

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
Regionalny Szpital w Kołobrzegu
ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg
(pok. nr 11)
e-mail Monika.Derwisz@szpital.kolobrzeg.pl
tel. (94) 35 30 362
fax (94) 35 544 08

ZAPRASZA DO ZŁOŻENIA OFERTY W POSTĘPOWANIU PROWADZONYM
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
NA USŁUGI

O WARTOŚCI ZAMÓWIENIA POWYŻEJ KWOT OKREŚLONYCH W PRZEPISACH
WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 NA:

„świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla
potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu”

Dyrektor
Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu
31.07.2019r.
.....
Agnieszka Ostrowska.....
Zamawiający

SPIS TREŚCI :

Rozdział I	Forma oferty;
Rozdział II	Zasady komunikacji z Zamawiającym. Sposób składania dokumentów.
Rozdział III	Wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia;
Rozdział IV	Jawność postępowania;
Rozdział V	Podstawy wykluczenia. Warunki udziału w postępowaniu. Dokumenty;
Rozdział VI	Wykonawcy zagraniczni;
Rozdział VII	Termin wykonania zamówienia;
Rozdział VIII	Wadium
Rozdział IX	Wyjaśnienia treści SIWZ i jej modyfikacja oraz sposób porozumiewania się wykonawców z zamawiającym;
Rozdział X	Sposób obliczenia ceny oferty;
Rozdział XI	Składanie i otwarcie ofert;
Rozdział XII	Wybór oferty najkorzystniejszej;
Rozdział XIII	Zawarcie umowy. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
Rozdział XIV	Pouczenie o środkach ochrony prawnej;
Rozdział XV	Opis przedmiotu zamówienia.
Załączniki:	

Załącznik nr 1	formularz oferty
Załącznik nr 2a	wzór umowy
Załącznik nr 2b	wzór umowy dzierżawy wraz z załącznikami
Załącznik nr 3	przykładowy wzór zobowiązania podmiotu trzeciego
Załącznik nr 4	wykaz osób skierowanych do realizacji usługi
Załącznik nr 5	wykaz usług
Załącznik nr 6	ocena jądłospisów

Podstawa prawna: Ustawa z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2018 poz. 1986 ze zm.), zwana dalej ustawą.

W związku z wejściem w życie w dniu 18 października 2018r. przepisów dotyczących elektronicznej składania zamówień, Zamawiający zwraca uwagę na istotne zmiany związane ze sposobem składania oferty.

ROZDZIAŁ I Forma oferty

1. **Na ofertę** składają się: oświadczenie wykonawcy co do spełnienia na rzecz zamawiającego określonego w niniejszej SIWZ świadczenia, w zadeklarowany sposób i za oferowaną cenę składane na formularzu oferty oraz wszystkie pozostałe wymagane dokumenty (w tym oświadczenia, załączniki itp.) zgodnie z rozdziałem V specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ).
2. Wykonawcy sporządzają oferty zgodnie z wymaganiami SIWZ.
3. Oferta cenowa musi być sporządzona na formularzu oferty, według wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do SIWZ.
4. Oferta cenowa musi być sporządzona na formularzu oferty, według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do siwz. Postępowanie odbywa się w języku polskim w związku z czym oferta oraz wszelkie pisma, dokumenty, oświadczenia itp. składane w trakcie postępowania między zamawiającym a wykonawcami muszą być sporządzone czytelnie, w języku polskim.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale V pkt 5 siwz, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty. Jeżeli dokumenty te będą w języku obcym zamawiający będzie żądał od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia ich na język polski.
7. Wykonawca składa tylko jedną ofertę.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
9. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
10. **Zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy:**
Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy, polegających na powtórzeniu podobnych usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

ROZDZIAŁ II Zasady komunikacji z Zamawiającym. Sposób składania dokumentów

1. **Uwaga! Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami, w tym oferty oraz wszelkie oświadczenia, wnioski (w tym o wyjaśnienie treści siwz), zawiadomienia i informacje przekazywane są wyłącznie w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy Portal Smart PZP (zwanej dalej: „Platformą”) pod adresem: <https://portal.smartpzp.pl/szpital.kolobrzeg>**
2. Korespondencja przekazana zamawiającemu w inny sposób (np. listownie, mailem lub faksem) nie będzie brana pod uwagę.
3. Za datę wpływu ww. dokumentów przyjmuje się datę zapisania na serwerach. **Aktualna data i godzina, zsynchronizowane z Głównym Urzędem Miar, wyświetlane są w prawym górnym rogu Platformy.**
4. Zgodnie z art. 10a ust. 5 ustawy oferty oraz Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (zwany dalej JEDZ), sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Nr sprawy EP/23/2019

5. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia:
 - 1) dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w tym rozporządzeniu, składane są w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem,
 - 2) poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
 - 3) poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. **Wykonawca w celu złożenia oferty rejestruje się na Platformie. Korzystanie z Platformy jest bezpłatne. Podgląd i pobieranie dokumentacji postępowania nie wymaga logowania.**
7. Do założenia konta na Platformie wymagany jest certyfikat kwalifikowany.
8. Szczegółowe informacje dot. sposobu wykonania ww. czynności znajdują się w „Instrukcji obsługi Portalu e-Usług SmartPZP”, dostępnej na stronie Platformy pod adresem <https://portal.smartpzp.pl/szpital.kolobrzeg/elearning>.
9. W zależności od formatu kwalifikowanego podpisu (PAdES, XAdES) i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) wykonawca dołącza do Platformy uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny):
 - 1) dokumenty w formacie „pdf” należy podpisywać tylko formatem PAdES;
 - 2) zamawiający dopuszcza podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy należy użyć formatu XAdES.
10. Przed terminem składania ofert wykonawca ma możliwość wycofania bądź zmiany oferty. Zmiana oferty następuje poprzez jej wycofanie oraz złożenie nowej oferty – z uwagi na zaszyfrowaną ofertę nie ma możliwości edycji złożonej oferty. Szczegółowe informacje dot. sposobu wykonania tych czynności znajdują się w „Instrukcji obsługi Portalu e-Usług SmartPZP”, dostępnej na stronie Platformy pod adresem <https://portal.smartpzp.pl/szpital.kolobrzeg/elearning>
11. W przypadku, gdy do reprezentowania wykonawcy wymagana jest reprezentacja łączna (więcej niż jedna osoba), do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo/a podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym łącznie przez wszystkie osoby uprawnione do reprezentacji.
12. Zamawiający informuje, że Platforma jest kompatybilna ze wszystkimi podpisami elektronicznymi.
13. Wymagania techniczne: dokumenty wymagane przez zamawiającego, winny być załączone w formie plików w formacie odpowiednio .xml, .pdf, .doc, .docx, .xls lub .xlsx.
14. Do niniejszego postępowania mają zastosowanie przepisy określone w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych.

ROZDZIAŁ III Wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 1 należy dołączyć do oferty.
3. Wszelką korespondencję w postępowaniu zamawiający kieruje do pełnomocnika.
4. Oferta wspólna musi być sporządzona zgodnie z SIWZ;
5. Sposób składania dokumentów przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia został określony w Rozdziale V SIWZ;
6. Wspólnicy spółki cywilnej są wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia i mają do nich zastosowanie zasady określone w pkt 1 – 5.
7. Przed podpisaniem umowy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą mieli obowiązek przedstawić zamawiającemu umowę konsorcjum, zawierającą, co najmniej:
 - 1) zobowiązanie do realizacji wspólnego przedsięwzięcia gospodarczego obejmującego swoim zakresem realizację przedmiotu zamówienia,
 - 2) określenie zakresu działania poszczególnych stron umowy,
 - 3) czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy, niż okres obejmujący realizację zamówienia.

ROZDZIAŁ IV Jawność postępowania

1. Zamawiający prowadzi protokół postępowania.
2. Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się na wniosek, po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
3. Przekazanie protokołu lub załączników następuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. W przypadku protokołu lub załączników sporządzonych w postaci papierowej, jeżeli z przyczyn technicznych znacząco utrudnione jest udostępnienie tych dokumentów przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, w szczególności z uwagi na ilość żądanych do udostępnienia dokumentów, zamawiający informuje o tym wnioskodawcę i wskazuje sposób, w jaki mogą być one udostępnione.
5. Bez zgody zamawiającego wnioskodawca w trakcie wglądu do protokołu lub załączników w miejscu wyznaczonym przez zamawiającego nie może samodzielnie kopiować lub utrwalać za pomocą urządzeń lub środków technicznych służących do utrwalania obrazu treści złożonych ofert.
6. Jeżeli udostępnianie protokołu lub załączników będzie się wiązało z koniecznością poniesienia dodatkowych kosztów, związanych z wskazanym przez wnioskodawcę sposobem udostępniania lub koniecznością przekształcenia protokołu lub załączników koszty te pokrywa wnioskodawca.
7. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

8. Zaleca się, aby wykonawca informacje stanowiące tajemnicę jego przedsiębiorstwa zawarł w oddzielnym pliku oraz oznaczył je klauzulą „Nie udostępniać. Informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”.
9. W sytuacji, gdy wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone dokumenty.
10. 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”, Zamawiający informuje, że:
 - a) Administratorem czyli podmiotem decydującym o celach i środkach przetwarzania danych osobowych jest **Regionalny Szpital w Kołobrzegu reprezentowany przez Dyrektora Szpitala**
 - b) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych Osobowych, z którym może się skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania swoich danych osobowych pod adresem email: iod@szpital.kolobrzeg.pl
 - c) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego. Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy.
 - a) dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, 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.
 - d) obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy
 - e) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
 - f) Osoba, której dane dotyczą posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania 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 przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.
 - g) Osobie, której dane dotyczą nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

***Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w

zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

****Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Rozdział V Podstawy wykluczenia. Warunki udziału w postępowaniu. Dokumenty.

