



**POWIATOWE
CENTRUM ZDROWIA S.A.
W KLUCZBORKU**

Kluczbork.06.09.2024r.

Nr sprawy: 16/24

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
zwana dalej **(SWZ)**

„Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały szpitalne w Powiatowym Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołczynie, wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych.” II postępowanie

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1605), zwanej dalej "ustawą Pzp". Wartość szacunkowa zamówienia jest niższa od progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy Pzp.

Zatwierdzono w dniu:

2024-09-06

Janusz Ratajczyk

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Powiatowe Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku

ul. M. Skłodowskiej – Curie 23, 46-200 Kluczbork

NIP: 751-16-55-556, REGON: 532421008

Tel. (77) 4 17 35 00, fax (77) 4 17 35 12

Godziny pracy: poniedziałek – piątek 7.25 – 15.00

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem www.pczszpitalkluczbork.pl

Adres poczty elektronicznej: przetarg@pczszpitalkluczbork.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **Podstawowy bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy Pzp.

III. INFORMACJE OGÓLNE

3.1. Komunikacja w postępowaniu

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych na Platformie e-Zamówienia w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”).

lub

drogą elektroniczną na adres przetarg@pczszpitalkluczbork.pl

3.2. Wizja lokalna

Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.

3.3. Zaliczki na poczet wykonania zamówienia

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

3.4. Katalogi elektroniczne

Zamawiający nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

- 3.5. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1605).

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 4.1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały szpitalne w Powiatowym Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołczynie, wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych.”

Część:	Opis:
1	<p>Temat: Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały szpitalne w Powiatowym Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołczynie, wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych.</p> <p>Wspólny Słownik Zamówień: 55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków, 55.32.10.00-6 usługi przygotowania posiłków</p> <p>Informacje podstawowe</p> <p>Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczanie i przekazywanie do kuchenek oddziałowych całodobowego wyżywienia dla hospitalizowanych pacjentów PCZ S.A. w Kluczborku przy ul. M. Skłodowskiej – Curie 23 oraz Zakładu Opiekuńczo – Lecznicznego w Wołczynie ul. Kościuszki 2 oraz odbiór odpadów pokonsumpcyjnych bezpośrednio po każdym posiłku.</p> <p>Średnia ilość pacjentów ZOL Wołczyn od 40 do 45 osób dziennie.</p> <p>Średnia ilość pacjentów Szpital Kluczbork od 53 do 70 osób dziennie.</p> <p>2 Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość pacjentów ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania będzie wynikać z bieżących potrzeb udzielającego zamówienia i uzależniona</p>

