

**Ogłoszenie o zamówieniu  
Usługi  
Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.**

**SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY**

**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

**1.2.) Nazwa zamawiającego:** SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ W SŁUPCY

**1.4) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 000306621

**1.5) Adres zamawiającego**

**1.5.1.) Ulica:** ul. Romualda Traugutta 7

**1.5.2.) Miejscowość:** Słupca

**1.5.3.) Kod pocztowy:** 62-400

**1.5.4.) Województwo:** wielkopolskie

**1.5.5.) Kraj:** Polska

**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL414 - Koniński

**1.5.7.) Numer telefonu:** 63 275 23 00

**1.5.9.) Adres poczty elektronicznej:** eurbaniak@szpital.slupca.pl

**1.5.10.) Adres strony internetowej zamawiającego:** szpital.slupca.pl

**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej

**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Zdrowie

**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE**

**2.1.) Ogłoszenie dotyczy:**

Zamówienia publicznego

**2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług:** Nie

**2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:**

Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów.

**2.4.) Identyfikator postępowania:** ocds-148610-27fd45ef-d356-11eb-911f-9ad5f74c2a25

**2.5.) Numer ogłoszenia:** 2021/BZP 00092212/01

**2.6.) Wersja ogłoszenia:** 01

**2.7.) Data ogłoszenia:** 2021-06-23 15:27

**2.8.) Zamówienie albo umowa ramowa zostały ujęte w planie postępowań:** Tak

**2.9.) Numer planu postępowań w BZP:** 2021/BZP 00007602/01/P

**2.10.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.2 Usługa przygotowywania i dostarczania posiłków dla pacjentów

**2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy:** Tak

**2.12.) Rodzaj wykonawców, którzy mogą ubiegać się o udzielenie zamówienia:**

art. 94 ust. 1 pkt 1) ustawy

**2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Nie

**2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną**

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

### **SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA**

**3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania**

<https://miniportal.uzp.gov.pl/>; <https://szpital.slupca.pl/bip/>

**3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia:** Nie

**3.4.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów wyłącznie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej:** Tak

**3.5.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej:** W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortau, który dostępny jest pod adresem <https://miniportal.uzp.gov.pl/>; ePUAPu dostępnego pod adresem <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej [eurbaniak@szpital.slupca.pl](mailto:eurbaniak@szpital.slupca.pl)

**3.6.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej:**

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 systemu miniPortal oraz Warunkach korzystania z elektronicznej platformy usług administracji publicznej (ePUAP).

**3.8.) Zamawiający wymaga sporządzenia i przedstawienia ofert przy użyciu narzędzi elektronicznego modelowania danych budowlanych lub innych podobnych narzędzi, które nie są ogólnie dostępne:** Nie

**3.12.) Oferta - katalog elektroniczny:** Nie dotyczy

**3.14.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu:**

polski

**3.15.) RODO (obowiązek informacyjny):** Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy, ul. Traugutta 7, 62-400 Słupca;
  - inspektorem ochrony danych osobowych w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Słupcy, ul. Traugutta 7, 62-400 Słupca jest Agnieszka Pachuta-Piegsa, adres e-mail: iodo@szpital.slupca.pl;
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit.c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego
  - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
  - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
  - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
  - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - posiada Pani/Pan:
    - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
    - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
    - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
    - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  - nie przysługuje Pani/Panu:
    - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
    - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO; – na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- Jednocześnie Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Słupcy, 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.

## SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe: Nie**

**4.1.2.) Numer referencyjny: SPZOZ/ZP/382/5/2021**

**4.1.3.) Rodzaj zamówienia: Usługi**

**4.1.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie**

**4.1.8.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie**

**4.1.13.) Zamawiający uwzględni aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie**

**4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:**

**4.2.2.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów z uwzględnieniem diet specjalistycznych.

Na całodienne wyżywienie składa się:

- śniadanie
- drugie śniadanie dla osób z cukrzycą, dzieci oraz dla diety położniczej
- obiad (z podwieczorkiem na oddział dziecięcy)
- kolacja

Przewidywana miesięczna liczba posiłków wynosi około:

- 1) Śniadania - 3 480 porcji
- 2) II śniadania - 1 200 porcji
- 3) obiady - 3460 porcji
- 4) Kolacje - 3400 porcji

Podana przez Zamawiającego przewidywana liczba posiłków będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest wyliczona w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej umowy może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego związanych z liczbą hospitalizowanych pacjentów.

Do obowiązków wykonawcy będzie należało również przygotowanie posiłków dietetycznych, które stanowią ok. 60% posiłków dla pacjentów.