1. O udzielenie zamówienia może się ubiegać wykonawca, który **nie podlega wykluczeniu z postępowania**, w okolicznościach, o których mowa w:
 - 1) art. 24 ust. 1 pkt 12) – 23) ustawy;
 - 2) art. 24 ust. 5 pkt 1), 2), 4) i 8) ustawy; wykluczeniu na tej podstawie podlega wykonawca:
 - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe,
 - b) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych,
 - c) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
 - d) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
2. Ponadto o udzielenie zamówienia może się ubiegać wykonawca, który **spełnia poniżej określone warunki udziału w postępowaniu** dotyczące:
 - 1) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 400 000.00 PLN na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. Suma gwarancyjna powinna odnosić się do działalności ujętej w niniejszym postępowaniu. Polisa ubezpieczeniowa winna być rozszerzona o OC produktu (w tym zatrucia pokarmowe).
 - 2) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

- a) Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że zrealizował bądź realizuje w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie min. 1 usługę polegającą na świadczeniu usług żywienia pacjentów szpitala w ilości minimum 5000 osobodni miesięcznie.
- b) Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, tj.:
 - dyplomowanego dietetyka z minimum trzyletnim stażem pracy współpracującego bezpośrednio z dietetykiem szpitala. Nadzorującego przygotowywanie i wydawanie posiłków w kuchni centralnej Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, dystrybucję w oddziałach szpitalnych, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami
 - osoby nadzorującej – kierownika/ koordynatora usługi, która będzie posiadać odpowiednie kwalifikacje wykształcenie min. średnie gastronomiczne oraz doświadczenie na podobnym stanowisku. Zamawiający wymaga, aby kierownik/ koordynator usługi, był obecny na terenie kuchni centralnej w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.00, a w razie jego nieobecności pisemnego wyznaczenia osoby zastępującej, z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego

3) w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, zamawiający żąda:

- a) Certyfikat HACCP

3. Jednolity Europejski Dokument Zamówienia:

- 1) W celu wstępnego potwierdzenia, że wykonawca nie podlega wykluczeniu, z powodów określonych w pkt 1 oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 2, wykonawca składa aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie w formie jednolitego dokumentu** sporządzonego zgodnie z wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Europejskiej wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE oraz art. 80 ust. 3 dyrektywy 2014/25/UE, zwanego dalej **Jednolitym Europejskim Dokumentem Zamówienia lub „JEDZ”**;
Zamawiający informuje, iż Instrukcję wypełnienia **JEDZ** oraz edytowalną wersję formularza **JEDZ** można znaleźć pod adresem:
<https://www.uzp.gov.pl/baza-wiedzy/jednolity-europejski-dokument-zamowienia>
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, **JEDZ** składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw wykluczenia;
- 3) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także **JEDZ-e** dotyczące tych podmiotów;
- 4) Wykonawca może wykorzystać w **JEDZ** nadal aktualne informacje zawarte w innym **JEDZ** złożonym w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym przez zamawiającego. W takim przypadku wykonawca wskazuje w formularzu oferty: nazwę, numer, zakres informacji do wykorzystania oraz datę wszczęcia tego postępowania.

- 5) Zamawiający dopuszcza, aby w celu wstępnego potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykonawca w części IV – Kryteria kwalifikacji wypełnił tylko sekcję α. W takim przypadku wykonawca nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji w części IV JEDZ.
4. Potencjał podmiotu trzeciego:
- 1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych;
 - 2) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia;
 - 3) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, gdy podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane;
 - 4) Jeżeli wykonawca polega na zasobach innych podmiotów na zasadach, o których mowa w ppkt 1), zamawiający wymaga od wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów, o których mowa w Rozdziale V pkt 5 ppkt 1 SIWZ.
5. Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia oświadczeń i/lub dokumentów na potwierdzenie, że:
- 1) Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania, z powodów określonych w pkt 1, tj.:
 - a) **zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub inny dokument potwierdzający, 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;
W przypadku składania oferty wspólnej ww. zaświadczenie składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną. W przypadku składania oferty przez spółkę cywilną wykonawca musi złożyć oddzielne zaświadczenia dla każdego ze współników oraz oddzielne na spółkę.
Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.
 - b) **zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzający, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, 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;
W przypadku składania oferty wspólnej ww. zaświadczenie składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną. W przypadku składania oferty przez spółkę cywilną

- wykonawca musi złożyć oddzielne zaświadczenia dla każdego ze współników oraz oddzielne na spółkę.
Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- c) **odpis 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 wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;
W przypadku oferty wspólnej ww. odpis składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólna.
Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- d) **informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
W przypadku oferty wspólnej ww. informację składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólna.
Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- e) **oświadczenie wykonawcy** o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumenty potwierdzające dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności;
W przypadku składania oferty wspólnej ww. informację składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólna.
Ww. oświadczenie należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- f) **oświadczenie wykonawcy** o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne;
W przypadku składania oferty wspólnej ww. informację składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólna.
Ww. oświadczenie należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- g) **oświadczenie wykonawcy** o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych.
Ww. oświadczenie należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 2) **Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt 2, tj.:**
- a) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę min. 400 000.00 PLN na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. Suma gwarancyjna powinna odnosić się do działalności ujętej w niniejszym postępowaniu. Polisa ubezpieczeniowa winna być rozszerzona o OC produktu (w tym zatrucia pokarmowe).

Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.

b) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że zrealizował bądź realizuje w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie min. 1 usługę polegającą na świadczeniu usług żywienia pacjentów szpitala w ilości minimum 5000 osobodni miesięcznie (**wykaz usług – załącznik nr 5 do SIWZ**).

Ww. oświadczenie należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że dysponuje osobami, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, tj.:
 - dyplomowanego dietetyka z minimum trzyletnim stażem pracy współpracującego bezpośrednio z dietetykiem szpitala. Nadzorującego przygotowywanie i wydawanie posiłków w kuchni centralnej Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, dystrybucję w oddziałach szpitalnych, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami
 - osoby nadzorującej – kierownika/ koordynatora usługi, która będzie posiadać odpowiednie kwalifikacje wykształcenie min. średnie gastronomiczne oraz doświadczenie na podobnym stanowisku. Zamawiający wymaga, aby kierownik/ koordynator usługi, był obecny na terenie kuchni centralnej w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.00, a w razie jego nieobecności pisemnego wyznaczenia osoby zastępującej, z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego (**wg wzoru załącznik nr 4 do SIWZ**).

Ww. oświadczenie należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

3) **Wykonawca w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, o których mowa w pkt 3, tj.:**

a) Certyfikat HACCP

Ww. dokument należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej za zgodność z oryginałem.

6. **Dokumenty wymagane przez zamawiającego, które należy dołączyć do oferty:**

1) **formularz oferty** zgodnie z Rozdziałem I pkt 3 SIWZ;

W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jeden wspólny formularz.

Ww. oświadczenie należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

2) **Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ)**, zgodnie z Rozdziałem V pkt 3 SIWZ;

W przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenie składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną.

W przypadku, gdy wykonawca powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu składa także **JEDZ-e dotyczące tych podmiotów.**

Ww. oświadczenie należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

- 3) **zobowiązanie podmiotu trzeciego**, zgodnie z Rozdziałem V pkt 4 ppkt 2 SIWZ, jeżeli wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, zamierza polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, przykładowy wzór zobowiązania podmiotu trzeciego stanowi załącznik nr 3 do SIWZ;
Ww. oświadczenie należy złożyć w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 - 4) **odpowiednie pełnomocnictwa**;
Ww. pełnomocnictwa należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym
 - 5) **oświadczenie** według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ wskazujące część zamówienia, której wykonanie wykonawca powierzy podwykonawcom (jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców) oraz firmy podwykonawców (jeżeli są znane);
W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jedno wspólne oświadczenie.
Ww. oświadczenie należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 - 6) **Jadłospis dekadowy (10 przykładowych jadłospisów dla diety normalnej- okres letni).** Jeżeli przedstawione jadłospisy nie będą spełniały wymogów określonych w opisie przedmiotu zamówienia lub/i norm i przepisów obowiązujących w tym zakresie, Zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z treścią SIWZ. Jadłospisy należy złożyć wraz z ofertą.
W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jeden wspólny jadłospis.
Ww. oświadczenie należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
 - 7) **Strukturę organizacyjną oraz zakres odpowiedzialności poszczególnych osób**, zawierającą co najmniej następujące informacje strukturę organizacyjną, zakres odpowiedzialności a także odpowiednie możliwości wsparcia, musi zawierać informacje o kwalifikacjach i doświadczeniu poszczególnych osób biorących udział w wykonywaniu zamówienia z określeniem zakresu ich odpowiedzialności. Opis zastępstw kluczowego personelu w przypadku nieobecności.
W przypadku składania oferty wspólnej należy złożyć jeden opis.
Ww. oświadczenie należy złożyć pod rygorem nieważności w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
7. **Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej:**
- 1) W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy, wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu;
 - 2) Ww. oświadczenie oraz ewentualne dowody wykonawca składa w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez zamawiającego na stronie internetowej (Platformie) informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy.
 - 3) W przypadku składania oferty wspólnej ww. oświadczenie składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną.

