

**Znak postępowania: Szp/ZP –050A/2022**

Wrocław, dn. 17.05.2022r.

**SPECYFIKACJA  
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(SWZ)**

postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawy o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, prowadzone przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu pod nazwą

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA  
PACJENTÓW  
WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE  
WROCŁAWIU - POWTÓRKA**

.....  
Sprawdzono pod względem prawnym

.....  
Zatwierdzam

## I. INFORMACJE OGÓLNE

1. **Nazwa oraz adres Zamawiającego:**  
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu, ul. H. Kamieńskiego 73A, 51-124 Wrocław
2. **Adres do korespondencji:**  
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu  
Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych  
ul. H. Kamieńskiego 73A, 51-124 Wrocław  
nr telefonu: 71 32 70 491,  
71 32 70 591,  
71 73 29 621,  
Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od godz. 7:30 do 14:35.
3. **Adres poczty elektronicznej:** [zp@wssk.wroc.pl](mailto:zp@wssk.wroc.pl)
4. **Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:**  
[https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk\\_wroclaw](https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw)
5. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będzie prowadzone wyłącznie w walucie polskiej (PLN).

## II. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: [https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk\\_wroclaw](https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw)

## III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, na podstawie art. 132 ustawy Pzp.
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji warunków zamówienia:
  - 1) Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwana dalej ustawą Pzp,
  - 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415),
  - 3) Obwieszczenie Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych z dnia 3 grudnia 2021 r. w sprawie aktualnych progów unijnych, ich równowartości w złotych, równowartości w złotych kwot wyrażonych w euro oraz średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych lub konkursów (MP. z 2021r. poz. 1177)),
  - 4) Ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. 2021 poz. 1344).
  - 5) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 nr 80 poz. 545)
  - 6) Ze Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm.)
  - 7) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 nr 174 poz. 1184)
  - 8) Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2018 poz. 1951 ze zm),
  - 9) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy" (Dz. U. z 2021 r. poz.329).

3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej SWZ zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp.
4. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2020 r., poz. 1740 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
5. Zamawiający nie przewiduje:
  - 1) możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7), 8),
  - 2) możliwości składania ofert wariantowych,
  - 3) prowadzenia aukcji elektronicznej,
  - 4) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu za wyjątkiem sytuacji o których mowa w art. 261 ustawy Pzp.
  - 5) rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.
6. Zamawiający przewiduje zastosowanie tzw. procedury odwróconej, o której mowa w art. 139 ust. 1 ustawy Pzp, tj. Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

#### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest:
  - 1) świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu hospitalizowanych w obiektach położonych przy ul. H. Kamińskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - *zwanym dalej Szpitalem* oraz przy ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - *zwanym dalej Oddziałem Zamiejscowym*.
  - 2) udostępnienie (najem oraz użyczenie) powierzchni w celu umożliwienia Wykonawcy realizacji obowiązków w siedzibie Zamawiającego. Szczegółowe zasady najmu oraz użyczenia określa niniejsza Specyfikacja. Wykonawcę w związku z udostępnieniem powierzchni obciążają obowiązki dostosowania ich do prowadzonej działalności polegające m.in. na:
    - doposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej, zmywalni oraz kuchenek oddziałowych szpitala, kuchenek oddziałowych w Oddziałach Zamiejscowych w sprzęt niezbędny do realizacji w sposób właściwy przedmiotowego zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami
  - 3) wynajęcie powierzchni w celu prowadzenie bufetu dla pacjentów, personelu oraz osób odwiedzających.
2. Szczegółowy zakres usługi został określony w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **załącznik nr9** do SWZ.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje najem oraz użyczenie pomieszczenia kuchni centralnej, kuchni mlecznej, bufetu, szpitalnych kuchenek oddziałowych i zaplecza socjalno – gospodarczego o łącznej powierzchni **1 589,86 m<sup>2</sup>** wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnej umowie, której wzór stanowi **Załącznik nr 5 i 6** do SWZ.
4. Wykonawca zapewni możliwość zakupu posiłków dla rodziców bądź opiekunów prawnych pacjentów przebywających na oddziałach Zamawiającego po cenach ustalonych przez Wykonawcę.
5. Posiłki powinny być przygotowywane z produktów i surowców Wykonawcy, pochodzących ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców); oraz powinny uwzględniać zalecenia dietetyczne określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **Załączniku nr 9** do SWZ.
6. Transport posiłków do Oddziałów Zamiejscowych w ramach realizacji przedmiotu zamówienia odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy, środkiem transportu posiadającym ważne zezwolenia i atesty do transportu żywności.
7. W trakcie trwania usługi Zamawiający nie dopuszcza, bez zgody Zamawiającego, możliwości dostarczania posiłków dla pacjentów z innej kuchni zewnętrznej.

