



**SZPITAL IM. ŚW. JADWIGI ŚLĄSKIEJ W TRZEBNICY**  
ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica  
Tel. 71 312-09-20 Fax. 71 312-14-98  
E-mail: sekretariat@szpital-trzebnica.pl  
NIP: 915-15-23-806 REGON: 000308761 KRS: 0000033125  
www.szpital-trzebnica.pl

---

**SPECYFIKACJA  
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(zwana dalej SIWZ)**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego  
prowadzonym w trybie art. 138o ustawy – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018.1986 ze zm.),  
którego przedmiotem jest:

**„Świadczenie usług w zakresie  
przygotowywania i dostarczania posiłków”**

**Nr postępowania: ZP/23/2019/US**

**ZATWIERDZIŁ:  
GŁÓWNY KSIĘGOWY**

**ALICJA BIERNAT  
dnia 27.08.2019 r.**

### Rozdz. I. Nazwa i adres Zamawiającego:

1. Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55, 55-100 Trzebnica,
2. e-mail: [przetargi@szpital-trzebnica.pl](mailto:przetargi@szpital-trzebnica.pl)
3. Strona internetowa na której udostępniane są zamówienia publiczne: <http://www.szpital-trzebnica.pl/category/ogloszenia-pl/przetargi>

### Rozdz. II. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018.1986 ze zm.), zwanej dalej „ustawą PZP” o wartości mniejszej od 750 000 euro, tj. mniejszej od kwoty określonej w art. 138g ust. 1 pkt. 1) ustawy PZP.

### Rozdz. III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług przygotowywania i dostarczania całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i dwóch rodzajów kaloryczności (posiłki „A” i posiłki „B”) dla pacjentów, osób towarzyszących oraz personelu Zamawiającego, wg bieżących potrzeb Szpitala przez okres 12 miesięcy.
2. Kod CPV:  
55 32 10 00 - 6 Usługi przygotowywania posiłków  
55 52 00 00 - 1 Usługi dostarczania posiłków
3. Usługi świadczone będą dla:
  - około 180 pacjentów dziennie przebywających na niżej wymienionych oddziałach mieszczących się w Trzebnicy przy ul. Prusickiej 53-55:

Oddział	Położenie	Komunikacja
<b>Budynek I</b>		
Chorób Wewnętrznych (żeński)	III piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny
Chorób Wewnętrznych (męski)	III piętro	
Pediatryczny (1 –18 lat)	II piętro	
Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	II piętro	
Położnictwa i Ginekologii	I piętro	
<b>Budynek II</b>		
Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	I piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny
Chirurgii Ogólnej	parter	
Intensywnego Nadzoru	parter	
<b>Budynek III</b>		
Rehabilitacyjny (4–90 lat )	I piętro, II piętro	winda, schody, korytarz komunikacyjny

Odległość między budynkami wynosi około 15 m – korytarz komunikacyjny  
Zamawiający zaleca wizję lokalną obiektów

Rozkład kuchenek (pomieszczeń):

- w I budynku: 4 kuchenki oddziałowe tj. Chorób Wewnętrznych, Pediatryczny, Urazowo-Ortopedyczny, Położniczo-Ginekologiczny,
- w budynku II: 2 kuchenki oddziałowe tj. Chirurgia Ogólna i Intensywny Nadzór- łącznie oraz Urazowo-Ortopedyczny
- w budynku III: 2 kuchenki oddziałowe tj. Rehabilitacja I i II

- personelu (średnio około 2 osoby dziennie),
  - osób towarzyszących (w roku 2018: śniadania 174; obiady 461; kolacje 235)
4. Kaloryczności posiłków całodziennych:
- 1) **posiłki „A”** - dzienne zestawienie składników pokarmowych:
- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| ➤ kalorie                | <b>2200 – 2500:</b> |
| ➤ białko ogółem          | 70g                 |
| ➤ w tym białko zwierzęce | 20 - 45g            |
| ➤ tłuszcze               | 70 - 95g            |
| ➤ węglowodany            | 320 - 390g          |
- 2) **posiłki „B”** - dzienne zestawienie składników pokarmowych:
- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| ➤ kalorie                | <b>1900 – 2100:</b> |
| ➤ białko ogółem          | 60g                 |
| ➤ w tym białko zwierzęce | 20 - 40g            |
| ➤ tłuszcze               | 60 - 80g            |
| ➤ węglowodany            | 280 - 330g          |
5. Przewidywana łączna ilość osobodni w skali 12 miesięcy wynosi: **62 458**, w tym:  
posiłki „A”: 44 842  
posiłki „B”: 17 616
6. Średnia ilość posiłków w skali jednego miesiąca wynosi:
- 1) **posiłki „A”:**
- śniadania: 3 196
  - obiady: 3 456
  - kolacje: 3 500
- 2) **posiłki „B”:**
- śniadania: 1 303
  - obiady: 1 273
  - kolacje: 1 319
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia ilości przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż o 10% lub zmniejszenia ilości przedmiotu zamówienia, jednak nie więcej niż o 25%. Ilość i rodzaj diet może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
8. Pod pojęciem posiłku należy rozumieć zestaw potraw o określonej wielkości porcji, przygotowany zgodnie z zasadami wskazanej diety i spełniający określone w zamówieniu szczegółowe wymagania Zamawiającego, np. diety o zmienionej konsystencji.
9. Posiłki dla pacjentów powinny uwzględniać powszechnie stosowane diety z uwzględnieniem przede wszystkim:
- a) **dieta podstawowa** – sposób sporządzania posiłków może uwzględniać wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią potraw. Stosować można gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie – dieta stanowi około 43% ilości miesięcznej,
  - b) **dieta bogatoresztkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości ,

