańska	WE
Dodatek drugiego śniadania	S
Dodatek podwieczorku	P
Dodatek drugiej kolacji	K
Modyfikacja indywidualna	M (Dokładny opis indywidualnej modyfikacji zanotować w uwagach)

zgodnie z „Kodami i nomenklaturą diet” oraz „Diety dla osób dorosłych” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy (<https://www.gov.pl/web/zdrowie/dobry-posilek-w-szpitalu>) oraz „Klasyfikacja diet i wskazania do ich stosowania” SP ZPZ MSWiA w Białymstoku.

Posiłki podawane są pacjentom pięć razy dziennie w diecie podstawowej i łatwostrawnej (dodatkowo II śniadanie - S i druga kolacja - K), w pozostałych dietach sześć razy dziennie – dodatkowo II śniadanie – S, podwieczorek - P i druga kolacja - K).

Wykonawca przygotowuje z okazji świąt posiłki o charakterze świątecznym, z uwzględnieniem potraw tradycyjnych (dostosowane do jednostek chorobowych i rodzajów diet – w porozumieniu z dietetyczką Zamawiającego).

3. Wymagania w zakresie jakości posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami prawidłowego żywienia, w sposób zapewniający dobry poziom smakowy, biorąc pod uwagę preferencje pacjentów, przekazywane przez przedstawiciela Zamawiającego. Zasady prawidłowego żywienia muszą być zgodne z aktualnymi wytycznymi Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego.
- Zamawiający w szczególności wymaga:
 - właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego w śniadaniu: sałata lodowa, ogórek kiszony, w sezonie świeży, pomidor;

- II śniadania w diecie podstawowej i łatwostrawnej w formie owocu sezonowego (3-4 rodzaje) lub jogurtu naturalnego (małe opakowanie);
 - różnorodności dodatku białkowego do obiadu (różnorodne rodzaje mięsa oraz sposoby jego przetworzenia), dwie surówki do obiadu na dietę: podstawową i łatwostrawną, raz w dekadzie kasza gryczana w miejsce makaronu;
 - właściwej gramatury i urozmaicenia dodatku warzywnego do kolacji: sałata lodowa, ogórek, pomidor, pasty warzywne z nasionami np. słonecznika, sałatki z warzyw i kasz, ryżu, sałatki warzywne;
 - II kolacji dla każdego pacjenta: jogurt/ kefir/ maślanka/ serek lub kanapka z wędliną i dodatkiem warzywnym;
- Zamawiający wymaga, aby ocena jadłospisu zgodnie z „Arkuszem oceny dekadowej jadłospisu” zawierała się w przedziale 25-34 punkty i nie zachodziły przesłanki negatywnej oceny jadłospisu,
 - posiłki mają być sporządzane z produktów wysokiej jakości o odpowiedniej wartości odżywczej, z uwzględnieniem sezonowości warzyw i owoców, bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych sanitarnych zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywności i Żywienia.
 - posiłki muszą być urozmaicone pod względem kolorystycznym, odpowiedniej konsystencji, sposobu sporządzania oraz posiadać odpowiednie walory smakowe, estetyczne i zapachowe,
 - dostarczony posiłek musi mieć odpowiednią temperaturę, tj. zupy, kawa herbata min. 75° C, II danie min. 65° C,
 - posiłki winny być zbilansowane pod względem ilości składników energetycznych (węglowodanów i tłuszczu), dostarczać pełnowartościowego białka (przy zachowaniu odpowiedniego stosunku między białkiem roślinnym i zwierzęcym), odpowiedniej ilości składników mineralnych i witamin oraz nie powinny zbyt zakwaszać, ani alkalizować organizmu,
 - Wykonawca w jadłospisie dekadowym będzie dostarczał informację o dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika i soli,
 - posiłki powinny mieć zachowaną gramaturę wg norm i jadłospisu uzgodnionego z dietetykiem Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wartości i jakości posiłków oraz możliwość ciągłej reakcji na potrzeby chorych, wynikające z prowadzonego z nimi wywiadu,