Codziennie przygotowywane są następujące diety: cukrzycowa, wysokobiałkowa, wątrobowa, odchudzająca, wrzodowa, płynna, wrzodowa mielona, lekkostrawna, kleikowa, nerkowa, inne sporadycznie wg zaleceń lekarzy. Dzienną ilość określać będą zapotrzebowania z oddziałów.

2. Wykonawca jest zobowiązany do zatrudnienia wykwalifikowanego dietetyka przy produkcji potraw, aby posiłki były odpowiednio zbilansowane pod względem wartości kalorycznej, odżywczej oraz grup produktów oraz powinny spełniać wymagania diet obowiązujących w żywieniu szpitalnym zgodnie z wymaganiami prawa oraz normami określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia.

3. Posiłki powinny być wykonane ze świeżych i naturalnych produktów nie używając produktów gotowych i wysokoprzetworzonych (z pominięciem jogurtów, serków itp.). Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów powinien brać pod uwagę sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów, szczególnie warzyw i owoców oraz różnorodny dobór technik kulinarnych (gotowanie w wodzie lub na parze, duszenie, pieczenie w folii);

Posiłki nie powinny zawierać następujących składników lub produktów gotowych:

- wędlin tłustych – z zawartością tłuszczu powyżej 20%
- mięs tłustych, ze ścięgnami, kośćmi, z widocznym tłuszczem, mięs odpadkowych,
- jaj smażonych,
- produktów działających wzdymająco,
- warzyw i owoców konserwowanych lub marynowanych,
- pikantnych przypraw, zasmażki, potraw bardzo kwaśnych lub potraw zakwaszanych octem,
- tłuszczów takich jak: smalec, słonina, boczek, łój wołowy i barani.

W jadłospisie powinny być uwzględnione:

śniadanie:

- zupa mleczna – codziennie,
- kawa zbożowa z mlekiem, herbata, kakao – codziennie w oddziale dziecięcym,
- pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne),
- dodatek tłuszczowy – masło (o zawartości tłuszczu 82%),
- dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty)
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub przetworzony, ale nie konserwowy).

II śniadanie:

- przekąski z dodatkiem białka zwierzęcego

obiad:

- zupa,
- drugie danie z uwzględnieniem:

- składnika węglowodanowego (np.: ziemniaki, makaron, kasze, ryż, kopytka, kluski itp.),
- składnika białkowego,
- składnika warzywnego (surowego lub po obróbce termicznej)
- napój (kompot) – wszystkie oddziały.

Ponadto: drugie dania pięć razy w tygodniu zawierać będą porcję mięsa, w tym trzy porcje mięsa w postaci nie zmielonej i nie krojonej, jeden raz w tygodniu zawierać będą porcję ryby oraz jeden raz w tygodniu będzie to danie bezmięsne.

podwieczorek:

- posiłek z dodatkiem białka zwierzęcego: np. jogurt naturalny, grahamka z wędliną o niskiej zawartości tłuszczu, budyń, kefir, maślanka (smakowa), owoc sezonowy.

kolacja:

- herbata,
- pieczywo mieszane, pokrojone (graham, żytnie, pszenne),
- dodatek tłuszczowy – masło (82% tłuszczu),
- dodatek do pieczywa – dodatek nabiałowy lub dodatek z białka zwierzęcego (chude wędliny, jaja, sery twarogowe, topione i podpuszczkowe, pasty)
- dodatek warzywny lub owocowy (świeży lub po obróbce termicznej).

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć 1 raz w tygodniu 1 opakowanie herbaty (min. 100 saszetek) i 1 kg cukru. Natomiast codziennie wykonawca musi dostarczyć 1 chleb i 1 masło do Oddziału Chorób Płuc i Gruźlicy, Chorób Wewnętrznych oraz Oddziału Dziecięcego. Do Oddziału Dziecięcego dodatkowo 1 litra mleka.

4. Wykonawca zobowiązany jest do urozmaicenia posiłków z uwzględnieniem sezonowości oraz doboru produktów zgodnych z wymogami diety i zasadami żywienia. W przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc) należy uwzględnić potrawy tradycyjne (np. barszcz z uszkami, ryba, potrawy mączne gotowane, ciasta – jabłecznik, babka).

5. Posiłki (śniadanie, kolacja) powinny być serwowane na pacjenta w zamkniętych naczyniach jednorazowych lub w innych tożsamy naczyniach zgodnych z normami. Wykonawca będzie dostarczać posiłki (obiad) w oznakowanych termosach zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury posiłków, oznakowanych nazwą oddziału, rodzajem diety. W przypadku podjęcia decyzji o utworzeniu oddziałów covidowych wszystkie napoje i posiłki (łącznie z obiadem) będą dostarczane i serwowane w zamkniętych indywidualnych naczyniach jednokrotnego użytku do czasu odwołania.

6. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek żywności w swojej siedzibie. Probki żywnościowe muszą posiadać pełną identyfikację, tzn. rodzaj diety, nazwę szpitala, datę i godzinę pobrania oraz podpis osoby pobierającej.

7. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać Zamawiającemu jadłospis dekadowy z podziałem na diety oraz z określeniem gramatury z dwudniowym wyprzedzeniem. Wykonawca zobowiązany jest do wyliczenia diet pod względem składników odżywczych i zapisania w jadłospisie wartości kalorycznej każdej potrawy.

8. Zamawiający wymaga przekazania pełnego wykazu składników i alergenów przygotowywanych potraw zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego I Rady (UE) Nr 1169/2011.

9. Wykonawca musi posiadać wózek do transportu posiłków z samochodu dostawczego na oddziały szpitalne (wózek powinien być wykonany z materiału nadającego się do mycia i dezynfekcji).

10. Mycie termosów odbywać się będzie w siedzibie Wykonawcy.

11. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek pokonsumpcyjnych zapewniając właściwe przykrywane pojemniki.

12. Wykonawca ma prawo do kontroli sposobu wydawania gramatur oraz dzielenia diet.

13. Zamawiający zobowiązuje się składać zapotrzebowanie na posiłki na dzień przed dostawą do godz. 1500.

Korekty zapotrzebowań będą zgłaszane Wykonawcy w następujących terminach:

- śniadania do godz. 600 w dniu realizacji dostawy,
- obiady do godz. 900 w dniu realizacji dostawy,

- kolacje do godz. 1200 w dniu realizacji dostawy.

14. Zamawiający ogranicza możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne – należy przedłożyć oświadczenie wykonawcy o zatrudnianiu ponad 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach. Osoby te powinny być zatrudnione bezpośrednio przy wykonywaniu zamówienia przez okres 12 miesięcy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli spełnienia przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osób niepełnosprawnych. Wykonawca musi udostępnić do wglądu dowody zatrudnienia osób niepełnosprawnych (np. umowa o pracę) wraz z dokumentami potwierdzającymi niepełnosprawność tych osób (orzeczenia o niepełnosprawności).

15. Zamawiający stosownie do art. 95 ustawy wymaga, aby wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na podstawie stosunku pracy osoby wykonujące zadania związane z realizacją zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040, 1043 i 1495). Zakres czynności związanych z realizacją zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- przygotowywanie, porcjowanie i pakowanie posiłków i napojów
- mycie i dezynfekcja termosów
- mycie kotłów i naczyń użytych do produkcji posiłków
- przewożenie posiłków i pustych termosów.

**4.2.6.) Główny kod CPV:** 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

**4.2.7.) Dodatkowy kod CPV:**

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

**4.2.8.) Zamówienie obejmuje opcje:** Nie

**4.2.10.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:** 12 miesiące

**4.2.11.) Zamawiający przewiduje wznowienia:** Nie

**4.2.13.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane:** Nie

### 4.3.) Kryteria oceny ofert

**4.3.1.) Sposób oceny ofert:** Zamawiający dokona oceny ofert w zakresie kryteriów. Kryteriami oceny ofert są: cena i doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia (dietetyk).

1. Cena – 60%

Punkty za kryterium cena zostaną obliczone według następującego wzoru:

$$C = (C_n/C_b) \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie,

C – liczba punktów za kryterium cena,

C<sub>n</sub> – najniższa cena ofertowa spośród ofert nieodrzuconych,

C<sub>b</sub> – cena oferty badanej.

W kryterium cena oferta z najniższą ceną otrzyma 60 punktów, a pozostałe oferty po matematycznym przeliczeniu w odniesieniu do najniższej ceny odpowiednio mniej. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

2. Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia (dietetyk) – 40% Zamawiający oceni spełnienie kryterium „Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia (dietetyk)” na podstawie oświadczenia Wykonawcy zawartego w formularzu oferty. W ramach tego kryterium oferta

może uzyskać maksymalnie 40 punktów według wzoru:

- doświadczenie od 2 do 5 lat – 20 pkt.
- doświadczenie od 6 do 10 lat – 30 pkt.
- doświadczenie powyżej 10 lat – 40 pkt.

Suma punktów uzyskanych za poszczególne kryteria stanowić będzie końcową liczbę punktów uzyskanych przez ofertę.

Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.

Punkty uzyskane za poszczególne kryteria zostaną zsumowane. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z liczbą uzyskanych punktów.

Maksymalna liczba punktów, możliwych do uzyskania przez Wykonawców, będąca sumą wszystkich kryteriów wynosi 100.

