



**SZPITAL MIEJSKI
W ZABRZU**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(SWZ)**

nr 12/TP/US/26

**NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POŚLĄKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA
(CATERING) - POWTÓRKA**

Wartość zamówienia nie przekracza progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Komunikacja z Zamawiającym i składanie ofert odbywa się za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym <https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl>

Załączniki do SWZ

- Załącznik nr 1 - Formularz ofertowo - cenowy
- Załącznik nr 2 - Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 3 - Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług
- Załącznik nr 4 - Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Spis treści

POSTANOWIENIA WSTĘPNE	3
Część I OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA SWZ	3
1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego.....	3
2. Wymagania sprzętowe do korzystania z e-zamówień, informacja o sposobie porozumiewania się z wykonawcami	3
3. Tryb udzielania zamówienia	4
4. Opis przedmiotu zamówienia	4
6. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych	5
7. Termin wykonania zamówienia	5
8. Podstawy wykluczenia.....	5
9. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.....	6
10. Wykaz podmiotowych środków dowodowych.....	7
11. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami oraz informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.....	8
12. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	12
13. Wymagania dotyczące wadium	12
14. Termin związania ofertą	12
15. Opis sposobu przygotowania i składania oferty	12
17. Termin składania i otwarcia ofert.....	13
18. Sposób obliczania ceny.....	14
19. Opis kryteriów oceny oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	14
20. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
21. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego	15
22. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy	15
23. Klauzula informacyjna z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE	16
CZĘŚĆ II DODATKOWE POSTANOWIENIA SWZ	17
CZĘŚĆ III SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA	18
CZĘŚĆ IV PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY	33

POSTANOWIENIA WSTĘPNE

1. Specyfikacja warunków zamówienia (w skrócie SWZ) określa warunki wymagane od wykonawców ubiegających się o zamówienie, wymagania merytoryczne i formalne, jakim muszą odpowiadać składane oferty, a także zasady prowadzenia postępowania i wyboru najkorzystniejszej oferty.
2. Ilekroć w specyfikacji jest mowa o ustawie bez bliższego jej określenia, należy przez to rozumieć ustawę z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.
3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy obowiązani są składać prawdziwe oświadczenia i dokumenty. Umyślne przedłożenie dokumentu sfałszowanego lub stwierdzającego nieprawdę albo złożenie nierzetelnych oświadczeń zagrożone jest odpowiedzialnością karną przewidzianą w art. 297 Kodeksu Karnego.
4. Ilekroć w dalszej części Specyfikacji Warunków Zamówienia jest mowa o: „**Platformie zakupowej**” – należy przez to rozumieć narzędzie umożliwiające realizację procesu związanego z udzielaniem zamówień publicznych w formie elektronicznej służące szczególnie do przekazywania ofert, oświadczeń, zwane dalej „Platformą” lub „Systemem”.

Część I OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA SWZ**1. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego**

Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o.

ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze

NIP – 648-270-05-83

Adres poczty elektronicznej: dzp@szpitalzabrze.pl

Strona internetowa: <https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl> . Na tej stronie udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia. Wskazana strona służy także do komunikacji z Zamawiającym oraz do składania ofert.

Godziny urzędowania: poniedziałek - piątek 7²⁵ - 15⁰⁰

2. Wymagania sprzętowe do korzystania z e-zamówień, informacja o sposobie porozumiewania się z wykonawcami

1. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępnienia i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z 2019r.) określa niezbędne wymagania sprzętowo- aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie Zakupowej 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 2GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7 , Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje;
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa obsługująca TLS 1.2, najlepiej w najnowszej wersji w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0;
 - d) rekomendowaną przeglądarką do złożenia oferty jest MS Internet Explorer lub Firefox w wersji wpieranej przez producenta;
 - e) uruchomienie oprogramowania do składania podpisu wymaga również zainstalowania [Java w wersji 1.8.0 65 lub nowszej, koniecznie w wersji 32-bitowej](#), pozwalające na przyjmowanie przez użytkownika sesyjnych plików cookie oraz obsługującej szyfrowanie. Konieczne jest również dodanie adresu witryny platformy eZamawiający (ezamawiajacy.pl) do wyjątków (exception site list) w Javie. Uwaga: wymaga to uprawnień administracyjnych na komputerze;
 - f) zainstalowany program Acrobat Reader lub inny obsługujący pliki w formacie .pdf.

2. Informacje dotyczące odpowiedniego przygotowania stanowiska znajdują Państwa na stronie: <https://oneplace.marketplanet.pl/przygotuj-stanowisko-pc-wykonujac-ponizsze-kroki>
3. Zamawiający zgodnie z § 11 ust. 2 ww. Rozporządzenia, określa dopuszczalne formaty przesyłanych danych tj. plików o wielkości do 100 MB w txt, rtf, pdf, xps, odt, ods, odp, doc, xls, ppt, docx, xlsx, pptx, csv, jpg, jpeg, tif, tiff, geotiff, png, svg, wav, mp3, avi, mpg, mpeg, mp4, m4a, mpeg4, ogg, ogv, zip, tar, gz, gzip, 7z, html, xhtml, css, xml, xsd, gml, rng, xsl, xslt, TSL, XMLsig, ASIC, XMLenc..
4. Zamawiający zgodnie z § 11 ust. 2 ww. Rozporządzenia określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych tj.: plik załączony przez Wykonawcę na Platformie Zakupowej i zapisany, widoczny jest w Systemie, jako zaszyfrowany – format kodowania UTF8. Możliwość otworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez Zamawiającego po upływie terminu otwarcia ofert. Oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego odpowiednim źródłem czasu.

3. Tryb udzielania zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez możliwości negocjacji, o którym mowa w art. 275 pkt. 1 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych zwanej dalej "ustawą Pzp lub Pzp".
2. Zamawiający informuje, że 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.
3. Szacunkowa wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w obwieszczeniu Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych wydanym na podstawie art. 3 ust. 2 Pzp.

4. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie całodziennych posiłków szpitalnych, przy uwzględnieniu zgłaszanych diet dla pacjentów, do miejsc dystrybucji/punktów odbioru wskazanych przez Zamawiającego znajdujących się w obiektach: Szpitalny przy ul. Zamkowej nr 4 - Sekcja Żywienia - szczegółowy opis znajduje się w części III SWZ. Posiłki należy dostarczać we własnych pojemnikach GN. Do Wykonawcy należy przełożenie pojemników GN do wózków bemaowych, a do Zamawiającego dystrybucja posiłków na oddziały. Szacunkowa ilość przewidywanych całodziennych posiłków (przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad w tym podwieczorek jeśli jest przewidziany i kolację) w okresie trwania umowy wynosi: 74 000.
2. Dzienna średnia szacunkowa liczba posiłków:
 - 1) dla obiektu przy ul. Zamkowej 4 wynosi 150,
 - 2) dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 30,
 - 3) dla Zakładu Opiekuńczo- Leczniczego wynosi 25 posiłków dziennie
3. Zamawiający zastrzega, iż podane powyżej ilości należy traktować jako orientacyjne. Liczba poszczególnych posiłków może być różna, np. w danym dniu zamówione zostanie 201 śniadań, 204 obiady oraz 206 kolacji i posiłków nocnych
4. Zamówienie zostanie zrealizowane po cenach jednostkowych zadeklarowanych w ofercie złożonej przez Wykonawcę – stanowiącej załącznik nr 1 do umowy.
5. Podane ilości są wielkością szacunkową i uzależnione będą od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości przedmiotu umowy w poszczególnych asortymentach w ramach ustalonej ogólnej wartości umowy.
6. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Część III SWZ oraz Szczegółowy formularz ofertowo-cenowy stanowiący Załącznik nr 1.
7. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.

8. 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.
9. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
10. Zamawiający przewiduje stosowanie wymagań w zakresie zatrudniania na postawie stosunku pracy w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy Pzp.
11. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wszystkie czynności wykonywane przez te osoby bezpośrednio przy realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający wymaga zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę do wykonywania takich czynności na stanowisku: kierownik kuchni, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna.
12. Rozwiązania równoważne
 - a) Ilekroć w specyfikacji, umowie i innych załącznikach, jest mowa o „produkcie, materiale czy systemie typu lub np.” należy przez to rozumieć produkt, materiał czy system taki jak zaproponowany lub inny o standardzie i parametrach technicznych nie gorszych niż zaproponowany.
 - b) Użyte wszelkie nazwy handlowe w opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający traktuje jako informację uściślającą, która została użyta wyłącznie w celu przybliżenia potrzeb Zamawiającego.
13. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
14. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
15. Przedmiotu zamówienia nie podzielono na części z uwagi na fakt, iż zamówienie to stanowi jednolitą całość. Podział zamówienia na poszczególne części jest całkowicie nieuzasadniony z uwagi na generowanie nadmiernych trudności techniczno-organizacyjnych. Ponadto brak możliwości skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mógłby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu tego zamówienia.

5. Kod CPV

Główny przedmiot zamówienia:

55322000-3 Usługi gotowania posiłków
 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
 55521100-9 Usługi rozwożenia posiłków
 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków

6. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

7. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy realizować w okresie **12 miesięcy od dnia zawarcia umowy** albo do wyczerpania wartości umowy, o ile nastąpi to wcześniej. Realizacja zamówienia winna być wykonywana sukcesywnie w miarę zgłaszanych przez Zamawiającego potrzeb.

8. Podstawy wykluczenia

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa:
 - 1) w art. 108 ust. 1 ustawy P.z.p
 - 2) w art. 109 ust. 1 pkt. 4-10 .Pz.p, tj.:
 - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest

- zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
- b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
 - c) jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2, którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy;
 - d) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
 - e) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
 - f) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - g) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 3) spełniającego przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

9. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału

w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

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

Wykonawca wykaże, że posiada:

- aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- aktualna decyzja / opinia sanitarna miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), stwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych,
- aktualna decyzja / opinia sanitarna miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), stwierdzającą, że środek transportu wykorzystywany do realizacji usług cateringowych spełnia warunki higieniczno-sanitarne zapewniające dostawę posiłków do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona jakość zdrowotna żywności.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający uzna warunek udziału w postępowaniu, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej 500 000 zł - pięćset tysięcy zł brutto.

4) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna za spełniony warunek udziału w postępowaniu, jeśli Wykonawca wykaże:

- a) w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres działalności jest krótszy to w tym okresie świadczył minimum dwie usługi tożsame z przedmiotem zamówienia tj. wykonywanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla podmiotów leczniczych o wartości nie mniejszej niż 500 000,00 zł brutto (pięćset tysięcy zł) każda -przy czym w przypadku usług obejmujących świadczenia powtarzające się lub ciągle Zamawiający wymaga, aby wartość wskazanych wyżej usług w okresie realizacji do upływu terminu składania ofert wynosiła co najmniej 500 000,00 zł brutto (Załącznik nr 3).
2. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp, tj. mających status zakładu pracy chronionej, spółdzielnie socjalne oraz innych wykonawców, których głównym celem lub głównym celem działalności ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie marginalizowanych.
3. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3 wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
6. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
7. Jeżeli w wyniku przeprowadzonego postępowania zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

10. Wykaz podmiotowych środków dowodowych

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 2 do SWZ
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
3. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych:
 - 1) **Oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), 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**

- 2) **odpowiedniego zezwolenia, licencji, koncesji** lub potwierdzenia wpisu do rejestru działalności regulowanej, jeżeli ich posiadanie jest niezbędne do świadczenia określonych usług w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, tj.:
 - **aktualny wpis** do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - **aktualna decyzja / opinia** sanitarna miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), stwierdzającą, że zakład (kuchnia, stołówka), w którym będą przygotowywane posiłki spełnia konieczne wymagania niezbędne do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy oraz świadczenia usług cateringowych,
 - **aktualna decyzja / opinia sanitarna** miejscowo właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego, wydana na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448), stwierdzającą, że środek transportu wykorzystywany do realizacji usług cateringowych spełnia warunki higieniczno sanitarne zapewniające dostawę posiłków do miejsca przeznaczenia w takim stanie, aby nie została naruszona jakość zdrowotna żywności.
- 3) **dokumentów potwierdzających, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności** związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia
- 4) **wykazu usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy (Załącznik nr 3),
4. W przypadku podmiotu, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach art. 118 Pzp, wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe, na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia, w odniesieniu do każdego z tych podmiotów.
5. Zamawiający nie wezwie wykonawcy do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z 17.2.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków;
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. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać wykonawcę lub wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
8. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 1:

- 1) składa informację z odpowiedniego rejestru 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 art. 108 ust. 1 pkt 1,2 wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem,
 - 2) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarła układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
 - 3) Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się powyższych dokumentów lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 zastępuje się je w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do reprezentacji lub oświadczenie osoby której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy wystawionym nie wcześniej niż 6 miesięcy przed ich złożeniem.
9. Zgodnie z art. 118 ustawy Pzp, wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
 10. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
 11. Do podmiotów udostępniających zasoby na zasadach art. 118 Pzp, mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, postanowienia punktu 7 stosuje się odpowiednio.
 12. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 Pzp. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

11. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami oraz informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim, a komunikacja zamawiającego z wykonawcami **odbywa się za pomocą środków komunikacji elektronicznej.**
 - 1) Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania sobie przez strony postępowania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji **wyłącznie** za pośrednictwem Platformy znajdującej się pod adresem: <https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl> w zakładce „Korespondencja”.
 - 2) **Osobą uprawnioną** przez Zamawiającego **do porozumiewania się z Wykonawcami** jest Pani Karolina Grabowiec.

- 3) Jedynie w przypadku awarii Platformy (<https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl>), Zamawiający dopuszcza komunikowanie się z wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej na adres dzp@szpitalzabrze.pl.
 - 4) W korespondencji kierowanej do Zamawiającego wykonawca winien posługiwać się znakiem sprawy określonym w SWZ.
 - 5) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub informacje, które wpłyną do Zamawiającego, uważa się za dokumenty złożone w terminie, jeśli ich czytelna treść dotrze do Zamawiającego przed upływem tego terminu. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich złożenia/wysłania na Platformie.
2. Wymagania dotyczące zasad rejestracji oraz minimalnych parametrów technicznych wymaganych od wykonawcy przy wykorzystywaniu systemu do elektronicznej komunikacji z wykonawcami:
- 1) **rejestracja wykonawcy trwa maksymalnie do 2 dni roboczych.** W zamawiający zaleca wykonawcom uwzględnienie czasu niezbędnego na rejestrację w procesie złożenia oferty w postaci elektronicznej.
 - 2) Wykonawca po wybraniu opcji „przystąpienie do postępowania” zostanie przekierowany do strony <https://oneplace.marketplanet.pl>, gdzie zostanie powiadomiony o możliwości założenia lub do założenia bezpłatnego konta.
 - 3) **Wykonawca biorący udział w postępowaniu prowadzonym drogą elektroniczną zobowiązany jest założyć własne konto w systemie**, wykonując kroki procesu rejestracyjnego; podaje adres e-mail (na który będą wpływały informacje związane z danym postępowaniem), ustanawia hasło, następnie powtarza hasło, wpisuje kod z obrazka, akceptuje regulamin, klika polecenie „zarejestruj się”. Po założeniu konta wykonawca ma możliwość złożenia oferty w postępowaniu;
 - 4) **Wykonawca posiadający konto na Platformie Przetargowej Szpitala Miejskiego w Zabrzu Sp. z o.o. ma dostęp do możliwości złożenia, zmiany, wycofania oferty, a także do funkcjonalności pozwalających na zadawanie pytań do treści SWZ oraz komunikację z Zamawiającym w pozostałych obszarach.**
 - 5) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Wniosek należy przesłać za pośrednictwem Platformy Zakupowej przez opcję „zadaj pytanie lub przy użyciu zakładki „Korespondencja”. W celu zadania pytania Zamawiającemu, Wykonawca klika lewym przyciskiem myszy klawisz ZADAJ PYTANIE. Powoduje to otwarcie okna, w którym należy uzupełnić dane Wykonawcy, temat i treść/przedmiot pytania, po wypełnieniu wskazanych pól wraz z wymaganym kodem weryfikującym z obrazka Wykonawca klika klawisz POTWIERDŹ, wykonawca uzyskuje potwierdzenie wysłania pytania poprzez komunikat systemowy "pytanie wysłane".
 - 6) Treść pytań (bez ujawniania źródła zapytania) wraz z wyjaśnieniami bądź informacje o dokonaniu modyfikacji SWZ, Zamawiający przekazuje Wykonawcom za pośrednictwem Platformy Zakupowej.
3. Sposób składania dokumentów opisany został w Instrukcji dla wykonawców która jest udostępniana na platformie zakupowej zamawiającego w zakładce „Regulacje i procedury procesu zakupowego”.
 4. Zamawiający informuje, iż w przypadku jakichkolwiek wątpliwości związanych z zasadami korzystania z Platformy, Wykonawca winien skontaktować się z dostawcą rozwiązania teleinformatycznego Platforma zakupowa Szpital Zabrze tel. +48 22 576 87 90 (infolinia dostępna w dni robocze, w godzinach 9.00-17.00) e-mail: oneplace@marketplanet.pl.
 5. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej „dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania”, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca,

zwane dalej „upoważnionymi podmiotami”, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.

6. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, w tym dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 6, dokonuje się w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) innych dokumentów, w tym dokumentów, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
8. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt. 6, może dokonać również notariusz.
9. Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa powyżej, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
10. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
11. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty, o których mowa w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp, niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
12. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt.11, dokonuje w przypadku:
 - 1) podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowego środka dowodowego, dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 2 ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa – mocodawca.
13. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w pkt.12, może dokonać również notariusz.

12. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, przed zawarciem umowy. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 1% ceny całkowitej podanej w ofercie.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie może być wnoszone, według wyboru wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach, o których mowa w art. 450 ust. 2 ustawy.
5. W przypadku zabezpieczenia należytego wykonania umowy wnoszonego w pieniądzu, należy je wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: 50 1240 4272 1111 0010 3193 5570
6. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie i na warunkach określonych w ustawie oraz w projektowanych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.

13. Wymagania dotyczące wadium

Przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawca nie jest zobowiązany zabezpieczyć składanej oferty wadium.

14. Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert. Wykonawca jest zatem związany ofertą do dnia **04.06.2026 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1 wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

15. Opis sposobu przygotowania i składania oferty

1. Oferta wraz z załącznikami musi być złożona pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej w systemie informatycznym dostępnym pod adresem <https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl>.
2. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego
3. Złożenie oferty wraz z załącznikami następuje poprzez polecenie „Złóż ofertę”.
4. Wykonawca składa Ofertę poprzez wypełnienie Formularza Oferty (zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej SWZ), dodanie w zakładce „OFERTY” dokumentów (załączników).
5. Opisane czynności realizowane są poprzez wybranie polecenia „dodaj dokument” i wybranie docelowego pliku, który ma zostać wczytany.
6. **Wykonawca winien opisać załącznik nazwą umożliwiającą jego identyfikację.**
7. Potwierdzeniem prawidłowo złożonej Oferty jest komunikat systemowy „Oferta złożona poprawie” oraz wygenerowany raport ofert z zakładki „Oferty”.

8. Za datę złożenia oferty, przekazania wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na platformę zakupową zamawiającego.
9. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami zamawiającego określonymi w dokumentach zamówienia.
10. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert. Do upływu terminu składania ofert wykonawca może także wycofać ofertę.
11. Wykonawca ma prawo **złożyć tylko jedną ofertę** za pośrednictwem Platformy. Zamawiający informuje, że Platforma szyfruje automatycznie oferty, w celu uniemożliwienia zapoznania się z ich treścią przed upływem terminu otwarcia ofert.
12. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami – pod rygorem jej odrzucenia – musi być sporządzona w języku polskim (zgodnie z art. 20 ust. 2 ustawy Pzp) i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy wobec osób trzecich. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
13. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
14. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wykonawca, **w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.**
17. Wykonawca załączając dokument oznacza, czy jest on: „Tajny” – dokument stanowi „tajemnicę przedsiębiorstwa” lub „Jawny” – niestanowiący tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

16. Dokumenty dołączane do oferty systemowej uzupełnianej na Platformie Przetargowej:
--

- 1) Wypełniony i podpisany Szczegółowy formularz ofertowo cenowy - załącznik nr 1 do SWZ, **(Zamawiający prosi o złożenie załącznika nr 1 również w edytowalnym pliku Excel).**
- 2) Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia- Załącznik nr 2 do SWZ
- 3) Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy lub Wykonawców w przypadku, gdy:
 - a) ofertę podpisuje inna osoba niż Wykonawca;
 - b) ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego. Treść pełnomocnictwa winna wskazywać pełnomocnika oraz w potwierdzać jego umocowanie do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu lub do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu i zawarcia w ich imieniu umowy - dla ważności pełnomocnictwa wymaga się podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców. Wszelka korespondencja będzie prowadzona wyłącznie z pełnomocnikiem

17. Termin składania i otwarcia ofert
--

1. Ofertę należy złożyć na Platformie pod adresem: <https://szpitalzabrze.ezamawiajacy.pl> w zakładce „OFERTY” do dnia **06.05.2026 r.** do godz. **10:00.**
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **06.05.2026 r. o godz. 10:10** za pośrednictwem Platformy. 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. Informacja z otwarcia Ofert opublikowana zostanie na stronie internetowej Zamawiającego oraz na Platformie w zakładce „Dokumenty zamówienia” w folderze „Informacja z otwarcia ofert” i zawierać będzie dane określone w art. 222 ustawy Pzp.