8. Przejęcie usługi w zakresie objętym przedmiotem zamówienia odbędzie się w obiektach czynnych, przy przekazaniu obowiązków musi być zachowana ciągłość żywienia pacjentów Zamawiającego.
9. Przejęcie pomieszczeń kuchni i kuchенок oddziałowych wraz z wyposażeniem musi być dokonane w dniu podpisania umowy, a świadczenie usługi nastąpi od następnego dnia po podpisaniu umowy.
10. Zamawiający dopuszcza świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych dla innych podmiotów do 300 osobodni dziennie poza Zamawiającym z wykorzystaniem wynajętych pomieszczeń Zamawiającego pod warunkiem, że nie wpłynie to na jakość posiłków i nie zakłóci świadczenia usługi u Zamawiającego.
11. Prawo opcji:
  - 1) Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, które będzie polegało na zwiększeniu lub zmniejszeniu zakresu świadczonej usługi i odpowiednio wynagrodzenia Wykonawcy do **20%** wartości umowy brutto w przypadku zmniejszenia diet lub zwiększenia ilości i rodzaju diet. Prawo opcji będzie realizowane w terminie obowiązywania umowy.
  - 2) W przypadku zwiększenia diet wynagrodzenie z tytułu prawa opcji stanowić będzie iloczyn diet i stawki za dietę jaka została wskazana przez Wykonawcę Formularzu oferty (**Załącznik nr 1** do SWZ).
  - 3) Prawo opcji może być wykonane przez Zamawiającego w ramach jednej bądź większej liczby zamówień.
  - 4) Termin realizacji przez Wykonawcę zamówienia wynikającego z prawa opcji następować będzie w terminach uzgadnianych przez Wykonawcę z Zamawiającym, nie będzie on jednak dłuższy niż 7 dni kalendarzowych od momentu złożenia oświadczenia Zamawiającego o skorzystaniu z prawa opcji. Dla skutecznego skorzystania z prawa opcji wymagane jest przekazanie Wykonawcy, pisemnego oświadczenia Zamawiającego za potwierdzeniem odbioru.
12. Rozliczenie za wykonanie zamówienia z prawa opcji odbywać się będzie na zasadach określonych w projekcie umowy stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszej SWZ, w odniesieniu do rozliczania usług zamówienia podstawowego.
13. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącej **załącznik nr 2** do SWZ oraz projekcie umowy najmu i umowie użyczenia stanowiących **załącznik nr 5 i 6** do SWZ.
14. Klasyfikacja zamówienia wg wspólnego słownika zamówień (CPV):  
**55322000-3 – usługi gotowania posiłków,**  
**55321000-6 - usługi przygotowania posiłków**
15. Wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy:
  - 1) Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 1 ustawy PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 Ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.), tj. pracowników liniowych wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków .
  - 2) Stosownie do dyspozycji art. 95 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający w projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 2** do niniejszej SWZ określił sposób udokumentowania zatrudnienia osób, o których mowa w pkt. 1), uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 95 ust. 1 ustawy Pzp oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań.

## V. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

### 1. Zamawiający nie dopuszcza podziału zamówienia na części.

### 2. Powody niedokonania podziału zamówienia na części:

Nie przewiduje się możliwości podziału zamówienia na części z uwagi na fakt, iż ze względów technicznych i organizacyjnych usługa powinna być w opinii Zamawiającego realizowana przez jednego Wykonawcę. Podzielenie zamówienia na części nie spowoduje, iż w zakresie poszczególnych części nastąpi rozszerzenie kręgu Wykonawców mogących ubiegać się o zamówienie. Ważnym aspektem przemawiającym za nie podzieleniem zamówienia na części jest również obniżenie kosztów realizacji całego zamówienia oraz nadzór nad realizacją jednej kompleksowej umowy, a nie koordynowanie działań

kilku wykonawców (kilku umów). Ponadto, w interesie zamawiającego nie leży rozdzielanie odpowiedzialności za świadczone usługi będące przedmiotem zamówienia na dwa lub więcej podmiotów.

## VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizował przedmiot zamówienia przez okres **36 miesięcy, licząc** od daty podpisania umowy.

## VII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY

Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy, określone zostały w załączniku nr 2 do SWZ. Projekt umowy najmu zawiera załącznik nr 5. Projekt umowy użyczenia pomieszczeń zawiera załącznik nr 6.

## VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego, dotyczące:
  - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym tzn.**
    - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
  - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**
    - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie.
  - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej tzn.**

Wykonawca spełni warunek, jeśli wykaże, że posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę nie mniejszą niż 1 000 000 PLN które umożliwią mu poniesienie kosztów realizacji zamówienia do czasu otrzymania wynagrodzenia od Zamawiającego.
  - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej tzn.**

### 4.1 Zdolność techniczna:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:

- 1) **kierownik kuchni – 1 osoba** posiadająca wykształcenie minimum średnie z minimum trzyletnim doświadczeniem w żywieniu pacjentów szpitali,
- 2) **dietetyk dyplomowany –** co najmniej 3 osoby z czego:
  - a) 2 osoby przydzielone są do kuchni ogólnej w tym jedna z tych osób musi spełniać następujące warunki
    - ✓ 1 osoba z wykształceniem wyższym na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym – oraz
    - ✓ 1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali,
  - b) jedna osoba przydzielona do kuchni mlecznej, która spełnia następujące warunki:
    - ✓ posiada wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali

- ✓ posiada co najmniej 3 letni staż w zakresie przygotowywania posiłków oraz układania jadłospisów ze szczegółowymi obliczeniami, dla pacjentów chorych na fenyloketonurię i rzadkie choroby metaboliczne np. L-CHAD.
- 3) pracownicy liniowi tzw. kuchenkowe w ilości nie mniejszej niż 24 osoby, które spełniają następujące warunki:
- ✓ posiadają aktualne badania do celów sanitarno – epidemiologicznych.
  - ✓ Zostały odpowiednio przeszkolone z systemu HACCP

#### 4.1 Zdolność zawodowa:

Zamawiający uzna warunek w zakresie zdolności zawodowej za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że w ostatnich 3 latach przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie minimum 2 usługi polegające na kompleksowym żywieniu pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w ilościach żywieniowych nie mniejszych niż 390 osób dziennie każda, w zakresie prowadzenie kuchni ogólnej, prowadzenie kuchni mlecznej i gotowanie mieszanek leczniczych, specjalistycznych dla noworodków i małych dzieci, obsługę kuchенок oddziałowych i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta.

oraz

minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji obejmującą żywienie pacjentów chorych na fenyloketonurię i choroby rzadkie metaboliczne (np. L-CHAD)

*Zamawiający jako usługę kompleksowego żywienia pacjentów rozumie jako jedną, pisemną umowę odpłatną – a nie sumę pojedynczych pisemnych zleceń realizowanych na rzecz tego samego podmiotu.*

*W przypadku podania kwot w walutach obcych Zamawiający dokona ich przeliczenia według średniego kursu Narodowego Banku Polskiego (NBP) z dnia opublikowania ogłoszenia o zamówieniu. Jeżeli w dniu opublikowania ogłoszenia o zamówieniu, NBP nie opublikuje informacji o średnim kursie walut, Zamawiający dokona odpowiednich przeliczeń wg średniego kursu z pierwszego, kolejnego dnia, w którym NBP opublikuje ww. informacje.*

*W przypadku warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia przynajmniej jeden z członków konsorcjum lub podmiot udostępniający zasoby w postaci doświadczenia musi samodzielnie spełniać warunek w tym zakresie.*

## **IX. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 108 UST. 1 UPZP – OBLIGATORYJNE PRZESŁANKI**

1. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp tj.:
  - 1) art. 108 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
    - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
    - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
    - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

- f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
  - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
  - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) art. 108 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp;
  - 3) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 4) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu [ustawy](#) z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 ustawy Pzp, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu [ustawy](#) z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Wykluczenie Wykonawcy, zgodnie z art. 111 ustawy Pzp, nastąpi:
- 1) w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. a–g i pkt 2 ustawy Pzp, na okres 5 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie jednej z podstaw wykluczenia, chyba że w tym wyroku został określony inny okres wykluczenia;
  - 2) w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 lit. h i pkt 2 ustawy Pzp, gdy osoba, o której mowa w tych przepisach, została skazana za przestępstwo wymienione w ust. 1 pkt 1 lit. h, na okres 3 lat od dnia uprawomocnienia się wyroku potwierdzającego zaistnienie podstawy wykluczenia, wydania ostatecznej decyzji lub zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia, chyba że w wyroku lub decyzji został określony inny okres wykluczenia;
  - 3) w przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, na okres, na jaki został prawomocnie orzeczony zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 4) w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 i 6, art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp na okres 3 lat od zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia.
3. Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 poz 835) z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie ustawy Pzp Zamawiający wyklucza:
- a) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

