

K.C.O./AT/ZL/ZP/ GP/ 524 /2020

Zamawiający

**Katowickie Centrum Onkologii**  
ul. Raciborska 26, 40-074 Katowice  
ogłasza

przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej zamówienia powyżej 214 000 euro  
na

**przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały**  
do Katowickiego Centrum Onkologii w Katowicach przy ul. Raciborskiej 27 i Józefowskiej 119.

oznaczenie sprawy: K.C.O./PN/13 /2020

Podstawa prawna

Podstawa prawna: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1843ze zm.) – zwana dalej ustawą Pzp.

Tryb zamówienia

Przetarg nieograniczony o wartości szacunkowej zamówienia powyżej 214 000 euro prowadzony w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy zakupowej MARKETPLANET e – Zamawiający (zwane dalej „Platformą zakupową”) pod adresem <https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet>.

Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały** do Katowickiego Centrum Onkologii w Katowicach przy ul. Raciborskiej 27 i Józefowskiej 119.

Oznaczenie wg CPV:

1. usługi przygotowywania posiłków - 55321000-6
2. usługi dostarczania posiłków - 55520000-1

**Załącznik nr 1 do SIWZ** stanowiący informację dla Wykonawcy zawiera wykaz oddziałów wraz z szacunkową ilością pacjentów oraz rodzajami diet stosowanymi w szpitalu i ich średnią ilością w miesiącu.

**Zamawiający pod pojęciem przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla pacjentów rozumie:**

1. Całodniowe wyżywienie pacjenta, tj.:
  - śniadanie o godz. 7:30 – 8:30
  - obiad o godz. 12:30 – 13:30
  - kolacja o godz. 16:30 - 17:30
2. Dostarczanie posiłków bezpośrednio na oddziały 3 razy dziennie przez 7 dni w tygodniu do Zespołu nr 1 „Szpital Wiktoria” Katowice ul. Raciborska 27 oraz do Zespołu nr 2 „Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” Katowice ul. Józefowska 119 z uwzględnieniem treści w **punkcie II. 1. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia.**

Wykaz Oddziałów:1. Zespół nr 1 „Wiktoria Szpital” - Katowice, ul Raciborska 27

1. Oddział Ginekologiczno-Położniczy z Pododdziałem Ginekologii Onkologicznej, rozmieszczony na parterze i dwóch piętrach – 53 łóżka
2. Oddział Chorób Płuc – 40 łózek
3. Oddział Onkologiczny, Odcinek „A”, rozmieszczony na 3. Piętrze nad Centralną Izbą Przyjęć – 24 łóżka
4. Oddział Radioterapii z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych i Pododdziałem Gastroenterologii, Odcinek „C” – 35 łózek
5. Pododdział Chemioterapii Ambulatoryjnej, Odcinek „B” – wyłączony z usług firmy cateringowej
6. Oddział Onkologiczny, Odcinek „D” – 26 łózek
7. Oddział Onkologiczny z Pododdziałem Chorób Wewnętrznych rozmieszczony na dwóch piętrach, Odcinek „E” rozmieszczony na 2. Piętrze nad Centralną Izbą Przyjęć i Odcinek „F” rozmieszczony w Budynku Głównym na parterze - 48 łózek
8. Oddział Chirurgii Onkologicznej z Pododdziałem Chirurgii Naczyniowej – 22 łóżka
9. Oddział Anestezjologii i Intensywnej Terapii – 7 łózek
10. Pawilon Operacyjny - 8 łózek

2. Zespół nr 2 „Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” -Katowice, ul. Józefowska 119

1. Oddział Dermatologiczny – 11 łózek
2. Oddział Geriatryczny rozmieszczony na dwóch piętrach - 39 łózek



## **Rozmieszczenie:**

### **Zespół nr 1 „Wiktoria Szpital”- Katowice, ul. Raciborska 27 ( zabudowa pawilonowa):**

- Budynek Centralnej Izby Przyjęć – trzypiętrowy z windą, 3 kuchenki oddziałowe
- Budynek – Pawilon Operacyjny – trzy kondygnacje z windą, II piętro – oddział łóżkowy,
- Budynek Główny – trzypiętrowy, z windą, 4 kuchenki oddziałowe, w tym 1 kuchenka na parterze
- Budynek Oddziału Ginekologiczno – Położniczego – dwupiętrowy, z windą, 2 kuchenki oddziałowe,
- Budynek Poradni Specjalistycznej – jednopiętrowy z windą, 1 kuchenka oddziałowa.

### **Zespół nr 2 „ Szpital Geriatryczno – Onkologiczny” -Katowice, ul. Józefowska 119 ( budynek trzypiętrowy z windą):**

1. Oddział Dermatologiczny, znajdujący się na I piętrze z 1 kuchenką oddziałową,
2. Oddział Geriatryczny znajduje się na II i III piętrze, 2 kuchenki oddziałowe,

## **Uwaga!**

- Dopuszcza się zmiany, w tym lokalizacji i nazewnictwa oddziałów i liczby łóżek w przypadku zmian organizacyjnych Zamawiającego.
- Zamawiający zaleca odbycie wizji lokalnej.

## **I. Warunki realizacji zamówienia**

1. Wykonawca musi zapewnić wyżywienie zgodne z normami zalecanymi przez Państwowego Inspektora Sanitarnego oraz wg aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia oraz zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst - Dz. U. 2019 poz. 1252 z późn.zm.) i przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz Rozporządzeniem (WE)Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ( Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej z 30 kwietnia 2004 r., L 139/1 ), a także z zasadami dobrej praktyki, wg systemu HACCP, z uwzględnieniem właściwości odżywczych i kaloryczności posiłków, ich odpowiedniej jakości, zróżnicowania, walorów smakowych i estetycznych oraz temperatury .

2. Wykonawca jest odpowiedzialny za utrzymanie odpowiedniego poziomu sanitarnego usługi żywienia oraz jakość oferowanych posiłków, tj.:

1) właściwe walory smakowe, organoleptyczne i estetyczne,

2) temperaturę w momencie dostawy na oddział:

- co najmniej 75°C – dla zup,
- co najmniej 65°C – dla drugich dań,
- co najmniej 75°C - dla gorących napojów,
- 4°C - sałatki, surówki, sosy i inne potrawy serwowane na zimno

3) czystość mikrobiologiczną dostarczanych potraw, dobór właściwych surowców oraz właściwych procesów technologicznych.

3. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie miesięcznej ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały, zatwierdzonej przez dietetyka Katowickiego Centrum Onkologii.

4. Zakupy surowców Wykonawca będzie realizował we własnym zakresie zapewniając ich wysoką jakość.

5. Posiłki sporządza się wg norm zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie z produktów najwyższej jakości, świeżych, z aktualnym terminem ważności (nie dopuszcza się stosowania półproduktów np. gotowych sałatek, surówek, produktów mrożonych, np. pierogów, klusek itp., produktów typu „instant”, proszku jajecznego, produktów GMO, produktów gotowych; mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych w sprzedaży).

6. Wykonawca będzie odpowiedzialny za kontakty z organami nadzoru sanitarnego i realizację zaleceń. Na własny koszt dokonywać będzie, co 6 miesięcy niezbędnych badań sanitarno – epidemiologicznych takich jak:

- badanie mikrobiologiczne wymazu z rąk pracowników - co najmniej po 2 badania
- badanie laboratoryjne potraw w kierunku oceny zanieczyszczeń mikrobiologicznych – co najmniej po 2 badania
- wymaz z wewnętrznej powierzchni termosów 1 raz w miesiącu
- i inne w przypadku wystąpienia jakichkolwiek zdarzeń niepożądanych, jak również na każde żądane organów nadzoru i przedkładać je Zamawiającemu.

7. Zamawiający ma prawo wykonać we własnym zakresie badania laboratoryjne termosów i wkładów, w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wyniki wraz z zaleceniami pokontrolnymi zostaną przekazane Wykonawcy.

8. W przypadku podejrzenia ogniska epidemicznego na wniosek Zamawiającego Wykonawca na własny koszt przeprowadzi badanie mikrobiologiczne:

- środowiska
- rąk personelu
- potraw

Ilość tych badań uzależniona będzie od aktualnych potrzeb – każdorazowo określona przez Zamawiającego.



9. Wykonawca na własny koszt będzie wykonywał, co 6 miesięcy badania oceny laboratoryjnej wartości odżywczej i kalorycznej posiłku stanowiącego całodzienną rację pokarmową (dieta podstawowa) i przedkładał je Zamawiającemu, wraz z załączonym jadłospisem.
10. Przez cały czas obowiązywania umowy Wykonawca zapewnia bez naliczania dodatkowych kosztów odpowiednią ilość termosów i wkładów. Termosy i wkłady muszą być dezynfekowane i myte przez Wykonawcę po każdym posiłku.
11. Produkty dostarczane we wkładach muszą być szczelnie zamknięte. Każdy produkt zapakowany osobno. Pieczywo ma być dostarczane w zamkniętych pojemnikach z przykrywką. Masło w oryginalnym opakowaniu z widoczną datą ważności w zamkniętych pojemnikach z przykrywką.
12. Wykonawca na prośbę Zamawiającego będzie zobowiązany dostarczyć w formie depozytu produkty pakowane hermetycznie, indywidualnie o przedłużonym terminie ważności (np. ser topiony, wędlina, masło) dla pacjentów nieprzewidzianych w zamówieniu dziennym, z obowiązkiem rotacji depozytu z upływem terminu jego ważności. Rozliczenie Zamawiającego z Wykonawcą będzie realizowane na podstawie ilości zużytych depozytów. Depozyt powinien zawierać produkty o terminie ważności nie krótszym niż 30 dni.
13. Wykonawca będzie sporządził dla szpitala jadłospisy dekadowe na 6 dni przed każdą dekadą z uwzględnieniem alergenów wg. Załącznika pt. „Wykaz alergenów”, które będą zatwierdzane przez dietetyka KCO i wg nich Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla pacjentów. Jadłospisy muszą być planowane przez wykwalifikowanego dietetyka (mgr dietetyki), a posiłki wykonywane przez zawodowych kucharzy.
14. Składaniem zamówienia do Wykonawcy na posiłki z uwzględnieniem zalecanych diet będzie zajmowała się osoba wyznaczona przez Zamawiającego.
- Kontakt z Wykonawcą – w razie potrzeby, w godz. 7:00-18:00 – codziennie, z uwzględnieniem dni wolnych.
15. Zgłaszanie zapotrzebowania na posiłki będzie się odbywać drogą elektroniczną, a w przypadku niemożności wysłania tą drogą, będzie się odbywało na podstawie pisemnego zgłoszenia podpisanego przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego przesłanego do Wykonawcy faksem.
16. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie na podstawie zgłoszenia dokonanego przez Zamawiającego, środkiem transportu Wykonawcy posiadającym wymagane przepisami dopuszczenia do tego typu prac, na jego koszt. Zapotrzebowanie na posiłki na dzień następny będzie dostarczane do Wykonawcy do godz. 10:00. Ewentualne zmiany diet lub ilości pacjentów zgłaszane będą do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.
17. Zapotrzebowanie na posiłki sporządzane będzie z podziałem na oddziały. Zapotrzebowanie na posiłki w soboty, niedziele i święta sporządzane będzie szacunkowo i przekazywane w dzień roboczy poprzedzający dni wolne. W przypadku konieczności zmiany diet, zwiększenia lub zmniejszenia ilości diet Zamawiający dokona telefonicznej korekty zapotrzebowania do 2 godzin przed ustalonym harmonogramem dostaw posiłków.
18. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzenia i przechowywania próbek żywnościowych w specjalnie przeznaczonych do tego celu lodówkach przez okres 72 godzin na terenie swojego zakładu zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami dla lecznictwa zamkniętego.
19. Zamawiający we własnym zakresie przeprowadza indywidualne wydawanie posiłków pacjentom.
20. Termosy, wkłady i wszelkie naczynia, w których Wykonawca dostarcza posiłki, Zamawiający będzie oddawał Wykonawcy bez obowiązku ich mycia. Wykonawca będzie odbierał z poszczególnych oddziałów termosy niezwłocznie po każdym posiłku. Odbiór resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie Wykonawcy.

## II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia

1. Wszystkie diety należy planować na 3 posiłki, za wyjątkiem:
- diety dla pacjentek Oddziału Położniczego, gdzie stosuje się dietę łatwo strawną, oraz diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosowanej przy cukrzycy, gdzie planuje się 4 posiłki, czyli dodatkowo II śniadanie dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie,
  - diety płynnej wysokobiałkowej, gdzie planuje się 5 posiłków czyli dodatkowo II śniadanie i podwieczorek dostarczane w następujący sposób: ze śniadaniem będzie dostarczane II śniadanie, z obiadem będzie dostarczony podwieczorek
2. Zamawiający wymaga planowania:
- zupy mlecznej codziennie dla każdej diety na śniadanie, za wyjątkiem diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i diet dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego. Zamiast zupy mlecznej dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów stosuje jogurt naturalny (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Zamiast zupy mlecznej dla diet pacjentów Oddz. Geriatrycznego stosuje się jogurt naturalny/owocowy (150 g) lub kefir (150 g) oraz dodatkową porcję wędliny (30 g) lub sera białego (30 g) lub sera żółtego (20 g) lub jaja (1 sztuka). Dopuszcza się podanie serka homogenizowanego (150 g) bez dodatkowych porcji wędliny, sera lub jaja, przy czym nie częściej niż 1 raz w dekadzie.
  - dodatków warzywnych, owocowych, owocowo-warzywnych do posiłków głównych (śniadanie, obiad, kolacja), przy czym asortyment powinien być różnorodny; część warzyw i owoców winna być podawana w postaci „surowej” („Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, 2011). Należy uwzględnić sezonowość warzyw i owoców (mrożone warzywa i owoce dopuszcza się jedynie w okresie braku świeżych).
  - mięsa nie mniej niż 7 razy w dekadzie





- ryba (filet z dorsza) – 1 raz w tygodniu
  - makaronu do obiadu nie częściej niż 1 raz w dekadzie
  - mięsnych posiłków obiadowych w dni wyznaczone przez dietetyka KCO
  - w okresie świątecznym dodatkowego urozmaicenia posiłków (np. dodatek chrzanu).
  - ciepłej kolacji dla wszystkich diet – 2 razy w tygodniu
  - masła extra o zawartości 82% tłuszczu we wszystkich dietach
3. Zamawiający wymaga dostarczania razem z dostawą śniadania:
- etykiet wędlin określających skład, w szczególności % mięsa (jeżeli w danym dniu wędlina jest planowana)
  - całodziennego jadłospisu z wyszczególnionymi rodzajami diet dla każdego oddziału
  - codziennie w jadłospisach dla diety podstawowej i łatwo strawnej wartości odżywczych i kalorycznych, z wyszczególnieniem wszystkich składników potrawy, tzw. „gramówką”.
4. Zamawiający nie wymaga planowania dodatkowej sałatki/surówki, jeśli w drugim daniu zawiera się dodatek jarzynowy.
5. Zamawiający **dopuszcza**:
- w diecie dla osób chorych na cukrzycę stosowanie surówek zgodnych z wymogami diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów. Zamawiający nie stosuje jedynie surówek dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego.
6. Zamawiający **nie dopuszcza**:
- podawania podrobów, gulaszu, potrawek w żadnej diecie,
  - podawania: wędlin podrobowych (np. mielonek, parówek, metek, salcesonów), pasztetów w żadnej diecie,
  - podawania wędlin o zawartości mięsa poniżej 70%
  - podawania mięsa mielonego
  - produktów seropodobnych
  - podawania miodu sztucznego
  - podawania dżemu i miodu nieporcjowanego ( luzem)
  - podawania innych ryb niż filet z dorsza
  - podawania zup: ryżowej, grysikowej, ziemniaczanej (za wyjątkiem diety AZS)
  - podawania niedojrzałych lub przejrzałych owoców
  - podawania owoców cytrusowych na oddziały onkologiczne
  - podawania słodczy dla diabetyków
  - podawania herbaty innej niż ekspresowa w torebkach
  - podawania mrożonek za wyjątkiem okresu od listopada do kwietnia danego roku kalendarzowego
  - podawania jogurtu/kefiru w opakowaniach innych niż jednostkowe
  - podawania soków w opakowaniach innych niż jednostkowe
  - stosowania proszku jajecznego
  - dostawy kolacji razem z obiadem

### Uwaga!

1. W Oddziale Geriatrycznym stosuje się dietę podstawową modyfikowaną np. bez mleka z laktozą, bez kawy zbożowej, mięso jest zmielone, warzywa gotowane, owoce miękkie. Zamiast mleka z laktozą stosuje się kefir, jogurt naturalny lub mleko bez laktozy.
2. Dieta bezsolna jest modyfikacją diety łatwo strawnej.
3. Dieta bogatobiałkowa, wysokoenergetyczna - 2600 kcal, łatwo strawna ma zastosowanie dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc, gdzie stosuje się 2 dodatki białkowe na śniadanie.
4. Średnia wartość kaloryczna dla diet: dieta wysokobiałkowa płynna 2000 kcal, dieta dla pacjentów Oddziału Chorób Płuc 2600 kcal, pozostałe diety 2200kcal.
7. Minimalna gramatura poszczególnych składników posiłków dla pacjenta na dobę:

| Grupa i rodzaj produktów                                                                                                                                                 | Ilość gotowej porcji |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Pieczyno (chleb pszenno – żytni) – dieta podstawowa                                                                                                                      | 300 g                |
| Pieczyno pszenne bułki – pozostałe diety, baton – dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego, graham, pieczywo razowe – dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) | 200 g                |
| Pieczyno bezglutenowe (chleb bezglutenowy) – dieta bezglutenowa                                                                                                          | 200 g                |
| Kasze/ryż/mąka/makaron                                                                                                                                                   | 50 g                 |

|                                                             |                                 |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| (do zupy)                                                   |                                 |
| Mleko z laktozą/bez laktozy                                 | 300 ml                          |
| Jogurt naturalny/kefir – dla pacjentów Oddz. Geriatrycznego | 300 ml                          |
| Śmietana 18%                                                | 10 ml                           |
| Masło extra 82% tłuszczu                                    | 30 g                            |
| Zupa                                                        | od 300 do 400 ml/osobę          |
| Warzywa (nie mniej niż 40 g do posiłku)                     | 200 g                           |
| Owoce                                                       | 150 g                           |
| Sok owocowy i/lub warzywny                                  | 200 ml (opakowanie jednostkowe) |
| Cukier                                                      | 20 g                            |
| Herbatniki                                                  | 60 g                            |
| Kasze/ryż/makaron (drugie danie)                            | 200 g                           |
| Ser topiony                                                 | 50 g                            |
| Twaróg                                                      | 50 g                            |
| Ser żółty (nie seropodobny)                                 | 40 g                            |
| Jaja (do śniadania i kolacji)                               | 1 szt.                          |
| Jaja (do obiadu)                                            | 2 szt.                          |
| Jajecznica                                                  | 150 g                           |
| Wędliny                                                     | 50 g                            |
| Dżem różne smaki/miód                                       | 50 g                            |
| Ryba - filet z dorsza gotowany                              | 100 g                           |
| Ryba - filet z dorsza oprószony w mące                      | 100 g                           |
| Ryba - filet z dorsza panierowany                           | 130 g                           |
| Bitka z udźca/schabu/wołowiny/ kurczaka duszona             | 100 g                           |
| Udziec z indyka pieczony/duszony                            | 150 g                           |
| Sztuka mięsa b/k                                            | 100 g                           |
| Pieczeń wołowa/wieprzowa                                    | 100 g                           |
| Wołowina duszona                                            | 100 g                           |
| Cielęcina gotowana                                          | 100 g                           |
| Stek wieprzowy                                              | 100 g                           |
| Kotlet schabowy panierowany                                 | 130 g                           |
| Kurczak gotowany/duszony/ pieczony                          | 150 g                           |
| Filet z kurczaka panierowany                                | 130 g                           |
| Ziemniaki                                                   | 250 g                           |

Źródła:

- 1) Podstawy naukowe żywienia w szpitalach Red. J. Dzieniszewski. IŻŻ 2001r.
- 2) Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. Red.M. Jarosz. IŻŻ 2011r.
- 3) Praktyczny podręcznik dietetyki. M. Jarosz. IŻŻ 2010r.
- 4) Zasady żywienia i dietetyka stosowana. Z. Wieczorek – Chełmińska. PZWL.

8. Potrawy i produkty akceptowane przez Katowickie Centrum Onkologii przy planowaniu jadłospisów przez Wykonawcę:

**Dieta podstawowa:**

**Śniadania:**

- Zupy mleczne (za wyjątkiem pacjentów Oddziału Geriatrycznego, gdzie należy z uwzględnić założenia podane w Dziale **II. Dodatkowe informacje do realizacji zamówienia**) z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana
- Pieczywo pszenno-żytnie
- Masło extra
- Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kielbasa dębicka (drobiowa), kielbaski cielęce, kielbasa kminkowa, kielbasa szynkowa, kielbasa toruńska, kielbaski drobiowe grzane, kielbaski cielęce grzane, szynka drobiowa, chude wędliny
- Sery: ser żółty, ser biały półtłusty, ser topiony (nie częściej niż dwa razy w dekadzie)



- Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany w różnych smakach, jajko
- Kawa zbożowa z mlekiem, herbata – torebki ekspresowe, kakao
- Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, ogórek kiszony, rzodkiewka, sałata zielona, szczypior, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona jabłka, śliwki, gruszki, banany, morele, brzoskwinie, nektaryny, truskawki, kiwi i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie podstawowej
- Dopuszcza się podanie soku owocowego lub/i warzywnego w opakowaniu jednostkowy w okresie od listopada do kwietnia, zamiast owocu lub warzywa w postaci surowej

#### Obiady:

- Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, żurek, brokułowa, botwinkowa, pieczarkowa
- Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron, grzanki podawane osobno
- Mięsa do drugich dań: kotlet schabowy, bitka wołowa, pieczeń wieprzowa, udziec z indyka, uduka z kurczaka, filet z kurczaka, pieczeń wołowa, dorsz panierowany, kotlet de volaille, sztuka mięsa wołowego, cielęcina gotowana
- Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, sałata zielona z jogurtem, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, marchew gotowana z groszkiem, kalafior gotowany, brokuł gotowany, buraczki oprószone, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
- Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasze – jęczmienna, gryczana, ryż biały i brązowy, makaron

#### Kolacje:

- Pieczywo pszenno-żytnie
- Masło extra
- Wędliny, sery i inne dodatki takie jak w śniadaniach
- Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
- Herbata – torebki ekspresowe

### **Dieta łatwo strawna**

#### Śniadania:

- Zupy mleczne z następującymi dodatkami: płatki owsiane, kasza jęczmienna, kasza jaglana, kasza manna, płatki kukurydziane, ryż biały, kasza kukurydziana
- Bułka pszenna lub baton
- Masło extra
- Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kielbasa dębicka (drobiowa), kielbasa szynkowa, kielbaski drobiowe grzane, wędliny drobiowe i chude
- Sery: ser biały półtłusty
- Inne: miód prawdziwy, dżem porcjowany różne smaki, jajko
- Kawa zbożowa z mlekiem
- Dodatki owocowo-warzywne: pomidor bez skórki, sałata zielona, jabłka, banany i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie łatwo strawnej

#### Obiady:

- Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, kalafiorowa, selerowa, pomidorowa, krupnik, brokułowa, botwinkowa
- Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
- Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, uduko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filet z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
- Surówki i warzywa gotowane: buraczki oprószone, kalafior gotowany, brokuł gotowany, marchew gotowana, sałata zielona z jogurtem, szpinak,
- Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, makaron

#### Kolacje:

- Pieczywo pszenne – bułka
- Masło extra
- Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
- Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
- Herbata – torebki ekspresowe

Dodatkowo, dla pacjentek Oddziału Położniczego przewiduje się II śniadanie – owoce dozwolone w diecie łatwo strawnej, herbatniki, biszkopty, wafelki śmietankowe, drożdżówki, ciasto ( w ograniczonej ilości), budyń, kisiel,

koktajle mleczno – owocowe, owocowe, owocowo – warzywne, sok owocowy i/ lub warzywny- opakowanie jednostkowe, jogurt naturalny, jogurt owocowy( w ograniczonej ilości), kefir.

### **Dieta o charakterze łatwo strawnym dla pacjentów poddawanych radioterapii całego ciała (TBI):**

Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

Każdy ciepły posiłek powinien poddawany być pasteryzacji tj. gotowanie:

- w szybkowarze przez 15 minut lub w piecu elektrycznym w temperaturze 220°C przez 20 min.
- Produkty spożywcze powinny być najwyższej jakości, świeże, dostarczane w opakowaniach jednostkowych, hermetycznych (np. masło, miód, dżem, mleko UHT, herbatniki).
- W diecie tej przewiduje się wyłącznie pieczywo bezglutenowe, w oryginalnym opakowaniu.
  - Transport posiłków powinien odbywać się w wydzielonym termicznym pojemniku.

### **Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów:**

#### Śniadania:

- Pieczywo typu graham, pieczywo razowe (wymienne)
- Masło extra
- Wędliny: szynka konserwowa, szynka gotowana, kiełbasa dębicka (drobiowa), kiełbasa kminkowa, kiełbasa szynkowa, kiełbasa toruńska, kiełbaski drobiowe grzane, kiełbaski cielęce grzane ( takie jak w diecie podstawowej)
- Sery: ser żółty, ser biały półtłusty
- Inne: jajko
- Kawa zbożowa z mlekiem
- Dodatki owocowo-warzywne: pomidor, ogórek zielony, rzodkiewka, sałata zielona, papryka czerwona, papryka żółta, papryka zielona, jabłka, śliwki, gruszki i inne owoce i warzywa dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

#### Obiady:

- Zupy: rosół z makaronem, jarzynowa, barszcz, ogórkowa, kalafiorowa, porowa, selerowa, pomidorowa, krupnik ( takie jak diecie podstawowej)
- Dodatki do zup: ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż biały, kasza manna, makaron
- Mięsa do drugich dań: bitka schabowa, bitka wołowa, udko z kurczaka duszone, udziec z indyka duszony, filec z kurczaka gotowany, dorsz gotowany w jarzynce, sztuka mięsa wołowego
- Surówki i warzywa gotowane: sałatka z kapusty pekińskiej, sałatka z kapusty białej, sałatka z kiszonej kapusty, sałatka z czerwonej kapusty, surówka z marchwi i jabłka, sałatka z selera i jabłka, sałatka z pora, mizeria, sałatka z kiszonych ogórków, sałata zielona z jogurtem, kalafior, brokuł, buraczki oprószane, ćwikła z chrzanem, fasolka szparagowa, marchewka z groszkiem, kapusta biała, czerwona, kiszona gotowana, ( warzywa gotowane lub na parze)
- Dodatki do drugich dań: ziemniaki, kasza – jęczmienna lub gryczana, ryż biały i brązowy

#### Kolacje:

- Pieczywo typu graham, pieczywo razowe ( wymienne)
- Masło extra
- Wędliny, ser i inne takie jak w śniadaniach
- Dodatki owocowo-warzywne jak w śniadaniach
- Herbata – torebki ekspresowe

#### Dodatkowo II śniadania

- Jogurty naturalne, kefir, owoce dozwolone w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów

**Dieta AZS (dla osób dorosłych)** – należy wykluczyć podstawowe alergeny. Dieta konsultowana indywidualnie z dietetykiem Katowickiego Centrum Onkologii.

### **Dieta płynna wzmocniona (wysokobiałkowa)**

#### Śniadania:

- Zupa mleczna zmiksowana z dodatkiem żółtka jaja i masła (1 porcja: 1 żółtko + 10 g masła)

#### Obiady:

- Zmiksowana zupa z dodatkiem 100g mięsa

#### Kolacje

- Muszą się różnić od obiadu (różne rodzaje mięsa w posiłkach obiadowych i kolacjach)





II śniadania i podwieczorki- budynie, koktajle mleczno owocowe i inne posiłki dozwolone w diecie płynnej wzmocnionej.

9. Wykonawca dostarcza termosy do poszczególnych oddziałów do kuchенок oddziałowych. Dalszą dystrybucją będzie zajmował się Zamawiający. Posiłki na oddziałach będzie odbierała od Wykonawcy pielęgniarka/ położna koordynująca lub wyznaczona przez nią osoba.

10. Zamawiający nie przewiduje możliwości korzystania przez Wykonawcę z kuchni szpitalnej, kuchенок oddziałowych.

11. W przypadku, w którym wymagania wynikające z logiki procesu wykonywania zamówienia będą wymagały zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1040, z późn. zm.), gdyż wykonują one pracę zarobkową, osobiście, powtarzalną, wykonywaną na ryzyko Wykonawcy zamówienia świadczoną pod jego „kierownictwem” Zamawiający będzie żądał złożenia oświadczenia o sposobie zatrudnienia pracowników. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy zastrzega możliwość żądania oświadczenia o sposobie zatrudnienia pracowników realizujących umowę. Zamawiający nie ogranicza form zatrudnienia z uwzględnieniem przepisów powszechnie obowiązujących, przy czym Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić w swoje ofercie wartości wynagrodzeń wynikające z wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w danym roku, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym zapewnienia stawki minimalnej w przypadku umów cywilnoprawnych. Przy czym Wykonawca zatrudniający pracowników na podstawie umowy cywilnoprawnej ponosi wyłączną odpowiedzialność z tytułu realizacji zobowiązań takich jak odprowadzania za te osoby stosownych zaliczek z tytułu podatku od osób fizycznych, czy zaliczek na ubezpieczenie, społeczne, zdrowotne, itd.

**Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych ani ofert częściowych.**

#### **Termin realizacji zamówienia**

przez 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy.

#### **Warunki udziału w postępowaniu**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1b pkt. 1, 2, 3 ustawy Pzp dotyczące:

- kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,
- sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- zdolności technicznej lub zawodowej,

oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 - 23 i ust. 5 i 7 ustawy Pzp., a także dołączą do oferty dokumenty, o których mowa w dziale SIWZ

**Zawartość Oferty.**

1) W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy:

a) **opłaconej polisy, a w przypadku jej braku, innego dokumentu** potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie niższą **niż 1 000 000,00 zł**

2) W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy:

a) **wykazu** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw, w okresie ostatnich trzech 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 zostały wykonane, **oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie** przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy 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 ofert. (Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże się, co najmniej 3 usługami w zakresie **przygotowywanie posiłków dla pacjentów w systemie termosowym i dostarczanie ich bezpośrednio na oddziały dla szpitali** liczących powyżej 200 łózek).

b) **wykazu osób**, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o



- podstawie do dysponowania tymi osobami ( **Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże się co najmniej 1 dietetykiem z wyższym wykształceniem, co najmniej 2 zawodowymi kucharzami**)
- 3) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający będzie żądał:
- a) **koncesji**, zezwolenia lub licencji, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
  - b) **odpisu** z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP.
  - c) **informacji** z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy oraz, odnośnie skazania za wykroczenie na karę aresztu, w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - d) **zaświadczenia** właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
  - e) **zaświadczenia** właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, złoży:
- a) **informację** z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 oraz ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - b) **dokument lub dokumenty** wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
    - nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
    - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
    - nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie

**Wykonawca w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej i na **Platformie zakupowej** informacji , o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 poz. 369 ze zm.). W przypadku, gdy Wykonawcy należą do tej samej grupy kapitałowej wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą, nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

#### Podstawy wykluczenia

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę/ów w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 i ust. 5 i 7 ustawy Pzp.

#### Zawartość oferty, w tym wykaz oświadczeń potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

Oferta musi zawierać:

1. Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **oświadczenie** stanowiące **Załącznik Nr 1 do SIWZ**.





2. Wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Formularz oferty** stanowiący **Załącznik Nr 2 do SIWZ**.
  3. Wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Formularz cenowy** stanowiący **Załącznik Nr 3 do SIWZ**.
  4. Aktualne na dzień składania ofert:
    - Oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku przesłanek wykluczenia złożone w formie **Standardowego Formularza Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia ( JEDZ)**.
  5. Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Istotne Postanowienia Umowy** stanowiące **Załącznik Nr 4 do SIWZ**.
  6. Wypełnione i podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Oświadczenie o podwykonawcach** stanowiące **Załącznik Nr 5 do SIWZ**.
  7. Podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Oświadczenia Wykonawcy w sprawie gwarancji zabezpieczenia należytego wykonania umowy** stanowiące **Załącznik Nr 6 do SIWZ**.
  8. Zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającego opracowanie i wdrożenie w obiekcie Wykonawcy systemu HACCP.
  9. Zgodę na prowadzenie działalności cateringowej wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
  10. Zaświadczenie dopuszczające środki transportu do przewozu posiłków wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
  11. Adres kuchni przygotowującej posiłki.
  12. Przykładowe jadłospisy:
    - Dekadowy (10 dni) dla diety podstawowej;
    - Dekadowy (10 dni) dla diety łatwo strawnej;
    - Dekadowy (10 dni) dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów;
    - 1 dzień dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego;
    - 1 dzień dla diety bezsolnej;
    - 1 dzień dla diety łatwo strawnej z ograniczeniem tłuszczu;
    - 1 dzień dla diety dzieci z AZS ( z diety należy wyłączyć podstawowe alergeny – mleko krowie, kurze jaja, soję, zboża ( gluten), orzechy, ryby, skorupiaki, uwzględnić owoce dozwolone: np. jabłka, banany, śliwki, gruszki i dozwolone warzywa: np. sałata zielona
- z podziałem na posiłki, ilość użytego surowca /tzw. "gramówka"– obliczenie ilości produktów potrzebnych do wykonania jadłospisu dla jednego pacjenta / Do jadłospisów należy dołączyć szczegółowy wykaz produktów wraz z ich gramaturą niezbędnych do przygotowania poszczególnych potraw oraz obliczyć wartość odżywczą z minimum 5 dni dla diety podstawowej( energia, białko, tłuszcz, węglowodany ogółem, sód, potas, wapń, fosfor, magnez, żelazo, Wit.A, Wit.E, Tiamina, Ryboflawina, Wit.B6, wit.B12 oraz Wit.C, % energii z białka, tłuszczu i węglowodanów.
13. Kserokopia umowy z firmą odbierającą resztki pokonsumpcyjne od Wykonawcy.
  14. Podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy **Załącznik nr 7 do SIWZ- Klauzula informacyjna z art. 13 RODO**.

Informacje zawarte w **JEDZ** będą, stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

Wykonawca wypełnia **JEDZ** w zakresie Części II, III, IV, VI. Jednocześnie Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca w zakresie Części IV „Kryteria kwalifikacji” ograniczył się do wypełnienia jedynie **sekcji a** i nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji w tej części.

**Zamawiający** najpierw dokona oceny, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**Zamawiający** przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym **niż 10 dni**, terminie aktualnych na dzień złożenia dokumentów określonych w **Warunkach udziału w postępowaniu**.

#### Wadium

W postępowaniu jest wymagane wadium w wysokości **6 000,00 zł**.

#### Kryterium oceny ofert:

| I.p. | Opis kryterium oceny                | Znaczenie |
|------|-------------------------------------|-----------|
| 1.   | Cena brutto za przedmiot zamówienia | 100%      |



### Miejsce i termin złożenia i otwarcia ofert:

1. Ofertę wraz z załącznikami i JEDZ należy złożyć za pośrednictwem Platformy zakupowej pod adresem: <https://kco.ezamawiajacy.pl/servlet/HomeServlet> w zakładce „Oferty” w terminie najpóźniej do dnia .....**2020 r. do godz. 10:00**
2. Oferty zostaną otwarte w następującym miejscu:  
nazwa instytucji: **Katowickie Centrum Onkologii**  
miejscowość: **Katowice**, kod: **40 – 074**  
ulica: **Raciborska 28, budynek Przychodni, II piętro, Sekcja Zamówień Publicznych**  
w dniu .....**2020 r. o godzinie 12: 00** za pomocą Platformy zakupowej.

### Termin związania ofertą

Wykonawca jest związany ofertą 60 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

### Zamawiający nie ogranicza

możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla Wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.

### Zamawiający nie zamierza

1. zawierać umowy ramowej,
2. ustanawiać dynamicznego systemu zakupów,
3. zastosować aukcji elektronicznej przy wyborze najkorzystniejszej oferty.

### Zamawiający nie przewiduje

1. zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
2. udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia,
3. unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia.

### Zamawiający przewiduje

1. udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp, w wysokości 25% wartości zamówienia podstawowego.
2. zmiany w umowie na warunkach przewidzianych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

### Zamawiający zastrzega sobie prawo do

1. zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu opublikowanego w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, o której mowa w art. 12a ustawy Pzp. W przypadku dokonania zmiany w ogłoszeniu, Zamawiający – o ile zajdzie taka konieczność – przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach,
2. zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia z zachowaniem wymogów o których mowa w art. 38 ust. 4 – 6 ustawy Pzp. Zamawiający niezwłocznie umieści dokonaną zmianę na stronie internetowej i na Platformie zakupowej.

### Osoba upoważniona do udzielania informacji

lek. med. Witold Nowak  
Telefon 32 25 11 761  
Fax 32 25 14 533

Ogłoszenie o zamówieniu zostało przekazane Urzędowi Publikacji Wspólnot Europejskich w dniu .....<sup>24.04</sup>.....**2020r.**

DYREKTOR  
Katowickiego Centrum Onkologii

lek. med. Włodzimierz Migacz