- c) **dieta łatwostrawna** - stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia itp. Wyklucza się ostre przyprawy, używki, produkty wzdymające. Stosować można gotowanie w wodzie, na parze, duszenie bez tłuszczu - dieta stanowi około 32 % ilości miesięcznej,
  - d) **dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu** – potrawy gotowane z ograniczeniem tłuszczu i błonnika– dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
  - e) **dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego** – potrawy gotowane z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego – dieta stanowi około 2% ilości miesięcznej,
  - f) **dieta papkowata** - stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlinę i sery mielone, mięso i warzywa do obiadu mielone, miesięcznie stanowi 3% ilości,
  - g) **dieta płynna wzmocniona** - zakłada pięć posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna z masłem, miodem i żółtkiem; śniadanie II – np. twarożek płynny; obiad-zupa z mięsem mielonym i warzywami miksowana, kompot; podwieczorek- np. budyń; kolacja – np. zupa jarzynowa z mięsem mielonym; miesięcznie stanowi 1,5% ilości,
  - h) **dieta do żywienia przez zgłębnik lub sondę** - zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną – zupa ml. miksowana z żółtkiem, masłem i miodem naturalnym; obiad-zupa miksowana, mięso miel. miksowane; kolacja- np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem miksowanym, miesięcznie stanowi 1% ilości,
  - i) **dieta ubogoenergetyczna** – zakłada pięć posiłków dziennie, stosuje się dietę lekkostrawną, z dużą ilością warzyw, miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
  - j) **dieta bogatobiałkowa**- miesięcznie stanowi 1% ilości,
  - k) **dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**, normy zakładają pięć posiłków, stosuje się chude mięsa, wędliny, ryby, mleko i sery białe – miesięcznie stanowi około 12% ilości,
  - l) **dieta niskobiałkowa** – miesięcznie stanowi 0,5% ilości,
  - m) Występują również diety specjalistyczne na zlecenie lekarza, nie ujęte w wykazie.
10. Godziny wydawania posiłków:
- |                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| śniadanie I ( rehabilitacja )      | godz. 7 <sup>45</sup>  |
| śniadanie I ( pozostałe oddziały ) | godz. 8 <sup>00</sup>  |
| śniadanie II                       | godz. 10 <sup>30</sup> |
| obiad ( rehabilitacja )            | godz. 12 <sup>30</sup> |
| obiad ( pozostałe oddziały )       | godz. 12 <sup>45</sup> |
| podwieczorek                       | godz. 15 <sup>00</sup> |
| kolacja ( pozostałe oddziały )     | godz. 17 <sup>45</sup> |
| kolacja ( rehabilitacja )          | godz. 18 <sup>00</sup> |
11. Wykonawca będzie dostarczać posiłki na poszczególne w/w oddziały Szpitala dokładnie na 15 minut przed planowanym podaniem posiłków.
12. Pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, bogatobiałkowej, płynnej wzmocnionej, ubogoenergetycznej otrzymują 5 posiłków dziennie (śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja). Ponadto pacjenci na diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i ubogoenergetycznej otrzymują pieczywo typu graham do śniadania I, podwieczorku oraz do kolacji.

13. Dzieci/ **bez rehabilitacji**/ przebywające w oddziałach otrzymują 4 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, podwieczorek, kolacja), pozostali pacjenci otrzymują 3 posiłki dziennie (śniadanie I, obiad, kolacja).

14. Wykonawca uwzględni w jadłospisie:

- 1) 2x w dekadzie rybę (różne gatunki ryb oprócz: pangi i mintaja),
- 2) warzywa i owoce co najmniej 400 g w 5 porcjach,
- 3) produkty zbożowe z pełnego przemiału oraz tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno i wielonasycone przynajmniej w jednym głównym posiłku,
- 4) porcje surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku,
- 5) rośliny strączkowe suche przynajmniej 2 razy w dekadzie.

15. Od Wykonawcy wymaga się:

- 1) świadczenie usług żywienia dla pacjentów szpitala odbywać się powinno zgodnie z:
  - Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05),
  - Rozporządzeniem (UE) nr 852/2004 z dn.29.04.2004r w sprawie higieny środków spożywczych,
  - Rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 z dn.28.01.2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.
- 2) W przypadku zmiany obowiązujących przepisów żywienia w szpitalach dostosowania produkcji posiłków bez dodatkowych opłat ze strony Zamawiającego,
- 3) Ponoszenia pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usług wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (właściwej Stacji Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP itp.),
- 4) Wykonywania usług będących przedmiotem umowy przy zastosowaniu nowoczesnych metod i przy zachowaniu najwyższej jakości oraz z należytą starannością, zatrudniając do tego wykwalifikowany personel,
- 5) Odpowiedzialności za wszelkie szkody spowodowane przez jego pracowników (w tym osoby odpowiedzialne za rozwożenie posiłków) powstałe w trakcie i w zakresie realizacji umowy,
- 6) Podjęcia natychmiastowego działania i likwidacji nieprawidłowości zgłoszonych przez Zamawiającego.