18. Sposób obliczania ceny

1. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług.
2. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.
3. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty związane z usługą przedmiotu zamówienia do Zamawiającego.
4. **Cena jednostkowa oraz wartości netto i brutto oferty muszą być wyliczone i podane w jednostkach nie mniejszych niż grosze.**
5. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
6. W sytuacji, gdy w postępowaniu o zamówienie publiczne biorą udział podmioty zagraniczne, które na podstawie odrębnych przepisów nie są zobowiązane do uiszczenia podatku VAT na terenie Polski, oferty sporządzone przez takich Wykonawców zawierają cenę bez podatku VAT. Obowiązek podatkowy w sytuacji nabywania towarów lub usług od podmiotów zagranicznych, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług spoczywa wówczas na Zamawiającym. Dokonując czynności oceny oferty w zakresie kryterium ceny Zamawiający dla porównania tych ofert doliczy do ceny ofertowej podmiotów zagranicznych, kwotę należnego podatku VAT oraz cła (jeśli dotyczy – Wykonawcy spoza Unii Europejskiej), które obciążają Zamawiającego z tytułu realizacji umowy.
7. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w CZĘŚCI IV SWZ – Projekt umowy.
8. Cenę oferty stanowi suma wartości wszystkich jej elementów, zawierająca wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę są obowiązujące w okresie ważności umowy i nie ulegną zmianie.
9. Cenę oferty, jak również poszczególne ceny jednostkowe należy obliczyć, uwzględniając całość wynagrodzenia wykonawcy za prawidłowe wykonanie umowy. Wykonawca jest zobowiązany skalkulować cenę na podstawie opisu przedmiotu zamówienia, treści SWZ oraz projektowanych postanowień umowy.
10. Cena oferty, jak również poszczególne ceny jednostkowe obejmują także wszystkie inne koszty oraz ewentualne upusty i rabaty. Wykonawca skalkuluje ponadto wszystkie potencjalne rodzaje ryzyka ekonomicznego, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, a wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
11. **W formularzu oferty wypełnianym za pośrednictwem Platformy** wykonawca winien podać wszystkie wymagane przez system dane oraz cenę dla poszczególnych pozycji w wybranym pakiecie.

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

1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w SWZ. Kryteriami oceny ofert są:

Lp.	KRYTERIUM	WAGA
1.	Cena	100%
	Razem	100%

2. Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium:
 - Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów
 - W ramach kryterium ceny oferta otrzyma **zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku** ilość punktów wynikającą z działania:

najniższa oferowana cena brutto

Liczba punktów badanej oferty
w ramach kryterium „cena” = ----- x 100 pkt x 100%
(z uwzględnieniem wagi)

cena badanej oferty brutto

3. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną jako sumę punktów uzyskanych w ww. kryteriów.

Maksymalna ilość punktów – 100

20. Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zawiadomi za pośrednictwem Platformy o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, o terminie i miejscu zawarcia umowy.
3. Wykonawca przed zawarciem umowy poda wszelkie informacje niezbędne do wypełnienia treści umowy.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców, w której m.in. zostanie określony pełnomocnik uprawniony do kontaktów z zamawiającym oraz do wystawiania dokumentów związanych z płatnościami, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa, nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
5. W przypadku, gdy za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy prowadzącego działalność w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, a wartość złożonej przez niego oferty przekroczy dwukrotność kapitału zakładowego spółki, wówczas przed podpisaniem umowy Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedłożenia dokumentu wymaganego treścią art. 230 ustawy z dnia 15 września 2000 r. – Kodeks spółek handlowych (Dz. U. z 2000 r., Nr 94, poz. 1037 z późn. zm.), chyba, że wyżej wymieniony dokument został złożony przez Wykonawcę w ofercie.

21. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do umowy w sprawie zamówienia publicznego

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, zawarto w Projektowanych postanowieniach umowy stanowiącym **część IV SWZ**.

22. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

1. Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania wykonawców lub konkursie, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.
3. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie: 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.

4. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
6. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

23. Klauzula informacyjna z art. 13 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE
--

1. 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 i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 96/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) zwanego dalej RODO), uprzejmie informujemy że:
 - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze
 - b) w sprawach związanych z Pani/Pana danymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, kontakt pisemny za pomocą poczty tradycyjnej na adres Szpitala lub pocztą elektroniczną na adres mail: iod@szpitalzabrze.pl
2. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego – zamówienia na: NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA (CATERING) - POWTÓRKA a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na Zamawiającym;
3. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy PZP;
4. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 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;
5. 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;
6. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
7. Posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do 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);
 - c) 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 do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;

- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
8. Nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) 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;
9. 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 ROD
10. Zamawiający informuje o przysługującym prawie do złożenia skargi do organu nadzorczego, tj. PUODO

CZĘŚĆ II DODATKOWE POSTANOWIENIA SWZ

1. Zamawiający:
 - 1) nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej,
 - 2) nie przewiduje możliwości udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
 - 3) nie przewiduje aukcji elektronicznej,
 - 4) nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej,
 - 5) nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych,
 - 6) nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej oraz sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia,
 - 7) nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 Pzp,
 - 8) nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 Pzp,
 - 9) nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
 - 10) nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 - 11) Zamawiający nie przewiduje możliwość udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 305 ust. 1 w powiązaniu z art. 214 ust.1 pkt. 7 P. z. p. stanowiących powtórzenie usług będących przedmiotem zamówienia przetargowego w zakresie nieprzekraczającym 30% wartości zamówienia.

CZĘŚĆ III SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Liczba posiłków

Szacunkowa liczba przewidywanych całodziennych posiłków (przez posiłek rozumie się: śniadanie, obiad, kolację i posiłek nocny) w okresie trwania umowy wynosi: 74 000.

Dzienna średnia szacunkowa liczba posiłków:

- dla obiektu przy ul. Zamkowej 4 wynosi 150;
- dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka wynosi 30;
- dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego wynosi 25.

Liczba poszczególnych posiłków może być różna, np. w danym dniu zamówione zostanie 201 śniadań, 204 obiady oraz 206 kolacji i posiłków nocnych.

2. Rodzaje diet

Realizacja zamówienia posiłków w firmie cateringowej obsługującej Wykonawcę odbywa się na podstawie aktualnej klasyfikacji diet (do wglądu znajduje się w Dziale Żywienia placówki). Dokument ten może ulec zmianie w trakcie trwania umowy, o czym Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę drogą mailową.

3. Opis poszczególnych diet

3.1. Dieta podstawowa

Dieta podstawowa znajduje zastosowanie u osób, które nie wymagają specjalnych modyfikacji sposobu żywienia, a także stanowi podstawę do planowania diet leczniczych. Powinna ona spełniać wszystkie wytyczne racjonalnego żywienia, uwzględniając zasady profilaktyki niezakaźnych chorób przewlekłych. Ponadto dieta ta powinna być różnorodna zarówno pod względem produktów spożywczych, jak również smaku, kolorystyki, konsystencji i strawności potraw czy obróbki termicznej, zapewniając organizmowi dostarczenie niezbędnych składników odżywczych. Ze względu na zmieniony tryb życia, niską aktywność fizyczną chorych w szpitalu wskazane są pewne ograniczenia w sposobie żywienia - należy przede wszystkim wyeliminować potrawy bardzo tłuste (szczególnie przygotowywane z użyciem smalcu, słoniny, łoju wołowego oraz oleju kokosowego i palmowego), a także ograniczyć potrawy długo zalegające w żołądku i ostro przyprawione.

3.2. Dieta łatwostrawna

Dieta łatwostrawna powinna pokrywać zapotrzebowanie energetyczne i dostarczać prawidłowej dla chorego ilości składników odżywczych. Zasadnicza modyfikacja tej diety wobec żywienia podstawowego polega na odpowiednim doborze produktów oraz technik kulinarnych stosowanych do sporządzania posiłków. Mają one na celu poprawienie strawności składników odżywczych (stosuje się gotowanie w wodzie i na parze; pieczenie w folii, rękawie, pergaminie; spulchnianie i rozdrabnianie potraw; dodatek tłuszczu do gotowej potrawy). Podstawą diety łatwostrawnej jest wykluczenie produktów i potraw tłustych, smażonych, długo zalegających w żołądku, wzdymających, wędzonych i ostro przyprawionych.

3.3. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów powinna być jak najbardziej zbliżona do prawidłowego żywienia ludzi zdrowych. Zasadnicza modyfikacja polega na doborze produktów spożywczych zgodnie z niskim indeksem glikemicznym (< 55) oraz eliminacji cukrów dodanych (tj.

mono- i dwucukrów dodawanych do żywności). Ponadto produkty węglowodanowe nie powinny być spożywane samodzielnie, do każdego posiłku należy włączyć produkty białkowe i/lub tłuszczowe.

3.4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, polegająca na ograniczeniu podaży produktów będących źródłem tłuszczu zwierzęcego oraz obfitujących w cholesterol. Powinna ona opierać się na spożyciu produktów i potraw świeżych, o zmniejszonej ilości nierozpuszczalnej w wodzie frakcji błonnika pokarmowego, z wykluczeniem potraw tłustych, wzdymających i ciężkostrawnych. Do minimum ograniczyć należy tłuszcze nasycone oraz produkty bogate w cholesterol, takie jak tłuste mięsa, podroby, żółtka jaj, tłuste produkty mleczne. Dozwolonymi produktami tłuszczowymi są bogate w nienasycone kwasy tłuszczowe oleje roślinne, które jednak należy stosować w umiarkowanych ilościach.

3.5. Dieta bogatoresztkowa

Dieta bogatoresztkowa jest modyfikacją diety podstawowej, która obejmuje stopniowe zwiększenie ilości błonnika pokarmowego do około 40–50 g/dobę (przede wszystkim błonnika frakcji nierozpuszczalnej) i płynów. W diecie tej ograniczeniu podlegają produkty zmniejszające perystaltykę jelit, np. napoje garbnikowe (mocna herbata, kakao na wodzie, napar z suszonych jagód), pieczywo pszenne, ryż biały, kasza manna, pokarmy wzdymające.

3.6. Dieta bogatobiałkowa

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, polegająca na zwiększeniu ilości białka w codziennym jadłospisie do zawartości 1,5-2,0 g/kg należnej masy ciała lub 100-130 g białka/dobę. Zalecane są produkty zwierzęce (jaja, mleko, ser twarogowy, chude mięso, ryby i wędliny) o niskiej zawartości tłuszczu.

3.7. Dieta niskobiałkowa

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, która polega na doborze indywidualnej ilości białka i ograniczeniu go w stopniu zależnym od tolerancji przez organizm chorego. Celem diety jest kontrola zawartości białka, sodu, fosforu oraz potasu – dopuszczalna ilość tych składników jest uzależniona od stopnia upośledzenia czynności nerek. Produkty będące źródłem białka powinny być spożywane równocześnie z produktami bogatymi w węglowodany, aby organizm mógł wykorzystać białko do syntezy tkankowej, a nie jako materiał energetyczny.