**4.3.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert:** Procentowo

**4.3.3.) Stosowane kryteria oceny ofert:** Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe

**Kryterium 1**

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Cena

**4.3.6.) Waga:** 60

**Kryterium 2**

**4.3.4.) Rodzaj kryterium:**

organizacja, kwalifikacje zawodowe i doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia

**4.3.5.) Nazwa kryterium:** Doświadczenie osoby wyznaczonej do realizacji zamówienia (dietetyk)

**4.3.6.) Waga:** 40

**4.3.10.) Zamawiający określa aspekty społeczne, środowiskowe lub innowacyjne, żąda etykiet lub stosuje rachunek kosztów cyklu życia w odniesieniu do kryterium oceny ofert:** Nie

## SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW

**5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia:** Tak

**5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia:**

Art. 109 ust. 1 pkt 4

**5.3.) Warunki udziału w postępowaniu:** Tak

**5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

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

W zakresie tego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca spełniał wymagania dotyczące produkcji i przewozu środków spożywczych wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych i był wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Powiatowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

- sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem

zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500.000,00 zł;

- zdolności technicznej lub zawodowej

W zakresie tego warunku Zamawiający wymaga, aby Wykonawca:

- dysponował pomieszczeniami (kuchniami) oraz środkami transportu do przewozu posiłków spełniającymi wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z właściwymi przepisami w tym zakresie, w szczególności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz aktami wykonawczymi.
- dysponował odpowiednią liczbą osób o wymaganych przepisami prawa kwalifikacjach i uprawnieniach, które zapewnią należyte wykonanie zadania oraz co najmniej jedną osobą pełniącą funkcję dietetyka, posiadającą wykształcenie wyższe i co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe.

**5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy:** Tak

**5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu:**

W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

1) oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 4.

**5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków**

**udziału w postępowaniu:** W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

- decyzja właściwego organu Inspekcji Sanitarnej potwierdzająca spełnienie wymagań koniecznych do prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego z uwzględnieniem żywienia pacjentów w szpitalu (kopia);
- opinia właściwego organu Inspekcji Sanitarnej dotycząca spełnienia wymagań sanitarnych przy przewozie posiłków (kopia);
- oświadczenie zakładu o przestrzeganiu zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz wdrożeniu systemu HACCP;
- zaświadczenie potwierdzające przygotowanie zawodowe Wykonawcy w zakresie żywienia zbiorowego. Potwierdzenie zatrudnienia w zakładzie osoby wykwalifikowanej na stanowisku dietetyka, z wyższym wykształceniem (ukończone studia wyższe z Technologii Żywienia i Żywności);
- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usługi, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia - kopia opłaconej polisy, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą niż 500.000,00 zł.

**5.8.) Wykaz przedmiotowych środków dowodowych:**

1. Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą następujących przedmiotowych środków dowodowych:

- oświadczenie wykonawcy o zatrudnianiu ponad 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach;
- oświadczenie o zatrudnieniu osób na podstawie stosunku pracy.

**5.9.) Zamawiający przewiduje uzupełnienie przedmiotowych środków dowodowych:** Tak



**5.10.) Przedmiotowe środki dowodowe podlegające uzupełnieniu po złożeniu oferty:**

- oświadczenie wykonawcy o zatrudnieniu ponad 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych, lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach;
- oświadczenie o zatrudnieniu osób na podstawie stosunku pracy.

**5.11.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów:**

- Zał. nr 1 - Formularz ofertowy
- Zał. nr 2 - Formularz cenowy
- Zał. nr 3 - Oświadczenie Wykonawcy
- Zał. nr 4 - Zobowiązanie do udostępnienia zasobów - jeżeli dotyczy.

**SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA**

**6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe:** Nie

**6.3.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:** Nie

**6.4.) Zamawiający wymaga wadium:** Nie

**6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy:** Nie

**6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:**

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

**6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane:** Nie

**SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

**7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek:** Nie

**7.3.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy:** Tak

**7.4.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia:**

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w następującym zakresie:

- zmniejszenie lub zwiększenie wielkości lub zakresu zamówienia,
- dopuszczalne jest obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy przy zachowaniu zakresu jego świadczenia umownego,
- kiedy konieczność wprowadzenia zmian wyniknie z okoliczności obiektywnych, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, niezależnych od woli stron.
- strony umowy uznają zasadność wprowadzenia zmian umowy, a zmiany te nie wywołują niekorzystnych skutków dla Zamawiającego i nie spowodują zmiany oferowanych warunków realizacji zamówienia będących podstawą oceny ofert.

**7.5.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak**

**7.6.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia:**

w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy

## **SEKCJA VIII – PROCEDURA**

**8.1.) Termin składania ofert: 2021-07-01 10:00**

**8.2.) Miejsce składania ofert:** Wykonawca składa ofertę 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 dla Wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania.

**8.3.) Termin otwarcia ofert: 2021-07-01 11:00**

**8.4.) Termin związania ofertą: do 2021-07-30**