



*Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana*

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)**

### **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018**

Tryb postępowania: przetarg nieograniczony

Podstawa prawna – art. 10 ust. 1 oraz art. 39 i następne ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2017.1579 z późn. zm.)  
zwanej dalej "ustawą Pzp"

Lubliniec, dnia 17.07.2018 r.

**Specyfikację zatwierdziła:**

p.o. Dyrektora  
Wojewódzkiego Szpitala  
Neuropsychiatrycznego  
im. dr. Emila Cyrana  
**Małgorzata Witkowska**

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

## **Rozdział 1 Nazwa Zamawiającego**

**Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana**

**REGON:** 000292787  
**NIP:** 575-16-56-554  
**Adres:** ul. Grunwaldzka 48  
42-700 Lubliniec  
**Tel.** (34) 353 28 10, 353 28 19  
**Fax** (34) 356 28 80  
**e-mail:** [sekretariat@wsnlc.pl](mailto:sekretariat@wsnlc.pl)  
**Strona internetowa:** [www.wsnlc.pl](http://www.wsnlc.pl)  
**Godziny urzędowania:** poniedziałek - piątek, w godzinach 7:25 – 15:00

**Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy adresować:**

Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana  
42-700 Lubliniec,  
ul. Grunwaldzka 48

## **Rozdział 2 Tryb udzielenia zamówienia publicznego**

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 10 ust. 1 oraz art. 39 – 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2017.1579 z późn. zm.).
2. Postępowanie jest prowadzone zgodnie z zasadami przewidzianymi dla zamówień o wartości powyżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp dla dostaw i usług.
3. Zamawiający wskazuje, iż w niniejszym postępowaniu zgodnie z art. 24aa ust. 1 ustawy PZP najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu stosując tzw. „procedurę odwróconą”.

## **Rozdział 3 Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usługi gastronomicznej w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem.**
2. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
  - 2.1. **Świadczenia usługi gastronomicznej w zakresie przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych obejmuje swoim zakresem:**
    - 2.1.1. zakupienie i magazynowanie produktów żywnościowych,
    - 2.1.2. planowanie i rozpisywanie diet zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

w szpitalach,

- 2.1.3. przygotowanie posiłków w ilości około 746 790 osobodni w okresie trwania umowy (dziennie średnio 682 osoby x 1095 dni),
- 2.1.4. transport posiłków i czystych naczyń na oddziały Szpitala,
- 2.1.5. dostarczanie do kuchenek oddziałowych posiłków z wykorzystaniem zastawy Wykonawcy: naczynia i sztućce posiadające atest PZH oraz znak dopuszczający kontakt z gorącą żywnością, odporne na wysoką temperaturę, przebarwienia i zarysowania, dostosowane do zmywania w zmywarkach automatycznych, zapewniające higienę podawania posiłków,
- 2.1.6. transport brudnych naczyń i odpadów pokonsumpcyjnych z oddziałów do zmywalni centralnej kuchni,
- 2.1.7. mycie, dezynfekcja naczyń i innego sprzętu używanego w przygotowaniu i dystrybucji posiłków w zmywalni centralnej kuchni.

Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowania i dostarczania posiłków rodzajów diet zostały przedstawione w załącznikach nr 1, nr 2, nr 2a, nr 2b i nr 2c.

**2.2. Dzierżawy pomieszczeń i wyposażenia kuchni znajdującej się na terenie Szpitala.**

- 2.2.1. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do dzierżawy kuchni wraz z wyposażeniem, parkiem maszynowym i sprzętem, stanowiącym własność Zamawiającego oraz ich prawidłowej eksploatacji, konserwacji i naprawy.
  - 2.2.2. Wysokość czynszu dzierżawy ustalona została na 20.400,00 zł (*słownie dwadzieścia tysięcy czterysta złotych*). Do wymienionej kwoty zostanie doliczony podatek VAT od towarów i usług.
  - 2.2.3. Szczegółowy opis pomieszczeń kuchni będących przedmiotem dzierżawy wraz z przynależnym jej wyposażeniem, parkiem maszynowym i sprzętem, informacje na temat wyposażenia kuchenek oddziałowych oraz informacje o obowiązkach dzierżawcy zostały przedstawione w załączniku nr 3 - „Charakterystyka obiektu” do niniejszej specyfikacji.
  - 2.2.4. Obecny sprzęt i wyposażenie nie jest wystarczające do przygotowania odpowiedniej ilości posiłków. Wykonawca na potrzeby umowy, we własnym zakresie, wyposaży obiekt w sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowej realizacji umowy zgodnie z załącznikiem nr 4, począwszy od pierwszego dnia świadczenia usługi. Między innymi, Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia zmywalni w tunelową maszynę myjącą oraz zmywarkę dostosowaną do mycia pojemników GN (np. zmywarka do garów, wielkość kosza nie mniejsza niż 1200x600mm). Zamawiający dopuszcza, aby maszyny były używane, ale nie starsze niż 4 lata (ocena na podstawie tabliczki znamionowej, paszportu, faktury zakupu lub innego dokumentu będącego podstawą do ustalenia wieku maszyny).
  - 2.2.5. Zakupiony sprzęt i urządzenia po zakończeniu umowy pozostaną własnością Wykonawcy.
3. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

- 55320000-9 Usługi podawania posiłków;
- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków;
- 55322000-3 Usługi gotowania posiłków.

**4. Wymagania dotyczące zatrudnienia na podstawie umowy o pracę**

- 4.1. Na zasadzie art. 29 ust. 3a ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia wskazane poniżej czynności: ustalanie jadłospisów i inne obowiązki dietetyka, gotowanie i przygotowywanie posiłków, obsługa magazynu, dowożenie posiłków, zmywanie naczyń w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
  - 4.2. Obowiązek zatrudnienia na podstawie umowy o pracę nie dotyczy sytuacji w której wykonawca lub podwykonawca osobiście wykonuje powyższe czynności (np. jako osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą). W takim przypadku Wykonawca musi udowodnić, że wynagrodzenie takiej osoby nie jest niższe niż określone w obowiązujących przepisach.
  - 4.3. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy dotyczące zatrudniania na podstawie umowy o pracę zostały opisane we wzorze umowy, który stanowi załącznik nr 5 do SIWZ.
5. Zamawiający proponuje, aby przed terminem składania ofert wszyscy zainteresowani oferencji zgłosili się do siedziby zamawiającego, w celu dokonania oględzin miejsca wykonywania usługi żywienia oraz wydzierżawianego budynku kuchni. Dla zainteresowanych oferentów Zamawiający wyznacza **termin wizji lokalnej na dzień 1 sierpnia 2018 (środa), godz. 12:00**. Zainteresowani wykonawcy proszeni są o poinformowanie Zamawiającego o zamiarze wzięcia udziału w wizji lokalnej (dodatkowych informacji udziela Iwona Jasińska, e-mail: [sekretariat@wsncl.pl](mailto:sekretariat@wsncl.pl), tel. 34 353 28 37, fax 34 356 28 80).

**Rozdział 4 Termin wykonania zamówienia oraz zasady realizacji zamówień**

Termin realizacji zamówienia: **od 1 października 2018 – 30 września 2021.**

**Rozdział 5 Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia z postępowania**

1. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 PZP, art. 24 ust. 5 pkt 1 – 2 i 4 – 8 PZP. Na podstawie:
  - 1.1. art. 24 ust. 5 pkt 1 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę, 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 (Dz. U. poz. 978, z późn. zm.) lub którego

***Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”***

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 (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, z późn. zm.);

- 1.2. art. 24 ust. 5 pkt 2 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę, 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;
  - 1.3. art. 24 ust. 5 pkt 4 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę 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 PZP, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
  - 1.4. art. 24 ust. 5 pkt 5 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3.000 złotych;
  - 1.5. art. 24 ust. 5 pkt 6 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w art. 24 ust. 5 pkt 5 PZP;
  - 1.6. art. 24 ust. 5 pkt 7 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę, wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;
  - 1.7. art. 24 ust. 5 pkt 8 PZP Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wykonawcę, 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 ust. 1 pkt 15, 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. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP dotyczące:

**2.1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;**

- Zamawiający nie stawia warunków w tym zakresie;

**2.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

- Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że:
  - 1) średnioroczny przychód ze sprzedaży netto (liczony jako średnia przychodu netto) za ostatnie trzy lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie na poziomie nie mniejszym niż 5.000.000,00 zł.
  - 2) że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 2.000.000,00 PLN dla jednej i wszystkich szkód oraz zakresem ubezpieczenia obejmującym przedmiot działalności Wykonawcy z uwzględnieniem ryzyka przeniesienia chorób zakaźnych.

*Ocena warunku nastąpi na zasadzie kryterium spełnia/nie spełnia w oparciu o informacje zawarte w JEDZ, a następnie potwierdzonych w dokumentach lub oświadczeniach złożonych przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona.*

**2.3. zdolności technicznej lub zawodowej:**

- Warunek w zakresie doświadczenia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) zrealizował lub realizuje (przy czym w tym przypadku będzie liczona wartość zrealizowanej części przedmiotu umowy) co najmniej **dwie usługi** wraz z transportem polegające na świadczeniu usług zbiorowego żywienia pacjentów placówek służby zdrowia, każda o średniej liczbie **min. 400 osobodni** i wartości rocznej nie niższej niż **2 mln** złotych brutto i przedstawi wykaz wykonanych usług z podaniem ich rodzaju, wartości, dat wykonania i odbiorców oraz załączy dokument potwierdzający, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
- Warunek w zakresie osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że:
  - 1) będzie dysponował minimum 1 osobą pełniącą funkcję kierownika, odpowiedzialną za zarządzanie zespołem pracowników realizujących usługi żywieniowe, posiadającego minimum 5-letnie doświadczenie w kierowaniu zespołem osobowym w kuchni świadczącej usługi żywienia zbiorowego;
  - 2) będzie dysponował minimum 1 osobą posiadającą kwalifikacje dietetyka z min. 3-letnim doświadczeniem, posiadającego kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami;

oraz złożyć oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

- Warunek w zakresie sprzętu niezbędnego do realizacji zamówienia, zostanie uznany za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że:
  - 1) będzie dysponował co najmniej dwoma środkami transportu (samochody dostawcze) posiadającymi decyzję/opinię Państwowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie ich do przewozu posiłków;
  - 2) będzie dysponował minimalną ilością sprzętu wg wykazu (załącznik nr 4).

*Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia”/„nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w JEDZ, a następnie potwierdzonych w dokumentach lub oświadczeniach złożonych przez Wykonawcę, którego oferta zostanie najwyżej oceniona.*

3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt 2 winien spełniać co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy ci Wykonawcy wspólnie. Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania. Oświadczenie na Jednolitym Europejskim Dokumencie Zamówienia składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa także oświadczenie na Jednolitym Europejskim Dokumencie Zamówienia - dotyczące podwykonawców.
5. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
6. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie takie należy dołączyć do oferty (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr C do SIWZ - zobowiązanie podmiotu trzeciego).
7. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 ustawy Pzp.

8. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
9. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
  - 9.1. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - 9.2. zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w Rozdziale 5 pkt 2.

**Rozdział 6 Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w Rozdziale 5 pkt 1 oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale 5 pkt 2, Wykonawca będzie obowiązany przedstawić Zamawiającemu następujące oświadczenia i dokumenty (w terminach wskazanych w niniejszej SIWZ):
  - 1.1. oświadczenie Wykonawcy stanowiące wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych w niniejszej SIWZ i braku podstaw do wykluczenia, złożone na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (dalej: „JEDZ”) - wg wzoru w Załączniku do SIWZ.

JEDZ należy przesłać w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym (zgodnie z zapisami w Rozdziale 7). Instrukcja składania JEDZ dostępna jest na stronie:  
- [https://www.uzp.gov.pl/\\_data/assets/pdf\\_file/0025/36196/Instrukcja-skladania-JEDZ-elektronicznie.pdf](https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0025/36196/Instrukcja-skladania-JEDZ-elektronicznie.pdf)  
- [https://www.uzp.gov.pl/\\_data/assets/pdf\\_file/0024/36195/Elektroniczny-JEDZ-krotka-instrukcja.pdf](https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0024/36195/Elektroniczny-JEDZ-krotka-instrukcja.pdf)
  - 1.2. dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie określonym przez Zamawiającego, tj.:
    - dowody określające czy usługi wykazane w JEDZ zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze



**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

- oświadczenie na temat wykształcenia i kwalifikacji zawodowych Wykonawcy lub kadry kierowniczej Wykonawcy (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr B do SIWZ);
- decyzję/opinię Państwowego Inspektora Sanitarnego, potwierdzającą dopuszczenie pojazdów wykazanych w JEDZ do przewozu posiłków.

**1.3. Dokumenty potwierdzające spełnianie warunku udziału dotyczącego zdolności finansowej lub ekonomicznej:**

- sprawozdanie finansowe albo jego część (**bilans, rachunek zysków i strat + opinia biegłego rewidenta oraz wprowadzenie do sprawozdania finansowego**), w przypadku gdy sporządzenie sprawozdania wymagane jest przepisami prawa kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a jeżeli podlega ono badaniu przez biegłego rewidenta zgodnie z przepisami o rachunkowości, również odpowiednio z opinią o badanym sprawozdaniu albo jego części, a w przypadku wykonawców niezobowiązanych do sporządzenia sprawozdania finansowego, inne dokumenty określające na przykład obroty oraz aktywa i zobowiązania - za okres nie dłuższy niż ostatnie 3 lata obrotowe, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - za ten okres;
- dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną min. 2 000 000,00 zł.;

*Jeżeli z uzasadnionej przyczyny Wykonawca nie może złożyć dokumentów dotyczących sytuacji finansowej lub ekonomicznej wymaganych przez Zamawiającego, może złożyć inny dokument, który w wystarczający sposób potwierdza spełnianie opisanego przez Zamawiającego warunku udziału w postępowaniu.*

**1.4. 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 PZP;**

**1.5. 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;**

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

- 1.6. 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 ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawione 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;
- 1.7. informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy oraz odnośnie skazania za wykroczenie na karę aresztu, w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 1.8. oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia 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 odniesieniu do przesłanki wykluczenia opisanej w art. 24 ust. 1 pkt 15 PZP) (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr D do SIWZ);
- 1.9. oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne (w odniesieniu do przesłanki wykluczenia opisanej w art. 24 ust. 1 pkt 22 PZP) (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr D do SIWZ);
- 1.10. oświadczenie Wykonawcy o braku wydania prawomocnego wyroku sądu skazującego za wykroczenie na karę ograniczenia wolności lub grzywny w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 PZP (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr D do SIWZ);
- 1.11. oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego ostatecznej decyzji administracyjnej o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 7 PZP (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr D do SIWZ);
- 1.12. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 716) (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr D do SIWZ).

Dokumenty wskazane w punktach 1.2 – 1.12 Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza będzie obowiązany złożyć w terminie wskazanym

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

przez Zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni, określonym w wezwaniu wystosowanym przez Zamawiającego do Wykonawcy po otwarciu ofert.

2. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 PZP Wykonawca, **w terminie 3 dni** od zamieszczenia na stronie internetowej informacji dotyczących kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (niezobowiązujący wzór stanowi załącznik nr A do SIWZ).
3. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
4. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1b PZP, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, Wykonawca będzie zobowiązany do:
  - 4.1. złożenia oświadczenia podmiotu trzeciego o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (w zakresie warunku w stosunku do którego udostępnia swój potencjał) i braku podstaw do wykluczenia złożonego na formularzu JEDZ.
  - 4.2. przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 1.4 – 1.12. Dokumenty te Wykonawca będzie obowiązany złożyć w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni, określonym w wezwaniu wystosowanym przez Zamawiającego do Wykonawcy po otwarciu ofert.

Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22 a ustawy Pzp, w celu wykazania braku istnienia wobec niego podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu składa JEDZ dotyczące tych podwykonawców.
5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów:
  - 5.1. o których mowa w pkt 1.4 – 1.6 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
    - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
    - b) nie zalega z uiszczeniem 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

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

decyzji właściwego organu.

- 5.2. o których mowa w pkt 1.7 składa informacje 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 PZP oraz w art. 24 ust. 5 pkt 5 i 6 PZP.
6. 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 pkt 5 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.
7. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.
8. Jeżeli w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu jakiegokolwiek wartości zostaną podane w walucie obcej to Zamawiający przeliczy wartość waluty na złote według średniego kursu NBP z dnia przekazania ogłoszenia o zamówieniu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej.
9. Wykonawca wpisany do urzędowego wykazu zatwierdzonych Wykonawców lub Wykonawca certyfikowany przez jednostki certyfikujące spełniające wymogi europejskich norm certyfikacji może złożyć zaświadczenie o wpisie do urzędowego wykazu wydane przez właściwy organ lub certyfikat wydany przez właściwą jednostkę certyfikującą kraju, w którym Wykonawca ten ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, wskazujące na dokumenty stanowiące podstawę wpisu lub uzyskania certyfikacji, w miejsce odpowiednich dokumentów wymienionych w Rozdziale 5 pkt 1 i 2.
10. W przypadku oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum):
- 10.1. w formularzu oferty należy wskazać firmy (nazwy) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
- 10.2. oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała prawnie wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Osoba podpisująca ofertę musi posiadać umocowanie prawne do reprezentacji. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa załączonego do oferty – treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania;

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

- 10.3. 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 oraz brak podstaw wykluczenia.
  - 10.4. dokumenty, o których mowa w pkt 1.4 – 1.12 obowiązany będzie złożyć każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
  - 10.5. wszyscy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą ponosić odpowiedzialność solidarną za wykonanie umowy;
  - 10.6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia wyznaczą spośród siebie Wykonawcę kierującego (lidera), upoważnionego do zaciągania zobowiązań, otrzymywania poleceń oraz instrukcji dla i w imieniu każdego, jak też dla wszystkich partnerów;
  - 10.7. Zamawiający może w ramach odpowiedzialności solidarnej żądać wykonania umowy w całości przez lidera lub od wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia łącznie lub każdego z osobna.
11. W przypadku Wykonawców wykonujących działalność w formie spółki cywilnej postanowienia dot. oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) stosuje się odpowiednio, z zastrzeżeniem, że do odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia dokumentów, o którym mowa w pkt 1. należy załączyć (1) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, iż Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu oraz (2) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu odrębnie dla każdego ze współników oraz odrębnie dla spółki.
12. 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 i 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.

## Rozdział 7 Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:  
Pani Danuta Łukasik,  
e-mail: [zp@wsnlc.pl](mailto:zp@wsnlc.pl),  
tel. 34 353 28 19  
od poniedziałku do piątku w godz. 7:00 – 14:35, z wyłączeniem dni wolnych od pracy.
2. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:  
**Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana**  
**ul. Grunwaldzka 48**  
**42-700 Lubliniec**
3. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – *Prawo pocztowe* osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną*, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej.
4. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. *o świadczeniu usług drogą elektroniczną*, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
5. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej albo w postaci elektronicznej, z tym że JEDZ należy przesyłać w postaci elektronicznej **opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym**. Oświadczenia podmiotów składających ofertę/wniosek wspólnie oraz podmiotów udostępniających potencjał składane na formularzu JEDZ powinny mieć formę dokumentu elektronicznego, podpisanego kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez każdego z nich w zakresie w jakim potwierdzają okoliczności, o których mowa w treści art. 22 ust. 1 ustawy Pzp. Analogiczny wymóg dotyczy JEDZ składanego przez podwykonawcę, na podstawie art. 25a ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
6. Środkiem komunikacji elektronicznej, służącym złożeniu JEDZ przez wykonawcę, jest poczta elektroniczna.  
***UWAGA!*** *Złożenie JEDZ wraz z ofertą na nośniku danych (np. CD, pendrive) jest niedopuszczalne, nie stanowi bowiem jego złożenia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 18 lipca 2002 o świadczeniu usług drogą elektroniczną.*
7. JEDZ należy przesyłać na adres email: [zp@wsnlc.pl](mailto:zp@wsnlc.pl)
8. Zamawiający dopuszcza w szczególności następujący format przesyłanych danych: .pdf, .doc, .docx, .rtf, .odt, .xls, .xlsx<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Zamawiający określając dopuszczalne formaty danych w jakich może zostać przedłożony dokument JEDZ

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

9. Wykonawca wypełnia JEDZ, tworząc dokument elektroniczny. Może korzystać z narzędzia ESPD lub innych dostępnych narzędzi lub oprogramowania, które umożliwiają wypełnienie JEDZ i utworzenie dokumentu elektronicznego, w szczególności w jednym z ww. formatów.
10. Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez wykonawcę dokumentu elektronicznego JEDZ, wykonawca podpisuje ww. dokument **kwalifikowanym podpisem elektronicznym**, wystawionym przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne - podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie.<sup>2</sup>
11. Podpisany dokument elektroniczny JEDZ **powinien zostać zaszyfrowany, tj. opatrzony hasłem dostępowym**. W tym celu wykonawca może posłużyć się narzędziami oferowanymi przez oprogramowanie, w którym przygotowuje dokument oświadczenia (np. Adobe Acrobat), lub skorzystać z dostępnych na rynku narzędzi na licencji open-source (np.: AES Crypt, 7-Zip i Smart Sign) lub komercyjnych.
12. Wykonawca zamieszcza hasło dostępu do pliku JEDZ w treści swojej oferty, składanej w formie pisemnej. Treść oferty może zawierać, jeśli to niezbędne, również inne informacje dla prawidłowego dostępu do dokumentu, w szczególności informacje o wykorzystanym programie szyfrującym lub procedurze odszyfrowania danych zawartych w JEDZ.
13. Wykonawca przesyła zamawiającemu zaszyfrowany i podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym JEDZ na wskazany adres poczty elektronicznej w taki sposób, aby dokument ten dotarł do zamawiającego przed upływem terminu składania ofert. W treści przesłanej wiadomości należy wskazać nr sprawy: AZP.382.05.2018 i nazwę postępowania: „Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”, którego JEDZ dotyczy oraz nazwę wykonawcy.
14. Wykonawca, przysyłając JEDZ, żąda potwierdzenia dostarczenia wiadomości zawierającej JEDZ.
15. Datą przesłania JEDZ będzie potwierdzenie dostarczenia wiadomości zawierającej JEDZ z serwera pocztowego zamawiającego.
16. Obowiązek złożenia JEDZ w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym w sposób określony powyżej dotyczy również JEDZ składanego na wezwanie w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp; w takim przypadku Zamawiający nie wymaga szyfrowania tego dokumentu.
17. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

## **Rozdział 8 Wymagania dotyczące wadium**

1. Wykonawca winien wnieść wadium w wysokości **150 000,00 zł**.

korzysta z katalogu formatów wskazanych w załączniku nr 2 do Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych. Należy pamiętać, że wybór określonych formatów danych nie może prowadzić do naruszenia zasad uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców i jednocześnie musi umożliwiać użycie kwalifikowanego podpisu elektronicznego.

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 5 września 2016 r. – o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1579).

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

2. Wadium należy wnieść w formach przewidzianych w art. 45 ust. 6 ustawy, tj.:
  - 2.1. pieniądzu;
  - 2.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
  - 2.3. gwarancjach bankowych;
  - 2.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 2.5. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz.U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 z późniejszymi zmianami).
3. **Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert.**
4. **Wadium** w pieniądzu należy wnieść na konto Zamawiającego w **ING Bank Śląski S.A. O/Lubliniec nr 04 1050 1155 1000 0022 1665 1477**. W przypadku wadium wnoszonego w pieniądzu za termin wniesienia uznaje się chwilę uznania kwoty na rachunku Zamawiającego.
5. W przypadku wniesienia wadium w formie innej niż pieniądz - oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy złożyć przed upływem terminu składania ofert w siedzibie Zamawiającego – Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana w Lublińcu (w sekretariacie - pok. Nr 13) lub dołączyć do oferty w osobnej kopercie - opisanej „wadium”.
6. Jeżeli wadium nie zostanie wniesione lub zostanie wniesione w sposób nieprawidłowy, Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 7b) ustawy.
7. W przypadku wniesienia wadium w formie pieniężnej zaleca się Wykonawcy podanie numeru rachunku bankowego na jaki ma zostać przekazany zwrot wadium.
8. Zaleca się załączyć do oferty kserokopię dowodu wniesienia wadium poświadczoną za zgodność z oryginałem.

## **Rozdział 9 Termin związania ofertą**

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **60 dni** licząc od dnia upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **Rozdział 10 Opis sposobu przygotowania ofert**

1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem



*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

- nieważności. Oferta musi być napisana w języku polskim, powinna być sporządzona czytelnie za pomocą maszyny do pisanie, komputera lub ręcznie, w sposób uniemożliwiający łatwe usunięcie zapisów, oraz podpisana przez osobę upoważnioną.
2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy. Pełnomocnictwo to musi być załączone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza za zgodność z oryginałem.
  3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, z zastrzeżeniem przypadków wynikających z ustawy Pzp.
  4. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
  5. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
  6. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności, a koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
  7. Do przeliczenia na PLN wartości wskazanej w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, wyrażonej w walutach innych niż PLN, Zamawiający przyjmie średni kurs publikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia wszczęcia postępowania.
  8. Wykonawcy przedstawiają ofertę zgodnie ze wszystkimi wymaganiami określonymi w SIWZ. Oferta nie spełniająca wymagań określonych w SIWZ zostanie odrzucona, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w art. 87 ust. 2.
  9. **Na ofertę składają się:**
    - wypełniony **formularz ofertowy** wraz kalkulacją cenową sporządzony wg wzoru stanowiącego załączniki do SIWZ;
    - certyfikat/zaświadczenie niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań wykonawcy z normą jakościową PN ISO22000 (do oceny oferty - nie podlega uzupełnieniu);
    - zaświadczenia wydane przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku (do oceny oferty - nie podlega uzupełnieniu);
    - wraz z ofertą należy złożyć wykaz części zamówienia, które zostaną powierzone podwykonawcom oraz nazwy proponowanych podwykonawców. W przypadku realizacji całości zamówienia przez Wykonawcę, nie jest wymagane załączenie przedmiotowego wykazu.
    - oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami rozdz. 6 SIWZ,

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

- pełnomocnictwo (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia) w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika z dokumentów rejestrowych. W przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie pełnomocnictwo (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 10. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 11. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
- 12. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami, a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta uniemożliwiając jej samoistną dekompletację).
- 13. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, w siedzibie Zamawiającego i oznakować w następujący sposób:

**Oferta na zadanie pn.:**

**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem” Nr sprawy: AZP.382.05.2018**

**Uwaga:**

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nieprawidłowego oznakowania opakowania lub braku którejkolwiek informacji podanych w niniejszym punkcie.

**Rozdział 11 Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. **Ofertę należy złożyć** w siedzibie Zamawiającego - **Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana, ul. Grunwaldzka 48, 42-700 Lubliniec**, sekretariat (pokój nr 13), **w terminie do dnia 22.08.2018 godz. 12:00.**
2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (data i godzina wpływu).
3. **Otwarcie ofert nastąpi** w siedzibie Zamawiającego, **pokój nr 17 dnia 22.08.2018 roku, godz. 12:15**
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
7. Ofertę wniesioną po terminie zwraca się po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania. Zamawiający niezwłocznie zawiadamia wykonawcę o złożeniu oferty po terminie.

## **Rozdział 12 Opis sposobu obliczania ceny**

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym łącznej ceny ofertowej brutto za realizację przedmiotu zamówienia. Wyliczenia dokonuje się w załączniku kalkulacja cenowa. Formularz i kalkulacja stanowią załączniki do SIWZ.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości skalkulowania ceny oferty wg ceny 0,00 zł, oraz przyjęcia wartości ujemnej.
3. 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.
4. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) wraz z wyszczególnieniem zastosowanej stawki podatku VAT.
5. Stawkę podatku od towarów i usług (VAT) należy uwzględnić w wysokości obowiązującej na dzień składania ofert.
6. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
7. 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 prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru / usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

## **Rozdział 13 Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

1. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie procentowe (wagę):

L.p.	Kryterium	Symbol	Waga %	Maksymalna ilość punktów
1.	Cena	C	60%	60
2.	Jakość	J	30%	30
3.	Termin płatności	T	10%	10

2. Zasady kryterium „Cena” (C).

W przypadku kryterium „Cena” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikająca z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 60 \text{ pkt}$$

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

gdzie:

$P_i (C)$  – ilość punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium „Cena”;  
 $C_{min}$  – najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert;  
 $C_i$  – cena oferty badanej.

**3. Zasady oceny kryterium „Jakość” (J) – max 30 pkt**

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadanie przez Wykonawcę:

- 1) wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności zgodnego z normą ISO22000, potwierdzony certyfikatem/zaświadczeniem niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczeniem zgodności działań wykonawcy z normą jakościową PN ISO22000. **Dokument potwierdzający posiadanie certyfikatu ISO22000 należy złożyć wraz z ofertą.** Maksymalną ilość punktów jaką może uzyskać oferent = 20 pkt.
  - Wykonawca, który **złoży** wraz z ofertą dokument potwierdzający posiadanie certyfikatu ISO22000 **otrzyma 20 pkt.**
  - Wykonawca, który nie **dołączy** do oferty dokumentu potwierdzającego fakt posiadania certyfikatu ISO22000, otrzyma **0 pkt.**
- 2) zaświadczenia wydane przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta = 1 zaświadczenie). Maksymalną ilość punktów jaką może uzyskać oferent = 10 pkt.

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg zasady:  
**1 zaświadczenie = 1 pkt**

Punktowne będzie posiadanie maksymalnie do 5 zaświadczeń posiadania licencji gotowego produktu dla wybranych diet stosowanych u Zamawiającego:

1.	Podstawowa
2.	Cukrzycowa 5 posiłkowa
3.	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (niskotłuszczowa, trzustkowa, wątrobową)
4.	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
5.	Podstawowa 5 posiłkowa (dziecięca)

Posiadanie innych zaświadczeń niż 5 wskazanych powyżej nie wpłynie na zwiększenie liczby otrzymanych punktów.

Obliczenie ilości punktów odbędzie się wg wzoru:

$$Z = \frac{Z_i}{Z_{\max}} \times 10 \text{ pkt}$$

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

gdzie:

*Z – ilość punktów jakie otrzyma oferta badana za posiadane zaświadczenia;*

*Zi – ilość punktów dla badanej oferty (1 zaświadczenie=1 pkt)*

*Zmax - maksymalna liczba punktów przydzielona wg podanych zasad*

Ilość punktów dla badanej oferty w kryterium „Jakość” (J) wyliczona zostanie jako suma punktów za wdrożenie normy ISO22000 (max 20 pkt) i obliczonych punktów za posiadanie licencji gotowego posiłku (max 10 pkt). Łączna maksymalna możliwa do osiągnięcia ilość punktów w kryterium „Jakość” wynosi 30 pkt. .

**4. Zasady oceny kryterium „Termin płatności” (T) – max 10 pkt.**

Ocenie podlegać będzie termin płatności zadeklarowany przez Wykonawcę w formularzu oferty.

Maksymalnie w kryterium można uzyskać 10 pkt.

Zamawiający wymaga aby minimalny termin płatności wynosił 30 dni.

Jeżeli Wykonawca zaoferuje krótszy okres płatności to przygotuje ofertę niezgodnie z SIWZ co skutkować będzie odrzuceniem oferty.

W przypadku nie wypełnienia w formularzu ofertowym stosownej rubryki zamawiający uzna, że wykonawca deklaruje najkrótszy termin płatności tj. 30 dni.

Maksymalny termin płatności jaki będzie oceniany to 60 dni.

LP	Termin płatności	Przyznane punkty
1	30 dni	0 pkt.
2	45 dni	5 pkt.
3	60 dni	10 pkt.

5. Każda z ofert otrzyma liczbę punktów, jaka wynika ze wzoru:

$$LP = Pi(C) + Pi(J) + Pi(T)$$

gdzie:

*LP – całkowita liczba punktów przyznanych ofercie;*

*Pi(C) – liczba punktów przyznanych w kryterium (C) – „Cena”;*

*Pi(J) – liczba punktów przyznanych w kryterium (J) – „Jakość”;*

*Pi(T) – liczba punktów przyznanych w kryterium (T) – „Termin płatności”*

6. Zamówienie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej (LP). Maksymalnie można otrzymać 100 pkt.

7. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

## **Rozdział 14 Klauzula informacyjna dla Wykonawcy**

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Wojewódzki Szpital Neuropsychiatryczny im. dr. Emila Cyrana, ul. Grunwaldzka 48, 42-700 Lubliniec**;
- inspektorem ochrony danych osobowych w **Wojewódzkim Szpitalu Neuropsychiatrycznym im. dr. Emila Cyrana, ul. Grunwaldzka 48, 42-700 Lubliniec** jest **Pan Artur Kostka**, kontakt: [ido@wsnlc.pl](mailto:ido@wsnlc.pl), telefon +48 881 393 082;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego „*Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem*”, nr AZP.382.05.2018, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z obowiązującym w szpitalu Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt, przez okres 5 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli zostanie zawarta umowa, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy i 10 lat od jej zakończenia;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;
- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

*\* 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 Pzp 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 15 Informacje o formalnościach, jakie zostaną dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą zobowiązany jest dopełnić następujących formalności:
  - 1.1. w przypadku podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie - przedłożyć kopię umowy konsorcjum;
  - 1.2. przedłożyć kopie umów o podwykonawstwo jeżeli wykonawca polegał na zasobach podmiotu trzeciego;
  - 1.3. wnieść kaucję zabezpieczającą prawidłową eksploatację przedmiotu dzierżawy w kwocie brutto 20 000,00 zł.
  - 1.4. wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
2. Niedopełnienie wskazanych formalności będzie traktowane jako uchylanie się przez Wykonawcę od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Wszelkie istotne dla stron postanowienia zawiera wzór umowy stanowiący załącznik nr 5 do SIWZ. Umowa zostanie zawarta na podstawie złożonej oferty Wykonawcy.

## **Rozdział 16 Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego**

#### **wykonania umowy**

1. Wykonawca, którego oferta została wybrana, jest zobowiązany wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% wartości ceny całkowitej podanej w ofercie formie określonej w art. 148 ust. 1 ustawy.
2. 100 % wartości zabezpieczenia gwarantującego zgodnie z umową wykonanie usługi zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania ich przez Zamawiającego jako należycie wykonanych,
3. W przypadku wniesienia zabezpieczenia w formie innej niż pieniądź, w jego treści powinno się znaleźć oświadczenie gwaranta, w którym zobowiązuje się on do bezwarunkowej wypłaty kwoty zabezpieczenia na pierwsze żądanie zamawiającego zawierające oświadczenie, iż zabezpieczenie to jest mu należne.
4. 100% wartości zabezpieczenia należytego wykonania umowy winno obowiązywać do 30 dnia po wykonaniu zamówienia.

#### **Rozdział 17 Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Wszystkie istotne postanowienia umowy wraz z wysokością kar umownych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy oraz ze szczegółowym zakresem obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zawiera wzór umowy - **Załącznik Nr 5** do SIWZ.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności w niej wymienionych z uwzględnieniem podanych we wzorze umowy warunków ich wprowadzenia.

#### **Rozdział 18 Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia**

3. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
4. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.



*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
7. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu 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.
8. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2.
9. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
10. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 180 ust. 5 zdanie drugie albo w terminie 15 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
11. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w D.U.U.E. lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej
12. Odwołanie wobec czynności innych wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
13. Szczegółowe informacje na temat środków ochrony prawnej znajdują się w dziale VI ustawy Pzp.

## **Rozdział 19 Oferty częściowe**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## **Rozdział 20 Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6**

Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

## **Rozdział 21 Oferty wariantowe**

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

## **Rozdział 22 Aukcja elektroniczna**

Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej

## **Rozdział 23 Wymagania dotyczące zatrudnienia na podstawie umowy o pracę**

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - 1.1. ustalanie jadłospisów i inne obowiązki dietetyka,
  - 1.2. gotowanie i przygotowywanie posiłków,
  - 1.3. obsługa magazynu, dowożenie posiłków,
  - 1.4. zmywanie naczyń.
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 2.1. żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - 2.2. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 2.3. przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. Szczegółowe informacje dotyczące czynności kontrolnych i kar zawarte są we wzorze umowy – **załącznik nr 5**.

## **Rozdział 24 Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 4**

Zamawiający nie precyzuje wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 PZP

## **Rozdział 25 Informacja o kluczowych częściach zamówienia**

1. Zamawiający nie zastrzega wykonania kluczowych części zamówienia przez Wykonawcę.
2. Wykonawca może powierzyć realizację części przedmiotu zamówienia podwykonawcom.
3. Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy

***Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”***

wykluczenia, wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

## **Rozdział 26 Katalogi elektroniczne**

Zamawiający nie wprowadza wymogu ani możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.

## **Rozdział 27 Załączniki do SIWZ**

Załącznik nr 1 – Szczegółowe wymagania dotyczące przygotowywania i dostarczania posiłków, rodzajów diet

Załącznik nr 2 – Wykaz oddziałów Szpitala wraz z ilością osobodni hospitalizowanych pacjentów w 2017

Załącznik nr 2a – Wykaz oddziałów, średnia ilość pacjentów, rozbiecie oddziałów na budynki

Załącznik nr 2b – Średnia ilość osobodni styczeń - grudzień 2017 r.

Załącznik nr 2c – Średnia ilość osobodni styczeń - czerwiec 2018 r.

Załącznik nr 3 – Charakterystyka obiektu wraz z załącznikami (rys. nr 1, 2, 3; tabela nr 1, 2, 3)

Załącznik nr 4 – wykaz minimalnej ilości niezbędnego sprzętu

Załącznik nr 5 – Wzór umowy

### **Załączniki do wypełnienia:**

1. Formularz ofertowy wraz z kalkulacją
2. JEDZ
3. Załącznik nr A - Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
4. Załącznik nr B – Oświadczenie o posiadaniu kwalifikacji i uprawnień
5. Załącznik nr C - Zobowiązanie o oddaniu Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia/jeżeli dotyczy
6. Załącznik nr D - pozostałe niewiążące wzory oświadczeń

**Załącznik nr 1**

**Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji usługi gastronomicznej w zakresie  
przygotowania i dystrybucji posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala,  
z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem.**

**1. Przygotowanie posiłków.**

Racje pokarmowe, ich wartość kaloryczna i zawartość składników odżywczych powinna być zgodna z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z 25.08.2006 r. tekst jednolity DZ.U. 2017.149 z późniejszymi zmianami z uwzględnieniem aktów wykonawczych do w/w ustawy; Rozporządzenie 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

W sporządzaniu posiłków należy uwzględnić diety stosowane w szpitalach – zgodne z zaleceniami lekarzy poszczególnych oddziałów.

**2. Wymagania dotyczące dostarczanych posiłków:**

- a) posiłki należy przygotowywać bezpośrednio przed dostarczeniem ich do punktów wydawania bez kilkakrotnego podgrzewania, o odpowiedniej temperaturze,
- b) do posiłków nie wolno używać dużej ilości soli, ostrych przypraw, octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach, barwę,
- c) dzienne zapotrzebowanie kaloryczne dla pacjenta w szpitalu przyjęto średnio 2000 kcal dla mężczyzn i kobiet w wieku 19-75 lat.
  - c.1. przy 3 posiłkach dziennie: na śniadanie przypada 30%-35% dziennego zapotrzebowania w kcal; na obiad przypada 50% dziennego zapotrzebowania w kcal; na kolację przypada 20% zapotrzebowania w kcal;
  - c.2. przy 5 posiłkach dziennie: śniadanie 25%-30% zapotrzebowania w kcal; na drugie śniadanie 5%-10% dziennego zapotrzebowania w kcal; obiad 35% - 40% dziennego zapotrzebowania w kcal; podwieczorek 5%-10% dziennego zapotrzebowania w kcal; kolacja 15%-20% dziennego zapotrzebowania w kcal;
- d) zawartość składników odżywczych w dziennej racji pokarmowej wynosi: białko ogółem 80g, przy czym udział białka zwierzęcego nie powinien być mniejszy niż 30% całej ilości białka, tłuszcze ogółem 65g, węglowodany 274 g,
- e) przy średniej dziennej racji pokarmowej dopuszcza się odstępstwo w kaloryczności i wartości odżywczej nie większe niż 10% od normy fizjologicznej;
- f) dostarczane posiłki powinny być urozmaicone smakowo, zapachowo, barwnie i dostosowane do pory roku; dania powinny być przygotowywane zgodnie z wymaganiami kulinarnymi przystosowane dla diet stosowanych w szpitalu (według „Normy żywienia dla populacji w Polsce” red. Mirosława Jarosza, wyd. Instytut Żywności i Żywności Warszawa 2017, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” red. Mirosław Jarosz wyd. Instytut Żywności i Żywności Warszawa 2011). Wykonawca musi zapewnić najwyższą jakość i smak

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

przygotowywanych posiłków zgodnie z wymogami dietetycznymi dla wszystkich rodzajów diet;

- g) wykonawca odpowiedzialny jest do zapewnienia całodziennego żywienia pacjentów w oparciu o zasady GHP i GMP oraz system HACCP zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z podziałem na diety wg zamówień z poszczególnych oddziałów zamawiającego;
- h) jadłospisy na okres 10 dni pod względem kalorii i składników odżywczych powinny być zbilansowane; w okresie 10 dniowym powinny być zapewnione:
  - h.1. w przypadku śniadań: zupa mleczna, jogurt naturalny 200g z płatkami kukurydzianymi (1 x / dekadę, jako zamiennik dla zupy mlecznej), pieczywo pszenno-żytnie, oraz 4x pieczywo pełnoziarniste lub graham (oznaczone datą wypieku dostarczone na oddziały nie później niż w dniu następnym z wyjątkiem niedziel i świąt), dodatek białkowy (wędlina, sery, jajko), masło, napoje (kawa z mlekiem lub herbata),
  - h.2. w przypadku obiadów, co najmniej sześć posiłków mięsnych (w tym maksymalnie 2 z mięsa rozdrobnionego) i 2 posiłki półmięsne. Posiłki mięsne powinny być z kawałka mięsa (nie mielonego) o niskiej zawartości tłuszczu, gotowane, duszone, pieczone, smażone (dla diety podstawowej). Drugie danie powinno zawierać zamiennie ziemniaki, makarony, makarony pełnoziarniste, różne rodzaje kasz, ryż i ryż ciemny.
  - h.3. codziennie obiady dwudaniowe; do każdego obiadu należy zapewnić napój w postaci soku, kompotu lub słodzonej herbaty (z wyjątkiem diety cukrzycowej, w której należy podawać napoje bez dodatku sacharozy);
  - h.4. zupy do obiadu - jadłospis powinien zawierać takie zupy jak: pomidorowa, ogórkowa, grochowa, kapuśniak, barszcz, żurek, rosół.
  - h.5. w przypadku kolacji: codziennie pieczywo, dodatek białkowy (wędliny, sery lub jajko), masło i ciepłe napoje; w okresie zimy kolacja gorąca raz na 7 dni,
  - h.6. w przypadku diety cukrzycowej oraz diety dla dzieci i młodzieży, dodatkowo codziennie II śniadanie i podwieczorek,
  - h.7. na żądanie oddziału dodatkowe napoje (herbata słodzone i niesłodzona, kompot, woda z sokiem) wg zgłoszenia, bez ograniczeń (ok. 10l napoju na oddział),
  - h.8. na żądanie oddziału dodatkowo na kolację zupa mleczna i sucharki (szacunkowe ilości: ZOL A ok. 10 porcji, ZOL B ok. 8 porcji; zupa mleczna, sucharki doraźnie około 2 porcji).
  - h.9. na oddział Dzieci i Młodzieży dodatkowo 5 l herbaty na kolację,
  - h.10. codzienny jadłospis powinien zawierać co najmniej 3 posiłki z zawartością białka zwierzęcego, 2 posiłki zawierające jednocześnie białko zwierzęce i owoce lub warzywa, (przy czym udział warzyw i owoców w dziennej racji pokarmowej nie powinien być mniejszy niż 400g), jeden posiłek zawierający mleko lub jego przetwory (w ilości nie mniejszej niż 400g mleka lub napojów mlecznych dla osoby dorosłej),
- Ww. wymogi muszą być dostosowane do wymagań poszczególnych diet i nie dotyczą diety specjalnej.
- h.11. na oddziałach opiekuńczo-leczniczych ZOL A i ZOL B dostarczane porcje

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

powinny być większe o 10%.

- i) przybliżone wartości gramowe gotowych potraw:
  - i.1. **produkty zbożowe**
    - pieczywo pszenne, żytnie, pełnoziarniste lub graham 100-150g na posiłek,
    - makaron, kasza, ryż do zup 60g,
    - makaron, makaron pełnoziarnisty, kasze, ryż, ryż ciemny (samodzielne danie) 200g,
  - i.2. **warzywa, owoce**
    - ziemniaki dodatek do drugiego dania 200-250g,
    - ziemniaki jako dodatek do zup 100-150g,
    - inne warzywa do drugiego dania 150g,
    - dodatek warzywny do pieczywa 50-100g,
    - owoce dodatek 150-200g
  - i.3. **mleko, przetwory mleczne**
    - mleko, zupa mleczna 400g,
    - mleko jako napój 200g,
    - jogurt dodatek do pieczywa 125-150g,
    - jogurt jako zamiennik zupy mlecznej na śniadanie 200-250g,
    - sery dodatek do pieczywa 50-80g,
  - i.4. **mięso, drób, ryby, jaja**
    - mięso II danie 80-100g,
    - wędliny 50g,
    - ryby II danie 90g,
    - jaja 1-2 szt.,
    - pasztety jako dodatek do pieczywa 60g,
    - pasty jako dodatek do pieczywa 60g,
  - i.5. **tłuszcze**
    - masło do pieczywa 82% tłuszczu 15g,
  - i.6. **miód naturalny, dżem, powidła jako dodatek do pieczywa 40g**
- j) Zamawiający wymaga od Wykonawcy by w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy przygotował posiłki o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw oraz ciasto na śniadanie;
- k) temperatura wydawanych zup nie powinna być niższa niż 75°C a temperatura II dania nie niższa niż 63°C. Wykonawca zobowiązany jest do zaopatrzenia punktów dystrybucji posiłków w termometr umożliwiający pomiar temperatury posiłków; Zamawiający zastrzega sobie możliwość wybiórczej kontroli temperatury posiłków przed rozpoczęciem ich wydawania; w obecności przedstawiciela Wykonawcy zostanie zmierzona jego temperatura i odnotowana w protokole kontroli podpisanym przez uczestników kontroli;
- l) posiłki przygotowywane dla pacjentów muszą być produkowane na bazie produktów wysokiej jakości;
- m) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. Nr 80, poz. 545);

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

- n) posiłki powinny być przygotowywane na podstawie jadłospisów przygotowywanych przez Wykonawcę i zatwierdzanych przez Zamawiającego; jadłospisy należy układać na 10 dni i przedkładać je do pisemnej akceptacji przedstawicielowi Zamawiającego na co najmniej 5 dni przed początkiem obowiązywania jadłospisu. Brak pisemnych uwag oznaczać będzie akceptację jadłospisu. Uzasadnione uwagi przekazane przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić. Należy przygotowywać odrębne jadłospisy dla każdej z diet wymienionych poniżej. Jadłospisy powinny zawierać m. in. informacje o produktach wchodzących w skład posiłku, ich gramaturze, kaloryczności, zawartości białka, węglowodanów i tłuszczów. Zmiana zatwierdzonego jadłospisu wymaga pisemnej zgody przedstawiciela Zamawiającego. W ramach danego jadłospisu zestawy posiłków nie powinny być powtarzane;
- o) liczba zamawianych posiłków na dany dzień ustalana będzie przez Zamawiającego najpóźniej do godz. 15:00 dnia poprzedniego;
- p) Wykonawca zobowiązany jest do dokonywania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego; informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do 1 godz. przed wydaniem posiłków,
- q) Wykonawca zobowiązany jest również do przedkładania na życzenie Zamawiającego raportów magazynowych z wyszczególnionymi surowcami użytymi do przygotowania posiłku na 1 pacjenta, z podaną kalorycznością i zawartością składników stanowiących wartość odżywczą tzn.: zawartością białka zwierzęcego, tłuszczu, węglowodanów, w terminie 7 dni;
- r) koszt wsadu do kotła, dla potrzeb sporządzania posiłku dla 1 pacjenta na dzień, nie może być mniejszy niż 55% oferowanej ceny żywienia jednego osobodnia i nie mniejszy niż 8,00 zł netto.

### **3. Dostarczanie posiłków.**

Liczba kuchенок oddziałowych, ich lokalizacja (parter, piętro) oraz informacja dotycząca możliwości korzystania z windy przedstawiona została poniżej w tabeli. Za utrzymanie porządku w kuchenkach oddziałowych odpowiedzialny jest zamawiający.

Lp.	Nazwa oddziału	Ilość łóżek rejestrowych	Punkty dystrybucyjne – miejsce dostarczenia posiłków	Uwagi
1	Oddział psychiatryczny ogólny <b>01</b>	65	parter, odc. A - oddział I piętro, odc. B - oddział	winda
2	Oddział leczenia zaburzeń afektywnych <b>AF</b>	60	I piętro, odc. A - stołówka I piętro, odc. B - oddział	winda
3	Oddział psychiatrii sądowej o podstawowym stopniu zabezpieczenia	52	parter, odc. A – oddział I piętro, odc. B - oddział	winda
4	Oddział psychiatryczny ogólny <b>04</b>	65	parter, odc. A - oddział I piętro, odc. B - oddział	winda
5	Oddział psychiatryczny ogólny <b>05</b>	65	II piętro, odc. A – stołówka II piętro, odc. B - oddział	winda

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

6	Oddział psychiatryczny ogólny z pododdziałem leczenia zaburzeń schizofrenicznych <b>06</b>	60	II piętro, odc. A - oddział II piętro, odc. B - oddział	winda
7	Zakład opiekuńczo-leczniczy psychiatryczny - <b>ZOL</b>	150	parter, odc. A - oddział I piętro, odc. B – oddział i stołówka	
8	Oddział psychiatryczny dla dzieci i młodzieży	24	parter - oddział	
9	Oddział terapii uzależnienia od alkoholu z pododdziałem dla kobiet - <b>OTUA</b>	60	I piętro – stołówka (sporadycznie na oddział)	
10	Oddział psychiatryczny rehabilitacyjny	30	I piętro – stołówka (sporadycznie na oddział)	
11	Oddział psychiatryczny ogólny 07 z pododdziałem detoksykacyjnym	28	parter, odc. A – oddział	
		36	I piętro, odc. B- oddział	winda
12	Oddział neurologiczny z pododdziałem udarowym	30	I piętro, odc. B – oddział	winda
13	Oddział psychiatrii sądowej o wzmocnionym zabezpieczeniu	60	parter - oddział I piętro - oddział II piętro - oddział	winda
Razem		785		

**4. Do obowiązków wykonawcy należy:**

- a) dostarczenie posiłków na poszczególne oddziały z uwzględnieniem aktualnie stosowanych diet. Transport posiłków powinien odbywać się samochodami dostawczymi specjalistycznymi posiadającymi aktualne opinie o spełnieniu warunków higieniczno-sanitarnych wystawione przez właściwego inspektora sanitarnego. Termosy do przewozu posiłków powinny być w dobrym stanie technicznym, tak aby skutecznie zabezpieczały posiłki przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi i zmianą temperatury posiłków;
- b) Zamawiający udostępni Wykonawcy kuchenki oddziałowe - jako miejsca dostarczenia posiłków na oddziały. Posiłek do momentu wyłożenia na talerz pacjenta pozostanie w termosie. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przekładania ich do własnych naczyń zbiorczych;
- c) zapewnienie naczyń stołowych i sztućców (oraz uzupełnianie ich braków) niezbędnych do wydawania i spożywania posiłków, ich mycie i dezynfekcja. Zamawiający nie dopuszcza stosowania naczyń i sztućców jednorazowych. Zamawiający wymaga aby naczynia do spożywania posiłków posiadały atest PZH oraz znak dopuszczający do kontaktu z gorącą żywnością – były odporne na wysoką temperaturę, przebarwienia i zarysowania, dostosowane do zmywania w zmywarkach automatycznych, zapewniające estetykę i higienę podawania posiłków. Przed rozpoczęciem wykonywania zadania wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia kuchenek oddziałowych w: chochlę dużą, chochlę małą, łopatkę do ziemniaków, łopatkę dziurkowaną do warzyw, szczypce do mięsa, dzbanki do napojów. Wykonawca będzie również zobowiązany do bieżącego uzupełniania ubytków w kubkach, sztućcach i sprzęcie do dystrybucji na oddziałach;
- d) utrzymanie należytego stanu sanitarno-higienicznego w dzierżawionych



**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

- pomieszczeniach, środkach transportu, punktach wydawania i spożywania posiłków, t.j.: windy i stołówka szpitalna, wózki do transportu posiłków na oddziałach: 07, neurologicznym;  
 e) dostarczanie i odbiór zastawy stołowej i sztućców wraz z posiłkami na oddziały szpitalne;  
 f) obsługa stołówki znajdującej się w budynku kuchni wyposażonej w stoły, krzesła, punkt wydawczy, będące własnością Zamawiającego; stołówka przeznaczona jest dla pacjentów dochodzących na posiłki tj. ok. 165 osób z następujących oddziałów: ZOL B – 10 do 15 pacjentów, Rehabilitacja – 18 do 20 pacjentów, oddział Odwykowy – 55 do 60 pacjentów, oddział Afektywny – 30 do 35 pacjentów, oddział 0-5 – 30 do 35 pacjentów;  
 g) dostarczenie posiłków zgodnie z poniżej przedstawionym harmonogramem:

**Godziny dostarczania posiłków na oddziały**

ŚNIADANIE	od 7.10	do 8.10
OBIAD	od (11.00-11.20)	do (12.00-12.20)
KOLACJA	od 16.00	do 17.00

**Godziny wydawania posiłków na stołówce.**

Lp.	ODDZIAŁ	ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
1	AF	7.50 – 8.10	12.00 – 12.30	16.50 – 17.10
2	Oddz. 0-5	7.30 – 7.50	13.00 – 13.30	17.30 – 17.50
3	OTUA	7.00 – 7.30	12.30 – 13.00	17.10 – 17.30
4	REHABILITACJA	8.00 – 8.20	11.30 – 12.00	16.30 – 16.50
5	ZOL B	7.50 – 8.10	12.00 – 12.30	16.30 – 16.50

- h) Wykonawca odbierał będzie brudne termosy oraz odpady pokonsumpcyjne z oddziałów od 1 - 1,5 godz. po wydaniu każdego posiłku. Wykonawca zapewni szczelnie zamykane pojemniki na odpady pokonsumpcyjne na każdym z oddziałów;  
 i) Zamawiający wymaga by realizacja przedmiotu zamówienia odbywała się w systemie ciągłym obejmującą pracę we wszystkie dni tygodnia w tym soboty, niedziele i święta;  
 j) Wykonawca musi przestrzegać realizacji zaleceń Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż. itp.;  
 k) Pracownicy wykonawcy realizujący zamówienie powinni je wykonywać w odpowiednim ubraniu roboczym zgodnym z przepisami sanitarnymi oraz BHP oraz posiadać aktualne książeczki zdrowia i okazać je na każde żądanie Zamawiającego.

**5. Rodzaje diet.**

Rodzaje stosowanych diet z szacunkową średnią ilością żywionych dziennie pacjentów przedstawia poniższa tabela.

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

<b>Lp.</b>	<b>Wyszczególnienie diet</b>	<b>Szacunkowa dzienna ilość osobodni</b>
1.	Podstawowa	500
2.	Cukrzycowa 5 posiłkowa	70
3.	Łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu (nisko tłuszczowa, trzustkowa, wątrobową)	62
4.	Łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	15
5.	Podstawowa 5 posiłkowa (dziecięca)	20
6.	Łatwostrawna	5
7.	Wegetariańska	5
8.	Wysokobiałkowa	5

**6. Informacje dodatkowe**

Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie również:

- okresowe udostępnianie pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, dokumentacji dotyczącej żywienia przedstawicielowi Zamawiającego w celu przeprowadzenia kontroli wewnętrznej warunków sanitarno-higienicznych produkcji posiłków,
- udział w przeglądach dzierżawionych pomieszczeń oraz wyposażenia,
- wdrożenie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej akceptowanej przez właściwe służby.

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
 „Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
 dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Załącznik nr 2**

**WYKAZ ODDZIAŁÓW SZPITALA WRAZ Z LICZBĄ OSOBODNI  
 HOSPITALIZOWANYCH PACJENTÓW W 2017 r.**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa oddziału</b>	<b>Liczba osobodni hospitalizowanych pacjentów w 2017 r.</b>
1	Oddział psychiatryczny ogólny – 01	20 592
2	Oddział leczenia zaburzeń afektywnych- AF	1 9822
3	Oddział psychiatrii sądowej o podstawowym stopniu zabezpieczenia	17 817
4	Oddział psychiatryczny ogólny - 04	18 851
5	Oddział psychiatryczny ogólny– 05	20 497
6	Oddział psychiatryczny ogólny– 06 z pododdziałem leczenia zaburzeń schizofrenicznych	18 865
7	Oddział Psychiatryczny ogólny -07 z pododdziałem detoksykacyjnym	21 186
8	Oddział Psychiatryczny dla dzieci i młodzieży	8 315
9	Oddział Psychiatryczny rehabilitacyjny	6 535
10	Oddział terapii uzależnienia od alkoholu z pododdziałem dla kobiet	17 032
11	Oddział neurologiczny z pododdziałem udarowym	3 936
12	Oddział psychiatrii sądowej o wzmocnionym zabezpieczeniu	18 972
13	Zakład opiekuńczo-leczniczy psychiatryczny	43 236
<b>OGÓŁEM</b>		<b>235 656</b>

**Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**  
**„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”**

**Załącznik nr 2a**

**Wykaz oddziałów, średnia ilość pacjentów, rozbiecie oddziałów na budynki**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa oddziału</b>	<b>Średnie obłożenie łóżek w 2017</b>	<b>Budynek (wg planu sytuacyjnego)</b>
1	Oddział psychiatryczny ogólny <b>01</b>	58	Pawilon „F”
2	Oddział leczenia zaburzeń afektywnych <b>AF</b>	57	Pawilon „E”
3	Oddział psychiatrii sądowej o podstawowym stopniu zabezpieczenia	51	Pawilon „E”
4	Oddział psychiatryczny ogólny <b>04</b>	55	Pawilon „F”
5	Oddział psychiatryczny ogólny <b>05</b>	60	Pawilon „F”
6	Oddział psychiatryczny ogólny z pododdziałem leczenia zaburzeń schizofrenicznych <b>06</b>	54	Pawilon „E”
7	Zakład opiekuńczo-leczniczy psychiatryczny - <b>ZOL</b>	123	Pawilon „D”
8	Oddział psychiatryczny dla dzieci i młodzieży	24	Pawilon „I”
9	Oddział terapii uzależnienia od alkoholu z pododdziałem dla kobiet - <b>OTUA</b>	50	Pawilon „J”
10	Oddział psychiatryczny rehabilitacyjny	18	Pawilon „I”
11	Oddział psychiatryczny ogólny 07 z pododdziałem detoksykacyjnym	60	Pawilon „G”
12	Oddział neurologiczny z pododdziałem udarowym	11	Pawilon „G”
13	Oddział psychiatrii sądowej o wzmocnionym zabezpieczeniu	53	Pawilon „H”

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
 „Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
 dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Załącznik nr 2b**

**ŚREDNIA ILOŚĆ OSOBODNI STYCZEŃ 2017 - GRUDZIEŃ 2017 R**

MIESIĄC/ODDZIAŁ	01	AF	PSP	04	05	06	ZOL	PDM	OTU	REH	07	NL	PSW
STYCZEŃ	1436	1383	1307	1175	1420	1394	3195	649	902	502	1529	330	1485
LUTY	1675	1616	1447	1618	1562	1595	3419	714	1532	522	1670	305	1277
MARZEC	1844	1696	1538	1761	1754	1640	3697	747	1551	547	1819	308	1478
KWIECIEŃ	1772	1687	1471	1617	1779	1583	3649	750	1563	565	1820	349	1632
MAJ	1873	1781	1538	1737	1855	1638	3839	716	1635	597	1873	307	1738
CZERWIEC	1802	1731	1507	1665	1828	1560	3723	698	1600	540	1812	330	1600
LIPIEC	1742	1759	1550	1739	1789	1663	3805	582	1689	486	1889	325	1656
SIERPIEŃ	1859	1796	1578	1813	1884	1762	3838	640	1688	498	1846	331	1718
WRZESIEŃ	1281	1281	1250	1243	1407	1214	2999	554	1265	451	1418	262	1382
PAŹDZIERNIK	1853	1736	1608	1717	1816	1631	3767	765	1437	639	1904	344	1674
LISTOPAD	1861	1712	1524	1430	1763	1607	3629	750	1139	601	1847	388	1623
GRUDZIEŃ	1630	1642	1499	1336	1640	1578	3676	750	1031	582	1759	357	1709
<b>razem</b>	<b>20592</b>	<b>19822</b>	<b>17817</b>	<b>18851</b>	<b>20497</b>	<b>18865</b>	<b>43236</b>	<b>8315</b>	<b>17032</b>	<b>6535</b>	<b>21186</b>	<b>3936</b>	<b>18972</b>

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
 „Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
 dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Załącznik nr 2c**

**ŚREDNIA ILOŚĆ OSOBODNI STYCZEŃ 2017 - CZERWIEC 2018 R**

	<b>Śniadanie</b>	<b>Obiad</b>	<b>Kolacja</b>
STYCZEŃ	20772	20704	20704
LUTY	19355	19289	19289
MARZEC	21352	21246	21246
KWIECIEŃ	20485	20398	20398
MAJ	20441	21360	21360
CZERWIEC	19646	19548	19548
razem	122051	122545	122545

**Załącznik nr 3**

**CHARAKTERYSTYKA OBIEKTU I POMIESZCZEŃ KUCHNI**

**1. OPIS TECHNICZNY BUDYNKU KUCHNI**

1.1. Budynek jest obiektem o rzucie prostokątnym, dwukondygnacyjnym. Ściany piwnic monolityczne. Stropy budynku żelbetowe. Kondygnacja piwnicy przeznaczona na magazyny, chłodnię, centralną zmywalnię, pomieszczenia obieralni ziemniaków, jarzyn i pomieszczenia zaplecza technicznego: szatnie, sanitariaty. Parter budynku zajmują pomieszczenia technologiczne kuchni. Na zewnątrz obiektu znajduje się rampa ekspedycyjna.

1.2. W budynku zamontowane są liczniki:  
energii elektrycznej,  
gazu  
zimnej wody  
ciepłej wody użytkowej (ilość c.w.u. jest częścią zimnej wody)  
ciepła (dla c.o. i c.w.u.)  
Zużycie i koszty poszczególnych mediów w roku 2017 przedstawiono w tabeli nr 1.

1.3. Aktualne stawki i opłaty za poszczególne media przedstawiają się następująco:

**Gaz:**

należność za paliwo gazowe:	0,08598 zł/kWh + 23% VAT
należność za abonament:	121,00 zł/ m-c + 23% VAT
opłata dystrybucyjna stała:	0,00565 zł/(kWh/h) za h + 23% VAT
opłata dystrybucyjna zmienna:	0,01626 zł/kWh + 23% VAT

**Woda:**

za zimną wodę:	3,25 zł/m <sup>3</sup> + 8% VAT
za odprowadzane ścieki:	4,55 zł/m <sup>2</sup> + 8% VAT
stawka opłaty abonamentowej:	5,00 zł/m-c + 8% VAT

**Ciepło (centralne ogrzewanie + ciepła woda):**

zamówiona moc cieplna:	9.302,11 zł za MW + 23% VAT
opłata stała za usługi przesyłowe:	4.067,21 zł + 23% VAT
ciepło:	30,92 zł za 1 GJ + 23% VAT
opłata zmienna za usługi przesyłowe:	11,33 zł za 1 GJ + 23% VAT
cena nośnika ciepła:	15,18 zł/m <sup>2</sup>

**Energia elektryczna:**

0,32 zł/1 kWh + 23% VAT

**Zapotrzebowanie mocy na budynek kuchni i wynosi w chwili obecnej:**

c.o. – 0,0832 MW

c.w.u. – 0,0325 MW

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

c.w. – 0,28 MW

1.4. Aktualne terminy przeglądów i pomiarów:

- Pomiary elektryczne: odgromowy 03/2021, oświetlenie 03/2019;
- Przeglądy budowlane/gazowy: 12/2018;
- Przeciwpowozarowy: 12/2018;
- Kominiarski: 06/2019.

Koszty z tytułu wykonania pomiarów elektrycznych, przeglądy budowlane, P/Poż, kominiarskie i gazowych budynku kuchni będzie ponosił zamawiający.

1.5. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości funkcjonowania kuchni przez okres trwania umowy oraz zapewnienie spełnienia wymagań i realizację ewentualnych zaleceń, nakazów i decyzji nałożonych przez uprawnione jednostki kontrolujące, w tym w szczególności przez inspekcję sanitarną, inspekcję pracy, dozór techniczny, na własny koszt.

1.6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku na terenie bezpośrednio otaczającym budynek kuchni na własny koszt. Za koszenie i odśnieżanie terenów wokół kuchni odpowiedzialny jest zamawiający.

1.7. W okresie obowiązywania umowy Wykonawca ponosić będzie wszelkie koszty związane z eksploatacją, konserwacją i bieżącym utrzymaniem w prawidłowym stanie technicznym budynku kuchni oraz wind przeznaczonych do dystrybucji posiłków umieszczonych w pawilonach chorych, z których korzysta wykonawca.

**2. Wykaz powierzchni pomieszczeń kuchni przewidzianych do dzierżawy**

Wysoki parter	- 586,3 m <sup>2</sup>
Niski parter	- 1.381,6 m <sup>2</sup>
Razem:	1.967,9 m <sup>2</sup>

2.1. Pomieszczenia kuchni spełniają obowiązujące przepisy prawa. Wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, sanitarno-higienicznym, pozwalającym na produkcję posiłków.

2.2. Usytuowanie kuchni wraz z terenami przyległymi przedstawiono na **rys. nr 1** do niniejszego załącznika.

2.3. Rzut parteru kuchni przedstawiono na **rys. nr 2** do niniejszego załącznika.

2.4. Rzut wysokiego parteru kuchni przedstawiono na **rys. nr 3** do niniejszego załącznika.

**3. Wyposażenie techniczne kuchni będącej przedmiotem dzierżawy**

3.1. Wykonawca w trakcie realizacji umowy ponosić będzie wszelkie koszty związane z eksploatacją urządzeń zainstalowanych w dzierżawionych pomieszczeniach w tym szczególności koszty konserwacji, napraw, eksploatacji i dozoru technicznego.

3.2. Koszty dozoru technicznego za 2017 rok wyniosły 7959,53 zł brutto, w tym koszty dozoru dźwigów 7 344,53 zł i koszty dozoru zbiorników 615,00 zł.



*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

- 3.3. Zamawiający posiada certyfikaty i dopuszczenia na urządzenia, m.in. dopuszczenie Urzędu Dozoru Technicznego na 2 dźwigi. Na maszyny i urządzenia służące bezpośrednio produkcji posiłków, Wykonawca powinien uzyskać wymagane przepisami prawa dopuszczenia i atesty.
- 3.4. Szczegółowy wykaz urządzeń i sprzętu w pomieszczeniach kuchni znajduje się w załączonych tabelach:
- Tabela nr 2** – Wykaz środków trwałych przeznaczonych do wydzierżawienia wraz z nieruchomością,
- Tabela nr 3** – Zestawienie sprzętu inwentarzowego.