	<p>będzie od liczby leczonych pacjentów.</p> <p>Posiłki będą dostarczane na poszczególne oddziały szpitalne (kuchenki oddziałowe) w Kluczborku: wewnętrzny, pediatryczny, chirurgiczny, laryngologiczny oraz do Zakładu Opiekuńczo Lecznicznego w Wołczynie.</p> <p>3 Posiłki należy dostarczyć w następujących godzinach:</p> <p>SZPITAL POWIATOWY W KLUCZBORKU UL. SKŁODOWSKIEJ - CURIE 23</p> <p>Śniadanie – godz. 08.00</p> <p>Obiad – godz. 12.00</p> <p>Kolacja – 17.00</p> <p>ZAKŁAD OPIEKUŃCZO – LECZNICZY WOŁCZYN UL. KOŚCIUSZKI 2</p> <p>Śniadanie – 08.30</p> <p>Obiad – 12.30</p> <p>Kolacja – 17.30</p> <p>Pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków na oddział dla dań gorących powinien wynosić min: zupy 75°C, gorące drugie dania 65°C, gorące napoje 80°C, przystawki, surówki 4°C.</p> <p>Realizacja przedmiotu zamówienia odbywa się w systemie ciągłym obejmującym wszystkie dni tygodnia i święta.</p> <p>4. Przedmiot zamówienia obejmuje:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie na bazie kuchni Wykonawcy i dostarczenie do Zamawiającego posiłków (uwzględniających diety specjalne) zgodnie z warunkami i wg zapotrzebowania na całodobowe żywienie pacjentów.2. Dostawa posiłków do kuchenek oddziałowych.3. Zabezpieczenie transportu posiłków.4. Zabezpieczenie zmywania dezynfekcji naczyń transportowych.5. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarno - epidemiologicznego.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>6. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.</p> <p>7. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.</p> <p>8. Wykonawca zobowiązany będzie do:</p> <p>a) szczelnego odrębnego zapakowania posiłków z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem</p> <p>b) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana .</p> <p>c) pobierania i przechowywania przez wykonawcę próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami prawa, określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbkę należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz U. z 2007 r Nr 80 poz 545)</p> <p>d) w przypadku stwierdzenia przez personel oddziału (pielęgniarki) nieodpowiedniej, niezgodnej z złożonym zamówieniem ilości dostarczonych posiłków lub dostawy posiłku o nieprawidłowej jakości, wykonawca będzie zobowiązany do dostarczenia brakujących posiłków w czasie do 60 minut. Przy dostarczeniu zamiennika posiłku zapewni taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy potwierdzoną przez dietetyka.</p> <p>9. Unieszkodliwianie i odbiór odpadów pokonsumpcyjnych własnym środkiem transportu.</p> <p>5. Informacje uzupełniające</p> <p>1. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnieniem diet stosowanych w Szpitalu oraz wg zaleceń lekarzy Zamawiającego.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>2. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien</p> <p>uwzględniać średnio:</p> <p>30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie</p> <p>35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad</p> <p>25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację</p> <p>3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości.</p> <p>4. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka wykonawcy</p> <p>5. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, sezonowości przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia i Instytutu Matki i Dziecka w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach</p> <p>6. Dostarczane posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.</p> <p>7. Dostarczane posiłki powinny:</p> <ul style="list-style-type: none">- zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję- zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych- być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych,
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

chemicznych

8. Wykonawca zobowiązany będzie do określania dobowej wartości odżywczej dla każdej ze stosowanych diet z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli oraz do przedkładania w/w. informacji w formie pisemnej na każde żądanie Zamawiającego.

9. Udział procentowy ceny wsadu do kotła w koszcie żywienia 1 osobodnia (min. 60%)

Na żądanie zamawiającego wykonawca jest zobowiązany przedłożyć do wglądu zamawiającego dokumenty potwierdzające zachowanie minimalnej wysokości wsadu do kotła.

10. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

Wykonawca będzie zobligowany do posiłków przygotowywanych w dietach specjalnych na zlecenie lekarza jak również dla dzieci zapewnić i dostarczyć dodatki na drugie śniadanie i podwieczorek.

Dostawy posiłków do kuchenek oddziałowych nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej.

11. Posiłki produkowane w Kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki. Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

12. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.

13. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w

	<p>kuchenkach oddziałowych.</p> <p>14. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego</p> <p>15. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację, drugie śniadanie, podwieczorek.</p> <p>16. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego żywienia oraz za zgodność składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz Instytut Matki i Dziecka w Warszawie,</p> <p>17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji.</p> <p>18. Wykonawca zobowiązany będzie do zabezpieczenia napojów tj. kawy, herbaty, wody mineralnej, kompotu do posiłków wg zapotrzebowania oddziału.</p> <p>19. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażone w wymienne pojemniki jednostkowe do potraw z uszczelkami i umożliwiające umieszczenie ich w wózkach do dystrybucji posiłków w poszczególnych oddziałach. Pojemniki winne być wykonane z materiału umożliwiających prowadzenie dezynfekcji termicznej.</p> <p>20. Wykonawca zobowiązany jest wyznaczyć pracownika</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

21. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym transport posiłków do kuchenek oddziałowych. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na poszczególne oddziały szpitala. Pranie odzieży roboczej pracowników przebywających w komórkach organizacyjnych szpitala w czasie realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć zgodnie z wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Pranie odzieży roboczej odbywa się na koszt wykonawcy.

22. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Wykonawca zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane przez Wykonawcę.

6. Wymagania sanitarne

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, produkcji posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.

2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, PIP.

3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.

4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych.

5. Higienę produkcji, zmywania naczyń transportowych.

	<p>6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.</p> <p>7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.</p> <p>8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.</p> <p>9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną.</p> <p>10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno - epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.</p> <p>7. Zamawiający żywienie opiera na dietach powszechnie stosowanych w szpitalach :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dieta cukrzycowa (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) z ograniczeniem węglowodanów prostych z uwzględnieniem pieczywa razowego; 5 posiłków/ dzień/ osobę; - dieta podstawowa – dozwolona dla pacjentów nie wymagających diet leczniczych (dozwolone wszystkie produkty i potrawy – duszone, pieczone, smażone), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta wątrobowa (z ograniczeniem tłuszczu) ma charakter łatwo strawny, 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta bogatobiałkowa o charakterze łatwo strawnym, na bazie diety przeciw miażdżycowej, , 3 posiłki/ dzień/ osobę; - dieta lekkostrawna (bez produktów i potraw ciężko strawnych, bogatych w błonnik, wzdymających), 3 posiłki/ dzień/ osobę; - diety specjalne (z indywidualnym zapotrzebowaniem pacjenta, np.: celiakia, fenyloketonuria, pacjenci po przeszczepach), 3 posiłki/ dzień/ osobę; -dieta płynna– modyfikacja (pod względem konsystencji) diety łatwo strawnej (zupy zmiksowane; śniadanie i kolacja – zupa mleczna z dodatkiem żółtka i masła; obiad – miks mięsno-jarzynowy z dodatkiem żółtka i masła), 3 posiłki/ dzień/ osobę;
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- dieta papkowata – modyfikacja diety łatwo strawnej (zmieniona konsystencja), 3 posiłki/ dzień/ osobę;
- dieta sondowa – odżywcza, w postaci płynnej (mleko, kasza manna, żółtko, masło – śniadanie i kolacja; obiad – miks mięsno-jarzynowy wzbogacony o produkty bogatobiałkowe), 3 posiłki/ dzień/ osobę;
- dieta bezsolna
- dieta biegunkowa , dieta podstawowa dla dzieci
- dieta wrzodowa, dieta bezglutenowa

Zamawiający będzie też zlecał diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w SWZ.

Przez całodienne wyżywienie rozumie się :

- I śniadanie zupa mleczna, 4 kromki pieczywa, w zależności od diety masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82% (dla diety podstawowej oddział dziecięcy) lub margaryna (pozostałe oddziały), dodatek (wędliny, sery, jaja, warzywa, pasty – mięsne, rybne, jajeczne) kawa zbożowa z mlekiem lub kakao, herbata.
- II śniadanie (dla diet cukrzycowych oraz dla diety dziecięcej) : w formie dodatku do pierwszego śniadania
- Obiad: zupa, II danie: mięso (4-5 razy w tygodniu), ryby (1-2 razy w tygodniu) , potrawy bezmięsne (1-2 razy w tygodniu), ziemniaki , ryż, kasza, makaron, surówka lub sałatka, kompot, herbaty owocowe, ziołowe.
- Podwieczorek (dla diet cukrzycowych oraz dla diety dziecięcej) : owoc lub kefir , jogurt , desery na bazie mleka – budynie, koktajl, galaretki owocowe, kisiele, owoce, kompoty przecierane, musy, biszkopcy, herbatniki, drożdżówki),
- Kolacja: 4 kromki pieczywa , w zależności od diety masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego o zawartości tłuszczu mlecznego nie mniej niż 82% (dla diety podstawowej oddział dziecięcy) lub margaryna (pozostałe oddziały) dodatek (wędliny , sery, jaja , pasty) herbata ,

obowiązkowo dodatek warzywny (pomidor, ogórek, sałata).