3.8. Diety o zmienionej konsystencji

3.8.1. Diety o zmienionej konsystencji wg IDDSI

Są to modyfikacje diety łatwostrawnej, w ich specjalistycznych formach, w zależności od chorób współistniejących. Modyfikacja poszczególnych diet wg IDDSI polega na zmianie konsystencji płynów i pokarmów stałych poprzez zastosowanie w przypadku płynów zagęszczaczy opornych na działanie amylazy ślinowej, natomiast w przypadku potraw na odpowiednim wyborze i przygotowaniu produktów zapewniając bezpieczeństwo połykania (np. poprzez miksowanie, blendowanie, przecieranie). Dla każdego chorego należy podać rekomendowany poziom płynu i pokarmu (np. IDDSI poziom 2 i IDDSI poziom 5).

3.8.2. Dieta przetarta

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, która polega na zmianie konsystencji produktów i potraw, podawanych w formie przetartej/zmielonej. Oczekiwana konsystencja jest gęstsza niż w przypadku diety papkowej - możliwa do formowania łyżką, bez spływania z niej. Dieta ta nie powinna więc zawierać produktów twardych, włóknistych, łykowatych i wymagających intensywnego żucia oraz takich, które

mogłyby drażnić zmieniony chorobowo przełyk lub jamę ustną (kwaśne, pikantne, słone). Temperatura posiłków powinna być równa temperaturze pokojowej 20–25°C albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37°C.

3.8.3. Dieta papkowata

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, polegająca na zmianie konsystencji potraw, które podawane się choremu wyłącznie w formie papkowatej, niewymagającej gryzienia. Wyklucza się produkty czy potrawy, które mogłyby drażnić zmieniony chorobowo przełyk lub jamę ustną (kwaśne, pikantne, słone). Temperatura posiłków powinna być równa temperaturze pokojowej 20–25°C albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37°C.

3.8.4. Dieta płynna wzmocniona

Jest to modyfikacja diety łatwostrawnej, która polega na zmianie konsystencji potraw na płynną. Jednocześnie, w odróżnieniu od diety płynnej, podawane pożywienie powinno dostarczyć takiej ilości energii i składników odżywczych, aby pokryć zapotrzebowanie chorego. Temperatura posiłków powinna być równa temperaturze pokojowej 20–25°C albo zbliżona do temperatury ciała ok. 37°C.

3.9. Modyfikacje diet

3.9.1. Dieta bezjajeczna

Wskazana jest u osób z alergią na białko jaj, w związku z czym eliminacji ulega ten składnik (jaja kurze, przepiórcze, perlicze, indyjskie czy kacze) oraz wszelkie potrawy/produkty spożywcze, które mogą go zawierać w swoim składzie, np. makaron jajeczny, produkty zbożowe, przetwory warzywne, mięsne, rybne z dodatkiem jaj (pulpety, klopsy), ciasta, lody, budynie i inne desery zawierające jaja/białka jaj oraz wszystkie produkty i potrawy z dodatkiem jaj w proszku.

3.9.2. Dieta bezglutenowa

Jest to dieta, polegająca na bezwzględnej eliminacji pszenicy i jej odmian (durum, kamut, orkisz), żyta, pszenżyta i jęczmienia. Ponadto z codziennego jadłospisu powinno się usunąć również mąki i inne artykuły produkowane z tych zbóż, tj.: kasze (manna, jęczmienna, mazurska, perłowa, pęczak), makarony, otręby, płatki. Unikać należy także produktów, w których gluten, w postaci mąki lub skrobi, występuje jako dodatek (napoje mleczne, wędliny, wyroby garmażeryjne, dania i mieszanki przyprawowe gotowe, gumy do żucia etc.). Produkty zawierające w swoim składzie prolaminy należy zastąpić ich bezglutenowymi odpowiednikami. Mogą to być artykuły, które nie mają glutenu naturalnie (kukurydza, ryż, ziemniaki, bataty, maniok, tapioka, soja, soczewica, fasola, proso, gryka, amarantus, komosa ryżowa (quinoa), orzechy oraz nabiał, mięso, owoce, warzywa) lub zostały przetworzone w taki sposób, aby zawartość glutenu nie przekraczała wartości 20mg/kg. Produkty te oznacza się międzynarodowym znakiem Przekreślonego Kłosa i tylko takie znajdują zastosowanie w diecie bezglutenowej.

3.9.3. Dieta bezmleczna i bezlaktozowa

Dieta bezmleczna wskazana jest w nietolerancji mleka krowiego i alergii na białko mleka, natomiast dieta bezlaktozowa w przypadku występowania nietolerancji laktozy. Z diet tych wyklucza się, często czasowo, mleko (krowie, w proszku, zagęszczone) i przetwory mleczne (jogurt, kefir, maślanka, serwatka, śmietana, sery twarogowe i żółte), masło oraz produkty zawierające kazeinę, laktoalbuminę czy laktoglobulinę. Ponadto eliminuje się potrawy, do produkcji których używa się tych składników (pieczywo, płatki śniadaniowe, ciasta i pieczywo cukiernicze, słodczyce, gotowe potrawy, wędliny, mrożone warzywa, leki). Co więcej, przy alergii na albuminę surowicy bydlęcej, wykluczyć należy mięso wołowe i cielęce.

3.9.4. Dieta wegetariańska

Dieta ta opiera się głównie na składnikach pochodzenia roślinnego (warzywa, owoce, produkty zbożowe, nasiona roślin strączkowych, napoje roślinne fortifikowane, orzechy, nasiona, pestki) z dodatkiem produktów mlecznych i jaj. Najważniejszym źródłem białka w diecie wegetariańskiej są jaja, nabiał, tofu i nasiona roślin strączkowych. Kluczem do dostarczania organizmowi odpowiedniej ilości i jakości białka tkwi w różnorodności spożywanych pokarmów przy odpowiednim pokryciu zapotrzebowania energetycznego i odżywczego.

3.9.5. Inna modyfikacja diety

W uzasadnionych przypadkach lekarz po konsultacji z dietetykiem może zlecić inną dietę lub wprowadzić modyfikację w diecie znajdującej się w przedstawionej klasyfikacji.

4. Opis szczegółowy posiłków

4.1. Oddziały Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o. o. oraz Zakład Opiekuńczo-Lecznicy

4.1.1. Skład posiłków dla oddziałów Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o. o. oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane z produktów dozwolonych dla poszczególnych diet i z zastosowaniem odpowiedniej technologii przygotowania potraw.

Śniadanie – zupa mleczna lub fermentowany napój mleczny (dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) + pieczywo (pszenno-żytnie, weka, graham, razowe, pełnoziarniste – zależnie od zleconej diety) + masło 82% tł. + dodatek do posiłku + dodatek warzywny + kawa zbożowa z mlekiem bez cukru

Obiad – zupa + II danie (mięso + dodatek skrobiowy + dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym i białkowym, bądź danie półmięsne z dodatkiem warzywnym) + kompot bez cukru

Kolacja – pieczywo (pszenno-żytnie, weka, graham, razowe, pełnoziarniste – zależnie od zleconej diety) + margaryna wysokojakościowa w jednostkowym opakowaniu + dodatek do posiłku + dodatek warzywny + herbata bez cukru

Posiłek nocny – mus warzywno-owocowy/warzywny w jednostkowym opakowaniu lub sok warzywny w jednostkowym opakowaniu lub napój owsiany b/c w jednostkowym opakowaniu lub tubka zbożowa (np. jaglanka, owsianka etc.) w jednostkowym opakowaniu lub jogurt naturalny/owocowy bc/kefir/maślanka/skyr w jednostkowym opakowaniu

4.1.2. Wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów i potraw na posiłek

Posiłek	Produkt/potrawa	Gramatura
Śniadanie/ kolacja	Zupa mleczna/fermentowany napój mleczny	350 ml/150 g
	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata	250 ml
	Masło 82% tł./ margaryna wysokojak.	15 g/10 g
	Pieczywo	100 g

	Dodatek warzywny	100 g
	Wędlina o zawartości mięsa min. 90% /ser twarogowy	50 g
	Ser żółty o obniżonej zaw. tł.	40 g
	Pasty/twarożki/serki/sałatka	80 g
	Jaja/kielbaska na ciepło/parówka o zawartości mięsa min. 90%	1 szt.
	Miód naturalny/dżem niskosłodzony o zaw. owoców min. 50%	50 g (nie częściej niż 1x w dekadzie)
Obiad	Zupa obiadowa	350 ml
	Dodatki skrobiowe do obiadu (drugie danie)	200 g
	Sałatka/surówka/jarzyny na ciepło Dodatek warzywny w sosie	150 g 230 g (w tym 150 g warzyw; nie częściej niż 2x w dekadzie)
	Sztuka mięsa bez kości/filet rybny/zraz	100 g
	Sztuka mięsa/filet rybny panierowane	130 g
	Kotlet mielony/pulpet/klops	120 g
	Potrąwka/gulasz	200 g (mięso 120 g, sos 80 g)
	Bigos/fasolka po bretońsku/pierogi/pyzy	300 g
	Jajo gotowane/sadzone	2 szt.
	Sos	80 g

	Kompot	250 ml
Posiłek nocny	Jogurt naturalny/owocowy bez cukru /kefir/maślanka/skyr	150 ml (w opakowaniu jednostkowym)
	Mus warzywno-owocowy/warzywny	120 g (w opakowaniu jednostkowym)
	Sok warzywny	200 ml (w opakowaniu jednostkowym)
	Napój owsiany b/c	250 ml (w opakowaniu jednostkowym)
	Tubka zbożowa (np. jaglanka, owsianka)	100 g (w opakowaniu jednostkowym)

4.2. Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka

4.2.1. Skład posiłków dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka

Wszystkie posiłki muszą być przygotowane z produktów dozwolonych dla poszczególnych diet i z zastosowaniem odpowiedniej technologii przygotowania potraw.