- Zamawiający nie dopuszcza stosowania pod żadną postacią i na żadnym etapie procesu produkcyjnego produktów zawierających tłuszcze uwodornione (trans) oraz produktów genetycznie modyfikowanych (GMO)
- minimalne wymagania dla diety podstawowej zawarto z załączniku do specyfikacji- minimalny wsad surowcowy nie niższy niż 28 zł netto plus należny podatek Vat w dniu powstania obowiązku podatkowego i jest kosztem średnim wymaganym w miesięcznym okresie rozliczeniowym. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany stawki minimalnego wsadu dziennego wyżywienia obliczaną w oparciu publikowanego przez Prezesa GUS w drodze obwieszczeń w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski,, na dzień 31.12 danego roku z mocą od 1 stycznia następnego roku wskaźnik wzrostu cen i towarów handlowych ogółem i wymaga formy pisemnej.

4. Wymagania w zakresie transportu i dystrybucji posiłków

- Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.).
- Środki transportu powinny spełniać wymagania stawiane w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny i środków spożywczych oraz posiadać odpowiednią dokumentację zgodnie z w/w rozporządzeniem do wglądu osoby upoważnionej przez Zamawiającego.
- transport posiłków odbywać się będzie na poszczególne oddziały na ryzyko Wykonawcy,
- posiłki muszą być transportowane w higienicznych warunkach, w sposób zabezpieczający przed wylaniem i zmieszaniem zawartości oraz utratą temperatury (np. termosy, tace termoizolacyjne),
- wszystkie pojemniki, naczynia, urządzenia, środki transportu używane w transporcie i dystrybucji posiłków winny mieć stosowne atesty (homologacje, aprobaty), oraz być utrzymywane w należytej czystości,
- posiłki powinny być dostarczone Zamawiającemu w oddzielnych pojemnikach na poszczególne oddziały:
 - I i II śniadanie, posiłek na Oddział Dzienny Leczenia Nerwic – godzina 7.15
 - obiad i podwieczorek – godzina 12.15
 - kolacja i II kolacja – godzina 17.15
 Maksymalne dopuszczalne spóźnienie wynosi 30 minut.
- do odbioru posiłków upoważnieni są wyznaczeni pracownicy Zamawiającego

- opróżnione naczynia (termosy, pojemniki) zostaną odebrane z oddziałów w czasie 30 – 60 min od momentu ich dostarczenia,
- Wykonawca zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne wg kodu odpadu 20 01 08 w ilości nie mniejszej niż ilość oddziałów, zamykanych , o pojemności zabezpieczającej potrzeby w tym zakresie oraz zapewni ich odbiór i utylizację zgodnie z obowiązującymi przepisami. Puste pojemniki będą codziennie dostarczane wraz ze śniadaniem, a odbiór odpadów będzie realizowany codziennie wraz z opróżnionymi pojemnikami z kolacji.

5. Wymagania w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków

- Wykonawca musi bezwzględnie przestrzegać obowiązujących przepisów prawa w zakresie BHP i stanu sanitarno – epidemiologicznego, a w szczególności ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 2132 z późn. zm.), rozporządzenie WE nr 852/2004 PEiR z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
- Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich wykonanych i dostarczanych posiłków wg aktualnego rozporządzenia Ministra Zdrowia” w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności” (Dz.U. Nr.171 poz 1225), oraz do okazania ich na wezwanie służb sanitarnych.
- w przypadku zmiany obowiązujących przepisów w zakresie żywienia w zakładach opieki zdrowotnej Wykonawca dostosuje produkcję i dowóz posiłków na własny koszt i ryzyko.

6. Wykonawca wraz z pierwszym posiłkiem dostarczy informację o której mowa w Rozporządzeniu PEiR nr 1169/20111 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (dz. Urz. UE L 304/ str. 18) oraz Rozporządzeniem MRiRW z 23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 z późn. zm.) w ilości niezbędnej do opublikowania na wszystkich oddziałach (alergeny).

7. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy zostanie sporządzony „Protokół niezgodności dostawy”, którego wzór stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji. W powyższym

przypadku Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego, nie później niż w ciągu 30 minut usunięcia stwierdzonych wad ilościowych i/lub jakościowych.