Ilość posiłków wydawana jest w danym dniu na dany oddział na podstawie dziennego zamówienia , zgłaszanego telefonicznie faksem lub e-mail do godz. 10.00 dnia poprzedniego .W przypadku dni świątecznych zapotrzebowanie przekazywane jest w dzień poprzedzający święto, zapotrzebowanie na weekend zgłaszane jest w piątek do godziny 10.00.

Korekty zamówień dotyczące ilości obiadów i kolacji będą zgłaszane przez Zamawiającego do godz. 10.00 dnia którego dotyczą, a śniadania do godz. 15.00 dnia poprzedniego.

Podstawą do sporządzania posiłków będzie jadłospis dekadowy sporządzany przez wykwalifikowanego dietetyka i przedstawiany do akceptacji zamawiającemu na 5 dni przed dekadą w ilości:

- jednego zestawu dla diety podstawowej
- jednego zestawu dla diety lekkostrawnej ,
- jednego zestawu dla dla diety cukrzycowej oraz
- jednego zestawu dla diety podstawowej i biegunkowej oddział dziecięcy.

W jadłospisie należy szczególnie uwzględnić:

- zupę mleczną
- masło naturalne bez domieszek tłuszczu roślinnego zawierające nie mniej niż 82% tłuszczu mlecznego
- pieczywo mieszane (graham, żytnie, pszenne - krojone)
- różnego rodzaju pasty (z białek jaj, sera twarogowego z dodatkiem warzyw, z ryb, mięs, drobiu)
- niezbędne jest uwzględnienie znacznej ilości warzyw w postaci dodatków oraz potraw z ryb (zalecane dwa razy w tygodniu)
- produkty nabiałowe typu Light (jogurty owocowe i naturalne, serki)
- przetwory owocowe niskosłodzone
- zróżnicowanie napojów na bazie mleka (bawarka, kakao, kawa

zbożowa)

- do śniadania i kolacji dodatek sezonowych warzyw lub owoców
- różnorodny asortyment potraw mięsnych (gulasze, budynie mięsne, mięso mielone, potrawki, sztuki mięsa) gotowe lub pieczone na ruszcie, w folii lub pergaminie
- różnorodny asortyment wędlin
- potrawy z ryb (zalecane dwa razy w tygodniu)
- sosy do potraw umieszczane w osobnych pojemnikach.
- w przypadku dni świątecznych (Wigilia, Wielkanoc, Dzień Dziecka, Mikołajki) należy uwzględnić potrawy tradycyjne i dodatki cukiernicze (barszcz z uszkami, karp, kapusta z grzybami, ciasta – makowiec, sernik, dodatki dla dzieci – wafelki , soczki , słodyczne).

W przypadku negatywnej oceny przedmiotowych jadłospisów przez zamawiającego sugerowana przez Zamawiającego korekta musi zostać dokonana w terminie 2 dni.

8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych

Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części i tym samym nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

Powody nie dokonania podziału zamówienia na części:

Usługa realizowana w sposób ciągły , bez możliwości podziału na części.

Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

Zamawiający określa następujące wymagania odnośnie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę:

Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, przez

	<p>wykonawcę lub podwykonawcę na okres realizacji zamówienia i przy realizacji przedmiotu zamówienia minimum 1 osoby na umowę o pracę w pełnym wymiarze czasu pracy w zakresie realizacji zamówienia do wykonywania usługi objętej przedmiotem zamówienia.</p> <p>Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 4 do SWZ.</p> <p>W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.</p> <p>Informacje dotyczące oferty wariantowej, o której mowa w art. 92 ustawy Pzp:</p> <p>Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.2. Zamawiający dokonuje podziału zamówienia na części i tym samym dopuszcza składania ofert częściowych.