Śniadanie: zupa mleczna lub fermentowany napój mleczny (dla diet z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) + 2 rodzaje pieczywa – bułka żytnia/graham i chleb pszenno-żytni + masło 82% tł. w jednostkowym opakowaniu + 2 dodatki do pieczywa o łącznej masie 80 g (wędlina/ser żółty/ser twarogowy w kawałku) lub 120 g (kiełbaska na gorąco/parówka/jajo/twarożek/pasta/serek kanapkowy/sałotka + ser żółty/wędlina lub dżem niskosłodzony/miód naturalny (w jednostkowym opakowaniu)) + dodatek warzywny + kawa z mlekiem bez cukru

Obiad: zupa + II danie (mięso + dodatek skrobiowy + dodatek warzywny lub danie jarskie z dodatkiem warzywnym i białkowym, bądź danie półmieszne z dodatkiem warzywnym) + kompot bez cukru

Kolacja: pieczywo (pszenno-żytnie, weka, graham, razowe, pełnoziarniste – zależnie od diety) + margaryna wysokojakościowa w jednostkowym opakowaniu + dodatek do pieczywa + dodatek warzywny + herbata bez cukru

Posiłek nocny – mus warzywno-owocowy/warzywny w jednostkowym opakowaniu lub sok warzywny w jednostkowym opakowaniu lub napój owsiany b/c w jednostkowym opakowaniu lub tubka zbożowa (np. jaglanka, owsianka etc.) w jednostkowym opakowaniu lub jogurt naturalny/owocowy bc/kefir/maślanka/skyr w jednostkowym opakowaniu

4.2.2. Wymagana minimalna gramatura przykładowych produktów i potraw na posiłek

Posiłek	Produkt/potrawa	Gramatura
Śniadanie/	Zupa mleczna	350 ml

kolacja	Kawa zbożowa z mlekiem/herbata	250 ml
	Masło 82% tł./ margaryna wysokojędliwa.	15 g/10 g
	Pieczywo	100 g
	Dodatek warzywny	100 g
	Wędlina o zawartości mięsa min. 90% /ser twarogowy	50 g
	Ser żółty o obniżonej zaw. tł.	40 g
	Pasty/twarożki/serki/salátka	80 g
	Jaja/kielbaska na ciepło/parówka o zawartości mięsa min. 90%	1 szt.
	Miód naturalny/dżem niskosłodzony o zaw. owoców min. 50%	50 g (nie częściej niż 1x w dekadzie)
Obiad	Zupa obiadowa	350 ml
	Dodatki skrobiowe do obiadu	200 g
	Salátka/surówka/jarzyzny na ciepło Dodatek warzywny w sosie	150 g 230 g (w tym 150 g warzyw; nie częściej niż 2x w dekadzie)
	Sztuka mięsa bez kości/filet rybny/zraz	120 g
	Sztuka mięsa z kością	150 g
	Sztuka mięsa/filet rybny panierowane	150 g
	Kotlet mielony/pulpet/klops	140 g
	Potrąwka/gulasz	230 g (mięso 150 g, sos 80 g)

	Pierogi/pyzy/gołąbki/naleśniki/racuchy	300 g
	Jaja w dowolnej postaci (sadzone, gotowane w sosie, kotlet z jaj)	2 szt.
	Kompot	250 ml
Posiłek nocny	Mus warzywno-owocowy/warzywny	120 g (w opakowaniu jednostkowym)
	Sok warzywny	200 ml (w opakowaniu jednostkowym)
	Napój owsiany b/c	250 ml (w opakowaniu jednostkowym)
	Tubka zbożowa (np. jaglanka, owsianka)	100 g (w opakowaniu jednostkowym)
	Jogurt naturalny/owocowy bez cukru /kefir/maślanka	150 ml (w opakowaniu jednostkowym)

4.3. Dodatkowe kryteria odnośnie posiłków:

- Wszystkie diety należy planować na 4 posiłki, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów na Odcinku Patologii Ciąży i Położniczym oraz diety bogatobiałkowej (niezależnie od Oddziału/Odcinka), gdzie planuje się 5 posiłków – dodatkowo podwieczorek, który będzie dostarczany wraz z obiadem. Na podwieczorek Wykonawca jest zobowiązany przekazać fermentowany produkt mleczny (skyr, jogurt naturalny, jogurt owocowy bez cukru, kefir, maślanka) w jednostkowym opakowaniu o minimalnej gramaturze 150 g. Zamawiający nie dopuszcza, aby podwieczorek i posiłek nocny w obrębie 2 dni się powtarzały.
- Zamawiający wymaga przygotowywania posiłków zgodnie z wytycznymi umieszczonymi dla poszczególnych diet w materiałach udostępnionych przez Ministerstwo Zdrowia na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/zdrowie/standard-zywienia--zywienie-dla-zdrowia>.
- Zamawiający nie dopuszcza podawania pasztetów i wędlin podrobowych (np. mielonek, metek, salcesonów), potraw i produktów, w skład w których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie (MOM) oraz produktów seropodobnych i sera topionego.
- Zamawiający wymaga, aby etykiety produktów spożywczych używanych do przygotowywania posiłków były dostępne do wglądu na Jego prośbę.

5. Dystrybutorzy z wodą pitną:

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia na czas trwania umowy 12 dystrybutorów wody pitnej wraz z zachowaniem ciągłości dostawy niskozmineralizowanej wody pitnej, według zgłoszonego przez Zamawiającego zapotrzebowania.

5.1. Wymagania dotyczące wody w butlach:

- Oferowana woda musi spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 31.03.2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. 2011 nr 85 poz. 466).
- Termin przydatności do spożycia dostarczanej wody powinien wynosić minimum 6 miesięcy od daty dostawy do siedziby Zamawiającego.
- Cechy dyskwalifikujące dostarczoną wodę: obce posmaki i zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zmętnienie, barwa inna niż bezbarwna.

5.2. Wymagania dotyczące butli, w których woda będzie dostarczana:

- Butle muszą posiadać atest PZH, dopuszczający do użytkowania w obrocie w celach spożywczych.
- Na każdej butli muszą znajdować się następujące dane: nazwa i rodzaj produktu, nazwa i adres producenta, pojemność, termin przydatności do spożycia, skład fizykochemiczny wody.
- Butle powinny stanowić opakowania zwrotne o pojemności 18,9 l.
- Butle muszą pasować do dostarczonych urządzeń dozujących wodę.
- Za dostarczone butle z wodą i dystrybutorzy Wykonawca nie będzie pobierał kaucji.
- Cechy dyskwalifikujące dostarczone butle: uszkodzenia mechaniczne, brak oznakowania, nieszczelność.
- Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Zamawiającemu wszystkie niezbędne dokumenty, świadczące o możliwości bezpiecznego stosowania butli i dystrybutorów – przede wszystkim atesty PZH.

5.3. Wymagania dotyczące urządzeń do dystrybucji wody, ich dzierżawy oraz sanizacji:

- Urządzenia dozujące wodę muszą posiadać uchwyt na kubki jednorazowe oraz pompkę ręczną lub elektryczną. Minimalna odległość między kranikiem a podstawą powinna wynosić 18 cm.
- Urządzenia dozujące wodę powinny być wolnostojące, przystosowane do postawienia bezpośrednio na podłodze, bez potrzeby stosowania dodatkowych elementów podwyższających. Kranik z ujęciem wody powinien być umieszczony na wysokości co najmniej 85 cm od podłogi.
- Urządzenia dozujące wodę muszą posiadać znak CE, być zgodne z normami i dyrektywami, dopuszczającymi je do stosowania w Unii Europejskiej, oraz odpowiadać wymaganiom higienicznym w zakresie dystrybucji wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.
- Urządzenia do dystrybucji wody muszą być sprawne technicznie, a w przypadku ich awarii Wykonawca zapewni nieodpłatny serwis techniczny w ciągu 48 h od momentu zgłoszenia awarii, przekazanego e-mailem lub telefonicznie.
- Zamawiający wymaga, aby sanizacja urządzeń (profesjonalne czyszczenie, dezynfekcja lub wymiana elementów urządzeń dozujących, które mają stały kontakt z wodą i czynnikami zewnętrznymi) prowadzona była co 3 miesiące, jeśli producent nie zaleca częściej, przez profesjonalną firmę. Każdorazowo zapis z tych czynności musi zostać potwierdzony protokołem odbioru przygotowanym przez Wykonawcę i podpisanym przez obie strony oraz firmę prowadzącą sanizację.
- Dostawa wody pitnej będzie odbywać się zgodnie ze zgłoszonymi potrzebami Zamawiającego.
- W ramach dostaw wody pitnej Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę kubków jednorazowych do dystrybutorów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii Medycznej oraz Szpitalnego Oddziału Ratunkowego. Szacunkowe miesięczne zapotrzebowanie na kubki jednorazowe wynosi 1 000 sztuk, dostarczane do Zamawiającego do 5. dnia każdego miesiąca lub na zamówienie zgłoszone przez Zamawiającego.

5.4. Wymagania dotyczące dostaw urządzeń:

Wykonawca dostarczy urządzenia do dystrybucji wody w okresie trwania umowy do następujących punktów:

- Oddział Chorób Wewnętrznych (2 szt.)
- Oddział Chirurgii Ogólnej z Pododdziałem Chirurgii Onkologicznej i Leczenia Chorób Piersi (1 szt.)
- Zakład Opiekuńczo-Lecznicy (1 szt.)
- Oddział Neurologii z Pododdziałem Udarowym (1 szt.)
- Interdyscyplinarne Centrum Usług Komercyjnych (1 szt.)
- Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej (1 szt.)
- Odcinek Położniczy (1 szt.)
- Odcinek Patologii Ciąży (1 szt.)
- Odcinek Ginekologii (1 szt.)

- Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii Medycznej (1 szt.)
- Szpitalny Oddział Ratunkowy (1 szt.)

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany miejsca użytkowania urządzeń dozujących wodę.

- Dostawy wody będą odbywać się w dni robocze w godzinach 7:00 – 13:00.
- Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania dostaw na własny koszt wraz z rozładunkiem, wniesieniem i montażem przedmiotu dostawy (dystrybutorów i butli) w miejsce wskazane przez Zamawiającego.
- Wykonawca zobowiązany jest maksymalnie w ciągu 3 dni od początku obowiązywania Umowy dostarczyć asortyment na wskazane przez Zamawiającego miejsce. Zarówno montaż urządzeń dozujących wodę, jak również każdorazowa dostawa butli z wodą pitną, muszą zostać potwierdzone protokołem odbioru przygotowanym przez Wykonawcę i podpisanym przez obie strony.
- Wykonawca odpowiada za braki ilościowe i jakościowe stwierdzone po dostarczeniu przedmiotu umowy.

6. Szczegółowe wytyczne dotyczące realizacji zamówienia dla placówki

Dostawa posiłków

- Posiłki winny być dostarczane we wszystkie dni tygodnia w ciągu roku zgodnie z poniższym harmonogramem:
 - **Śniadanie w godz.: 6:45-7:15;**
 - **Obiad wraz z kolacją i posiłkiem nocnym w godz.: 10:45-11:15.**
- Posiłki winny być dostarczone samochodem, posiadającym aktualne zezwolenie do przewozu żywności właściwego inspektora sanitarnego, do Punktu Odbioru przy ul. Zamkowej 4 w Zabrze, z podziałem na poszczególne oddziały: Chorób Wewnętrznych, Neurologii, Chirurgii Ogólnej, Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej, Anestezjologii i Intensywnej Terapii Medycznej, Szpitalny Oddział Ratunkowy, Wieloprofilowy Oddział Zabiegowy (Interdyscyplinarne Centrum Usług Komercyjnych); Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka – Oddział Ginekologiczno-Położniczy (3 Odcinki: Ginekologiczny, Patologii Ciąży oraz Położniczy); Zakład Opiekuńczo-Lecznicy.
- Punkt odbioru wyposażony jest w wózki bemarowe, będące własnością Zamawiającego. Wykonawca odpowiedzialny jest za przełożenie pojemników GN do wózków bemarowych, z kolei po stronie Zamawiającego leży dystrybucja wózków na poszczególne oddziały/odcinki.
- Zapotrzebowanie na posiłki będzie przekazywane telefonicznie dwukrotnie w ciągu dnia: dla obiadu wraz z kolacją i posiłkiem nocnym do godz. 8:30, natomiast dla śniadania na dzień następny do godz. 13:00. Osobami upoważnionymi do składania zamówienia są: dietetyk oraz pracownicy Działu Żywnienia.
- W przypadku konieczności zmiany zleconej diety, zarówno pod względem ilości, jak i rodzaju, Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.
- Posiłki będą dostarczane do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia wózka do transportu termosów w obszarze Działu Żywnienia Zamawiającego. Wózek ten musi spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne, przede wszystkim musi być możliwość prawidłowego mycia i dezynfekcji.
- Obowiązkiem Kierowcy jest aktywne uczestnictwo w codziennym rozładunku i załadunku posiłków, tj. rozpakowaniu pojemników GN do wózków bemarowych i zapakowaniu pustych pojemników GN do termosów.
- Kierowca zobowiązany jest do posiadania przy sobie aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych, dopuszczających do kontaktu z żywnością, oraz do noszenia czystego fartucha ochronnego.
- Wykonawca zobowiązany jest do pakowania pojemników GN do termosów i mycia pojemników GN. W celu pakowania pustych pojemników GN do termosów po śniadaniu i obiedzie kierowca zobowiązany jest do przyjazdu do Punktu Odbioru w czasie do 60 minut po dostarczeniu śniadania oraz obiadu.

- Posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach GN wykonanych ze stali nierdzewnej, umieszczonych w czystych, zdezynfekowanych pojemnikach termoizolacyjnych (termosach) przeznaczonych do przechowywania żywności. Wszystkie wykorzystywane środki muszą posiadać odpowiednie atesty.
- Wszystkie pojemniki powinny być hermetycznie zamykane. Nie dopuszcza się pakowania posiłków w pojemniki GN niezawierające uszczelki lub z uszkodzonymi uszczelkami.
- Termosy oraz pojemniki GN powinny być opisane, z podziałem na poszczególne oddziały, w taki sposób by można je było sprawnie przekładać do wózków bemaowych bez konieczności przelewania i przekładania żywności.
- Wszelkie pojemniki, w których Wykonawca dostarczy posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia kolacji i posiłku nocnego razem z obiadem.
- Wykonawca na prośbę Zamawiającego powinien dostarczyć, w zależności od zgłoszonych potrzeb, zapas pieczywa oraz depozyt w postaci produktów pakowanych hermetycznie, indywidualnie, o przedłużonym terminie ważności (np. serek śniadaniowy, pasztet sojowy, pasta warzywna, pasta z tofu, dżem niskosłodzony, miód naturalny, masło, margaryna wysokojakościowa w opakowaniu jednostkowym). Depozyt ten pozwoli zapewnić posiłki pacjentom przyjętym w trakcie ostrego dyżuru. Korekta będzie doliczana do zgłoszonego wcześniej zapotrzebowania. Depozyt powinien zawierać produkty o terminie ważności nie krótszym niż 3 miesiące.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia raz na dekadę depozytu w postaci: herbaty czarnej w opakowaniach po 100 szt, herbaty owocowej w opakowaniach po 20 szt, mleka w opakowaniach 1 l oraz kleiku w formie kleiku błyskawicznego, biszkoptów, sucharów i owocowych kaszek ryżowych bezmlecznych w oryginalnie zamkniętych opakowaniach nie większych niż 300 g. Dla obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 oraz Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka należy dostarczyć: 900 sztuk herbaty czarnej, 100 sztuk herbaty owocowej, 10 l mleka, 10 opakowań kleików ryżowych 160 g, 5 opakowań sucharów bez cukru 230 g oraz 3 opakowania owocowych kaszek ryżowych bezmlecznych 180 g. Dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego należy dostarczyć: 200 sztuk herbaty czarnej, 200 sztuk herbaty owocowej, 20 l mleka, 1 opakowanie kleiku ryżowego 160 g oraz 1 opakowanie owocowej kaszki ryżowej bezmlecznej 180 g. Ponadto, zależnie od zgłoszonych potrzeb, Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia do Punktu Odbioru płatków kukurydzianych w oryginalnym opakowaniu 1 kg oraz wafli ryżowych bezglutenowych/chleba bezglutenowego w oryginalnych opakowaniach. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rotacji produktów depozytowych w zależności od zapotrzebowania, jednak w ramach ich wyceny.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia raz na dekadę worków czarnych 35 l przeznaczonych na odpady pokonsumpcyjne w ilości 400 sztuk dla obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 i Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka oraz 150 sztuk dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego.
- Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia poszczególnych oddziałów oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego w warki lub czajniki bezprzewodowe w celu zaparzenia ciepłych napojów dla pacjentów. Liczba warków koniecznych do wyposażenia wszystkich oddziałów obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego wynosi 5 sztuk, w tym 1 sztuka 20-litrowa oraz 4 sztuki 10-litrowe, ponadto niezbędne są 2 elektryczne czajniki bezprzewodowe do kuchni oddziałowych Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia w odpowiednio zabezpieczonych pojemnikach typu Coldfest diet o zmienionej konsystencji, masła, margaryny wysokojakościowej oraz wyporcjowanych dodatków na śniadanie i kolację. W chwili dostarczenia do Punktu Odbioru posiłki/produkty te muszą utrzymywać temperaturę 0-4°C.
- Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia chleba krojonego z datą ważności. Bułki powinny być odliczone w osobnych torbach zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez poszczególne oddziały.
- Dodatki do posiłków powinny być wyporcjowane, np. ser żółty/wędlina/ser krajanka pokrojone na plastry z określeniem ilości plasterków przypadających na pacjenta; sałatki/pasty/twarożki/serki

w zbiorczym pojemniku wydzielonym na dany oddział.

- Dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka Zamawiający wymaga, aby następujące produkty były dostarczane w opakowaniach jednostkowych: masło 82% tł., margaryna wysokojakościowa, serek śniadaniowy kanapkowy, serek wiejski, pasta warzywna, dżem niskosłodzony/miód naturalny.
- Napoje typu kompot, herbata, kawa zbożowa z mlekiem powinny być dostarczone bez dodatku cukru.
- Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia wyżywienia zgodnego z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz według aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia NIZP – PZH w Warszawie, oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (jednolity tekst – Dz.U. 2023 poz. 1448 z późn. zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz Rozporządzeniem (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 30 kwietnia 2004 r., L 139/1), a także w zgodzie z zasadami dobrej praktyki, według systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i energetyczności posiłków, ich wysokiej jakości i odpowiedniej świeżości, zróżnicowania oraz walorów smakowych i estetycznych.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz właściwej temperatury posiłków:
 - nie niższej niż 75°C dla zup i gorących napojów;
 - nie niższej niż 65°C dla drugich dań;
 - nie wyższej niż 4°C dla dań serwowanych na zimno (dodatki śniadaniowe/kolacyjne, sałatki, surówki)

w chwili dostarczenia do Punktu Odbioru.

- Wykonawca jest zobowiązany do pakowania w opakowania jednostkowe, spełniające określone prawnie wymagania, wszystkich posiłków i napojów dla pacjentów Oddziału Anestezjologii i Intensywnej Terapii Medycznej oraz Szpitalnego Oddziału Ratunkowego. Powyższe zasady mają ponadto zastosowanie wobec pacjentów, którym lekarz zlecił dietę specjalną (np. bezglutenową, ubogoresztkową, bezmleczną i inne) oraz tych, u których zdiagnozowano choroby zakaźne. W celu prawidłowego zaopatrzenia powyższych pacjentów, Wykonawca ma obowiązek dostarczenia zapasu opakowań i sztuców jednorazowych (zamykane/zgrzewane miski, pojemniki typu lunchbox, kubki, łyżki, widelce, noże) według zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb. Wszystkie powyższe produkty muszą posiadać możliwość przechowywania produktów gorących i odpowiednie do utrzymania wysokiej temperatury właściwości.
- Wykonawca jest zobowiązany w dni świąteczne (Wigilia, Boże Narodzenie, Wielkanoc, Trzech Króli, 1. i 3. maja, Boże Ciało, 14. sierpnia, 1. i 11. listopada, Nowy Rok) do zaplanowania w jadłospisie potraw tradycyjnych i dodatków cukierniczych.

7. Jadłospis dekadowy

- Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia zróżnicowanego, dekadowego jadłospisu wraz z podaniem informacji o:
 - rodzaju posiłku i jego składzie;
 - dobowych sumach wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej diet z podaniem ilości białka, węglowodanów (w tym cukrów), tłuszczu (w tym nasyconych kwasów tłuszczowych), błonnika pokarmowego i sodu;
 - sposobie obróbki termicznej potrawy, której przygotowanie jest możliwe z zastosowaniem różnych technik kulinarnych;
 - obecności alergenów.

Jadłospis powinien być przedstawiony do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z minimum 5-dniowym wyprzedzeniem. Zamawiający ma 2 dni na akceptację i wniesienie uwag do jadłospisu. Jeżeli jadłospis nie zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego, Wykonawca w terminie 2-dniowym ma obowiązek dostarczenia nowego jadłospisu do akceptacji.

- W przypadku zamawiania diety specjalnej (nieuwzględnionej w standardowym jadłospisie)

Wykonawca zobowiązany jest do wysłania indywidualnego jadłospisu na czas pobierania diety przez pacjenta.

- Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania zmiany jadłospisu w przypadku, gdy jadłospis nie będzie spełniał zasad racjonalnego żywienia pacjentów oraz gdy nie będzie zgodny z zapisami niniejszej umowy.
- W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza wymianę przez Wykonawcę zaplanowanych w jadłospisie produktów, pod warunkiem, że dostarczone zamienniki będą równoważne pod względem energetycznym i odżywczym względem pierwotnych.
- W sytuacjach awaryjnych, występujących u Wykonawcy, mogących zakłócić dostawy posiłków, Wykonawca jest zobowiązany we własnym zakresie zapewnić regularność oraz ciągłość żywienia pacjentów.
- Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania w jadłospisie odpowiednich produktów oraz technik kulinarnych wynikających z następujących pozycji wydawniczych:
 - Rychlik E, Stoś K, Woźniak A, Mojska H. (red.) Normy żywienia dla populacji Polski. Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy. Warszawa 2024;
 - Lange E, Włodarek D. (red.) Współczesna dietoterapia. Wydawnictwo Lekarskie PZWL. Warszawa 2022;
 - Gawęcki J. (red.) Żywienie człowieka. Podstawy Nauki o Żywieniu. Tom 1. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2022;
 - Grzymisławski M., Moszak M. (red.) Żywienie człowieka zdrowego i chorego. Tom 2. Wydawnictwo Naukowe PWN. Warszawa 2022;
 - Jarosz M (red.). Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach. IŻŻ. Warszawa 2011.
 Ponadto zaplanowane w jadłospisie posiłki należy układać zgodne z wytycznymi umieszczonymi dla poszczególnych diet w materiałach udostępnionych przez Ministerstwo Zdrowia na stronie internetowej: <https://www.gov.pl/web/zdrowie/standard-zywienia--zywienie-dla-zdrowia>.
- Wykonawca zobowiązuje się do odpowiedniego zestawiania potraw pod względem barwy, smaku, zapachu i konsystencji.
- Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania w jadłospisie sezonowości produktów spożywczych.
- Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania w jadłospisie dekadowym różnorodności potraw, aby poszczególne produkty się nie powtarzały.
- Dla pacjentów obiektu szpitalnego przy ul. Zamkowej 4 oraz Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego zobowiązuje się do podawania mięsa porcjowanego 5 razy w dekadzie, a w pozostałe dni dań jarskich z dodatkiem warzywnym i białkowym, dań mięsnych (np. gulaszu/potravki) z dodatkiem skrobiowym i warzywnym, bądź dań półmięsnych z dodatkiem warzywnym. Zamawiający przez mięso porcjowane ma na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa rozdrobnionego (np. pulpety, klopsy, gołąbki) nie są mięsem porcjowanym, są natomiast wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp., zgodnie z recepturą potraw.
- Dla pacjentek Centrum Kobiety i Dziecka Wykonawca zobowiązuje się do podawania mięsa porcjowanego 7 razy w dekadzie, a w pozostałe dni dań jarskich z dodatkiem warzywnym i białkowym, dań mięsnych (np. gulaszu/potravki) z dodatkiem skrobiowym i warzywnym, bądź dań półmięsnych z dodatkiem warzywnym. Zamawiający przez mięso porcjowane ma na myśli sztukę mięsa. Potrawy z mięsa rozdrobnionego (np. pulpety, klopsy, gołąbki) nie są mięsem porcjowanym, są natomiast wyrobem garmażeryjnym z dodatkiem bułki, ryżu itp., zgodnie z recepturą potraw.
- Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania posiłków tylko z produktów podstawowych, a co za tym idzie nie stosowania produktów typu „instant”, proszku jajecznego, mleka w proszku do zup mlecznych oraz innych produktów gotowych.
- Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia min. 2 dni przed rozpoczęciem kolejnej dekady wydruku jadłospisów wraz z gramaturą produktów spożywczych i wartościami odżywczymi. Dla Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego należy przekazać 1 egzemplarz, dla oddziałów szpitalnych przy