8. Zamawiający zastrzega sobie:

- prawo kontroli ilościowej i jakościowej dostarczanych posiłków,
- prawo kontroli przebiegu procesu przygotowania i konfekcjonowania posiłków – na każdym etapie realizacji usługi,

W razie stwierdzenia uchybień i nieprawidłowości związanych z realizacją umowy Wykonawca ma obowiązek niezwłocznie, w terminie nie dłuższym niż 3 dni, ich wyeliminowania. W szczególnych okolicznościach, za wiedzą i pisemną zgodą Zamawiającego powyższy termin może zostać zmieniony. Okoliczność wskazana w zdaniu poprzedzającym nie wyklucza możliwości naliczenia przez Zamawiającego kar umownych lub rozwiązania umowy z winy Wykonawcy i konsekwencjami wynikającymi z umowy.

9. Tryb zamawiania posiłków

a) jadłospisy okresowe będą ustalane przez Zamawiającego na 14 dni.

b) w dni robocze Zamawiający poda :

- zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.00 dnia bieżącego – telefonicznie, ilość i rodzaje diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – e-mailem,
- ilość i rodzaje diet kolacji i II kolacji na dzień bieżący oraz śniadania i II śniadania na dzień następny – do godz. 14.00 – telefonicznie lub e-mailem,

c) w dni poprzedzające dni wolne od pracy (dodatkowo wolne od pracy) Zamawiający poda ilość i rodzaje diet posiłków w dniach wolnych od pracy (dodatkowo wolnych od pracy) telefonicznie lub e-mailem do godz. 14.00;

d) w dni wolne od pracy Zamawiający poda :

- zmianę ilości i rodzajów diet śniadań i II śniadań - do godz. 6.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
- zmianę ilości i rodzajów diet obiadów i podwieczorków – do godz. 10.00 dnia bieżącego – telefonicznie,
- zmianę ilości i rodzajów diet kolacji i II kolacji – do godz. 14.00 dnia bieżącego – telefonicznie,

e) zmiany podane w formie telefonicznej przedstawiciele Zamawiającego i Wykonawcy uzgodnią nie później niż do godz. 10.00 pierwszego dnia roboczego następującego po zmianie.

Załącznik nr do Specyfikacji...

**MINIMALNA GRAMATURA PRZYKŁADOWYCH POTRAW I PRODUKTÓW NA JEDNEGO PACJENTA W
DIECIE PODSTAWOWEJ**

Produkt/potrawa	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Zupa	350 ml	350 ml	
Dania mięsne bez kości: kotlety, pulpety, zraziki, roladki, schab itp.		100 g	
Dania mięsne z kością: drób		130 g	
Sosy mięsno - warzywne		120 g	
Bigos		200 g	
Risotto/kaszotto		300 g	
Fasolka po bretońsku		300 g	
Ryby i dnia rybne	70 g	100g	70 g
Pierogi/knedle		300 g	
Pasty i suflety z roślin strączkowych	80 g		80 g
Pasta z jaj	70 g		70 g
Pasta z twarogu	70 g		70 g
Wędlina drobiowa/wieprzowa	40 g		40 g
Parówka	100 g		
Ser biały	70 g		70 g
Ser żółty	50 g		50 g
Ser topiony	50 g		50 g
Galaretki i galantyny mięsno - warzywne	130 g		80 g
Pasztety	70 g		50 g
Dżem			
Surówki		120 g	60 g
Warzywa surowe, kiszone	50 g	120 g	50g
Salata	20 g	120 g	20 g
Rzodkiew/rzodkiew	50 g		50 g
Warzywa gotowane		120 g	
Salatka jarzynowa/makaronowa	150 g		150 g

Owoce	140 g	140 g	140 g
Jogurt naturalny		200 g	
Chleb mieszany + razowy	50 g + 65 g		50 g + 65 g
Ziemniaki		200 g	
Kasza/ryż/makaron		180 g	
Napoje	250 ml	250 ml	250 ml
Masło 82%	10 g		10 g

Zastępca Dyrektora ds. Lecznictwa
Samodzielnego Publicznego Zakładu
Opieki Zdrowotnej MSWiA w Białymstoku
im. Mariana Zydramy-Kościakowskiego

Sebastian Wysocki

Sebastian Wysocki