- b) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
  - c) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.
4. Wykluczenie, o którym mowa w niniejszym punkcie następować będzie na okres ww. okoliczności. W przypadku wykonawcy lub uczestnika konkursu wykluczonego na podstawie art. 7 ust 1 ustawy (Dz. U. 2022 poz 835), Zamawiający odrzuca ofertę takiego Wykonawcy.
  5. Zamawiający będzie weryfikował przesłankę wykluczenia, o której mowa w art. 7 ust 9 ustawy (Dz. U. 2022 poz 835) na podstawie:
    - a) Wykazów określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014,
    - b) Listy Ministra właściwego do spraw wewnętrznych obejmujących osoby i podmioty, wobec których są stosowane środki, o których mowa w art. 1 ustawy (Dz. U. 2022 poz 835)
  6. W związku z tym, iż wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty dla usług 10 000 000 euro przesłanka wykluczenia, o której mowa w art. 108 ust. 2 ustawy Pzp w niniejszym postępowaniu nie występuje.
  7. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### **X. PODSTAWY WYKLUCZENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 109 UST. 1 PKT. 4) uPzp – FAKULTATYWNE PRZESŁANKI**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się, na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4) Wykonawcę:
  - 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

#### **XI. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

1. **Zamawiający najpierw dokona badania i oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.**
2. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:
  - 1) **oświadczenie Wykonawcy** na podstawie art. 125 ust. 1 uPzp w formie JEDZ Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD) stanowiącego załącznik nr 3 do niniejszej SWZ aktualnego na dzień składania ofert,
  - 2) **informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp sporządzona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem.



- 3) **oświadczenie, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej,
  - 4) **oświadczenia o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
    - a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy;
    - b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego;
    - c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji;
    - d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy.
  - 5) **odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w zakresie dotyczącym podstaw wykluczenia wskazanych w art. 109 ust. 1 pkt 4 uPzp sporządzona nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem.
  - 6) **informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej** potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem, *potwierdzającej spełnienie warunku określonego w Rozdziale XVI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU pkt. 3,*
  - 7) **wykazu osób**, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami; *zgodnego ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 7, spełniających wymagania określone w SWZ Rozdział XVI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU,*
  - 8) **wykazu usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; *zgodnego ze wzorem zamieszczonym w załączniku nr 8, spełniających wymagania określone w SWZ Rozdział VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.*
  - 9) **oświadczenie wykonawcy**, na podstawie art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie ( Dz. Urz. UE L 2022, Nr 111, str. 1) oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 7 ust. 9 ustawy Dz. U. 2022 poz. 835 – *Załącznik nr 10 do SWZ.*
3. Oświadczenie wykonawcy na podstawie art. 125 ust. 1 uPzp w formie **JEDZ Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (ESPD)** stanowiącego **załącznik nr 3** do niniejszej SWZ aktualnego na dzień składania ofert. sporządza się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej (podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym).
4. Zamawiający informuje, iż instrukcję wypełnienia ESPD oraz edytowalną wersję formularza ESPD można znaleźć pod adresem: [https://www.uzp.gov.pl/\\_data/assets/pdf\\_file/0026/53468/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2022.pdf](https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0026/53468/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2022.pdf) Zamawiający zaleca wypełnienie ESPD za

pomocą serwisu dostępnego pod adresem: <https://espd.uzp.gov.pl/> . W tym celu przygotowany przez Zamawiającego Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (ESPD) stanowiący **Załącznik nr 3 do SWZ**, należy wypełnić, z zastrzeżeniem poniższych uwag:

- 1) w Części II Sekcji D ESPD (*Informacje dotyczące podwykonawców, na których zdolności Wykonawca nie polega*) Wykonawca oświadcza czy zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia (w przypadku twierdzącej odpowiedzi podaje ponadto, o ile jest to wiadome, wykaz proponowanych podwykonawców), natomiast Wykonawca nie jest zobowiązany do przedstawienia w odniesieniu do tych podwykonawców odrębnych ESPD, zawierających informacje wymagane w Części II Sekcja A i B oraz w Części III;
  - 2) w Części IV Zamawiający żąda jedynie ogólnego oświadczenia dotyczącego wszystkich kryteriów kwalifikacji (sekcja *α*), bez wypełniania poszczególnych Sekcji A, B, C i D;
  - 3) Część V (*Ograniczenie liczby kwalifikujących się kandydatów*) należy pozostawić niewypełnioną.
5. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt. 5, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, o ile wykonawca wskazał dane umożliwiające dostęp do tych dokumentów.
6. Zamawiający może na każdym etapie niniejszego postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne do złożenia aktualnych oświadczeń i dokumentów.