16. WYMAGANIA:

**A. W zakresie sporządzania posiłków:**

- 1) Pieczywo należy dostarczać pokrojone, w jednorazowych oryginalnych opakowaniach z etykietką, na której widoczna jest data przydatności do spożycia,
- 2) Dostawa pieczywa (na cały dzień ) odbywa się raz dziennie- rano ze śniadaniem,
- 3) Temperatura minimalna gorących posiłków w chwili dostarczenia przez Wykonawcę do kuchенок oddziałowych Zamawiającego powinna wynosić:
  - ✓ zupa temp. minimum 75 ° C
  - ✓ drugie danie minimum 63 ° C
  - ✓ dodatek do II-go dania (ciepły) minimum 63 ° C
  - ✓ gorące napoje minimum 80 ° C
  - ✓ temperatura masła, wędlin i dodatków zimnych powinna wynosić 4 ° C

- 4) Dostarczone posiłki muszą odpowiadać wszystkim wymagom recepturowym, smakowym, estetycznym i zdrowotnym,
- 5) Wykonawca przygotowuje posiłki przestrzegając zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności,
- 6) Posiłki dla dzieci muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 – 18 lat,
- 7) Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i odżywcza wg zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywieniowych,
- 8) Wykonawca powinien dostarczyć jadłospisy dzienne z rodzajami diet na poszczególne oddziały oraz osobie wyznaczonej przez Zamawiającego. Ponadto ta osoba ma otrzymywać codziennie, na bieżąco drogą e-mailową jadłospisy dla diety podstawowej i lekkostrawnej z wykazem ilości produktów użytych do sporządzenia jednego posiłku tzw. gramówka,
- 9) Wykonawca dostarczy na o. rehabilitacji I (dzieci) do śniadania gorące mleko 100g/osobę i jogurt owocowy w opakowaniu o pojemności około 150 ml- małe wg stanu pacjentów, zamiast zupy mlecznej,
- 10) Planowane jadłospisy dekadowe przez Wykonawcę powinny uwzględniać specyfikę szpitala oraz tradycję Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także w dniu św. Mikołaja oraz z okazji Dnia Dziecka - dla wszystkich dzieci przebywających w Szpitalu. Wykonawca przy sporządzaniu jadłospisów uwzględniać będzie sezonowość dostępnych na rynku świeżych produktów np. kalafior, fasolka szparagowa, sałata zielona, ogórki zielone itp.,
- 11) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni (posiłki te należy urozmaicać różnymi produktami i nie powinny powtarzać się w ciągu tych 10 kolejnych dni) i przedłożony osobie wyznaczonej przez Zamawiającego na minimum cztery dni robocze przed jego realizacją.  
Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę,
- 12) Jadłospisy dekadowe będą wywieszane na oddziałach w miejscach widocznych dla pacjentów, w związku z tym powinny posiadać informację dotyczącą identyfikacji alergenów zawartych w poszczególnych potrawach zgodnie z numeracją z Załącznika II do Rozporządzenia 1169/2011 ze zmianami,
- 13) Jadłospis będzie uwzględniał rodzaj pieczywa,
- 14) Jadłospis będzie zawierał gramaturę potraw ,owoców i warzyw,
- 15) Wykonawca zapewni jadłospis zgodnie z załącznikiem nr 1a do SIWZ,
- 16) Wykonawca dostarczy 1x na kwartał badanie mikrobiologiczne wyrobów gotowych nietrwałych (np. sałatka, pasta itp.).
- 17) Dzienny jadłospis na osobę:
  - 1) **posiłków „A”** obejmuje:
    - **śniadanie, kolacja:** zupa mleczna nie mniej niż- 250ml (7 dni w tygodniu), pieczywo nie mniej niż -80/150g, masło 82% nie mniej niż - 15/15, wędlina na zimno nie mniej niż - 40/40, twaróg nie mniej niż – 70/70, ser topiony nie mniej niż 50/50, ser żółty nie mniej niż 50/50, 2 jajka, pasta mięsno-jarzynowa nie mniej niż – 50/50, pasta rybna , kon.rybna itp. nie mniej niż – 70/70, dżem lub marmolada nie mniej niż - 40g z dod. białkowym np. wędlina nie mniej niż -40/40, warzywa, owoce, kakao, kawa biała itp.- napoje nie mniej niż 250 ml.). Mleko używane do przygotowywania zup nie powinno być zagęszczane i ulepszone żadnymi dodatkami mającymi wpływ na jego kolor lub konsystencję.

- **obiad:** zupa nie mniej niż - 300ml, drugie danie- porcja mięsa b/k po obróbce nie może być mniejsza jak 70g, mięsa z kością po obróbce termicznej nie może być mniejsza niż 140g, ziemniaki nie mniej niż 190g, surówka nie mniej niż 150g, napój-kompot, sok- nie mniej niż 250ml, obiady dwudaniowe plus surówki i warzywa (surowe lub gotowane).
- dla diet specjalnych dwa rodzaje surówek, mogą być również warzywa po obróbce termicznej (np. **dieta ubogoenergetyczna, dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów**)
- podwieczorek dla dzieci: owoce, słodka bułka, deser mleczny, wafelek owocowy, herbatniki, napój mleczny,
- śniadania II dla cukrzycy : warzywa i owoce
- podwieczorek dla cukrzycy: pieczywo graham, mięso, ryby, wędliny, itp.
- napoje do posiłków – kawa, herbata, kompot- mają być słodzone (oprócz diety cukrzycowej),
- w jadłospisach śniadań i kolacji oprócz składników podstawowych muszą znajdować się dodatkowo warzywa lub owoce bądź ich przetwory. Nie mogą być to elementy dekoracyjne w postaci zielonej pietruszki, koperku, szczypiorku czy musztardy, ketchupu lub chrzanu itp.,
- Kolacja gotowana „na gorąco” winna być nie mniejsza niż 320g risotto, pierogi leniwe 230g, gulasz –stroganoff 140g,
- W przypadku serwowania jajek należy przyjąć 2 jajka na jednego pacjenta (niezależnie od rodzaju kaloryczności posiłków).