- 4) Ww. oświadczenie należy złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem: przy użyciu Platformy.
8. **Zasady dotyczące składania oświadczeń i dokumentów oraz ich forma i język.**
- 1) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca (osoba lub osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy), podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca (podmiot trzeci), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.
 - 2) **Poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje w formie elektronicznej przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego.**
 - 3) Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
 - 4) W przypadku wskazania przez wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w Rozdziale V pkt 5 SIWZ, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.
 - 5) W przypadku, o którym mowa w ppkt 4) zamawiający będzie żądał od wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez wykonawcę i pobranych samodzielnie przez zamawiającego dokumentów.
 - 6) Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
 - 7) Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy będzie podlegać odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania.
 - 8) Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania.
 - 9) W przypadku wątpliwości zamawiający wezwie, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy.
 - 10) **Uwaga ! Na podstawie art. 24aa ustawy zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
 - 11) **Jeżeli wykonawca, o którym mowa w ppkt 10), uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.**

ROZDZIAŁ VI Wykonawcy zagraniczni

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej i jest zobowiązany, zgodnie z Rozdziałem V pkt 5 ppkt 1 SIWZ do złożenia wskazanych tam dokumentów, to zgodnie z § 7 **Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, okresu ich ważności oraz form, w jakich dokumenty te mogą być składane** (Dz. U. poz. 1126, z 2018 r. poz. 1993 ze zm.) zamiast dokumentów:
 - 1) o których mowa w § 5 pkt 1 ww. Rozporządzenia:
 - składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania 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,
 - 2) o których mowa w § 5 pkt 2-4 ww. Rozporządzenia:
 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) 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
 - b) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
2. Dokumenty, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 lit. b ww. Rozporządzenia, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 2 lit. a ww. Rozporządzenia, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem tego terminu.
3. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w § 7 ust. 1 ww. Rozporządzenia, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis 7 ust. 2 ww. Rozporządzenia stosuje się odpowiednio.
4. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.
5. Wykonawca mający siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w odniesieniu do osoby mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w § 5 pkt 1 ww. Rozporządzenia, składa dokument, o którym mowa w § 7 ust. 1 pkt 1 ww. Rozporządzenia, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy, jeżeli zamawiający wymagał zgodnie z Rozdziałem V pkt 5 ppkt 1 SIWZ złożenia tego dokumentu. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym,

administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Przepis § 7 ust. 2 zdanie pierwsze ww. Rozporządzenia stosuje się.

6. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu, o którym mowa w pkt 5, złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

ROZDZIAŁ VII Termin wykonania zamówienia

Zamówienie realizowane będzie w następujących terminach: 36 miesięcy. **Termin rozpoczęcia świadczenia usługi przewiduje się na dzień 16.10.2019 r.**

ROZDZIAŁ VIII Wadium

1. Wadium należy wnieść w wysokości: 105 000,00 zł

przed upływem terminu składania ofert. **Decyduje moment wpływu środków do zamawiającego.**

Uwaga: zaleca się aby w tytule przelewu wnoszonego w pieniądzu wskazać dane identyfikujące postępowanie, tak aby przyporządkowanie wadium do danego postępowania nie budziło wątpliwości.

2. Wadium może być wnoszone:
 - 1) w pieniądzu – przelewem na konto depozytowe Zamawiającego **Banku MILLENIUM S.A. Kołobrzeg nr rachunku 3011602202000000061747845**, z dopiskiem „wadium w przetargu nieograniczonym na: świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu”.
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej (z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym), gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, 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 - **dokumenty wadialne (gwarancje bankowe, gwarancje ubezpieczeniowe, poręczenia) muszą zostać dołączone do oferty w postaci elektronicznej przez wczytanie na Platformie.**
3. Zamawiający wymaga złożenia dokumentu w formie elektronicznej – **z zastrzeżeniem, iż musi on być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez Gwaranta tj. wystawcę gwarancji/poręczenia.**
4. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku formach.
5. W przypadku wnoszenia wadium w pieniądzu zaleca się, aby np. w tytule przelewu wyraźnie oznaczyć wykonawcę wnoszącego wadium, szczególnie w przypadku gdy wadium jest wnoszone przez pełnomocnika/pośrednika.
6. W przypadku, gdy wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji bankowej, gwarancji ubezpieczeniowej lub poręczenia:
 - 1) dokument gwarancji/poręczenia sporządzony w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski,
 - 2) gwarancje/poręczenia podlegać muszą prawu polskiemu; wszystkie spory odnośnie gwarancji/poręczeń będą rozstrzygane zgodnie z prawem polskim i poddane jurysdykcji sądów polskich.

Nr sprawy EP/23/2019

7. W przypadku, gdy wykonawca wnosi wadium w formie gwarancji bankowej, gwarancji ubezpieczeniowej lub poręczenia z treści tych gwarancji/poręczeń musi w szczególności jednoznacznie wynikać:
 - 1) zobowiązanie gwaranta/poręczyciela (np. banku, zakładu ubezpieczeń) do zapłaty całej kwoty wadium **nieodwołalnie i bezwarunkowo** na pierwsze żądanie zamawiającego (beneficjenta gwarancji/poręczenia) zawierające oświadczenie, że zaistniały okoliczności, o których mowa w pkt 10, bez potwierdzania tych okoliczności,
 - 2) termin obowiązywania gwarancji/poręczenia, który nie może być krótszy niż termin związania ofertą.
8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, jeżeli nie wniesie on wadium lub wniesie wadium w sposób nieprawidłowy.
9. Wadium wniesione w pieniądzu zamawiający przechowa na rachunku bankowym.
10. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli:
 - 1) 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 jego stronie,
 - 2) wykonawca, w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
11. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt 10 ppkt 2.
12. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
13. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
14. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie pkt 10, jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez zamawiającego.
15. Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu zamawiający zwróci je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane pomniejszonym o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek wykonawcy.
16. W ofercie należy wpisać nr konta, na które zamawiający ma zwrócić wadium.

ROZDZIAŁ IX Wyjaśnienia treści SIWZ i jej modyfikacja oraz sposób porozumiewania się wykonawców z zamawiającym

1. Zamawiający urzęduje w następujących dniach (pracujących) od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 15:00.

2. Zamawiający nie przewiduje zwoływania zebrania wykonawców.
3. **Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami jest p. Monika Derwisz tel. 94 35 30 262 w godz. 07:00 – 15:00**
4. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynęły do zamawiającego **za pośrednictwem Platformy** nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynęł po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4, lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 4.
7. Treść pytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał SIWZ bez ujawniania źródła zapytania oraz udostępnia na stronie internetowej (Platformie).
8. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę treści SIWZ zamawiający udostępnia na stronie internetowej (Platformie).
9. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i zamieszcza informację na stronie internetowej (Platformie).

ROZDZIAŁ X Sposób obliczenia ceny oferty

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym wg wzoru stanowiącego Załączniki nr 2 do SIWZ.
2. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SIWZ.
3. Zamawiający przewiduje możliwości zmian ceny ofertowej brutto w sytuacjach wymienionych we wzorze umowy.
4. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
6. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) usługi, których świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Tak obliczona cena będzie brana pod uwagę przez komisję przetargową w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty.
8. Cena podana w ofercie musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia określonym w niniejszej SIWZ.

ROZDZIAŁ XI Składanie i otwarcie ofert

1. Ofertę należy złożyć **poprzez Platformę** w terminie do dnia **05 września 2019 roku**, do godz. **09:00**.
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **05 września 2019 roku**, o godz. **09:30** w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg, pok. nr 11. Otwarcie ofert jest jawne, wykonawcy mogą w nim uczestniczyć.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest przeprowadzane przez komisję przetargową powołaną decyzją Dyrektora.
4. Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Następnie zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej (Platformie) informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

ROZDZIAŁ XII Wybór oferty najkorzystniejszej

1. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następujących kryteriów oceny ofert:

- 1) **cena (C) – 60 %**

Sposób przyznania punktów w kryterium „cena”:

$$C = \frac{\text{najniższa cena ofertowa}}{\text{cena ofertowa w ofercie ocenianej}} \times 60 \%$$

- 2) **Jakość 20% (J)**

Zamawiający dokona oceny oferty w tym kryterium na podstawie opracowanej przez Wykonawcę Koncepcji świadczenia usługi, która winna zawierać co najmniej:

- 1) **Jadłospis dekadowy (10 przykładowych jadłospisów dla diety normalnej - okres letni) – dołączyć do oferty**
 - **Ocena punktowa wg Bielińskiej maksymalnie 5 punktów**
 - poniżej 12 -0 punktów
 - 12- 21 -1 punkt
 - 22- 30 -2 punkty
 - 33-35 – 3 punkty
 - 35 -40 - 5 punktów

- Ocena wg wymogów gramowych umowy maksymalnie 6 punktów
 - wszystkie odpowiedzi pozytywne – (tak) – 6 punktów
 - odpowiedzi negatywne - (nie) - od 1 do 5 – 3 punkty
 - odpowiedzi negatywne - (nie) - od 6 do 10 – 2 punkty
 - ilość odpowiedzi negatywnych powyżej 10 – 0 punktów
- Ocena teoretyczna / średnie wartości energetyczne i odżywcze/ maksymalnie 4 punkty
 - średnia wartość energetyczna: w granicach normy – 1 punkt,
poniżej normy – 0 punktów,
powyżej normy - 0 punktów
 - średnia zawartość białka: w granicach normy – 1 punkt,
poniżej normy – 0 punktów,
powyżej normy - 0 punktów
 - średnia zawartość tłuszczu: w granicach normy – 1 punkt,
poniżej normy – 0 punktów,
powyżej normy - 0 punktów
 - średnia zawartość węglowodanów: w granicach normy – 1 punkt,
poniżej normy – 0 punktów,
powyżej normy - 0 punktów

2) **Strukturę organizacyjną oraz zakres odpowiedzialności poszczególnych osób** (dołączyć do oferty) - 5 punktów

Należy jasno określić strukturę organizacyjną, zakres odpowiedzialności a także odpowiednie możliwości wsparcia. Oferta musi zawierać informacje o kwalifikacjach i doświadczeniu poszczególnych osób biorących udział w wykonywaniu zamówienia z określeniem zakresu ich odpowiedzialności. Opis zastępstw kluczowego personelu w przypadku nieobecności. Ocena będzie następująca:

- organizacja personelu (czytelność podziału ról i zakresu odpowiedzialności członków personelu oraz jego adekwatność w stosunku do usługi będącej przedmiotem zamówienia, przepływ informacji pomiędzy personelem, koordynacja realizacji usługi przez kierownika) - 0-2 pkt.
- zastępowalność kierownika/koordynatora oraz dietetyka (choroba, urlop itp.) – 0-2 pkt.
- organizacja kontroli jakości (plan zapewnienia i kontroli jakości) – 0-1 pkt.