## XII. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW – UDOSTĘPNIENIE ZASOBÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 4 do SWZ**.
4. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt. 3, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
  - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
  - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
  - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
5. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy (o których mowa w Rozdziale XVII Podstawy wykluczenia).
6. Zamawiający żąda od wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy PZP, przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale XI SWZ pkt. 2, ppkt. 1), 2), 4), 5), dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.

7. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu
8. **Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert,** powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
9. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

### **XIII. OFERTA WSPÓLNA**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie przedmiotowego zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 58 ust. 2 ustawy PZP:
  - 1) Pełnomocnikiem może być jeden z wykonawców działających wspólnie lub osoba trzecia (np. pracownik jednego z wykonawców).
  - 2) Jeżeli pełnomocnikiem pozostałych wykonawców jest wykonawca będący osobą prawną to może on działać zgodnie z ujawnionymi w dokumentach rejestrowych zasadami reprezentacji.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców JEDZ składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia brak podstaw do wykluczenia z postępowania powinien wykazać każdy z wykonawców.
4. Zgodnie z art. 117 ust. 1 ustawy PZP zamawiający określa szczególnie, obiektywnie uzasadniony, sposób spełniania przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia określonego w niniejszej SWZ warunków udziału w postępowaniu, mając na uwadze, że jest to uzasadnione charakterem zamówienia i jest proporcjonalne tzn.:
  - 1) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane,
  - 2) W przypadku, o którym mowa w pkt. 1), wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie (na druku formularza oferty), z którego wynika, które dostawy wykonują poszczególni wykonawcy.

### **XIV. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ PODMIOTY ZAGRANICZNE**

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami RP, zamiast:
  - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w Rozdziale XI ust. 2 pkt. 2) – składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, 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, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp, wystawioną nie wcześniej **niż 6 miesięcy** przed ich złożeniem;
  - 2) odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o którym mowa w Rozdziale XI ust. 2 pkt. 5) – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania,

potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury, wystawiony nie wcześniej **niż 3 miesiące** przed ich złożeniem.

2. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 uPzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy.
3. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

## **XV. PODWYKONAWSTWO**

1. Zamówienie może być realizowane przy udziale podwykonawców i w takim przypadku:
  - 1) Wykonawca musi wskazać w ofercie część zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy i podania firm podwykonawców i dalszych podwykonawców,
  - 2) Zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca, podał nazwy oraz dane kontaktowe podwykonawców. Wykonawca zobowiązany jest do podania zmiany danych podwykonawcy w trakcie realizacji zamówienia a także przekazania informacji o nowych podwykonawcach, którym w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie powierzał realizację przedmiotu zamówienia,
  - 3) jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
2. Powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie.

## **XVI. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH**

Zamawiający nie żąda złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

## **XVII. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ**

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest **Jacek Banaszak**
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) pod adresem [https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk\\_wroclaw](https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw).
3. Zamawiający wymaga, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://www.platformazakupowa.pl) i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

4. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
5. Zamawiający dopuszcza, opcjonalnie, w przypadku awarii bądź problemów z komunikacją poprzez [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej. Adres poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z Wykonawcami: [zp@wssk.wroc.pl](mailto:zp@wssk.wroc.pl).
6. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
7. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 14 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert.
8. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku określonym wyżej w pkt. 4, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
9. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
10. Zamawiający, zgodnie z § 11 ust. 2 ROZPORZĄDZENIE PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie zamieszcza wymagania dotyczące specyfikacji połączenia, formatu przesyłanych danych oraz szyfrowania i oznaczania czasu przekazania i odbioru danych za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl), tj.:
  - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
  - 4) włączona obsługa JavaScript,
  - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  - 6) Platformazakupowa.pl działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
  - 7) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
11. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
  - 2) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](#).
12. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl)**, w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
13. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

**XVIII. INFORMACJE O SPOSOBIE KOMUNIKACJI SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, W PRZYPADKU ZASTOSOWANIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONEJ W ART. 65 UST. 1, ART. 66 i ART. 69**

Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

**XIX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 90 dni, od dnia upływu terminu składania ofert **do dnia 2022-09-19**
2. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
3. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 3, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
5. W przypadku gdy Wykonawca nie wyrazi zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, jego oferta będzie podlegać odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 12) ustawy Pzp.
6. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 4, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
7. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