2) **posiłków „B”:** obniżenie kaloryczności uzyskane jest przez proporcjonalne obniżenie gramatury wszystkich posiłków „A” z zastrzeżeniem, że w przypadku jaj, jogurtów i napojów pozostaje bez zmian.

- 18) Zaleca się, aby posiłki odpłatne były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 19) Zaleca się, aby posiłki indywidualne dla pacjentów były opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 20) Zaleca się, aby posiłki dla diety ubogoenergetycznej były wyważone, opisane oraz pakowane osobno w pojemniki jednorazowego użytku.
- 21) Zamawiający wymaga, aby tzw. wsad do kotła stanowił minimum 50 % ceny brutto oraz aby Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego przedstawiał rozliczenie kosztów.
- 22) Wykonawca utworzy w siedzibie zamawiającego rezerwę posiłków (suchy prowiant) dla pacjentów przyjmowanych do oddziałów w godzinach popołudniowych i nocnych, w jednorazowych opakowaniach (porcjach dla 1 pacjenta), który dostarczony będzie według potrzeb Zamawiającego i rozliczany jako koszt porcji śniadania lub kolacji, w zależności od wykorzystania.
- 23) W przypadku awarii urządzeń kuchennych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości usług.
- 24) Wykonawca zobowiązany jest do:
  - stosowania się do sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów i doboru produktów,

- powiadomienia ze stosownym wyprzedzeniem o zmianach w planowanych jadłospisach w przypadkach których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć,
- wyliczenia diet pod względem składników odżywczych wg specyfiki diety - na życzenie Zamawiającego,
- używania surowców wysokiej jakości bez dodatków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych oraz produktów posiadających aktualne terminy ważności,
- wykonywania badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni, sprzętów oraz rąk personelu raz w pierwszym kwartale trwania umowy, a następnie co sześć miesięcy oraz każdorazowo w razie zatruc i zakażeń pokarmowych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego dostarczania Zamawiającemu wyników ww. badań,
- przedstawienia - na każde wezwanie Zamawiającego - wszystkich posiadanych instrukcji wraz z wykazem stosowanych środków myjących i dezynfekcyjnych dotyczących:
  - o przestrzegania higieny osobistej i higieny rąk personelu,
  - o procesu mycia i dezynfekcji sprzętów, naczyń, powierzchni, środków transportu.

**B. W zakresie dystrybucji:**

- 1) Wykonawca powinien zapewnić dostarczanie całodziennych posiłków we wszystkie dni tygodnia: 2 lub 3 razy dziennie, transportem na swój koszt, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami i własnymi wózkami (platforma) do transportu posiłków na oddziały,
- 2) Zamawiający przekazuje Wykonawcy zestawienie ilości zamawianych posiłków – diet z poszczególnych oddziałów na każdy dzień, wg następujących zasad:
  - a) zgłoszenia zapotrzebowania na obiady i kolacje - do godz. 9<sup>00</sup> każdego dnia,
  - b) zgłoszenia zapotrzebowania na śniadanie na dzień następny - do godz. 14<sup>00</sup> dnia poprzedniego,
- 3) Posiłki należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN, termosach do napojów wg zgłoszonej telefonicznie, faxem lub e-mail ilości. Potrawy muszą być opisane w sposób umożliwiający jednoznaczne przypisanie ich konkretnej diecie.
- 4) Posiłki diety indywidualnej należy dostarczyć do poszczególnych podkuchenek w opisanych pojemnikach GN lub w opisanych plastikowych opakowaniach, nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych,
- 5) Naczynia transportowe muszą być oznaczone, szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej ilości, jakości i temperatury potraw.
- 6) Wykonawca wymieni uszkodzone pojemniki i termosy na nowe,
- 7) Wykonawca będzie odbierał z podkuchenek brudne pojemniki i termosy, które zostaną poddane procesowi mycia w zmywalni na terenie kuchni Wykonawcy.
- 8) Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, i dystrybucją posiłków do oddziałów zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia (orzeczeń lekarskich) do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz dokumentacji potwierdzającej spełnienie wymagań określonych w rozdziale II załącznika II do Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.



- 9) Wykonawca zapewni odbiór resztek pokonsumpcyjnych (2 razy dziennie). Wykonawca dostarczał będzie odpowiednie pojemniki do resztek pokonsumpcyjnych. Przekazanie odpadów będzie ewidencjonowane. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów (komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych), zgodnie z obowiązującymi przepisami.

17. Obowiązki i uprawnienia Zamawiającego:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli (min. 2 razy w ciągu trwania umowy) przez upoważnionego przez siebie pracownika w zakładzie Wykonawcy produkującym posiłki:
  - na każdym etapie świadczonej usługi począwszy od produktu wyjściowego do końcowego,
  - wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
  - wgląd do procedury mycia i dezynfekcji pojemników w których dostarczane są posiłki,
  - czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji,
  - stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
  - higieny sporządzania posiłków,
  - higieny środków transportu,
  - wgląd do dokumentacji postępowania z odpadkami pokonsumpcyjnymi,
- 2) Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do udostępnienia dokumentacji związanej z żywnością w celu oceny wywiązywania się z zobowiązań,
- 3) Zamawiający ma prawo do oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzanie ich gramatur oraz zgodności sporządzonych posiłków z zaplanowanym jadłospisem, jak również kontroli temperatury posiłków. W związku z tym, Wykonawca każdego dnia dostarczy porcję obiadu (bezpłatną), na podstawie której Zamawiający będzie mógł dokonać oceny i degustacji. Porcja ta nie musi stanowić pełnej porcji obiadu,
- 4) Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących dostarczanych posiłków.