4.3. Miejsce realizacji:

Miejsce wykonania Zamówienia: Powiatowe Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku, ul. M. Skłodowskiej – Curie 23, 46 – 200 Kluczbork, ora Zakład Opiekuńczo – Leczniczny w Wołczynie ul. Kościuszki 2

V. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 I 8 USTAWY PZP.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy Pzp.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie:

12 miesiące od daty udzielenia zamówienia

VII. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ.
- 7.2. Zamawiający, na podstawie art. 112 ustawy Pzp określa następujące warunki udziału w postępowaniu:

Lp.	Warunki udziału w postępowaniu
1	Sytuacja ekonomiczna lub finansowa O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań.
2	Zdolność techniczna lub zawodowa O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań.
3	Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań.
4	Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy,

	którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. Zamawiający nie stawia w tym zakresie żadnych wymagań.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

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

IX. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

- 9.1. Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1	Wzór oferty na dostawy Wzór oferty na dostawy

2	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące wstępne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia
4	Zezwoleni / decyzja Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego, które/a mówi o tym, że firma spełnia wymagania higieniczno – sanitarne do prowadzenia żywienia zbiorowego
5	Decyzje PPIS na przewóz posiłków w termosach ; zamawiający dopuszcza zaświadczenie wydane przez PPIS o pozytywnym przejściu kontroli pojazdów przewożących posiłki

- 9.2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty może wezwać Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, podmiotowych środków dowodowych.
- 9.3. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.4. Jeżeli znajdą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 9.6. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub podpisem osobistym.

- 9.7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

X. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH PODMIOTÓW TRZECICH

- 10.1. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy Pzp.
- 10.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, zobowiązany jest:
- 1) złożyć 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. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, musi potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
 - a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 - 2) złożyć wraz z ofertą "Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków", podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie

warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.

- 10.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy w pkt. 8 niniejszej SWZ.
- 10.4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub znajdą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

XI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

- 11.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom.
- 11.2. Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli, Podwykonawców zaangażowanych w realizację zamówienia, jeżeli są już znani.

Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

XII. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 12.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do

reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

12.2. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty i powinno ono zawierać w szczególności wskazanie:

- 1) postępowania o udzielenie zamówienie publicznego, którego dotyczy;
- 2) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;
- 3) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.

12.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału", o którym mowa w pkt. 9.1 SWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

XIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

13.1. W Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie PZP, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną.

13.2. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, ofert, o ile jej treść jest udokumentowana.

13.3. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust.1 ustawy PZP, podmiotowe środki dowodowe, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa sporządza się w postaci

- elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .pdf, .doc, .docx, .odt, .txt, .rtf
- 13.4. Ofertę oraz oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt. 3 składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 13.5. Zawiadomienia, oświadczenia, dokumenty, wnioski lub informacje (nie dotyczy składania ofert) Wykonawcy przekazują:
- za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych na Platformie e-Zamówienia w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). lub
- drogą elektroniczną na adres przetarg@pczszpitalkluczbork.pl
- 13.6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum pomocy”.
- 13.7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
- 13.8. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert i próbek odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
- 13.9. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.

- 13.10. Wszystkie wysyłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
- 13.11. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
- 13.12. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
- 13.13. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem postępowania: ZP 10/23
- 13.14. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie, Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
- 13.15. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:
- w zakresie formalnym:
- Weronika Drozda-Skóra, Emilia Paszko tel.: (77 417 35 00),
e-mail: w.drozda@pczszpitalkluczbork.pl, sekretariat@pczszpitalkluczbork.pl
- w zakresie merytorycznym:
- Ewa Piech - tel.: 77 417 35 10,
e-mail: inspektor@pczszpitalkluczbork.pl

XIV. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ

- 14.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ, przekazany za pośrednictwem Platformy.
- 14.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
- 14.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w punkcie powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ.
- 14.4. Przedłużenie terminu składania ofert, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
- 14.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania.
- 14.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 16.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia **2024-10-15**
- 16.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem tego terminu zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

XVII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 17.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

- 17.2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.
- 17.3. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 17.4. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „Formularza ofertowego” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe” oraz zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ (formularz ofertowy).
- 17.5. Zalogowany Wykonawca posiadający odpowiednie uprawnienia uzyskuje możliwość przygotowania oferty na przygotowanym przez Zamawiającego Formularzu ofertowym. Użycie przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” powoduje automatyczne pobranie danych Wykonawcy wprowadzonych przez niego podczas rejestracji. Wykonawca zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta (w szczególności nazwy Wykonawcy) i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 17.6. Następnie Wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu.
- 17.7. Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.
- 17.8. Dokumenty, oświadczenia lub podmiotowe środki dowodowe składane wraz z ofertą za pośrednictwem Platformy e-zamówienia.
- 17.9. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie, o którym mowa w pkt. a) każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa oddzielnie jako oświadczenie własne.

- 17.10. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 17.11. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej (tj. opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 17.12. Jeżeli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
- 17.13. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 17.14. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym winny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 17.15. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2022r. poz. 1233), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:
- wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;
- wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

- 17.16. Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania.
- 17.17. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
- 17.18. Jeżeli umocowanie dla osób podpisujących ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca do oferty powinien dołączyć dokument pełnomocnictwa udzielonego przez osoby uprawnione i obejmujące swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym albo w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego;
- 17.19. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty
- 17.20. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
- 17.21. Wykonawca dokonujący zmiany lub wycofania oferty wraz z oświadczeniem, które potwierdza wolę Wykonawcy, w danym zakresie zobowiązany jest dołączyć dokument potwierdzający umocowanie osoby podpisującej oświadczenie do zmiany lub wycofania oferty w imieniu Wykonawcy.
- 17.22. W przypadku, gdy w opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym ofercie lub oświadczeniu Wykonawcy, zostały naniesione zmiany, oferta/oświadczenie Wykonawcy muszą być ponownie podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez Wykonawcę lub osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy/ów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.

XVIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Ofertę, wraz z załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy w terminie do dnia **2024-09-16** do godz. **10:00**.

XIX. TERMIN OTWARCIA OFERT

- 19.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **2024-09-16** o godz. **10:15**, za pośrednictwem Platformy, na karcie "Oferta/Załączniki", poprzez ich odszyfrowanie, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.
- 19.2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 19.3. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

XX. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 20.1. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.
- 20.2. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.
- 20.3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 20.4. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1570).
- 20.5. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2023r. poz. 1570), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej

ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

20.6. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

- 1) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

XXI. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

21.1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria:

Część zamówienia	Nazwa kryterium - waga [%]
1. Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały szpitalne w Powiatowym Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołczynie, wraz z odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych."	1 - Cena - 100

21.2. Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Część zamówienia	Wzór
1 – Świadczenie usług przygotowywania i dostarczania posiłków na oddziały szpitalne w Powiatowym Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku oraz Zakładzie Opiekuńczo-Lecznicznym w Wołczynie, wraz z odbiorem odpadów	1 - Cena $\text{Liczba punktów} = (C_{\min}/C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$ <p>gdzie:</p> <p>- C_{\min} - najniższa cena spośród</p>

pokonsumpcyjnych.	wszystkich ofert - Cof - cena podana w ofercie
-------------------	---------------------------------------------------

- 21.3. Po dokonaniu oceny punkty przyznane przez każdego z członków Komisji przetargowej zostaną zsumowane dla każdego z kryteriów oddzielnie. Suma punktów uzyskanych za wszystkie kryteria oceny stanowić będzie końcową ocenę danej oferty.
- 21.4. Zamawiający poprawi w ofercie:
- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 21.5. Jeżeli zaoferowana cena, lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny, lub jej istotnych części składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć zagadnień wskazanych w art. 224 ust. 3 ustawy Pzp.
- 21.6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.
- 21.7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 21.8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają rażąco niskiej ceny tej oferty.

XXII. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 22.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert.
- 22.2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania www.pczszpitalkluczbork.pl
- 22.3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

XXIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 23.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.
- 23.2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
- 23.3. Przed zawarciem umowy Wykonawca, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest do podania wszelkich informacji niezbędnych do wypełnienia treści umowy.
- 23.4. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ci, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązani będą przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożyć kopię umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 23.5. Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. formalności w wyznaczonym terminie, Zamawiający uzna, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy i będzie upoważniony do zatrzymania wadium na podstawie art. 98 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp.

XXIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

XXV. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

25.1. Wzór umowy stanowi załącznik do niniejszej SWZ.

25.2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmian umowy w następującym zakresie i na określonych poniżej warunkach:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany warunków zawartej umowy w przypadkach określonych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych, a także w szczególności w zakresie:

- 1) zmiany danych rejestrowych stron umowy;
- 2) cesji praw i obowiązków wynikających z umowy, w sytuacji przekształceń restrukturyzacyjnych Zamawiającego;
- 3) wydłużenia terminu płatności;
- 4) zmiany miejsca dostawy;
- 5) przedłużenia terminu obowiązywania umowy ponad czas określony w § 12 ust.1 umowy, w przypadku niezrealizowania dostaw asortymentu określonego w załączniku nr 1 do umowy, w terminie określonym w § 12 umowy, limicie cenowym wynikającym z § 6 ust. 3 umowy. Okres ten zostanie wydłużony maksymalnie do czasu osiągnięcia wartości objętych umową, jednak nie dłużej niż do 48 miesięcy od dnia podpisania umowy;
- 6) zwiększenia wartości i ilości przedmiotu umowy o 30% względem pierwotnych wartości określonych w umowie, gdy realizacja przedmiotu umowy osiągnęła wartości objęte umową przed upływem terminu realizacji umowy, o którym mowa w § 12 ust. 1 umowy;

7) w przypadku zmiany przepisów związanych z realizacją umowy w trakcie jej obowiązywania, w celu dostosowania warunków umowy do obowiązujących przepisów;

8) w przypadku, gdy strony uznają że dla prawidłowej realizacji umowy konieczne jest dokonanie zmian, a nie można było ich przewidzieć, w chwili zawarcia umowy.

XXVI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w art. 505 – 590 ustawy Pzp.

XXVII. AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy Pzp.

XXVIII. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

25.3. Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu 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 danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

25.4. Zamawiający informuje, że:

administratorem danych osobowych jest Powiatowe Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku, ul. M. Skłodowskiej – Curie 23, 46 – 200 Kluczbork, telefon 77 417 35 00, e- mail: inspektor@pczszpitalkluczbork.pl adres strony internetowej: www.pczszpitalkluczbork.pl przez administratora wyznaczony został Inspektor Ochrony Danych - Pani Ewa Piech, z którą można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail:

inspektor@pczszpitalkluczbork.pl lub telefonicznie pod nr 77 417 35 10 , jak i pisemnie zwracając się na adres siedziby administratora; dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem w trybie podstawowym wariant 1 – Dostawa środków dezynfekcyjnych dla Powiatowego Centrum Zdrowia S.A. w Kluczborku – 14/24 odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11.09.2019r. Prawo zamówień publicznych z późn. zm. (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1605), dalej „ustawa Pzp”;

dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.

Podmiotom, od których dane osobowe zostały pozyskane w związku z ich udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

przysługują następujące uprawnienia:

na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych, dotyczących tego podmiotu,

na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych, dotyczących tego podmiotu,

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, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie danych osobowych odbywa się z naruszeniem przepisów RODO;

nie przysługuje:

w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO..

Załączniki do SWZ:

Nr	Nazwa załącznika
1	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału
2	Wzór oferty na dostawy

Nr	Nazwa dokumentu / wzoru
1	Wzór umowy na dostawy