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy*  
*kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Tabela nr 1**

**ZUŻYCIE MEDIÓW ZA ROK 2017**

NAZWA MIESIĄC	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień	Razem
<b>ENERGIA ELEKTRYCZNA (MWh)</b>	35,77	27,58	39,48	34,46	36,90	32,60	30,30	31,60	32,80	32,50	30,00	31,20	<b>395,19</b>
<b>GAZ (kWh)</b>	22024	22126	20124	23534	21886	23037	22379	23620	25955	26842	26265	26297	<b>284089,00</b>
<b>ZIMNA WODA (m3)</b>	831,00	662,00	875,00	737,00	884,00	780,00	799,00	892,00	943,00	865,00	712,00	933,00	<b>9913,00</b>
<b>CIEPŁO (GJ)</b>	184,80	226,40	164,70	125,00	82,20	68,40	19,60	26,90	20,60	54,60	92,70	162,50	<b>1228,40</b>

**KOSZTY 2017  
(netto)**

NAZWA MIESIĄC	styczeń	luty	marzec	kwiecień	maj	czerwiec	lipiec	sierpień	wrzesień	październik	listopad	grudzień	Razem
<b>ENERGIA ELEKTRYCZNA</b>	11 432,10 zł	8 938,41 zł	12 924,57 zł	11 129,20 zł	12 096,93 zł	10 702,26 zł	10 077,78 zł	10 470,66 zł	10 857,12 zł	10 700,95 zł	9 695,10 zł	10 072,30 zł	129 097,38 zł
<b>GAZ</b>	3 179,88 zł	2 917,91 zł	2 670,18 zł	3 092,06 zł	2 888,16 zł	3 296,01 zł	3 242,52 zł	3 252,14 zł	3 786,29 zł	3 793,92 zł	3 724,41 zł	3 698,04 zł	39 541,52 zł
<b>ZIMNA WODA+ŚCIEKI</b>	2 581,10 zł	4 936,90 zł	6 523,75 zł	5 495,65 zł	6 590,80 zł	5 816,00 zł	5 957,55 zł	6 650,40 zł	7 030,35 zł	6 449,25 zł	5 309,40 zł	6 955,85 zł	70 297,00 zł
<b>CIEPŁO</b>	12 235,13 zł	13 877,91 zł	11 441,37 zł	9 873,62 zł	8 208,41 zł	7 663,03 zł	5 734,45 zł	6 022,95 zł	5 773,97 zł	7 117,65 zł	8 623,36 zł	11 381,87 zł	107 953,72 zł
<b>RAZEM</b>	29 428,21 zł	30 671,13 zł	33 559,87 zł	29 590,53 zł	29 784,30 zł	27 477,30 zł	25 012,30 zł	26 396,15 zł	27 447,73 zł	28 061,77 zł	27 352,27 zł	32 108,06 zł	346 889,62 zł
<b>Łączne koszty netto zużycia mediów</b>	346 889,62 zł												

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych*  
*dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Tabela nr 2**

**Wykaz środków trwałych przeznaczonych do wydzierżawienia wraz z nieruchomością**

Lp.	Numer inwentarzo- wy	Nr zewnętrzny	Nazwa	Data przyjęcia	Wartość brutto	Wartość netto	Bieżące umorzenie
1	000181	T-5/578/6	Maszyna uniwersalna robot typ HV1	31.12.1999	2 165,20 zł	0,00 zł	2 165,20 zł
2	000306	T-5/578/8	Bemar stołowy	31.12.1999	4 216,32 zł	0,00 zł	4 216,32 zł
3	000332	T-6/640/10	Dźwig Q=450kg	29.11.2001	78 165,00 zł	0,00 zł	78 165,00 zł
4	000333	T-6/640/11	Dźwig Q=1000kg	29.11.2001	89 020,36 zł	0,00 zł	89 020,36 zł
5	000334	T-5/578/20	Piec konwekcyjno-parowy 20xGN	29.11.2001	59 000,00 zł	0,00 zł	59 000,00 zł
6	000335	T-5/578/21	Piec konwencjonalno-parowy 6xGN	29.11.2001	29 000,00 zł	0,00 zł	29 000,00 zł
7	000336	T-5/578/22	Patelnia przechylna o poj.85L	29.11.2001	18 000,00 zł	0,00 zł	18 000,00 zł
8	000337	T-5/578/23	Patelnia przechylna o poj.85L	29.11.2001	18 000,00 zł	0,00 zł	18 000,00 zł
9	000339	T-5/578/25	Trzon kuchenny zas.gazem 4 palnikowy	29.11.2001	9 500,00 zł	0,00 zł	9 500,00 zł
10	000340	T-5/578/26	Trzon kuchenny zas.gazem 4 palnikowy	29.11.2001	9 500,00 zł	0,00 zł	9 500,00 zł
11	000343	T-4/485/1	Komora chłodnicza z agreg.,regałami	29.11.2001	14 888,00 zł	0,00 zł	14 888,00 zł
12	000344	T-4/485/2	Komora chłodnicza z agreg.,regałami	29.11.2001	14 888,00 zł	0,00 zł	14 888,00 zł
13	000345	T-4/485/3	Komora chłodnicza z agreg.,regałami	29.11.2001	18 369,00 zł	0,00 zł	18 369,00 zł
14	000346	T-4/485/4	Komora mroźnicza z agreg.,regałami	29.11.2001	15 289,00 zł	0,00 zł	15 289,00 zł
15	000347	T-4/485/5	Komora mroźnicza z agreg.,regałami	29.11.2001	15 289,00 zł	0,00 zł	15 289,00 zł
16	000349	T-4/486/4	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa z agreg.	29.11.2001	5 598,00 zł	0,00 zł	5 598,00 zł
17	000351	T-4/486/6	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa z agreg.	29.11.2001	4 380,00 zł	0,00 zł	4 380,00 zł
18	000352	T-4/486/7	Szafa chłodnicza2 drzwiowa z agreg.	29.11.2001	6 382,00 zł	0,00 zł	6 382,00 zł
19	000353	T-4/486/8	Szafa chłodnicza2 drzwiowa z agreg.	29.11.2001	6 382,00 zł	0,00 zł	6 382,00 zł
20	000355	T-4/486/10	Szafa chłodnicza2 drzwiowa z agreg.	29.11.2001	6 382,00 zł	0,00 zł	6 382,00 zł
21	000360	T-5/578/33	Zmywarka kapturowa do szkła i naczyń	29.11.2001	8 109,00 zł	0,00 zł	8 109,00 zł
22	000369	T-5/578/42	Mikser planetarny wyposaż.w3 końc.	29.11.2001	13 014,00 zł	0,00 zł	13 014,00 zł
23	000376	T-4/449/1	Przepompownia ścieków z szafką ster.	29.11.2001	45 374,00 zł	0,00 zł	45 374,00 zł
24	000378	T-6/653/1	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	7 733,00 zł	0,00 zł	7 733,00 zł
25	000379	T-6/653/2	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	7 447,00 zł	0,00 zł	7 447,00 zł
26	000380	T-6/653/3	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	7 447,00 zł	0,00 zł	7 447,00 zł
27	000381	T-6/653/4	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	7 447,00 zł	0,00 zł	7 447,00 zł
28	000382	T-6/653/5	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	7 447,00 zł	0,00 zł	7 447,00 zł
29	000383	T-6/653/6	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	31 551,00 zł	0,00 zł	31 551,00 zł
30	000384	T-6/653/7	Centrala nawiewna wentylacyjna	29.11.2001	40 665,00 zł	0,00 zł	40 665,00 zł
31	000385	T-4/492/1	Szafa sterowniczo-zasilająca	29.11.2001	85 253,00 zł	0,00 zł	85 253,00 zł
			<b>Razem</b>		<b>685 900,88 zł</b>	<b>0,00 zł</b>	<b>685 900,88 zł</b>

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia  
 „Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych  
 dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Tabela nr 3**

**Zestawienie sprzętu inwentarzowego do wydzierżawienia**

<b>Lp.</b>	<b>Sprzęt kwaterunkowo-gospodarczy</b>	<b>Ilość</b>
1.	Biurka meblowe	3
2.	Blaty ze stali nierdzewnej	7
3.	Baseny ze stali nierdzewnej	8
4	Krajalnica	1
5	Krzesło z tworzywa	45
6	Krzesła metalowe	8
7	Roboty kuchenne	2
8	Stoliki małe okolicznościowe	2
9	Szafy metalowe	21
10	Segmenty biurowe	3
11	Szafki z płyty meblowej	5
12	Wagi elektroniczne do 200 kg	2
13	Szafy magaz. ze stali nierdz.	3
14	Wózek do transportu beczek	1
15	Wózki na obsady ze stali nierdz.	5
16	Wózki baseny ze stali nierdz.	3
17	Wózki gospodarcze ze stali nierdz.	16
18	Stoły metalowe	17
19	Stoły ze stali nierdzewnej	62
20	Regały ze stali nierdzewnej	99
21	Regały biurowe	10
22	Szafki małe	1
23	Zlewozmywaki ze stali nierdzewnej	7

<b>Lp.</b>	<b>Sprzęt sanitarny</b>	<b>Ilość</b>
1	Szafki wiszące - apteczki	1
2	Taborety metalowe	3

<b>Lp.</b>	<b>Sprzęt techniczny</b>	<b>Ilość</b>
1	Aparaty telefoniczne zwykłe	2

*Nr sprawy: AZP.382.05.2018 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia*  
*„Usługa gastronomiczna w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów Szpitala z wykorzystaniem dzierżawy kuchni szpitalnej wraz z wyposażeniem”*

**Załącznik nr 4**

**Wykaz minimalnej ilości sprzętu niezbędnego do wykonania usługi**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa sprzętu:</b>	<b>Ilość szt</b>
1	Blender robot coupe	1
2	Jarzyniarka robot coupe	1
3	Kocioł warzelny elektryczny 150 l.	4
4	Kocioł warzelny elektryczny 300 l.	1
5	Kocioł warzelny gazowy 150 l.	2
6	Krajalnica żywności elektryczna	1
7	Palety pod termoporty	15
8	Płuczko obieraczka	1
9	Pojemniki GN + pokrywy szczelne	400
10	Termoporty	80
11	Waga elektroniczna do 15 kg	2
12	Waga elektroniczna do 2 kg	2
13	Wózek transportowy	4
14	Piec konwekcyjny 20xGN	1
15	Piec konwekcyjny 6xGN	1
16	Maszynka do mielenia elektryczna	1
17	System wentylacji wyciągowej nad zmywarką	1
18	Szafa chłodnicza 1 drzwiowa	2
19	Zmywarka tunelowa (nie starsza niż 4 lata)	1
20	Zmywarka do mycia GN, np. zmywarka do garów, wielkość kosza nie mniejsza niż 1200x600mm (nie starsza niż 4 lata)	1