18. Ponadto:

- 1) Wykonawca ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna) w zakresie wykonywania usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowywanych posiłków ich zgodności z normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
- 2) Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania prób żywnościowych z każdej partii dostarczanego posiłku do Zamawiającego zgodnie z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dn. 17.04.2007r. (Dz.U. z 2007 nr 80 poz. 545).

19. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

20. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

21. Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie, jaki zakres zamówienia będzie realizować

podwykonawca, a jaki będzie realizował samodzielnie. Zlecenie wykonania części prac podwykonawcom nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części prac. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniechania każdego podwykonawcy i jego pracowników tak, jakby to były działania, zaniechania, uchybienia i zaniechania jego własnych pracowników lub przedstawicieli.

22. Zamawiający nie dopuszcza zawierania umów podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.
23. Umożliwia się Wykonawcy wykonanie wizji lokalnej miejsca świadczenia usług, w celu pozyskania wszelkich danych mogących być przydatnymi do przygotowania oferty oraz realizacji i rozliczenia przedmiotu umowy. Koszt dokonania wizji lokalnej ponosi Wykonawca.

#### **Rozdz. IV. Termin wykonania zamówienia.**

1. Rozpoczęcie realizacji zamówienia nastąpi w dniu następującym po zawarciu umowy, nie wcześniej niż od dnia 29.10.2019r.
2. Okres realizacji zamówienia to 12 miesięcy od dnia rozpoczęcia jego realizacji.

#### **Rozdz. V. Warunki udziału w postępowaniu.**

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego udział mogą brać Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:
  - 1) Kompetencji/ uprawnień, wykazując że posiadają wpis do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05) o bezpieczeństwie żywności i żywienia, prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego;
  - 2) sytuacji ekonomicznej/ finansowej, wykazując, że posiadają środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę min. 100 000,00 zł. brutto;
  - 3) zdolności technicznej/zawodowej, wykazując, że:
    - a) dysponują lub będą dysponować następującymi osobami:
      - minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia;
      - minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
      - minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).
    - b) wykonali, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonują, w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedną usługę obejmującą zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 150 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (wg załącznika nr 2 do SIWZ).
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych/zawodowych lub sytuacji finansowej/ ekonomicznej

innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych, po spełnieniu warunków zgodnie z pkt. 6.

3. W odniesieniu do warunków dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.
4. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej/ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
5. Jeżeli zdolności techniczne/ zawodowe lub sytuacja ekonomiczna/finansowa podmiotu, o którym mowa powyżej, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami, lub
  - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne/zawodowe lub sytuację finansową/ekonomiczną, o których mowa w pkt. 1.
6. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając **wraz z ofertą zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

W ramach niniejszego zobowiązania Wykonawca zobowiązany jest wykazać, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, w związku z tym, z oświadczenia powinno wynikać:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu
  - sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
  - zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
  - czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
7. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza spełnia warunki udziału w postępowaniu.

## **Rozdz. VI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

1. Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2016 r. poz. 1113, 1250, 1823 i 1948 oraz z 2017 r. poz. 1128), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną - pocztą elektroniczną.
2. Adres do korespondencji Zamawiającego, adres poczty elektronicznej, zostały podane w Rozdz. I SIWZ.

3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Osoby upoważnione przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:
  - 1) Ewa Sajewicz - Kierownik ds. zamówień publicznych,
  - 2) Wioleta Bujarska – Referent ds. Administracyjnych
5. *Zamawiający odpowie na ewentualne zapytania Wykonawców, które wpłyną mailem lub listownie do dnia 02.09.2019 r. do godz. 10.00.*
6. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonana zmiana zostanie zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ (<http://www.szpital-trzebnica.pl/category/ogloszenia-pl/przetargi>).
7. Zmiany SIWZ są każdorazowo wiążące dla Wykonawców.

#### **Rozdz. VII. Wymagania dotyczące wadium.**

1. Przystępując do postępowania wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości: **10 000,00 zł.** (dziesięć tysięcy złotych).
2. Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli wadium nie zostanie wniesione lub zostanie wniesione w sposób nieprawidłowy.
3. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium:
  - 1) wszystkim Wykonawcom po wyborze oferty najkorzystniejszej (z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana) lub unieważnieniu postępowania, z zastrzeżeniem pkt. 4.
  - 2) Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
  - 3) na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
4. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli:
  - 1) Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w Rozdz. X, pkt. 9. nie złożył dokumentu lub złożył dokument nieprawidłowy.
  - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:
    - a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
    - b) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
    - c) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
5. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczenia warunki zatrzymania wadium przez Zamawiającego muszą być wyraźnie wymienione.
6. Wadium musi obejmować cały okres związania ofertą.
7. Termin wniesienia wadium upływa w dniu składania ofert.
8. Wykonawca wnosi wadium:
  - w pieniądzu,
  - w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest poręczeniem pieniężnym,

- w gwarancjach ubezpieczeniowych,
- w gwarancjach bankowych,
- w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2018 r. poz. 110).

W przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej, udzielona gwarancja musi być gwarancją samoistną, nieodwołalną, bezwarunkową i płatną na pierwsze żądanie, bez konieczności przedkładania jakichkolwiek dodatkowych dokumentów.