ul. Zamkowej 4 – 6 egzemplarzy, dla Centrum Zdrowia Kobiety i Dziecka – 3 egzemplarze. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmian w powyższych liczbach egzemplarzy.

8. Dodatkowe wytyczne dla realizatorów usługi

- Zamawiający wymaga dostosowania organizacji żywienia do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne.
- Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dietetyka posiadającego wykształcenie kierunkowe z tytułem zawodowym min. licencjata oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach lecznictwa zamkniętego, nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, według aktualnych wytycznych i zasad żywienia Instytutu Żywności i Żywienia NIZP – PZH w Warszawie, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
- W przypadku zakwestionowania wymagań dotyczących realizacji umowy, w tym przygotowywanych posiłków, Wykonawca jest zobowiązany do ich wymiany w ciągu 60 minut od chwili zgłoszenia. W przypadku nie uznania zgłoszonej reklamacji Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy w celu dokonania wspólnej oceny zasadności reklamacji. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego są Kierownik Działu Żywienia, Dietetyk, Naczelną Pielęgniarką lub upoważniony pracownik Szpitala. Wymienieni wyżej pracownicy uprawnieni są zarówno do wstępnej kontroli organoleptycznej, jak i do degustacji posiłków przed ich wydaniem. Odpowiednia adnotacja poczyniona zostanie w dokumentacji z zaznaczeniem dnia i godziny oceny.
- Przygotowanie i transport posiłków będą się odbywać z zachowaniem odpowiednich wymogów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z zasadami systemu HACCP oraz Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GHP/GMP) odnoszących się zarówno do personelu, jak i warunków produkcji oraz transportu posiłków.
- Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli poprawności realizacji postanowień umowy, udostępnienia Zamawiającemu niezbędnych dokumentów dotyczących wartości odżywczych potraw, ilości i rodzaju produktów zużytych do ich przygotowania oraz dokumentów z kontroli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych, a także umożliwienia Zamawiającemu zwizytowania miejsca wytwarzania posiłków.
- Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania przy przygotowywaniu posiłków i dostarczaniu ich do Szpitala pracowników posiadających aktualne pracownicze książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli posiadania w/w książeczek.
- Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności w Zakładzie produkującym żywność i wprowadzającym ją do obrotu zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz.U. 2007 nr 80 poz. 545).
- W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne środowiska, rąk personelu oraz potraw. Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb, które określi Zamawiający.
- Wykonawca na własny koszt, co najmniej raz w roku, będzie wykonywał badania laboratoryjne wartości odżywczej i energetycznej posiłku, stanowiącego całodzienną rację pokarmową wybranej diety, i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z odniesieniem do pozycji z aktualnego jadłospisu. Rzeczone badania należy przeprowadzić zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025 w laboratorium akredytowanym przez Polskie Centrum Akredytacji. Wyniki badania zostaną porównane z deklarowanymi w jadłospisie wartościami.
- Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania swoich oznakowanych napisem „odpady pokonsumpcyjne”, hermetycznie zamykanych i zdezynfekowanych pojemników na odpadki: jeden - na odpady płynne, drugi – na suche, i codziennego ich odbierania z wyznaczonego punktu, poświadczonego podpisem osoby odbierającej. Ponadto Wykonawca, odbierając odpady, powinien pozostawić dwa inne pojemniki,

tak aby w danym punkcie zawsze znajdowały się pojemniki na odpady pokonsumpcyjne. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekowania rzeczonych pojemników we własnym zakresie. Na każde wezwanie Zamawiającego, Wykonawca okaże umowę z uprawnionym odbiorcą w przedmiocie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych.

- Wykonawca, przygotowując kalkulację oferty, uwzględni wszelkie koszty związane z pozycjami zawartymi w niniejszym dokumencie.
- Na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) zakłady żywienia zbiorowego zgodnie z art. 44, mają obowiązek przekazywania danych szczegółowych określonych w art. 9 ust. 1 lit. c). Oznacza to, iż informacje o składnikach alergennych użytych do przygotowania żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, które wymienione są w załączniku II do niniejszego rozporządzenia, muszą być łatwo dostępne dla konsumentów, przedstawione w formie pisemnej, np. w wywieszonym jadłospisie lub w menu, tak aby konsument miał świadomość tego, że w odniesieniu do tej żywności występują kwestie związane z alergenami i nietolerancją. Nie jest możliwe udostępnienie informacji na temat alergenów lub nietolerancji tylko i wyłącznie na życzenie konsumenta. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia wykazu alergenów znajdujących się w wyrobach gotowych mogących się tam znaleźć w procesie produkcji, informacja ta musi zostać dołączona do jadłospisów.
- Oświadczamy, że przedmiot zamówienia będziemy realizować zgodnie z przepisami ustawy o Bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (jednolity tekst - Dz.U. 2023 poz. 1448) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- Oświadczamy, że zobowiązujemy się do stosowania i przestrzegania w produkcji i dystrybucji posiłków Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz zasad systemu HACCP.
- Oświadczamy, że osoby które będą uczestniczyły w wykonywaniu przedmiotu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia zgodnie z obowiązującymi przepisami.

.....
Zarząd Szpitala Miejskiego w Zabrze Sp. z o.o.

CZĘŚĆ IV PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

UMOWA 12/TP/US/26
W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO
NA PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE POSIŁKÓW DLA PACJENTÓW SZPITALA
(CATERING) - POWTÓRKA

zawarta dnia w Zabrze pomiędzy:

Szpitałem Miejskim w Zabrze Sp. z o.o. ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze, wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy pod numerem KRS 0000328484, o kapitale zakładowym w wysokości 218 087 550,00 zł, o numerze NIP: 6482700583 i REGON 241127857, którą reprezentuje:

Pani

zwana dalej Zamawiającym

a

.....z siedzibą:wpisanym do
.....NIP.....REGON.....

zwanym w treści umowy Wykonawcą

reprezentowanym przez:.....

W wyniku przeprowadzenia przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie, o którym mowa w art. 359 ust. 2 w powiązaniu z art. 275 pkt 1 zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych została zawarta umowa następującej treści:

§ 1.

PRZEDMIOT UMOWY

Zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 roku – Prawo zamówień publicznych, po przeprowadzeniu postępowania nr **12/TP/US/26** Zamawiający na podstawie oferty wybranej w postępowaniu zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonywania i dostarczania posiłków dla pacjentów szpitala - catering, których ilość, rodzaj i cena wymienione są w załączniku nr 1 do niniejszej umowy.

§2.

WARUNKI REALIZACJI UMOWY

1. Umowa zostaje zawarta **na okres 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy** lub do wyczerpania wartości umowy, o ile nastąpi to wcześniej.
2. Wykonawca zobowiązuje się realizować umowę zgodnie z warunkami wynikającymi z treści Specyfikacji Warunków Zamówienia.
3. Zamawiający upoważnia do kontaktów, składania zamówień Panią:
Nicolę Dąbrowską-Szeję e-mail nszeja@szpitalzabrze.pl tel 32 277 64 72 oraz pracowników Działu Żywnienia e-mail: dietetyka@szpitalzabrze.pl
4. Wykonawca upoważnia do przyjmowania zamówień oraz do kontaktów tel.
nr..... e-mail
5. Dostawa posiłków będzie następowała sukcesywnie, w drodze codziennych zamówień zgłaszanych przez Zamawiającego (zgodnie z załącznikiem nr 1) do pomieszczenia wyznaczonego przez Zamawiającego przy ul. Zamkowej 4 transportem Wykonawcy.
6. Zamówienie może nastąpić w formie pisemnej, w tym przez wysłanie wiadomości e-mail oraz telefonicznie. Zamówienie w formie pisemnej musi być podpisane przez osobę do tego upoważnioną.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwizytowania obiektów Wykonawcy, posiadanych urządzeń gastronomicznych jak i środków transportu oraz sprawdzenia czy pobierane i przechowywane są próbki pokarmowe.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian w klasyfikacji diet, na podstawie których Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków

9. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności na stanowisku: kierownik kuchni, dietetyk, kucharz, pomoc kuchenna. Przez cały okres trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia dietetyka posiadającego wykształcenie kierunkowe z tytułem zawodowym min. licencjata oraz co najmniej 2-letnie doświadczenie w żywieniu zbiorowym w zakładach lecznictwa zamkniętego, nadzorującego przygotowywanie posiłków, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, według aktualnych wytycznych i zasad żywienia Instytutu Żywności i Żywienia NIZP – PZH w Warszawie, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
10. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia
11. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy; lub
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony); kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników), przy czym imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji, zaś informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych, przy czym imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
12. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności przez zamawiającego
13. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
14. Zamawiający ma prawo do składania zamówień bez ograniczeń co do zakresu i ilości, a także prawo do nie niewykorzystania pełnego zakresu przedmiotu umowy w przypadku zmniejszonego zapotrzebowania, przy czym Zamawiający gwarantuje wykonanie zamówienia w zakresie nie mniejszym aniżeli 50 % jego łącznej wartości

§3.