3) **Przewidywany średni dzienny koszt surowców („wsad do kotła”) 20%**

Minimum 30% wsadu do kotła. Zaoferowanie niższego wsadu do kotła – oferta zostanie odrzucona, jako niezgodna z SIWZ.

Najwięcej punktów otrzyma najwyższy zaoferowany wsad do kotła. Obliczenie punktów będzie następowo wg wzoru:

$$W = \frac{\text{Wartość punktowa oferty badanej}}{\text{Wartość punktowa oferty badanej}} = \frac{\text{wsad do kotła oferty badanej}}{\text{najwyższy zaoferowany wsad do kotła}} \times 20$$

2. Największa suma punktów wyliczonych w powyższy sposób decyduje o uznaniu oferty za najkorzystniejszą.

Ocena końcowa:

C + J + W

3. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 60 dni.
4. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe (z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonywanych poprawek) a także inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ (niepowodujące istotnych zmian w treści oferty), niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przesłanki określone w art. 89 ustawy.
7. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium(ów) oceny ofert określonym(ych) w SIWZ.
8. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający poinformuje wszystkich wykonawców o okolicznościach, o których mowa w art. 92 ustawy.
9. W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy zamawiający unieważni postępowanie.
10. O unieważnieniu postępowania zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich wykonawców, którzy:
 - 1) ubiegali się o udzielenie zamówienia, - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
 - 2) złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
11. Zamawiający zwróci wykonawcom, których oferty nie zostały wybrane, na ich wniosek, złożone przez nich plany, projekty, rysunki, modele, próbki, wzory, programy komputerowe oraz inne podobne materiały.

ROZDZIAŁ XIII Zawarcie umowy. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. **Umowa.**
 - 1) Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę według wzoru, stanowiącego **załącznik nr 2a i 2b do SIWZ.**
 - 2) Zawarta umowa będzie jawna i będzie podlegała udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej (art. 139 ust. 3 ustawy).
2. **Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**
3. Zamawiający przewiduje wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy, które służyć będzie pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego umowy.
4. Od Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana jako najkorzystniejsza wymagane będzie wniesienie przed podpisaniem umowy zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości: 5 % ceny ofertowej przedstawionej przez Wykonawcę.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone jest w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) w pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy: MILLENNIUM S.A. Kołobrzeg Nr 30116022020000000061747845 z adnotacją „zabezpieczenie należytego wykonania umowy

- „świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu”.
 - 2) w poleceniach bankowych lub poleceniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zobowiązaniem pieniężnym,
 - 3) w gwarancjach bankowych,
 - 4) w gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 5) w poleceniach 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.
6. Sposób przekazania zabezpieczenia w formie innej niż pieniądz: Oryginał dokumentu należy złożyć w pokoju nr 11.
 7. Zwrot zabezpieczenia należytego wykonania umowy nastąpi w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane.
 8. Jeżeli o udzielenie zamówienia ubiegają się Wykonawcy występujący wspólnie, ponoszą oni solidarną odpowiedzialność za wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
 9. Jeżeli wyłoniony Wykonawca nie wniesie w określonym terminie zabezpieczenia należytego wykonania umowy zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że zachodzi jedna z przesłanek unieważnienia postępowania.
 10. W zakresie zabezpieczenia należytego wykonania umowy obowiązują uregulowania Prawa zamówień publicznych zawarte w art. od 147 do 151.

ROZDZIAŁ XIV Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Wykonawcom, którzy mają lub mieli interes w uzyskaniu zamówienia oraz ponieśli lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy: odwołanie i skarga.
2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu.
3. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu (np. za pośrednictwem Platformy) przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

ROZDZIAŁ XV Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych ilości usług niż podane w SIWZ.
2. Kody Wspólnego Słownika Zamówień:
 - 15.89.42.20-9 - posiłki szpitalne
 - 55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków
 - 55.32.20.00-3 - usługi gotowania posiłków

Nr sprawy EP/23/2019

- 55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych
 5. Przedmiotem niniejszego postępowania nie jest zawarcie umowy ramowej
 6. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6.
 7. Zgodnie z art.29 ust.3a ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca lub podwykonawca(y) zatrudniali na podstawie umowy o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks pracy (Dz.U.2018.108 t.j. z późn. zm.) wszystkie osoby, które wykonywać będą czynności opisane we wzorze umowy.
 8. Zgodnie z art. 36 ust. 2 pkt 8a lit a ustawy Pzp w trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 7 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 9. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę
 - 10.i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - 11.Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 7 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 8 czynności.
 - 12.Informacja na temat możliwości powierzenia przez wykonawcę wykonania części zamówienia podwykonawcom:
 - 13.Wykonawca zobowiązany jest do: wykazania w formularzu ofertowym części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz do podania nazw (firm) podwykonawców, jeżeli są znane.
 - 14.Zaleca się, aby Wykonawcy dokonali wizji lokalnej po uwzględnieniu terminu telefonicznie z Koordynatorem Działu Administracyjno-Technicznego – tel. 94 35 30 362.
 - 15.Zamawiający udostępni odpłatnie pomieszczenia kuchni dla Wykonawcy na zasadach określonych w odrębnej umowie dzierżawy, która określi warunki dzierżawy oraz odpłatności z nią związanych, np. za wodę, ścieki, energię elektryczną, m², c.o., itp., a która zostanie zawarta po rozstrzygnięciu postępowania przetargowego. Wykonawca własnym staraniem i na własny koszt będzie zobowiązany do przystosowania dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z wymogami Sanepidu (potwierdzonego pisemną opinią sanitarną) stosownie do potrzeb umożliwiających wykonywanie zamówienia. Właściwe zabezpieczenie tych pomieszczeń przed włamaniem i kradzieżą oraz utrzymanie w odpowiednim stanie techniczno-sanitarnym będzie leżało w gestii Wykonawcy. Załącznik nr 2b – wzór umowy dzierżawy.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1 do Umowy):

Przedmiotem zamówienia jest usługa świadczenia usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe.

Zamawiający informuje, że ilość osobodni żywieniowych wynosi około 96 000 rocznie/ wartość średnia z okresu 2016-2018/.

Jeden osobodzień żywieniowy to całodzienne wyżywienie pacjenta tj. śniadanie, II śniadanie, obiad i kolacja.

Podana przez Zamawiającego przewidywana ilość osobodni będąca przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego jest liczbą szacunkową i w trakcie realizacji umowy może ulec zmianie (zmniejszyć lub zwiększyć) w zależności od bieżących rzeczywistych potrzeb Zamawiającego wynikających z ilości hospitalizowanych pacjentów.

Nazwa i kod wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

15.89.42.20-9 - posiłki szpitalne

55.32.10.00-6 - usługi przygotowywania posiłków

55.32.20.00-3 - usługi gotowania posiłków

55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

I. PRZEPISY OBOWIAZUJĄCE W TRAKCIE ŚWIADCZENIA USŁUG:

1. Zalecane modelowe racje pokarmowe, ich wartość kaloryczną i zawartość składników odżywczych określa wykaz norm żywienia dla ludności Polski, tabele dziennych racji pokarmowych dla zakładów opieki zdrowotnej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie (określone w „Podstawach naukowych żywienia w szpitalach” 2001r., „Normach żywienia człowieka. Podstawach prewencji otyłości i chorób niezakaźnych” 2008 r. „Normach żywienia dla populacji Polski” 2017, „Zasadach prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”. IŻŻ 2011r, „Zaleceniach zdrowego żywienia w schorzeniach układu krążenia, układu oddechowego, narządu ruchu, psychosomatycznych i onkologicznych” IŻŻ 2012r). Wykonawca musi uwzględniać zmiany przepisów dokonane w trakcie trwania umowy.
2. Działalność Wykonawcy ma przebiegać zgodnie z Ustawą z 11 maja 2001 roku warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U.Nr 63, poz. 634) oraz zgodnie z jej nowelizacją z dnia 24 lipca 2002 roku (Dz.U. Nr 135, poz. 1145), nowelizacją z 30 października 2003 roku (Dz.U. z 2003 r. Nr 208 pozycja 2020) oraz spełniać wymogi Rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej (Dz. U. z 2005 r. Nr 31 poz. 265 z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych codziennie z każdego posiłku wg zaleceń Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku (Dz. U. Nr 171 poz. 1225) i nowelizacją z dnia 8 stycznia 2010 r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz niektórych ustaw (Dz. U. Nr 21, poz. 105)?.
4. Wszystkie artykuły spożywcze używane do przygotowywania posiłków muszą być świeże i spełniać wymogi przepisów żywieniowych, a zwłaszcza ujętych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 08.10.1993 roku w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach

Nr sprawy EP/23/2019

spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dz.U.Nr 104, poz. 476).

5. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w zakresie wywozu i unieszkodliwiania odpadów pokonsumpcyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności z ustawą z 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz. U. 2013 poz. 21).
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących przepisów w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zgodnie z obowiązującym od dnia 13 grudnia 2014 r. rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r , zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz.U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.).
7. Przygotowanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno – epidemiologiczny i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 178/ 2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 roku w sprawie ogólnych zasad i wymagań prawa żywnościowego oraz procedur w zakresie bezpieczeństwa żywności; Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 Z 2004 roku ze zmianami i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz.1225 z 2006r. ; Dz. U. Nr 136, poz. 914 z 2010r. Dz. U. Nr 21 poz.105 z 2010r.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
8. Na wszystkich etapach produkcji i dystrybucji posiłków Wykonawca musi zachować odpowiednie standardy higieniczne zgodnie z HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Analiza Ryzyka i Krytyczne Punkty Kontroli), zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP), przestrzegać zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż, przepisów BHP.

II. WYMAGANIA STAWIANE WYKONAWCY:

1. Kompleksowe usługi żywienia pacjentów Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu Wykonawca poprowadzi w oparciu o własne produkty.
2. Prowadzenie działalności oparte na wykorzystaniu bazy lokalowej wydierżawionej od Zamawiającego (725,20m²).
3. Dostarczanie przez Wykonawcę posiłków wózkami bemarowymi (zimnymi i gorącymi), **bezpośrednio do pacjenta**, zgodnie z zatwierdzonym przez obydwie strony godzinowym planem dystrybucji.
 - Śniadanie 8:00 – 9:15
 - drugie śniadanie 10:30 - 11:00
 - obiad 12:30 – 13:50
 - podwieczorek 15:30 - 16:00
 - kolacja i posiłek nocny (dieta cukrzycowa insulino zależna) 17:00 - 18:00

W/w godziny stanowią czas rozpoczęcia dystrybucji w oddziałach. Wydawanie posiłku personel Wykonawcy musi rozpocząć o wyznaczonej w planie godzinie, wg ustalonej kolejności. Zapakowane wózki bemarowe muszą wyjechać z kuchni centralnej przed wyznaczoną w planie godziną, uwzględniając czas na transport windą.

Bez zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonać samowolnie zmiany kolejności i zmiany godzin dystrybucji posiłków.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania tych zmian, w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby przez oddziały.

4. Zamawianie posiłków odbywać się będzie następująco:

- Zamówienie posiłku śniadaniowego – do godziny 08:00
- Zamówienie posiłku obiadowego – do godziny 11:30
- Zamówienie posiłku kolacyjnego – do godziny 14:30

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany czasu dostarczenia zamówienia (plus 30 minut) w nagłych przypadkach : awaria telefonu, awaria sieci internetowej, awaria komputera , sytuacje nagłe w oddziale uniemożliwiające złożenie zamówienia itp.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień posiłków w wersji papierowej lub elektronicznej – zgodnie z aktualnymi potrzebami Zamawiającego.
6. Żywienie pacjentów odbywać się będzie w oparciu o obowiązujące w szpitalu diety, przygotowane zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia, wykazem norm dziennych modelowych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie oraz wytycznymi Instytutu Matki i Dziecka
- **dieta normalna (podstawowa)**- cztery posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad ,kolacja.
Cena diety normalnej jest to koszt Zamawiającego brany pod uwagę do oceny oferty.
Ilość posiłków stanowi około 41,8% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
 - **dieta lekkostrawna (łatwo strawna)** – cztery posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad ,kolacja.
Cena tej diety stanowi 100 % ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 8,2 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
 - **dieta stosowana w leczeniu cukrzycy (z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów i nasyconych kwasów tłuszczowych)**
 - insulino zależnej - sześć posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja, posiłek nocny,
 - insulino niezależnej - pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 16,9% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
 - **dieta stosowana w chorobach żołądka (łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego)** – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.

Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.

Ilość posiłków stanowi około 3,9 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.

- **dieta stosowana w chorobach trzustki (łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu)** – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 0,2 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **dieta bezmleczna**– cztery posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad ,kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 1,7% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **dieta stosowana w chorobach wątroby(łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu)** – cztery posiłki dziennie: śniadanie, II śniadanie, obiad ,kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 5,3% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **dieta matek karmiących** – pięć posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100 % diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 2,5 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **dieta kobiet ciężarnych** — pięć posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100 % diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 2,3 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **dieta stosowana w leczeniu dzieci** - pięć posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 2,9 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **sonda (łatwo strawna o zmienionej konsystencji)** - pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 0,7% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.

Sondy – pełnowartościowe posiłki (stężenie kalorii w 1ml – 1kcal) o zmienionej konsystencji – przetarte i zmiksowane, umożliwiające ich podanie przez sondę lub przetokę. Należy dostarczać zapakowane jednostkowo w oddzielnych, szczelnych, opisanych pojemnikach z następującymi posiłkami i w ilościach (jeśli nie jest opisane inaczej):

- 3 x 500ml (śniadanie, obiad ,kolacja) na bazie zupy z urozmaiconymi dodatkami. Zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego płynnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.
- 2 x 250ml (II śniadanie, podwieczerek) urozmaicone, zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.

- 1 x 250ml (II kolacja –cukrzyca insulino zależna) urozmaicone, zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.
- **zmiksowana (łatwo strawna o zmienionej konsystencji)** – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 100% ceny diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 1,5% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- **papkowata (łatwo strawna o zmienionej konsystencji)** – pięć posiłków dziennie: śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety wynosi 100% diety podstawowej.
Ilość posiłków stanowi około 1,6% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.

Diety zmiksowane i papkowate - pełnowartościowe posiłki o zmienionej konsystencji, modyfikowane zgodnie z indywidualnymi zleceniami lekarskimi i dietetycznymi co do jakości składników odżywczych i ilości (opisane przez dietetyka szpitala w druku diety specjalne – przetarte i zmiksowane, umożliwiające ich podanie).

Należy dostarczać zapakowane jednostkowo w oddzielnych, szczelnych, opisanych pojemnikach z następującymi posiłkami i w ilościach (jeśli nie jest opisane inaczej):

Diety zmiksowane:

- 3 x 700 ml (śniadanie, obiad ,kolacja) na bazie zupy z urozmaiconymi dodatkami. Zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.
- 2 x 250 ml (II śniadanie, podwieczerek) urozmaicone, zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.
- 1 x 250ml (II kolacja –cukrzyca insulino zależna)) urozmaicone, zmiksowane wszystkie produkty w postaci jednorodnego posiłku. Dodatkowo do picia w ilości 200ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.

Diety papkowate:

- 2 x 350ml zupa + 200g II danie (śniadanie, kolacja) – konsystencja papkowata – zapakowane jednostkowo w oddzielnych pojemnikach z przykrywkami I opisane. Podane osobno: zupa zmiksowana w ilości 350ml; II danie – każdy dodatek zmiksowany osobno: dodatek białkowy 60g / np. twaróg, jaja, mięso, ryba/ , dodatek warzywny lub owocowy 50g, dodatek węglowodanowy 75g, masło 15g. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje zagęszczone : kisiel, budyń, soki przecierowe
- 1 x 350ml zupa + 450g II danie(obiad) – konsystencja papkowata – zapakowane jednostkowo w oddzielnych pojemnikach z przykrywkami I opisane. Podane osobno: zupa zmiksowana w ilości 350 ml; II danie – każdy dodatek zmiksowany osobno: dodatek białkowy 100g / np. mięso, ryba/ , dodatek warzywny lub owocowy 150g, dodatek węglowodanowy 200g. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje zagęszczone : kisiel, budyń, soki przecierowe
- 2 x 250 ml urozmaicone produkty lub potrawy o konsystencji przetartej (II śniadanie, podwieczerek) ;
- 1 x 200ml urozmaicone produkty lub potrawy o konsystencji przetartej (II kolacja –cukrzyca insulino zależna)

Nr sprawy EP/23/2019

- dieta płynna (łatwo strawna o zmienionej konsystencji) – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 50 % diety podstawowej.
W skład tej diety wchodzi zupa w ilości 500ml. Dodatkowo do picia w ilości 250ml urozmaicone napoje: soki, herbata, kawa zbożowa, kakao, kompot.
Ilość posiłków stanowi około 1,5% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- dieta Karela – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 50 % diety podstawowej.
W skład diety Karela wchodzi zimne mleko 3,2% - w ilości 1l na śniadanie, obiad i kolację. 0,5l na II śniadanie i podwieczerek.
Ilość posiłków stanowi około 0,1 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.
- dieta kleikowa – pięć posiłków dziennie : śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczerek, kolacja.
Cena tej diety stanowi 50 % diety podstawowej.
W skład posiłku diety kleikowej wchodzi: kleik sporządzony min. z ryżu, kaszy manny, płatków owsianych w ilości 500ml , gorzka herbata (250 ml) i suchary (min.7szt).
Ilość posiłków stanowi około 0,5 % w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.

Pozostałe diety specjalistyczne stanowią łącznie około 8,5% w ogólnej liczbie wydawanych posiłków.

7. **Dietoterapia szpitalna** wymaga realizowania diet nisko i wysokobiałkowych, nisko i wysokoenergetycznych, bezglutenowych, niskocholesterolowych, ubogopurynowych, bezreszkowych, bogatopurynowych, wegetariańskich, w nietolerancjach pokarmowych, rozdrobnionych oraz innych specjalistycznych w ramach diet opisanych powyżej, zgodnie z wymogami dietetycznymi dotyczącymi żywienia w szpitalu, ujętych w druku „ ZAMÓWIENIE” w rubryce „ SPECJALNE” i opisanych przez dietetyka szpitala w druku „DIETY SPECJALNE”. W celu uniknięcia pomyłek przy wydawaniu diet specjalnych Wykonawca zobowiązuje się do ich oddzielnego pakowania i opisywania.

Przygotowanie kanapek wymaga przygotowania ich ze wszystkich składowych produktów posiłku tj. posmarowania pieczywa masłem, obłożenia dodatkiem białkowym np. wędliną, serem. Wskazane jest przygotowanie past z produktu utrudniającego transport kanapek np. pasty jajecznej zamiast jajka, pasty twarogowej zamiast twarogu w plastrach. Dodatek warzywny np. pomidor, ogórek – obrany ze skórki, pokrojony w plastry, rzodkiewka starta na tarce i ułożona na kanapkach. Dodatek warzywny lub owocowy utrudniający ich spożycie powinien być podany w postaci drobno startych surówek, gotowanych/ pieczonych owoców lub musów. Kanapki przekrojone na pół.

Zamawiający wymaga przygotowania kanapek w kuchni centralnej.

Przygotowanie kanapek do diet rozdrobnionych wymaga pozbawienia skórki i przekrojenia ich na cztery części.

8. Cena wyżywienia opartego na tych założeniach nie odbiega od ceny diety zasadniczej.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia:

- 1) Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia, dostatecznie liczego, odpowiednio przeszkolonego i wykwalifikowanego personelu, odpowiedzialnego za produkcję i dystrybucję posiłków w oddziałach. Wymaga się aby osoby mające bezpośredni kontakt z pacjentem posiadały znajomość języka polskiego, posiadały umiejętność czytania ze

- zrozumieniem i porozumiewania się z personelem i pacjentami. Nie dopuszcza się do wykonywania tych czynności osób niepełnosprawnych intelektualnie.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia dyplomowanego dietetyka z minimum trzyletnim stażem pracy współpracującego bezpośrednio z dietetykiem szpitala. Nadzorującego przygotowywanie i wydawanie posiłków w kuchni centralnej Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu, dystrybucję w oddziałach szpitalnych, odpowiedzialnego za układanie jadłospisów zgodnych ze zleconymi dietami, zgodnie z aktualnymi wytycznymi i zasadami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, a w sytuacji nieobecności (np. urlop) zapewnienie zastępstwa osoby z wymaganymi na tym stanowisku kwalifikacjami.
 - 3) Wykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia osoby nadzorującej – kierownika /koordynatora usługi, która będzie posiadać odpowiednie kwalifikacje wykształcenie min. średnie gastronomiczne oraz doświadczenie na podobnym stanowisku. Zamawiający wymaga, aby kierownik/ koordynator usługi, był obecny na terenie kuchni centralnej w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 7.00 do 15.00, a w razie jego nieobecności pisemnego wyznaczenia osoby zastępującej, z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego.
 - 4) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wskazał osobę na piśmie z podaniem imienia i nazwiska oraz numeru służbowego telefonu komórkowego z którą personel kuchni lub personel szpitala będzie się kontaktował w sytuacjach koniecznych i awaryjnych (po godzinach pracy dietetyka, kierownika/koordynatora, w tym w soboty, niedziele i święta).
10. Udział poszczególnych posiłków w ogólnej wartości dziennego wyżywienia wynosi (udział ten wykorzystany będzie przy rozliczaniu zamawianych posiłków):

1. Śniadanie+ II śniadanie - 35 %
2. Obiad - 40 %
3. Kolacja - 25 %

11. Niektóre wymagane produkty i minimalne wymagania gramowe dla wyżywienia pacjentów szpitala, obowiązujące w planowanych jadłospisach (wymagania te modyfikowane w zależności od planowanej diety specjalistycznej np. ubogoenergetycznej, ubogopurynowej, niskocholesterolowej, bezglutenowej, eliminującej lub ograniczającej niektóre składniki, wymagającej zastosowania specjalnych produktów, np. pieczywa bezglutenowego itp.):

ŚNIADANIA : gramatury dotyczą produktu „ na talerzu” (akceptowalny błąd ±5%)

- Zupa mleczna(mleko świeże 2%)codziennie w ilości nie mniejszej niż 350ml(oprócz diety cukrzycowej) lub zamiennie w niedziele i święta - sfermentowane produkty mleczne w ilości nie mniejszej niż 150g ,
- Zupa bezmleczna lub na zamienniku mleka w ilości nie mniejszej niż 350ml do diety bezmlecznej.
- Pieczywo mieszane w ilości nie mniejszej niż 75g/ dieta cukrzycowa 100g/,
- Masło extra (82% tłuszczu mlecznego) lub margaryna miękka kubkowa w ilości nie mniejszej niż 15g / wyłącznie masło śmietankowe 82% : dzieci, kobiety karmiące i ciężarne, diety o zmienionej konsystencji oraz inne wskazane i opisane w druku „ DIETY SPECJALNE” / ,
- Dodatek białkowy do pieczywa : np. wędlina, sery, mięso, ryba , jajko w ilości nie mniejszej niż 50g. Dopuszczalny 1 x w dekadzie dodatek łączony: produkt bezbiałkowy np. miód lub dżem w dowolnej ilości plus produkt białkowy w ilości mniejszej niż 50g, łącznie waga dodatku nie może być mniejsza niż 50g);

Nr sprawy EP/23/2019

- Dodatek warzywny lub owocowy w ilości nie mniejszej niż 50g lub sok warzywny/owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml (dodatku nie zastępują : dżem, ketchup, musztarda, chrzan, dodatek kopru i natki do past itp.) ,
- Pasty mięsne, twarogowe, rybne, jajeczne, fasolowe, humusy w ilości nie mniejszej niż 80g,
- Herbata, kawa zbożowa lub kakao słodzone(mleko świeże2%) w ilości nie mniejszej niż 250ml (dieta cukrzycowa bez cukru),

OBIADY: : gramatury dotyczą produktu „ na talerzu” (akceptowalny błąd ±5%)

- Zupa codziennie w ilości nie mniejszej niż 350 ml,
- Ziemniaki, makarony, ryż, kasze itp. jako dodatek do II dania w ilości nie mniejszej niż 200g,
- Makarony, ryż, kasze itp. jako samodzielne II danie w ilości nie mniejszej niż 300g,
- Surówka lub jarzyny gotowane w ilości nie mniejszej niż 150g,
- Ryby (filet), mięso(filet, sztuka) bez kości w ilości nie mniejszej niż 100g,
- Mięso, ryba w formie mielonej w ilości nie mniejszej niż 100g (wsad 80% mięsa, ryby),
- Gulasze, potrawki, sosy mięsne w ilości nie mniejszej 200g (wsad 100g mięsa),
- Drób z kością w ilości nie mniejszej 200g
- Sosy czyste w ilości nie mniejszej 100ml
- Kompot lub napój owocowy w ilości nie mniejszej niż 250 ml,
- Na drugie danie obiadowe powinno być: pięć razy w dekadzie potrawa mięsna (schab, sztuka mięsa, pieczeń, pulpety, drób); dwa razy w dekadzie potrawa z ryb; trzy razy w dekadzie potrawa półmięsna lub bezmięsna(gołąbki, pyzy, kartacze, pierogi, naleśniki, makaron z mięsem itp.).

KOLACJE: gramatury dotyczą produktu „ na talerzu” (akceptowalny błąd ±5%)

- Dieta żołądkowa - zupa mleczna(mleko świeże 2%) codziennie w ilości nie mniejszej niż 350ml,
 - Pieczywo mieszane w ilości nie mniejszej niż 100g (dieta żołądkowa 75g) ,
 - Masło extra (82% tłuszczu mlecznego) lub margaryna miękka kubkowa w ilości nie mniejszej niż 15g/ wyłącznie masło śmietankowe 82% : dzieci, kobiety karmiące i ciężarne diety o zmienionej konsystencji oraz inne wskazane i opisane w druku „ DIETY SPECJALNE”/ ,
 - Dodatek białkowy do pieczywa : np. wędlina, sery, mięso, ryba, jajko w ilości nie mniejszej niż 60g . Dopuszczalny 1 x w dekadzie dodatek łączony: produkt bezbiałkowy np. miód lub dżem w dowolnej ilości plus produkt białkowy w ilości mniejszej niż 60g, łącznie waga dodatku nie może być mniejsza niż 60g).
 - Dodatek warzywny lub owocowy w ilości nie mniejszej niż 50g lub sok warzywny/ owocowy 100% w opakowaniach jednostkowych min. 150ml / dodatku nie zastępują : dżem, ketchup, musztarda, chrzan dodatek kopru i natki do past itp./
 - Pasty mięsne, twarogowe, rybne, jajeczne, fasolowe, humusy w ilości nie mniejszej niż 80g,
 - Herbata, kawa zbożowa lub kakao słodzone(mleko świeże2%) w ilości nie mniejszej niż 250ml (dieta cukrzycowa bez cukru),
12. Dodatki do śniadań i kolacji porcjowane np. wędliny i sery twarde krojone, warzywa bez skórki, w plastrach / np. ogórki/ , jajko gotowane bez skorupki itp.
13. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia z dniem pierwszego każdego miesiąca w Oddział Chirurgii Ogólnej herbaty (300 saszetek) i cukru (2kg) oraz w pozostałe oddziały szpitalne herbaty (50 saszetek) i cukru (1kg).

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo zapotrzebowania „suchego prowiantu” w miejsce posiłku ujętego w druku „ZAMÓWIENIE” w rubryce „SPECJALNE” i opisanych przez dietetyka szpitala w druku „DIETY SPECJALNE”.
15. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia codziennie z każdym głównym posiłkiem dodatkowych ilości płynów w termosie lub warku (po 250 ml na osobę) – Oddział Psychiatryczny lub okazjonalnie na inny oddział wskazany przez Zamawiającego, w przypadku zaistnienia takiej potrzeby np. w okresie letnim.
16. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględniania w codziennych jadłospisach produktów ze wszystkich 12 grup produktów spożywczych, uwzględniania w nich różnorodności, sezonowego urozmaicenia posiłków oraz odpowiedniego wzbogacania ich w dni świąteczne np. Wigilia, Boże Narodzenie, Tłusty Czwartek, Wielki Piątek, Wielkanoc, Środa Popielcowa. Planowanie w jadłospisach okolicznościowych potraw wywodzących się z tradycyjnej kuchni polskiej min. barszcz czerwony, pierogi, ryba po grecku, biała kiełbasa, żur wielkanocny oraz uwzględnieniu w planowaniu dla dzieci produktów okolicznościowych np. Zajączek, Dzień Dziecka, Mikołajki .
17. Wykonawca gwarantuje, iż będzie produkował posiłki z naturalnych produktów, metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów, półproduktów wysoko przetworzonych, o małej wartości odżywczej. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych, czekoladopodobnych, sztucznego miodu, ryby pangii, dorsza czerniaka, ryb pod postacią paluszków, kostek, knedli.
18. Wykonawca gwarantuje, iż potrawy sprzedawane w restauracji będą pochodziły z bieżącej produkcji dziennej i będą produkowane z naturalnych produktów, metodą tradycyjną nie używając produktów typu instant oraz gotowych produktów, półproduktów wysoko przetworzonych, o małej wartości odżywczej. Zamawiający nie wyraża zgody na zastosowanie w posiłkach produktów seropodobnych, czekoladopodobnych, sztucznego miodu, ryby pangii, dorsza czerniaka, ryb pod postacią paluszków, kostek oraz produktów w skład, których wchodzi mięso oddzielane/ odkostnione mechanicznie- MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu). Nie dopuszcza się obróbki wstępnej produktów poprzedniego dnia np. obieranie i szatkowanie warzyw, owoców poza czynnościami wynikającymi z receptury np. przygotowanie galaretek owocowych, warzywnych, mięsnych, namoczenie fasoli. Nie dopuszcza się sprzedaży gotowych, przetworzonych sałatek, surówek, kanapek, zapiekanek, naleśników, knedli . Wymagane przygotowywanie potraw w danym dniu, bezpośrednio przed sprzedażą.
19. Zamawiający nie wyraża zgody na planowanie potraw oraz produktów w skład, których wchodzi mięso oddzielane/ odkostnione mechanicznie - MOM (z uwagi na niską wartość odżywczą oraz dużą zawartość tłuszczu).
20. Wykonawca zobowiązany jest udostępnić i przedłożyć Zamawiającemu etykiety produktów, które zostały użyte do produkcji.
21. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków świeżych, z bieżącej produkcji dziennej. Nie dopuszcza się obróbki wstępnej produktów poprzedniego dnia np. obieranie i szatkowanie warzyw, owoców poza czynnościami wynikającymi z receptury np. przygotowanie galaretek owocowych, warzywnych, mięsnych, namoczenie fasoli. Zamawiający wymaga przestrzegania estetycznego przygotowania posiłków np. dekorowania potraw zieleniną, natką pietruszki, koperkiem(np. ziemniaki), szczypiorkiem.

Nr sprawy EP/23/2019

22. Zamawiający wymaga, aby posiłki były przygotowywane w pomieszczeniach kuchni dzierżawionych od Zamawiającego i nie dopuszcza dostarczania pacjentom szpitala posiłków, przygotowanych poza siedzibą Zamawiającego.
23. Wykonawca zobowiązany jest stosowania we wszystkich etapach produkcji i dystrybucji odpowiednich standardów higienicznych, zgodnie z HACCP, zasadami GHP(Dobrej Praktyki Higienicznej i GMP(Dobrej Praktyki Produkcyjnej)).
24. Wykonawca powinien przedstawić w ofercie przykładowy, dekadowy jadłospis do diety normalnej, uwzględniając wymagania gramowe wskazane przez Zamawiającego :
 - **normalnej /okres letni/**
z podaniem gramatury potraw, kaloryczności, wartości odżywczej / tłuszcze, białka, węglowodany/
– każdego dnia w dekadzie oraz receptur potraw.

III. SYSTEM ŚWIADCZENIA USŁUGI :

Świadczenie usługi żywienia pacjentów w kuchni na terenie Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu:

1. Posiłki oraz czyste, suche naczynia stołowe i sztućce należy dostarczać windą żywniową w specjalnych wózkach dostosowanych do obowiązujących w tej mierze przepisów, bezpośrednio w oddziały szpitalne. Potrawy zimne dostarczane w wózkach bemaowych „ zimnych” , zapakowane w pojemniki typu GN, szczelnie zamknięte pokrywami lub w pojemnikach posiadających atest PZH, szczelnie zamkniętych, lub na tacach, zabezpieczonych folią spożywczą/aluminiową/ lub pokrywą. Potrawy gorące dostarczane w wózkach bemaowych „ gorących” podgrzewczych , w pojemnikach typu GN, szczelnie zamknięte pokrywami z uszczelkami w celu ochrony potrawy przed wylaniem i wystudzeniem. Wózki bemaowe „zimne” i „gorące” zapakowane odrębnie z podziałem na poszczególne odcinki i oddziały, w ilościach zgodnych z zamówieniem i nomenklaturą. Diety o zmienionej konsystencji i diety specjalne zapakowane osobno i opisane w celu ich identyfikacji. Wszystkie pojemniki i tace umieszczone w komorach wózków. Zamawiający nie dopuszcza praktyki ustawiania pojemników piętrowo, z wystającymi elementami i wymaga dodatkowego zabezpieczenia wózków bemaowych pokrywami, na płasko.
2. Dostarczane posiłki powinny posiadać temperaturę:
 - - gorące zupy minimum 75 °C
 - - gorące drugie dania minimum 65 °C
 - - gorące napoje minimum 75 °C
 - - sałatki i surówki nie więcej niż 4 °C.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dystrybucji posiłków bezpośrednio do pacjenta. Dystrybucją zajmuje się wyznaczony personel, w ilości nie mniejszej niż 2 osoby przy wózkach bemaowych przypisanych do oddziału tj. 1 wózek bemaowy „zimny” i 1 wózek bemaowy „ gorący”. Zamawiający nie dopuszcza realizowania dystrybucji posiłków przez jedną osobę.
4. Dystrybucja posiłków ma się odbywać zgodnie z kartą diet (pobrana przez pracowników Wykonawcy z dyżurki pielęgniarskiej) zawierającą dane pacjenta: nazwisko lub inicjały, numer sali i dietę.

5. Zbieranie brudnych naczyń stołowych z sal chorych należy do Wykonawcy. Brudne naczynia i resztki pokarmowe muszą być zbierane po posiłkach nie później niż 30 minut od czasu zakończenia dystrybucji posiłku w danym oddziale. Dostarczane windą żywieniową do zmywalni centralnej, wózkami specjalnie do tego wyznaczonymi i zabezpieczonymi pokrywami. Nie dopuszcza się układania naczyń piętrowo, w stosach wystających poza rant wózka. Błat stolika chorego lub stolika w stołówce, należy po każdym zebraniu naczyń dokładnie umyć, zgodnie z przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Codziennie rano przed posiłkiem śniadaniowym należy przeprowadzić dodatkową czynność zbierania naczyń po przerwie nocnej.
6. Gospodarka resztkami pokonsumpcyjnymi należy do Wykonawcy. Transportowanie resztek w pojemnikach odpowiednio zabezpieczonych np. szczelnymi pokrywami.
7. Wózki w oddziały szpitalne i z powrotem należy dostarczać windą żywieniową.
8. Sprzątanie, mycie, dezynfekcja, konserwacja oraz utrzymanie w odpowiednim stanie sanitarno-technicznym windy do przewożenia posiłków, w czasie trwania umowy należy do Wykonawcy. Sprzątanie, mycie i dezynfekcję należy wykonywać po każdym cyklu transportu wózków. Po zakończonej pracy windę żywieniową należy zamykać na klucz.
9. Pracownicy Wykonawcy realizujący usługę powinni ją wykonywać w odpowiednim, jednakowym dla wszystkich, estetycznym ubraniu i specjalistycznym obuwiu roboczym oraz identyfikatorem zawierającym logo firmy, zgodnie z przepisami BHP, przepisami sanitarno – epidemiologicznymi i obowiązującymi normami w tym zakresie. Zgodnie z rodzajem wykonywanej pracy na danym stanowisku. Zakazuje się realizacji usługi w odzieży prywatnej.
10. Pracownicy Wykonawcy zobowiązani są do dbałości o swój wygląd i taktowne zachowanie podczas wykonywanej pracy.
11. Wykonawca we własnym zakresie dba o serwis wózków do przewożenia posiłków i wózków do transportu naczyń stołowych oraz pokrywa koszty związane z konserwacją, naprawą oraz dozorem technicznym.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność przed organami kontroli prowadzonej przez PWIS lub PPIS, PIP, BHP., P.POŻ, systemu HACPP oraz wyznaczonymi pracownikami Zamawiającego.
13. Ogólną kontrolę ze strony szpitala nad prawidłowością żywienia sprawować będzie osoba wskazana przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków, a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii produkcyjnej i przygotowanych posiłków.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych, sprawdzenia gramatury wydawanych posiłków, oceny ich jakości, degustacji i oceny organoleptycznej (smaku, zapachu, konsystencji). Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia Zamawiającemu jednej porcji każdego posiłku do degustacji, w zakresie wybranej diety lub posiłku przeznaczonego do sprzedaży w barze, w celu dokonania kontroli organoleptycznej. Prawo kontroli pomieszczeń magazynowych i użytkowanych przez Wykonawcę pod względem stanu sanitarno- higienicznego w min w zakresie:

- Kontroli parametrów magazynowania towarów w chłodniach, mroźniach, lodówkach i pomieszczeniach magazynowych. Kontrola jakości, ilości, dat ważności i składu artykułów spożywczych, kontrola stanu sanitarnego i czystości, kontrola zapisów HACCP. Kontrola właściwego zabezpieczenia produktów otwartych/ np. worków/. Nie należy przechowywać produktów w pojemnikach transportowych i opakowaniach zbiorczych. Kontrola zabezpieczenia magazynu chemicznego w środki niezbędne do realizacji usługi. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek udokumentować źródło pochodzenia produktów i przedłożyć karty charakterystyki magazynowanych produktów.
 - Kontrola miejsc przygotowywania posiłków dotyczących przygotowania wstępnego produktów/ min. obieranie, szatkowanie, mielenie, rozdrabnianie/, przygotowywania właściwego potraw /obróbka termiczna/, pomieszczeń wydawania potraw i pakowania wózków, pomieszczeń centralnej zmywalni, pomieszczeń baru. Kontrola wyposażenia / urządzeń i sprzętu/, stanu sanitarnego i czystości, kontrola zapisów HACCP, w magazynie dobowym i lodówkach w kuchni głównej nie należy przechowywać produktów w pojemnikach transportowych i opakowaniach zbiorczych. Kontrola artykułów spożywczych przeznaczonych do produkcji posiłków, w zakresie zgodności z recepturą i ilością zamówionych posiłków. W przypadku niezgodności muszą być one niezwłocznie uzupełnione/ wymienione/, wycofane z etapu produkcji.
 - Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli interwencyjnych w wyniku skarg pacjentów i personelu szpitala lub w przypadku dostarczenia posiłków złej jakości lub zatruc.
15. Autoryzowane jadłospisy będą dostarczane codziennie z posiłkiem śniadaniowym w każdy oddział szpitala do wiadomości pacjentów i personelu. Jadłospisy powinny zawierać gramaturę, wykaz alergenów, kaloryczność i wartość odżywczą potraw/ zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów/, a w przypadku cukrzycy również wymienniki węglowodanowe. Oddziały, które są rozmieszczone na dwóch skrzydłach kondygnacji, otrzymają jadłospisy w ilości 2 sztuk. Jadłospisy powinny być przypisane do danego oddziału i uwzględniać wszystkie zamówione w danym dniu diety. Zamawiający wymaga, aby w jadłospisach poza gramaturą produktu / potrawy wskazane były ilości sztuk przewidziane dla pacjenta np. chleb razowy 50g(2szt), chleb pszenny 25g(1szt).
16. Jadłospisyienne, autoryzowane (przygotowane na bazie zatwierdzonych jadłospisów dekadowych) mają być dostarczone przez Wykonawcę do dietetyka szpitala najpóźniej w poprzedzający dzień roboczy do godziny 10.00. Zamawiający wymaga planowania i przedstawiania Zamawiającemu jadłospisów dziennych dla każdej z diet. Jadłospisy powinny zawierać gramaturę, wykaz alergenów, kaloryczność i wartość odżywczą potraw/ zawartość białka, tłuszczu i węglowodanów/, a w przypadku cukrzycy również wymienniki węglowodanowe.
17. Żywnienie pacjentów obejmuje sporządzanie posiłków na podstawie jadłospisów dekadowych opracowanych przez Wykonawcę i zatwierdzonych przez Zamawiającego, zgodnie z nomenklaturą diet Regionalnego Szpitala oraz stałymi recepturami używanymi przy ich produkcji. Receptura powinna zawierać wykaz wszystkich składników, ich ilości, wielkość porcji jednostkowej (gotową do podania) oraz wartość kaloryczną, zawartość alergenów. Wykonawca na wniosek Zamawiającego ma obowiązek udostępnić i dostarczyć dietetykowi szpitala wykaz receptur oraz na bieżąco uzupełniać receptury nowych potraw. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania, czy potrawy sporządzane są zgodnie z recepturami.

18. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego dekadowych jadłospisów dla wskazanych przez Zamawiającego diet / normalna, lekkostrawna, cukrzycowa lub inne wskazane/ z wykazem gramatur, kaloryczności i wartości odżywczej/ w przypadku cukrzycy wymienników węglowodanowych/ na każdy dzień dekady, w terminie co najmniej trzy dni robocze przed rozpoczęciem właściwej dekady. Przedstawiciel Zamawiającego dokona zatwierdzenia lub odmowy (z ewentualnym wskazaniem korekt) w terminie dwóch dni roboczych od przekazania jadłospisów. Dokona analizy jednej dekady. W przypadku diet indywidualnych oraz innych diet wskazanych przez Zamawiającego Wykonawca będzie dostarczał jadłospisy dzienne ze szczegółowym wykazem wartości odżywczej tzn. energii, białka, tłuszczów, węglowodanów oraz innych, wskazanych wartości np. witamin, składników mineralnych /np. zawartość sodu, potasu/, błonnika, fenyloalaniny itp.
19. Każda zmiana w zatwierdzonym jadłospisie może nastąpić w uzgodnieniu z Zamawiającym i będzie akceptowana w wyjątkowych przypadkach np. awarii sprzętu, braku dostawy towaru itp. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia sugestii i uwag Zamawiającego w zakresie planowanych produktów i potraw.
20. Na wniosek Zamawiającego, po zrealizowanym jadłospisie dekadowym, Wykonawca ma obowiązek dostarczyć dokument stanowiący wykaz poszczególnych produktów z których została sporządzona potrawa lub posiłek wraz z wykazem gramatur, kaloryczności i wartości odżywczej dziennego jadłospisu oraz poszczególnych posiłków wchodzących w jego skład. Dokument ten powinien zawierać również kalkulację cenową surowca zużytego do produkcji posiłków(wsad do kotła).
21. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć na czas trwania umowy termometr do pomiaru ciepłoty dostarczonych posiłków na własny koszt do dyspozycji osoby nadzorującej realizację przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego.
22. Naczynia stołowe, sztucze (kompletne wyposażenie) oraz kubek, szklankę lub pojnik, kubek z „dzióbkiem”, lub „kubek niekapek” dla pacjentów leżących - do świadczenia usługi zapewnia Wykonawca.
23. Wykonawca jest zobowiązany do całodobowego zaopatrzenia pacjentów nie posiadających własnych kubków i sztućców w jednorazowe naczynia (obowiązuje poza cyklami dystrybucji). Dostarczonych z dniem pierwszego każdego miesiąca w ilości po 100 kubków i łyżeczek/ oddział chirurgii ogólnej, chorób wewnętrznych, kardiologii, rehabilitacji i psychiatrii/ oraz po 50 kubków i łyżeczek / oddział pediatryczny, położniczy, ginekologiczny, okulistyczny, otolaryngologiczny, neurologiczny, chirurgii urazowo – ortopedycznej, intensywnej terapii/ i sukcesywnie uzupełnione w przypadku zaistniałej konieczności.
24. Wykonawca pacjentom O.I.T-u wydaje posiłki w jednorazowych naczyniach, zgodnie z ich przeznaczeniem (potrawy gorące podawane tylko w naczyniach do tego przeznaczonych).
25. Wykonawca zapewnia komplety jednorazowych naczyń w sytuacji żywienia pacjentów wymagających wzmożonego reżimu sanitarnego.
26. Wyklucza się stosowanie naczyń i sztućców jednorazowych w normalnym cyklu dystrybucji (z wyjątkiem wymienionych sytuacji).

Nr sprawy EP/23/2019

27. Wykonawca wdzierżawi od Zamawiającego sprzęt wymieniony w załączniku nr 2 do wzoru umowy dzierżawy, ponadto Wykonawca zapewni we własnym zakresie sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonywania usługi.
28. Zamawiający wdzierżawi Wykonawcy kuchnię i restaurację w celu prawidłowego świadczenia usługi na bazie lokalowej Regionalnego Szpitala. Restauracja czynna będzie codziennie, także w soboty, niedziele i święta w godzinach minimum od 8⁰⁰ do 17⁰⁰.
29. Warunki dzierżawy pomieszczeń i sprzętu zostały określone w odrębnej umowie.