9. Sposób przekazania: Wymagane wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert. Przy czym za termin wniesienia wadium w formie przelewu pieniężnego przyjmuje się termin uznania na rachunku Zamawiającego.
10. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: PKO Bank Polski SA nr 53 1440 1101 0000 0000 1215 5697 z dopiskiem: „Wadium: ZP/23/2019/US – świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków”.
11. W przypadku wnoszenia wadium przez Wykonawcę w innej formie niż pieniądz, oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy złożyć w osobnej kopercie w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora, przed upływem terminu składania ofert (dokumenty będą przyjmowane w dni powszednie, w godzinach: 8.00 – 14.30). Kserokopię potwierdzoną za zgodność z oryginałem należy dołączyć do oferty.
12. Zaleca się, aby Wykonawca złożył w ofercie dowód wniesienia wadium.

#### **Rozdz. VIII. Termin związania ofertą.**

1. Okres związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Na prośbę Zamawiającego Wykonawca może przedłużyć okres związania ofertą.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo nierozpatrywania oferty złożonej przez Wykonawcę, który w odpowiedzi na prośbę Zamawiającego nie zgodzi się na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### **Rozdz. IX. Opis sposobu przygotowywania ofert.**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w formie elektronicznej.
2. Oferta ma być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty oraz innych dokumentów w jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
4. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.

5. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi wynikać z właściwego rejestru. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z właściwego rejestru stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w formie oryginału wystawione przez osoby do tego upoważnione lub potwierdzoną notarialnie kopię pełnomocnictwa.
6. We wszystkich przypadkach, gdzie mowa jest o pieczętkach Wykonawcy, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci firmowej Wykonawcy.
7. Wszystkie zapisane strony oferty zaleca się ponumerować kolejno.
8. Wszystkie strony oferty zaleca się złączyć w sposób trwały uniemożliwiający ich „rozłączenie”.
9. Dokumenty przygotowywane samodzielnie przez Wykonawcę na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ powinny mieć formę wydruku komputerowego lub uzupełnionych ręcznie dokumentów oraz odpowiadać co do treści wzorom załączonym do SIWZ.
10. Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) powinny być parafowane przez Wykonawcę.
11. Dokumenty wymienione w Rozdz. X pkt. 3.1, 3.2, 4 oraz dowody, o których mowa w pkt. 3.3.2., a także dokumenty potwierdzające doświadczenie, wykształcenie i przeszkolenie, o którym mowa w pkt. 3.3.1. mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
12. 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.
13. Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez Wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA” lub zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Nie później niż w terminie składania ofert Wykonawca zobowiązany jest wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów wskazanych powyżej. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający będzie miał prawo do ujawnienia tych informacji.

**Rozdz. X. WYKAZ DOKUMENTÓW I OŚWIADCZEŃ WYMAGANYCH W OFERCIE:**

1. Formularz oferty – wg wzoru załącznika nr 1 do SIWZ,
2. Arkusz oceny jakości jadłospisu dekadowego – wg wzoru załącznika nr 1a do SIWZ,
3. *Oświadczenia i dokumenty na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. Rozdz. V, pkt. 1.:*
  - 3.1. w zakresie kompetencji/ uprawnień: potwierdzenie posiadania wpisu do rejestru zakładów, o którym mowa w art. 62, ust. 1, pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r.( Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05) o bezpieczeństwie żywności i żywienia prowadzonego przez właściwego powiatowego inspektora sanitarnego
  - 3.2. w zakresie sytuacji ekonomicznej/ finansowej: **informacja banku** lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy na kwotę min. 100 000,00 zł. brutto, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert.
  - 3.3. w zakresie zdolności technicznej/ zawodowej:
    - 3.3.1. **wykaz osób** (wg załącznika nr 3 do SIWZ), skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego 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. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie:
      - minimum dwóch kucharzy posiadających wykształcenie gastronomiczne oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP, z min. 2-letnim doświadczeniem w przygotowywaniu posiłków dla pacjentów służby zdrowia + **dokumenty** potwierdzające wykształcenie gastronomiczne oraz przeszkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
      - minimum jedną osobę - dietetyka/dietetyczkę z min. rocznym doświadczeniem w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia – posiadającą wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz po przeszkoleniu z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP + **dokumenty** potwierdzające min. roczne doświadczenie w zakresie żywienia pacjentów w placówkach służby zdrowia a także wydany przez uprawnioną jednostkę dokument (dyplom) wskazujący uprawnienia dietetyka do wykonywania zawodu oraz dokumenty potwierdzające przeszkolenie z zakresu dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki produkcyjnej (GHP, GMP) oraz zasad systemu HACCP;
      - minimum 1 kierowca + 1 konwojent, po przeszkoleniu z Dobrej Praktyki Higieny (GHP) + **dokumenty** potwierdzające przeszkolenie z Dobrej Praktyki Higieny (GHP).
    - 3.3.2. **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – wykonywanych, w okresie ostatnich trzech (3) 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 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 ofert. Obowiązkiem Wykonawcy jest przedstawienie w wykazie co najmniej jednej usługi obejmującej zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 150 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (wg załącznika nr 2 do SIWZ).

4. ***Dokumenty na potwierdzenie spełniania przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego:***

4.1. dokumenty stwierdzające, że *kuchnia*, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego oraz *pojazdy, którymi będą transportowane ww. posiłki* spełniają wymogi sanitarne stawiane przepisami prawa, tj. aktualne zezwolenie/zezwoleń wystawione przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;

4.2. dokumenty potwierdzające, iż Wykonawca posiada wdrożony system HACCP (w szczególności GHP/GMP) w miejscu wykonywania usługi w jednostce.