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Wynagrodzenie Wykonawcy za należyte zrealizowanie całej umowy, zgodnie ze złożoną ofertą nie może przekroczyć kwoty:
cena netto:zł
należny podatek VAT : zł
cena brutto: zł
(słownie:.....)
2. Ceny jednostkowe netto określone zostały w załączniku nr 1 do umowy.
3. Wykonawca gwarantuje, że w trakcie trwania umowy ceny jednostkowe netto nie ulegną podwyższeniu z zastrzeżeniem zapisów § 8.
4. Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty należności za wykonanie przedmiotu umowy po każdorazowej dostawie, według cen określonych w załączniku nr 1 do umowy, na podstawie faktury, płatnej w terminie do 60 dni od daty nadania jej numeru identyfikującego w systemie KSeF. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 3 płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr
6. Każda ze Stron zobowiązuje się do:
 - 1) posiadania aktywnego dostępu do KSeF,
 - 2) nadania niezbędnych uprawnień osobom lub podmiotom wystawiającym i odbierającym faktury w jej imieniu,
 - 3) bieżącego monitorowania faktur otrzymywanych za pośrednictwem KSeF.
7. Wykonawca zobowiązuje się wystawiać faktury ustrukturyzowane na:
Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o. o.
648270583
ul. Zamkowa 4
41-803 Zabrze
8. Wykonawca zobowiązany jest w treści faktury ustrukturyzowanej wskazać numer rachunku bankowego właściwy do zapłaty określony w § 3 ust. 5 Umowy, numer umowy, której dotyczy oraz numer telefonu do osoby wyznaczonej do kontaktu z odbiorcą.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia wszelkich dokumentów/załączników związanych z fakturą, w formie papierowej lub elektronicznej, w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze od daty wystawienia faktury, do siedziby Zamawiającego bądź na adres e-Doręczeń Zamawiającego: PL-17797-42499-AUSGE-28. Załączniki będą dostarczane w formatach akceptowanych przez Zamawiającego, zapewniając czytelność i kompletność dokumentów. Każdy załącznik należy opatrzyć nazwą odbiorcy faktury oraz numerem KSeF umożliwiającym jego jednoznaczne powiązanie z fakturą.
10. Wykonawca zobowiązany jest przesłać wizualizację wystawionej w KSeF faktury ustrukturyzowanej (w formacie pliku PDF) na następujący adres e-mail Odbiorcy: faktury@szpitalzabrze.pl w celu weryfikacji poprawności wystawionej faktury ustrukturyzowanej.
11. Strony zgodnie postanawiają, że w przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury ustrukturyzowanej niezgodnie z ust. 7-8 lub dostarczenia w sposób opisany w ust. 10 niniejszego paragrafu wizualizacji nieprawidłowo wystawionej faktury, przewidziane w niniejszej umowie oraz wskazywane na wystawionej fakturze terminy płatności nie rozpoczynają się (nie biegną) do chwili dokonania przez Wykonawcę prawidłowej korekty wystawionej faktury lub do chwili dostarczenia wizualizacji prawidłowo skorygowanej faktury. Zamawiający nie jest zobowiązany do dokonania płatności w przypadku faktur wystawionych w sposób nieuwzględniający postanowień ust. 7-8.
12. Strony zgodnie postanawiają, że w przypadku braku możliwości wystawienia faktury ustrukturyzowanej (w szczególności z uwagi na awarię bądź niedostępność Krajowego Systemu e-Faktur), faktury będą przekazywane drogą elektroniczną na adres eDoręczeń wskazany w ust. 11,

a po przywróceniu dostępności systemu zostaną niezwłocznie przesłane do KSeF. Wówczas termin płatności wynosić będzie do 60 dni od daty udostępnienia faktury poza KSeF, o ile nastąpi szybciej niż nadanie numeru w KSeF.

13. Strony zgodnie oświadczają, że wystawienie faktury ustrukturyzowanej w KSeF nie wymaga dodatkowej akceptacji odbiorcy w formie odrębnej zgody, a jej wystawienie stanowi skuteczne doręczenie faktury.
14. Strony zobowiązują się do zachowania poufności oraz ochrony danych zawartych w fakturach ustrukturyzowanych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych i zasadami korzystania z KSeF.
15. Wykonawca oświadcza, że przy realizacji Umowy posługiwać będzie się rachunkiem rozliczeniowym, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. Prawo Bankowe (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 38 z późn. zm.) zawartym w wykazie podmiotów – tzw. „białej liście podatników”, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775).
16. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający przy zapłacie wynagrodzenia będzie stosował mechanizm podzielonej płatności (MPP), o którym mowa w art. 108a ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.).

§4.

POLISA UBEZPIECZENIOWA

1. Wykonawca w okresie realizacji przedmiotu umowy musi posiadać aktualne ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie związanym z przedmiotem zamówienia. Wykonawca utrzyma ważność ubezpieczenia przez cały okres realizacji umowy. Jeżeli w trakcie realizacji umowy ważność polisy ubezpieczeniowej wygasa, to nie później niż w ostatnim dniu ważności polisy ubezpieczenia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu kopię polisy o przedłużonym terminie ważności.
2. W razie naruszenia przez Wykonawcę obowiązku opisanego w ust. 1 Zamawiający uprawniony jest do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.

§5.

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Wykonawca wnosi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 1% wartości brutto umowy tj.złotych, słownie : przed podpisaniem niniejszej umowy w formie
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, o którym mowa w pkt. 1 zwrócone zostanie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyście wykonane

§6.

KARY UMOWNE

1. W razie niewykonania umowy lub jej nienależytego wykonania Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 % kwoty brutto wskazanej w § 3 ust 1 umowy za każdy taki przypadek, z zastrzeżeniem §6 ust 2 i 3.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu kary umowne:
 - a) w przypadku zwłoki w dostawie posiłków o ponad pół godziny – 5 % wartości dostawy jednostkowej za każde rozpoczęte pół godziny spóźnienia,
 - b) w przypadku dostarczenia posiłków o niewłaściwej temperaturze – 5 % wartości dostawy jednostkowej,
 - c) w przypadku dostarczenia posiłków niewłaściwej jakości – 5 % wartości dostawy jednostkowej,
 - d) w przypadku dostarczenia posiłków w niewłaściwej konfiguracji (niezgodnie z zamówieniem tj. np. zbyt mała ilość porcji, niewłaściwe diety itp.) – 5 % wartości dostawy jednostkowej,

- e) w przypadku braku dostawy posiłków powyżej dwóch godzin, Zamawiający zastrzega sobie prawo odmowy przyjęcia dostawy i zakupu posiłków w innej firmie. Zamawiający obciąży Wykonawcę ww. kosztami.
 - f) w wysokości 2.000 zł jeżeli Wykonawca nie dokona zapłaty lub dokona nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia w okolicznościach, o których mowa w art. 439 ust 5 ustawy Prawo zamówień publicznych za każdy taki przypadek
- 3. W razie rozwiązania umowy z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, Zamawiający uprawniony będzie do dochodzenia kary umownej w wysokości 10% kwoty brutto wskazanej w § 3 ust 1.
 - 4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym
 - 5. Łączna wysokość kar umownych wynikających z umowy nie przekroczy 30% kwoty wskazanej w § 3 ust 1 umowy.

§7.

ROZWIĄZANIE I ODSTĄPIENIE OD UMOWY

- 1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
- 2. Zamawiający może rozwiązać umowę w całości ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy w wyniku przeprowadzonej kontroli Zamawiający stwierdzi, że umowa realizowana jest z naruszeniem powszechnie obowiązujących przepisów prawa lub też umowa realizowana będzie z naruszeniem jej postanowień.
- 3. Oświadczenie Zamawiającego o rozwiązaniu umowy zostanie wysłane listem poleconym na adres Wykonawcy podany w umowie.
- 4. Rozwiązanie umowy na podstawie ust. 2 niniejszego paragrafu nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku zapłaty kar umownych i odszkodowań.

§ 8.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy – Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
- 2. W sytuacji, gdy przedmiot umowy wykonywany jest przy udziale Podwykonawców umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki Podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami niniejszej umowy.
- 3. Strony ustalają, że wszelkie zmiany postanowień niniejszej umowy mogą być wprowadzane wyłącznie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz przy zachowaniu zasad wynikających z niniejszej umowy.
- 4. Zmiana numeru zmiany numeru rachunku bankowego Wykonawcy wymaga formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
- 5. Strony dopuszczają zmiany w umowie w zakresie:
 - a) zmiany danych stron (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy)
 - b) zmniejszenie ceny określonej w umowie, w przypadku zaistnienia okoliczności wynikających z zasad funkcjonowania rynku takich jak np. zmniejszenie ceny produkcyjnej, okresowe rabaty lub promocje,
 - c) wydłużenia okresu trwania umowy – w przypadku niewyczerpania usługi wartości umowy

w podstawowym okresie jej obowiązywania.

6. Strony dopuszczają możliwość zmian w zakresie wynagrodzenia należnego Wykonawcy przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia. Zmiana wynagrodzenia nastąpi z uwzględnieniem następujących zasad:
 - a) każda ze stron uprawniona jest do wystąpienia o zmianę wynagrodzenia w razie zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia o więcej niż 20 % w stosunku do okresu, w którym sporządzono ofertę lub dokonano ostatniej zmiany wynagrodzenia;
 - b) zmiana wynagrodzenia dokonana może zostać w okresach półrocznych, od zawarcia umowy lub ostatniej zmiany wynagrodzenia, w oparciu o ostatnio opublikowany kwartalny wskaźnik cen towarów i usług ogłaszany przez Prezesa GUS;
 - c) wpływ zmiany cen materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia nastąpi na podstawie wniosku strony wnioskującej o zmianę i dokumentów dołączonych do tego wniosku oraz będzie każdorazowo określany przez strony w drodze negocjacji;
 - d) maksymalna dopuszczalna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 3 ust. 1 w niniejszym trybie wynosi do 10%.
7. Wykonawca nie może bez uzyskania wcześniejszej pisemnej zgody Zamawiającego, przelać jakichkolwiek praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
8. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
9. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

§ 9

POWIERZENIE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

1. Administratorem danych osobowych jest Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze, który wyznaczył Inspektora Ochrony Danych. Jest to osoba, z którą można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Z inspektorem można się kontaktować w następujący sposób:
 - listownie na adres: Szpital Miejski w Zabrze Sp. z o.o., ul. Zamkowa 4, 41-803 Zabrze
 - przez e-mail: iod@szpitalzabrze.pl.
2. Dane osobowe są przetwarzane w celu realizacji niniejszej umowy w granicach przewidzianych przez przepisy prawa. Dane osobowe są przetwarzane na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa oraz prawnie uzasadnionego interesu administratora, w tym do dochodzenia roszczeń. Dane osobowe nie są profilowane, mogą podlegać zautomatyzowanemu przetwarzaniu i nie są przekazywane do państw trzecich ani organizacji międzynarodowych.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Zamawiającego i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”).
4. Wykonawca oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Administratora w innym celu niż wykonanie Umowy, chyba, że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub Umowy.
5. Strony umowy zgodnie oświadczają, że realizują wszystkie ciążące na nich obowiązki wynikające z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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).

Wykonawca

Zamawiający

Załączniki do umowy:

1. Formularz asortymentowo-cenowy
2. Formularz ofertowy
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia