Nr sprawy: ZP/1/PN/2019

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie przetargu nieograniczonego
na

„Przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala"

ZAMAWIAJĄCY

Specjalistyczny Psychiatryczny
Samodzielny Publiczny
Zakład Opieki Zdrowotnej w Suwałkach
16-400 Suwałki
ul. Szpitalna 62

Suwałki, styczeń 2019

I. Zamawiający:
Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Suwałkach
16-400 Suwałki, ul. Szpitalna 62
NIP 844-12-47-165
REGON 790244055
KRS 00056947
Telefon: 87 562 64 00
Fax: 87 562 64 02
Strona internetowa: www.spspzoz.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych zwanej dalej „ustawą PZP".
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ", zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.
3. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje zamówienia na dodatkowe dostawy, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 7 PZP.
5. Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni, licząc od upływu terminu do składania ofert.
6. Zamawiający dopuszcza zmianę cen usługi, po przeprowadzeniu negocjacji w przypadku wystąpienia istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili podpisania umowy, w szczególności jeżeli jest to korzystne dla Zamawiającego.
7. Zamawiający wymaga wniesienia wadium.

III. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie śniadań, obiadów i kolacji na bazie kuchni Oferenta zlokalizowanej poza obiektami Zamawiającego wraz z dostawą posiłków do obiektów Zamawiającego.

Kod CPV: 55321000-6 - usługi przygotowania posiłków
55520000-1 - usługi dostarczania posiłków

Przedmiot zamówienia obejmuje:

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. Zabezpieczenie herbaty (niesłodzona/lekko słodzona) między posiłkami wg zapotrzebowania oddziału - szacunkowe ilości w skali miesiąca: 500 l.
3. Dostawa posiłków do oddziałów szpitala.
4. Zabezpieczenie transportu posiłków.
5. Zabezpieczenie zmywania naczyń transportowych.
6. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług żywienia z zachowaniem reżimu sanitarnoepidemiologicznego.
7. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń transportowych.
8. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym czystości naczyń transportowych.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do:
   a) szczelnego odrębnego **zapakowania posiłków** z podziałem na poszczególne oddziały szpitala zgodnie ze złożonym zamówieniem,

b) oznakowania pojemników jednostkowych dla jakiego rodzaju diety dana potrawa jest przewidziana oraz godzinę umieszczenia potrawy w pojemniku po zakończeniu procesu technologicznego,

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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Próbki należy pobrać i przechowywać zgodnie z Rozporządzeniem MZ w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80 poz. 545),

d) zapewnienia sprawnych w pełni funkcjonalnych, nieuszkodzonych naczyń transportowych i sprzętu niezbędnego dla realizacji przedmiotu umowy przez cały okres jej obowiązywania,

e) 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.

Materiałem pomocniczym do sporządzenia oferty są załączniki przybliżające przedmiot zamówienia, zestawienie rodzaju diet stosowanych w żywieniu szpitala.
Zaleca się, aby Wykonawca uzyskał na swoją odpowiedzialność i ryzyko wszelkie istotne informacje niezbędne do przygotowania oferty.

IV. Informacje uzupełniające

1. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania dziennych jadłospisów z rozbiciem na poszczególne diety i określeniem gramatury potraw, zawierających również informacje na temat zawartości substancji, produktów powodujących alergię lub reakcję nietolerancji, wykazu składników wg kolejności malejącej wchodzących w skład potrawy w każdej diecie, uwzględniających racje pokarmowe i ich wartość energetyczną, zawartość składników odżywczych., soli mineralnych określonych w normach żywienia człowieka i zaleceniach opracowanych przez **Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie**, z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy. Przygotowanie posiłków powinno odbywać się z uwzględnianiem diet stosowanych przez Zamawiającego
2. Rozdział dobowy zapotrzebowania energetycznego na poszczególne posiłki powinien uwzględniać średnio:
   - 30 – 35% - zapotrzebowania energetycznego na śniadanie
   - 35 – 40% - zapotrzebowania energetycznego na obiad
   - 25 – 30% - zapotrzebowania energetycznego na kolację
3. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów dekadowych przez dietetyka wykonawcy z uwzględnieniem sezonowości. Jadłospisy układane będą na okres dekady 10 dni i przedkładane Zamawiającemu na 4 dni przed rozpoczęciem dekady.
   a) Jadłospis dekadowy pod względem doboru potraw powinien być zaplanowany tak aby w ciągu 10 dni nie wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku .
   Posiłki powinny być urozmaicone z punktu doboru produktów , właściwie zbilansowane pod względem wartości energetycznej odżywczej oraz grup produktów
   b) Posiłki podstawowe (śniadanie obiad, kolacja) powinny zawierać produkty będące źródłem pełnowartościowego białka z uwzględnieniem mleka i jego przetworów, mięso i jego przetwory, jaja, ryby. Węglowodany złożone (głównie pochodzące z przetworów zbożowych oraz do każdego z posiłków/ śniadanie, obiad, kolacja) powinien być zapewniony dodatek warzyw i owoców (asortyment różnorodny). Część (w zależności od diety) warzyw i owoców powinna być podawana w postaci surowej.
   c) Śniadania i kolacje w zależności od zaleceń dietetycznych powinny w swoim składzie zawierać:
      - diety podstawowe - pieczywo mieszane,

- diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych – pieczywo z mąki pełnego przemiału,
- diety łatwostrawne - pieczywo pszenne

Posiłki powinny być urozmaicone pod względem kolorystycznym. Przyrządzone z uwzględnieniem wszystkich dozwolonych technik sporządzania posiłków dla poszczególnych diet.

W okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

4. Dostarczanie dziennych jadłospisów odbywać się będzie łącznie z dostawą posiłków danego dnia do poszczególnych oddziałów szpitala.
5. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłowym przygotowaniem posiłków w kuchni przy udziale zatrudnionego na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia dietetyka wykonawcy.

   Przed przystąpieniem do wykonania umowy Zamawiający będzie żądał kopii dyplomu potwierdzającego uzyskanie kwalifikacji zawodowych w zawodzie dietetyk.
6. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania dla pacjentów szpitala posiłków z uwzględnieniem zasad racjonalnego żywienia właściwej jakości w zakresie zawartości kalorii i składników odżywczych, pokarmowych, doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości urozmaicenia, objętości i gramatury potraw, przewidzianych dla poszczególnych grup konsumentów i diet zgodnych z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie w zakresie żywienia w szpitalach.
7. 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 .
8. Nie dopuszcza się żywności modyfikowanej genetycznie, gotowych potraw w tym gotowych garmażeryjnych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi, produktów seropodobnych, miodu sztucznego, nisko jakościowych wędlin o dużej zawartości tłuszczu.
9. Dostarczane posiłki powinny:
   - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję
   - zawierać prawidłowy skład pod względem wartości energetycznej i odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych
   - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych
10. **Wykonawca** zobowiązany będzie do:
    10.1 Określania dobowej wartości odżywczej dla diety ogólnej z uwzględnieniem kaloryczności, zawartości białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli.
    10.2 Przedkładania minimum 1 raz na kwartał i każde żądanie Zamawiającego wykazu we wskazanej diecie zawartości energii, białek, tłuszczu, węglowodanów, witamin, składników mineralnych, soli w posiłkach ujętych w jadłospisie dekadowym przedkładanym Zamawiającemu .
11. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno- epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy)

    Znakowanie dostarczonych posiłków (potraw) powinno być zgodne z wymogami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności oraz Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z

23.12.2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.) z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.

12. Dostarczanie posiłków trzy razy dziennie do poszczególnych oddziałów w godzinach w wyznaczonym czasie wg następującego harmonogramu:
    - śniadanie w godzinach $7^{15} - 7^{30}$
    - obiad w godzinach $12^{30} - 13^{00}$
    - kolacja w godzinach $17^{30} - 18^{00}$

    Dostawy posiłków nie mogą odbywać się wcześniej niż przewidziana pora dostawy wskazana powyżej.
13. 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy). Zamawiający dopuszcza inną formę dostarczania posiłków (spełniającą wymogi sanitarne) pod warunkiem szczegółowego przedstawienia takiego rozwiązania.
14. Temperatura dostarczonych w oddziały posiłków powinna wynosić:
    - dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania od **0 - 4° C**,
    - dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco: zupy 75° **C**, temperatura pozostałych posiłków serwowanych na gorąco powinna wynosić nie mniej niż **65° C**.
15. **Wykonawca** zobowiązany jest do odbioru naczyń transportowych nie wcześniej, niż po zakończeniu dystrybucji posiłków w oddziałach.
16. **Wykonawca** zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń transportowych. Nie dopuszcza się zmywania naczyń transportowych w kuchenkach oddziałowych.
17. **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
18. **Wykonawca** będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na oddziały, śniadanie, obiad, kolację oraz do każdorazowego imiennego potwierdzania odbioru posiłków przez osoby upoważnione przez Zamawiającego do odbioru ilości i jakości posiłków w poszczególnych oddziałach.
19. **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 w Warszawie**,
20. **Wykonawca** na żądanie Zamawiającego przedkłada wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet.
21. **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.
22. **Wykonawca** udostępni **Zamawiającemu** listę osób i kwalifikacje z aktualnymi wpisami badań lekarskich, mających kontakt z produkcją i dostawą posiłków na rzecz **Zamawiającego**, z podziałem na zakres świadczonych usług: przygotowywanie posiłków – kuchnia ogólna, transport.
23. Transport posiłków musi się odbywać w hermetycznych pojemnikach, a transport napojów w termosach z kranem, niezależnie od rodzaju posiłku gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury, zgodnie z wymaganiami sanitarno-epidemiologicznymi. Posiłki powinny być umieszczone w pojemnikach termoizolacyjnych wyposażonych 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 oraz dopuszczone do kontaktu z żywnością.

24. **Wykonawca** zobowiązuje się dostarczyć posiłki obiadowe na wskazany przez **Zamawiającego** oddział w wózku bemarowym będącym własnością **Zamawiającego** i przekazanym przez niego do dyspozycji **Wykonawcy**. **Zamawiający** wymaga mycia i dezynfekcji ww. wózka po każdym posiłku. Mycie i dezynfekcja ww. wózka bemarowego oraz pojemników GN musi odbywać się w zakresie własnym **Wykonawcy** poza siedzibą **Zamawiającego**.
25. **Wykonawca** zobowiązany jest wyznaczyć pracownika odpowiedzialnego za stałe kontaktowanie się z **Zamawiającym** w zakresie przedmiotu zamówienia.
26. Doprowiantowanie - korekta liczby, rodzaju zamawianych posiłków w związku z ruchem pacjentów odbywać się będzie na podstawie telefonicznego zgłoszenia zlecenia potwierdzonego na piśmie.

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.
6. Jakościową i ilościową ocenę sposobu żywienia.
7. Pobieranie prób posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną jeden raz do roku. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

V. Termin i miejsce realizacji zamówienia, okres obowiązywania umowy

1. Umowa, której projekt stanowi **załącznik nr 6 do SIWZ**, zostanie zawarta na okres **12** miesięcy.
2. Dostawy będą realizowane na podstawie dziennego ilościowego zapotrzebowania na posiłki z podziałem na oddziały i rodzaje diet składanego Wykonawcy w Kancelarii/Informacji Szpitala na piśmie do godziny 12.00, z jednodniowym wyprzedzeniem. W nagłych przypadkach nie wynikających z winy Zamawiającego, dopuszcza się możliwość modyfikacji zapotrzebowania lub złożenie zamówienia dodatkowego w terminie późniejszym. O zmianach ilości zamawianych posiłków Zamawiający powiadamia telefonicznie, dostarczając następnie pisemne zapotrzebowanie zaprowiantowania.
3. Dostawy odbywać się będą na ryzyko i koszt Wykonawcy.
4. Okres niezmienności ceny przez czas trwania umowy.
5. Zamawiający dopuszcza zmiany zawartej umowy, jeżeli wynikają one z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te będą korzystne dla zamawiającego.
6. Termin płatności nie może być krótszy niż 30 dni.

Informacje ogólne

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub droga elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VIII niniejszej SIWZ (również w

przypadku ich złożenia w wyniku wezwania o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP) dla których Zamawiający przewidział wyłącznie formę pisemną.

2. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później, niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa powyżej.
3. Wnioski, oświadczenia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują za pomocą faksu, drogą elektroniczną lub pisemnie.
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: **przetargi@spspzoz.pl**, a faksem na nr **87 5626402**.
6. W przypadku wniesienia zapytania dotyczącego postępowania, Zamawiający opublikuje zarówno jego treść (bez wskazania źródła) oraz wyjaśnienia na swojej stronie internetowej (www.spspzoz.pl).
7. W szczególnie uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentów składających się na SIWZ. Każda wprowadzona zmiana stanie się częścią tej SIWZ oraz zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego (www. spspzoz.pl).
8. Zamawiający powiadomi o wyniku przetargu zgodnie z procedurą określoną w ustawie PZP.
9. Zamawiający może unieważnić przetarg, jeżeli zaistnieje jedna z okoliczności wymienionych w art. 93 ustawy PZP.
10. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.

Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania:

1/ sprawy formalne procedury zamówień:
Jakub Sokół – zamówienia publiczne, tel. 87 5626406
2/ sprawy merytoryczne:
Marianna Urbanowicz – naczelna pielęgniarka, tel. 87 5626465
Informacje i wyjaśnienia uzyskać można od poniedziałku do piątku w godzinach: 8^{00} do 14^{00}.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt- zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ.

VII. Opis warunków udziału wykonawców w postępowaniu oraz opis dokonania oceny spełnienia tych warunków.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
   - **1.1** Nie podlegają wykluczeniu z art. 24. ust.1.
   - **1.2** Nie podlegają wykluczeniu z art. 24 ust. 5 pkt 1.
   - **1.3** Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1.3.1.sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

1. a/ Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada odpowiednie ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. **800.000,00 zł** na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia. Suma gwarancyjna powinna odnosić się do działalności ujętej w niniejszym postępowaniu. Polisa ubezpieczeniowa winna być rozszerzona o OC produktu (w tym zatrucia pokarmowe).

1.3.2. zdolności technicznej lub zawodowej:

a/ Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że *dysponuje pracownikiem – dietetykiem dla potrzeb realizacji przedmiotu zamówienia*

b/ Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, *że zrealizował bądź realizuje w okresie ostatnich 5 lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie co najmniej 1 zadania, którego przedmiotem są/były usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia tj. co najmniej 1 usługi kompleksowego żywienia pacjentów w szpitalu.*

c/ Wykonawca spełni warunek jeżeli posiada niezbędne do wykonania zamówienia narzędzia:

- *lokal kuchenny wyposażony w niezbędne urządzenia zapewniające przygotowanie posiłków;*
- *środek transportu dopuszczony do przewozu posiłków;*
- *zastępczy środek transportu używany w przypadku awarii podstawowego środka transportu.*

d/ Wykonawca spełni warunek jeżeli przedstawi wykaz osób przewidzianych do realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat zakresu wykonywanych przez nie czynności (stanowisko) oraz informacją o rodzaju umowy łączącej ich z Wykonawcą, jak również wielkości średniego miesięcznego zatrudnienia.

1.3.3. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:

Wykonawca spełni warunek jeżeli przedstawi *zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, z uwzględnieniem informacji w zaświadczeniu: dokładnego adresu miejsca działalności, gdzie będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego i zakresu działalności obejmującej: produkcję posiłków, prowadzenie cateringu, środków transportu dopuszczonych i przeznaczonych do przewozu posiłków.*

VIII. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia

1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert:
   1.1. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania **załącznik nr 3 do SIWZ.**
   1.2. Wypełniony formularz oferty – **załącznik nr 1 do SIWZ**
   1.3. Wypełniony formularz asortymentowo - cenowy **załącznik nr 2 do SIWZ** wraz z dodatkowym opisem przedmiotu zamówienia - **załącznik nr 7 do SIWZ**
   1.4. Oświadczenie o prawdziwości złożonych oświadczeń – **załącznik nr 8 do SIWZ**
   1.5. Kserokopia dokumentu potwierdzona za zgodność z oryginałem Systemu Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie żywności .
2. **W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Zamawiający będzie żądał niżej wymienionych oświadczeń i dokumentów:**
   2.1. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia - **załącznik nr 5 do SIWZ.**
3. **W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, Zamawiający żąda niżej wymienionych dokumentów:**
   3.1. *Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej*

przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych- referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie - powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania, zgodnie z **załącznikiem Nr 9** do siwz.

3.2. *Informacja dotycząca zdolności zawodowej* zgodnie z **załącznikiem Nr 4** do siwz.

3.3. *Propozycja jadłospisu zawierającego zestawienie składników posiłków na okres dekady (10 dni)*

4. **W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności ekonomicznej, Zamawiający żąda niżej wymienionych dokumentów:**

4.1. *Potwierdzających, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez Zamawiającego.*

5. **W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, Zamawiający żąda niżej wymienionych dokumentów:**

5.1. *Zaświadczenia o wpisie do Rejestru Zakładów Podlegających Urzędowej Kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z uwzględnieniem informacji w zaświadczeniu: dokładnego adresu miejsca działalności, gdzie będą przygotowywane posiłki dla zamawiającego i zakresu działalności obejmującej: produkcję posiłków, prowadzenie cateringu, środków transportu dopuszczonych i przeznaczonych do przewozu posiłków.*

6. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
7. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
8. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o którym mowa w pkt. 1.1. składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia.
9. W zakresie nie uregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126 ze zm.).
10. Oświadczenia, dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
11. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej.

IX. Informacje dotyczące składania ofert

1. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami zawartymi w SIWZ.
2. Wszystkie załączniki do SIWZ należy wypełnić na drukach Zamawiającego, lub sporządzić własny druk wg wzoru, bez dokonywania zmian w treści załącznika.
3. Każdy Wykonawca przedstawi tylko jedną ofertę.
4. Ofertę należy przygotować zgodnie z formularzem, stanowiącym załącznik Nr 1 do SIWZ. Oferta powinna znajdować się w zamkniętej, zapieczętowanej, kopercie z napisem: **„Oferta w przetargu nieograniczonym na przygotowanie i dostawę całodziennego wyżywienia dla pacjentów szpitala, znak ZP/1/PN/2019 - nie otwierać przed terminem otwarcia ofert, tj. 29 stycznia 2019 r. godz. 9.30"**. Poza oznaczeniami podanymi powyżej, na kopercie powinny znajdować się nazwa i adres Wykonawcy.

5. Cenę oferty należy określić w wysokości netto oraz podać wartość brutto (z podatkiem od towarów i usług VAT), zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik Nr 2 do niniejszej SIWZ. Cena ofertowa będzie traktowana jako ostateczna cena umowna i nie będzie podlegać żadnym negocjacjom.
6. Ofertę należy napisać w języku polskim, w sposób trwały. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. Wszystkie stronice oferty oraz wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany powinny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
7. Jeżeli oferta i załączniki będą podpisane przez pełnomocnika Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć prawidłowo sporządzone pełnomocnictwo określające jego zakres, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy
8. Strony oferty winny być ponumerowane. Załączniki do oferty stanowią jej integralną część i powinny być czytelnie oznaczone.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o ich wprowadzeniu lub o wycofaniu oferty przed upływem terminu składania ofert określonym w części XI pkt 2 niniejszej Specyfikacji. Powiadomienie powinno być opieczętowane i dostarczone w zamkniętej zapieczętowanej kopercie z napisem, określonym w pkt 4 i oznaczone dodatkowo napisem „ZMIANA" lub „WYCOFANIE".
10. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA". Koperty oznaczone „ZMIANA" zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
11. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE". Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
12. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
13. Oferta powinna zawierać spis treści.
14. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 w zw. z art. 96 ust. 3 ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2018 r., poz. 419 ze zm.), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
15. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej, wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa", lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
16. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
17. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert wspólnych (np. konsorcjum). W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:
    a) Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

b) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić lidera (pełnomocnika) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Umocowanie może wynikać z treści umowy konsorcjum lub zostać przedłożone oddzielnie wraz z ofertą.

c) Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem)

d) Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę", w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy" należy wpisać dane dotyczące konsorcjum, a nie pełnomocnika konsorcjum.

17. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podane przez Wykonawcę firm podwykonawców.

X. Wymagania dotyczące wadium

1. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
   1) pieniądzu,
   2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
   3) gwarancjach bankowych,
   4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
   5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2018 r., poz. 110 ze zm.).
2. Zamawiający wyznacza wadium w wysokości: **20.000,00 zł**, słownie: dwadzieścia tysięcy złotych 00/100.
3. Wadium musi zostać wniesione przed terminem składania ofert w formie określonej w art. 45 ust. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. W przypadku wnoszenia wadium w pieniądzu, ustaloną kwotę należy wpłacić przelewem na rachunek Zamawiającego, nr konta bankowego **42 1500 1719 1217 1001 5455 0000**. Brak wadium na w/w koncie do dnia i godziny składania ofert spowoduje odrzucenie oferty.
5. W przypadku wnoszenia wadium w pozostałych dopuszczalnych formach, wymagane jest złożenie oryginalnego dokumentu gwarancji/poręczenia. Oryginał gwarancji/poręczenia powinien być umieszczony w ofercie w sposób umożliwiający jego zwrot zgodnie z ustawą. Dokument wadium wniesionego w formie gwarancji/poręczenia powinien zawierać klauzulę o gwarantowaniu wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego. Wadium takie powinno obejmować cały okres związania ofertą, poczynając od daty składania ofert.
6. Wadium zostanie zatrzymane w przypadkach określonych art. 46 ust. 4a i 5 oraz zwrócone w przypadkach określonych w art. 46 ust 1÷4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Uwaga:
W treści wadium składanego w formie innej niż pieniądz muszą być wyszczególnione okoliczności, w jakich zamawiający może je zatrzymać. Okoliczności te muszą zawierać sytuacje określone:

1) w art. 46 ust. 4a prawa zamówień publicznych, tj. jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 lub pełnomocnictw,
2) w art. 46 ust. 5 prawa zamówień publicznych, tj.: jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:
   a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
   b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
   c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

Poza tym z powyższego dokumentu powinno wynikać jednoznacznie, gwarantowanie wypłaty należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie. Wadium takie powinno obejmować cały okres związania ofertą, poczynając od daty składania ofert. Wadium

w innej formie niż pieniądz należy złożyć łącznie z ofertą, może być w oddzielnej kopercie. Wadium wniesione przez jednego ze wspólników konsorcjum uważa się za wniesione prawidłowo.

XI. Miejsce i termin składania ofert

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: **Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Suwałkach, 16-400 Suwałki, ul. Szpitalna 62, Kancelaria/Informacja w terminie do dnia 29 stycznia 2019 r. do godz. 9.00**
2. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie określonym w pkt 2 zostaną zwrócone.

XII. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **29 stycznia 2019 r. o godz. 09.30** w siedzibie Zamawiającego - **Specjalistyczny Psychiatryczny Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Suwałkach, ul. Szpitalna 62, 16-400 Suwałki, Sekretariat Dyrektora.**
3. Osobom obecnym na otwarciu ofert podaje się informacje zgodnie z art. 86 ust. 3 i 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących ich treści.

XIII. Ocena ofert

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
   a) Kryteria wyboru oferty oraz ich wagi procentowe:
   - Cena 60%
   - Termin płatności 10%
   - Odległość w km dowożenia gotowych posiłków od kuchni Wykonawcy do siedziby Zamawiającego 20%
   - System Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie żywności 10%

Wartość punktowa obliczana będzie wg następującego wzoru:

Cena:

$$\frac{\text{najniższa wartość oferty}}{\text{wartość oferty badanej}} \times 60$$

Termin płatności:

30 dni -0 pkt

60 dni – 10 pkt

z tym zastrzeżeniem, że minimalny termin płatności wynosi 30 dni, a maksymalny 60 dni. W przypadku, w którym Wykonawca zaoferuje termin płatności poniżej wymaganego terminu minimalnego jego oferta zostanie uznana za niezgodną z SIWZ, w przypadku zaś gdy termin płatności będzie dłuższy niż 60 dni to na potrzeby określenia ilości uzyskanych punktów przyjęty zostanie 60-dniowy termin płatności.

Odległość w km dowożenia gotowych posiłków od kuchni Wykonawcy do siedziby Zamawiającego:

$$\frac{\text{najniższa wartość oferty}}{\text{wartość oferty badanej}} \times 20$$

System Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie:

Jeżeli Wykonawca posiada System Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie żywności otrzyma – 10 pkt,
Jeżeli Wykonawca nie posiada Systemu Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie żywności otrzyma – 0 pkt,

Wykonawca, który nie określił się czy posiada System Zewnętrznej Oceny Jakości ISO 22000:2005 w zakresie produkcji i obrocie żywności – zostanie uznane, że nie ma i otrzyma 0 pkt.

O wynikach postępowania Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana, Zamawiający określi termin i miejsce podpisania umowy, której wzór stanowi **załącznik nr 6** do niniejszej SIWZ.

XIV. Środki zaskarżania

Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku prawnego w wyniku naruszenia przez Zamawiającego zasad określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych, przepisach wykonawczych do ustawy, jak też w niniejszej SIWZ przysługują środki przewidziane tą ustawą, zgodnie z treścią Działu VI Środki ochrony prawnej.

XV. Klauzula informacyjna

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

a) jest administratorem danych osobowych powierzonych w związku z realizację niniejszej umowy;

b) inspektorem ochrony danych osobowych w Specjalistycznym Psychiatrycznym Specjalistycznym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Suwałkach jest Paulina Mikołajczyk, adres e-mail: pmikolajczyk@spspzoz.pl;

c) dane osobowe powierzone przez Wykonawcę przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu realizacją umowy

d) dane osobowe będą przechowywane na czas trwania umowy oraz na czas wymagany przepisami do wykonywania zobowiązań publicznoprawnych, archiwizacji, windykacji i dochodzenia roszczeń.

e) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

f) w ramach przekazania danych osobowych, podmiotowi uprawnionemu przysługuje:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO;

g) w ramach przekazania danych osobowych, podmiotowi uprawnionemu 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 Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Załączniki:
- Nr 1 - oferta,
- Nr 2 – formularz cenowy

- Nr 3 - Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Nr 4 – Informacja o zdolności zawodowej
- Nr 5 – Oświadczenie (wzór) dot. przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej
- Nr 6 – projekt umowy
- Nr 7 – dodatkowy opis przedmiotu zamówienia
- Nr 8 - Oświadczenie Wykonawcy o prawdziwości złożonych oświadczeń
- Nr 9 – wykaz zrealizowanych usług

ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Bożena Łapińska
/-/ podpis nieczytelny