5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi przedstawić **zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, zgodnie Rozdz. V, pkt. 2-6.
6. Stosowne pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z właściwego rejestru.
7. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument ustanawiający Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
8. Ww. dokumenty muszą być aktualne na dzień złożenia ofert.
9. W przypadku, gdy Wykonawca nie przedstawi wszystkich wymaganych dokumentów wymienionych w pkt. 3-7 lub dokumenty są nieprawidłowe, Zamawiający wezwie Wykonawcę do złożenia/uzupełnienia prawidłowych dokumentów w wyznaczonym terminie, pod rygorem odrzucenia oferty i utraty wadium.

**Rozdz. XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora do godz. **10.00** do dnia **10.09.2019 r.** w formie pisemnej pod rygorem nieważności, za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2016 r. poz. 1113, 1250, 1823 i 1948 oraz z 2017 r. poz. 1128), osobiście lub za pośrednictwem pośtańca. Oferty będą przyjmowane w dni powszednie, w godzinach: 8.00 - 14.30.



2. Publiczne otwarcie ofert nastąpi dnia **10.09.2019 r.** o godzinie 10.30 w siedzibie Zamawiającego, w Sali Audiowizualnej (4 piętro).
3. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (koperta, paczka) w sposób uniemożliwiający odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.
4. Na opakowaniu należy umieścić informacje:

nazwa i adres Wykonawcy

**OFERTA**

**na świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków  
Nr postępowania ZP/23/2019/US**

**„ Nie otwierać przed dniem 10.09.2019 r. godz. 10.30”**

5. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zabezpieczenia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie.
6. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
7. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym, że koperta powinna być dodatkowo opisana „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
8. W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr .....”.
9. Koperty (paczki) oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przed otwarciem kopert (paczek) zawierających oferty, których dotyczą te zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zmiany zostaną dołączone do oferty.
10. Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez Wykonawcę. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę (paczkę) zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności. Po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami, koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane i zostaną zwrócone Wykonawcom, którzy je złożyli.
11. Wykonawca nie może dokonać zmiany lub wycofać oferty po upływie terminu przewidzianego na składanie ofert.
12. W przypadku złożenia oferty po terminie, Zamawiający niezwłocznie zwraca ją Wykonawcy.
13. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
14. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
15. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje, o których mowa w pkt 13 i 14.

**Rozdz. XII. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Cena musi obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia (m.in. koszty transportu, rozładunek, cła, przesyłek, ubezpieczenia, rabaty, upusty).
2. W ofercie Wykonawca określi cenę netto i brutto w zł zaokrąglone do 2 miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 groszy pomniejsza się, a końcówki 0,5 groszy i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
3. Upusty oferowane przez Wykonawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych. Wartość pozycji po zastosowaniu upustu nie może być niższa niż koszty własne lub koszty wytwarzania.

**Rozdz. XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**

1. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy ocenie oferty w celu wyboru oferty najkorzystniejszej:

**Kryterium nr 1: Cena - 60%**

**Kryterium nr 2: Doświadczenie Wykonawcy – 20%**

**Kryterium nr 3: Jakość jadłospisu dekadowego – 20%**

**Kryterium nr 1: Cena – według następującego wzoru:**

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena}}{\text{cena zaoferowana w badanej ofercie}} \times 60,00 \text{ pkt.}$$

W kryterium cena można uzyskać max. 60,00 pkt.

**Kryterium nr 2: Doświadczenie Wykonawcy – według następującego wzoru:**

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{liczba usług w badanej ofercie}}{\text{najwyższa liczba usług wskazana spośród wszystkich ofert podlegających ocenie}} \times 20 \text{ pkt.}$$

Wykonawca wykaże usługi wykonane lub wykonywane należycie w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie polegające na wykonaniu lub wykonywaniu usługi obejmującej zakres przygotowywania i dostarczania posiłków do placówek służby zdrowia - w ilości nie mniejszej niż jednorazowo 150 dziennie, nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy (wg załącznika nr 2 do SIWZ) .

Ocena złożonych ofert w zakresie przedmiotowego kryterium zostanie dokonana na podstawie złożonych dowodów potwierdzających należyte wykonanie usług. Na każde z wskazanych w ramach kryterium Doświadczenie Wykonawcy usług, Wykonawca winien

złożyć dowód określający, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie z informacjami niezbędnymi do oceny danej usługi.

Ocenie punktowej podlegać będzie wyłącznie własne doświadczenie Wykonawcy tj. Wykonawca w tym zakresie nie może polegać na zasobach podmiotów trzecich, a jedynie wykazać usługi wykonywane samodzielnie lub jako uczestnik konsorcjum.

Ocena punktowa uzyskana w ten sposób w kryterium Doświadczenie Wykonawcy pozwoli na uzyskanie rzetelnej i efektywnej oceny doświadczenia Wykonawców, które będzie miało wpływ na jakość wykonywania zamówienia.

W kryterium Doświadczenie Wykonawcy można uzyskać max. 20,00 pkt.

**Kryterium nr 3: Jakość jadłospisu dekadowego – według następującego wzoru:**

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{liczba pkt. za jakość jadłospisu dekadowego badanej oferty}}{\text{najwyższa liczba pkt. za jakość jadłospisu dekadowego spośród wszystkich ofert podlegających ocenie}} \times 20 \text{ pkt.}$$

Ocena złożonych ofert w zakresie przedmiotowego kryterium zostanie dokonana na podstawie złożonego przez Wykonawcę wraz z ofertą arkusza oceny, stanowiącego załącznik nr 1a do SIWZ.

Wskazówki do arkusza oceny jakości jadłospisu dekadowego (dieta podstawowa):

- 1) Tabela 1 zawiera parametry wymagane przez Zamawiającego i nie może być modyfikowana przez Wykonawcę.
- 2) Tabela 2 zawiera parametry punktowane. Wykonawca wypełnia wskazane w załączniku miejsca i na tej podstawie zostanie obliczona ilość punktów danej oferty. W przypadku, gdy Wykonawca nie wypełni wskazanych miejsc lub wpisze dane niezgodne z SIWZ oferta zostanie odrzucona.

W kryterium Jakość jadłospisu dekadowego można uzyskać max. 20,00 pkt.

2. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie (Kryterium nr 1 + Kryterium nr 2 + Kryterium nr 3) najwyższą liczbę punktów.

**Rozdz. XIV. Poprawa omyłek, odrzucenie oferty, unieważnienie postępowania.**

3) Zamawiający poprawi w ofertach:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie;
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe;
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty,
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

2. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli:
  - 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ,
  - 2) Wykonawca nie złoży kompletu dokumentów wymienionych w Rozdz. X lub dokumenty te będą nieprawidłowe,
  - 3) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
  - 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia; przy czym Zamawiający najpierw zwróci się o wyjaśnienie ceny przez Wykonawcę. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca wykonawcę, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z załączonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - 5) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
  - 6) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą,
  - 7) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
  
3. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
  - 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - 2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego,
  - 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą.

#### **Rozdz. XV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
2. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający będzie wymagał przed zawarciem umowy przedłożenia **umowy regulującej współpracę** tych Wykonawców.
3. Brak przekazania przed podpisaniem umowy dokumentów wymienionych w pkt. 2 będzie jednoznaczny z odmową podpisania umowy przez Wykonawcę.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

#### **Rozdz. XVI. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

1. Zamawiający w niniejszym postępowaniu wymaga od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 3% maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania Zamawiającego wynikającego z umowy.
2. Zabezpieczenie może być wnoszone w następujących formach:
  - pieniądzu,

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, gwarancjach bankowych,
  - gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - 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. 2016 poz. 359 t.j.). Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w PKO Bank Polski SA nr 53 1440 1101 0000 0000 1215 5697 z dopiskiem: „ZP/23/2019/US – świadczenie usług w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków”.
3. Zabezpieczenie wnoszone w pozostałych formach należy złożyć w dniu podpisania umowy w siedzibie Zamawiającego, w Sekretariacie Dyrektora.
  4. Warunki, które winna spełniać gwarancja ubezpieczeniowa lub bankowa przedstawiona na zabezpieczenie należytego wykonania umowy:
    - a) gwarancja winna być udzielona nieodwołalnie, bezwarunkowo na pokrycie roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę,
    - b) kwota gwarancji i terminy jej obowiązywania winny być zgodne z postanowieniami SIWZ oraz umowy,
    - c) warunkiem wypłaty kwoty gwarantowanej może być jedynie przedstawienie Gwarantowi wezwania Zamawiającego do wypłacenia określonej kwoty wraz z oświadczeniem, że Wykonawca nie wywiązał się ze zobowiązań umownych oraz wyjaśnieniem na czym to nie wywiązanie polega.
  5. Jakikolwiek odstępstwa od zasad sporządzenia i przedstawienia gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej wskazanych w niniejszym rozdziale uniemożliwią podpisanie umowy.
  6. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
  7. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w pkt. 2.
  8. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia bez zmniejszenia jego wysokości.
  9. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

**Rozdz. XVII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

Wzór umowy, określający szczegółowe warunki, na których Zamawiający zawrze umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, stanowi załącznik nr 4 do SIWZ.

**Rozdz. XVIII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE)**

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital im. Św. Jadwigi Śląskiej w Trzebnicy, ul. Prusicka 53-55.
- z inspektorem ochrony danych w Szpitalu im. Św. Jadwigi Śląskiej można skontaktować się w sprawie dotyczącej przetwarzania danych osobowych; e-mail: [iod@szpital-trzebnica.pl](mailto:iod@szpital-trzebnica.pl), tel. 71 312-09-20 wew. 259.
- Pani/Pana dane osobowe zawarte w ofertach/wnioskach o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego a także dane znajdujące się w publicznie dostępnych rejestrach (Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja Informacji o Działalności Gospodarczej RLP, Krajowy Rejestr Karny) będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego/ postępowaniem konkursowym/ rozpatrzenia oferty oraz podjęcia działań przed zawarciem ewentualnej umowy.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności ustawy z dnia 27 sierpnia 2009 o finansach publicznych, ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks Cywilny, a w przypadku postępowań o udzielenie zamówienia publicznego/ postępowań konkursowych w związku z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 prawo zamówień publicznych (dalej zwana Pzp).
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą organy lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp; a także na podstawie umów powierzenia, w szczególności w przypadku wyboru oferty dane przekazane mogą być dostawcom systemów informatycznych i usług IT, podmiotom świadczącym usługi prawnicze, urzędowi skarbowemu, bankom.
- Pani/Pana 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 przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

**Wykaz załączników:**

Załącznik nr 1 - Formularz oferty

Załącznik nr 1a – Arkusz oceny jakości jadalospisu dekadowego

Załącznik nr 2 - Wykaz usług

Załącznik nr 3 – Wykaz osób

Załącznik nr 4 – Wzór umowy