**XX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. **Oferta, wniosek oraz przedmiotowe środki dowodowe składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem.** W procesie składania oferty, wniosku w tym przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (opcja rekomendowana przez platformazakupowa.pl) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 Formularza składania oferty lub wniosku (po kliknięciu w przycisk Przejdź do podsumowania).
2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poprzez oryginał należy rozumieć dokument podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. Oferta powinna być:
  - 1) sporządzona na podstawie załączników do niniejszej SWZ w języku polskim,
  - 2) złożona za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
  - 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
4. **Oferta powinna zawierać:**
  - 1) **wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ,**

- 2) **Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia- załącznik nr 4 do SWZ (odpowiednio, jeżeli dotyczy),**
- 3) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru – jako dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby,**
- 4) **Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby - jeżeli w imieniu, odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, podmiotu udostępniającego zasoby działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru;**
- 5) **Pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy)**
5. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta, t.j. w formie elektronicznej. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 §2 ustawy z dnia 14 lutego 1991r. Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upoważnionego.
6. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać „Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku”.
7. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny, Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
8. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. Wykonawca, za pośrednictwem platformy zakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
10. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe podlegać będzie odrzuceniu.
11. Dokumenty i oświadczenia składane przez Wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, Wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
12. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ust. 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB, natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
14. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez Wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do “Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych**

wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”, zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.

15. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf.**
16. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
  - a) .zip
  - b) .7Z
17. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
18. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
19. W przypadku stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
  - Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
  - Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
  - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
20. Zamawiający zaleca aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju.** Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
21. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
22. Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
23. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
24. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
25. Zamawiający zaleca aby **nie** wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.

## XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w kwocie **406 700,00 zł (słownie: czterysta sześć tysięcy siedemset złotych . 00/100).**
2. **Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej, jako ostateczny termin składania ofert).**
3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) gwarancjach bankowych;
  - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 4) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r. poz. 299).
4. Wadium wniesione w pieniądzu należy wnieść przelewem na konto Zamawiającego prowadzone przez PKO BP SA Regionalny Oddział Korporacyjny we Wrocławiu nr konta 95 1020 5226 0000 6002 0349 8904, z dopiskiem – **Szp/ZP-050A/2022**  
**UWAGA: Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej zostanie przyjęty termin uznania rachunku Zamawiającego.**
5. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;



6. Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji musi być złożone jako **oryginał** gwarancji lub poręczenia w **postaci elektronicznej** i spełniać co najmniej poniższe wymagania:
  - 1) musi obejmować odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę określone w ustawie PZP
  - 2) z jej treści powinno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta do zapłaty całej kwoty wadium;
  - 3) powinno być nieodwołalne i bezwarunkowe oraz płatne na pierwsze żądanie;
  - 4) termin obowiązywania poręczenia lub gwarancji nie może być krótszy niż termin związania ofertą (z zastrzeżeniem iż pierwszym dniem związania ofertą jest dzień składania ofert);
  - 5) w treści poręczenia lub gwarancji powinna znaleźć się nazwa oraz numer przedmiotowego postępowania;
  - 6) beneficjentem poręczenia lub gwarancji jest Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
  - 7) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 58 uPzp), Zamawiający wymaga aby poręczenie lub gwarancja obejmowała swą treścią (tj. zobowiązanych z tytułu poręczenia lub gwarancji) wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia lub aby z jej treści wynikało, że zabezpiecza ofertę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum);
7. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium, wniesie wadium w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złoży wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 uPzp **zostanie odrzucona**.
8. Zasady zwrotu oraz okoliczności zatrzymania wadium określa art. 98 uPzp.

## XXII. TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na stronie internetowej prowadzonego postępowania pod adresem [https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk\\_wroclaw](https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw) do **dnia 22-06-2022r. do godz. 09:15**.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl), Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl). Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust 1 oraz ust. 2 uPzp, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust.1 sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

## XXIII. OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **22-06-2022r. o godzinie 09:30**.
2. Otwarcie ofert jest niejawne.
3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o:

- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.  
- informacja zostanie opublikowana na stronie postępowania na [https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk\\_wroclaw](https://www.platformazakupowa.pl/pn/wssk_wroclaw) w sekcji „Komunikaty”.
5. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
7. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
8. Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 uPzp, tj.: nazwy i adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności.
9. Nie wykazanie przez Wykonawcę, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa spowoduje odtajnienie zastrzeżonych informacji.
10. Za wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa uważa się udowodnienie spełnienia łącznie następujących warunków:
  - 1) informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności,
  - 2) informacja nie została ujawniona do wiadomości publicznej,
  - 3) podjęto, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności poprzez wskazanie konkretnych okoliczności, czynności, które zostały podjęte przez Wykonawcę jak np. wykazanie się wewnętrznymi regulaminami, pozwalającymi przypuszczać, iż informacja nie może zostać upubliczniona.
11. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania się do Instrukcji dla Wykonawców znajdującej się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
12. Jeżeli zastrzeżone przez Wykonawcę informacje nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy (np. art. 222 ust. 5 ustawy) lub odrębnych przepisów, Zamawiający zobowiązany jest do ujawnienia tych informacji w ramach prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
13. W przypadku, gdy w jednym dokumencie Wykonawca zawrze informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa oraz informacje, do ujawnienia których Zamawiający będzie zobowiązany, Zamawiający ujawni cały dokument, zaś Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za niewłaściwe zabezpieczenie informacji objętych tajemnicą przedsiębiorstwa.
14. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od Zamawiającego wezwanie do wyjaśnienia zaoferowanej przez niego ceny w trybie art. 224 ust. 1 ustawy Pzp, a złożone przez Wykonawcę wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa pod warunkiem, że Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
15. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SWZ, z zastrzeżeniem art. 223 ust. 2 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale XXIII niniejszej SWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

## XXIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej SWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, w tym w szczególności koszty transportu wewnętrznego, koszty materiałów, sprzętu oraz wszystkie opłaty i podatki, obejmujące m. in. podatek od towarów i usług (VAT).
2. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku według zasady, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa od 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.
3. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w wzorze umowy stanowiącej załącznik nr 2 do SWZ.
4. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich.
5. 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, ma obowiązek:
  - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## XXV. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAGI TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Po stwierdzeniu ważności ofert oraz spełnieniu wymagań niniejszej SWZ, Komisja Przetargowa Zamawiającego dokona oceny merytorycznej ofert w oparciu o kryteria, o których mowa poniżej:

Lp.	Kryteria	Waga (znaczenie) kryterium
1	<b>Koszt (K) = Cena (C) - Gwarantowana minimalna kwota obniżenia wpłaty Zamawiającego na PFRON (G)</b>	<b>60 %</b>
2	Czynszu najmu za 1 m <sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu	<b>20%</b>
3	Czynsz najmu za 1 m <sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni	<b>20%</b>
	<b>OGÓLEM:</b>	<b>100%</b>

1. Sposób obliczania wartości punktowej ocenianego kryterium:

### **Kryterium nr 1 – koszt:**

Do obliczeń kosztu (K) oferty Zamawiający weźmie pod uwagę całkowitą cenę brutto (za okres 36 miesięcy) pomniejszoną o 36 - miesięczną wartość kwoty obniżenia wpłaty na PFRON – wg wzoru:

**Koszt = cena oferty – (36 x Gwarantowana minimalna kwota obniżenia wpłaty Zamawiającego na PFRON)**

$$K = \frac{K_{\min.}}{K_{\text{bad.}}} \times 60\% \times 100 \text{ pkt.}$$

gdzie:

$K_{\min.}$  - min. Koszt spośród oferowanych

$K_{\text{bad.}}$  - Koszt oferty badanej

### **Kryterium nr 2 :**

#### **Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu**

Wartość punktowa kryterium czynszu najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni obliczona zostanie wg wzoru:

$$CNB = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ powierzchni bufetu w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny zaoferowany w ofertach Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni bufetu}} \times 20\% \times 100$$

**Uwaga: Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu nie może być niższy niż 120,00 zł netto**

### **Kryterium nr 3 :**

a) Punktacja w kryterium „Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni”

Wartość punktowa kryterium czynszu najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni obliczona zostanie wg wzoru:

$$CNK = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni kuchni w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny zaoferowany w ofertach Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni kuchni}} \times 20\% \times 100$$

**Uwaga: Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni nie może być niższy niż 10 zł netto**

**Ostateczna ocena oferty zostanie wyliczona według wzoru:**

$$OC = K + CNB + CNK$$

gdzie:

$OC$  – ostateczna ocena oferty

$K$  – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium koszt

$CNB$  - Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu

$CNK$  - Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni

2. W przypadku podania w ofercie ceny czynszu najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu lub czynszu najmu za 1 m<sup>2</sup> powierzchni kuchni będzie niższy niż wskazany przez Zamawiającego oferta Wykonawcy zostanie uznana za niezgodną z warunkami zamówienia i zostanie odrzucona.
3. Punktacja przyznawana ofertom będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, w SWZ i zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
5. Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty niepodlegające odrzuceniu.

6. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, z najniższą ceną.
7. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Wykonawcy są zobowiązani do przedstawienia wyjaśnień w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
9. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.
10. Jeżeli termin związania ofertą upłył przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wzywa Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.
11. W przypadku braku zgody, o której mowa w pkt. 10, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyższej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

**XXVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE  
PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE  
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577 uPzp, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
2. Zamawiający zgodnie z art. 264 ust. 2 pkt. 1) lit. a uPzp, może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, zostanie poinformowany przez Zamawiającego o miejscu i terminie podpisania umowy.
4. Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projekcie umowy, która stanowi Załącznik Nr 2 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
5. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej) przedstawiają Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
7. W terminie 30 dni od dnia zawarcia umowy Zamawiający zamieści ogłoszenie o udzieleniu zamówienia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej.

**XXVII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH  
WYKONAWCY**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów uPzp.
2. Odwołanie przysługuje na:

- 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.
3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej, formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 uPzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” uPzp.

## **XXVIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

1. Zamawiający wymaga od **Wykonawcy** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Zabezpieczenie ustala się w wysokości **3,5% ceny całkowitej podanej w ofercie**.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wniesione przez Wykonawcę w jednej lub kilku następujących formach zgodnie z wyborem Wykonawcy:
  - 1) pieniądzu,
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - 3) gwarancjach bankowych,
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 Ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w dniu zawarcia umowy.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na konto Zamawiającego prowadzonego w PKO BP SA Regionalny Oddział Korporacyjny we Wrocławiu nr konta 95 1020 5226 0000 6002 0349 8904 z dopiskiem - **dot. Szp/ZP – 050A/2022**
6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w poręczeniach bankowych, gwarancjach bankowych i ubezpieczeniowych oraz poręczeniach należy złożyć w oryginale w kasie Zamawiającego. Kasa czynna w godzinach od 11.00 do 14.00.
7. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy udzielone w jednej z form o których mowa w pkt. 2) – 5) może być ustanowione w walucie obcej. W przypadku zabezpieczenia wniesionego w walucie obcej (innej niż PLN), weryfikacja czy wartość zabezpieczenia odpowiada wymogom określonym w pkt. 2 powyżej, dokonywana jest przez przeliczenia waluty, w której udzielone jest zabezpieczenie na PLN przy zastosowaniu średniego kursu NBP na dzień wniesienia zabezpieczenia.
8. Zamawiający zobowiązuje się zwrócić zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należycie wykonane wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.
9. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, Zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.

## **XXIX. POUCZENIE O KLAUZULI INFORMACYJNEJ Z ART. 13 RODO DO ZASTOSOWANIA W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

1. Zamawiający przestrzegając przepisów ustawy z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2019 r., poz. 1781) oraz wypełniając obowiązki wynikające z regulacji zawartych w art. 13 i z uwagi na zapis art. 14 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 (Dz. Urz. UE L 119 z

04.05.2016, str. 1), zwanym dalej: „RODO” - niniejszym informuje, iż w treści Formularza ofertowego, znajduje się oświadczenie Wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 i/lub 14 RODO.

2. Jednocześnie Zamawiający, wypełniając ciążący na nim obowiązek informacyjny zawarty w art. 13 RODO (a na podstawie art. 13 i/lub 14 RODO – Wykonawcy względem osób wskazanych w pkt 4 ppkt 2) poniżej oraz Podwykonawcy/Podmiot trzeci, względem osób wskazanych w pkt 4 ppkt 3) poniżej) podaje w pkt 3 poniżej treść „Klauzuli informacyjnej w zakresie danych osobowych.
3. KLAUZULA INFORMACYJNA w zakresie danych osobowych:

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), zwanym dalej „RODO”, Zamawiający informuje Wykonawców, o tym że na podstawie art. 13 i/lub 14 RODO - Wykonawcy odpowiednio, względem osób wskazanych w pkt 4 ppkt 2) poniżej oraz Podwykonawcy/Podmiot trzeci odpowiednio, względem osób wskazanych w pkt 4 ppkt 3) poniżej:

- 1) **administratorem** Pani/Pana danych osobowych jest **Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu ul. H. Kamińskiego 73a, 51-124 Wrocław;**
- 2) **inspektorem ochrony danych osobowych** w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu jest Krzysztof Glubiak kontakt: [iodo@wssk.wroc.pl](mailto:iodo@wssk.wroc.pl) tel. 661 924 273 (*informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*);
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **Szp/ZP-050A/2022** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o **art. 18 oraz art. 74** ustawy z dnia 11 września 2019r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019 ze zm.) zwana dalej „ustawą Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z **art. 78 ust. 1** ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy
- 6) przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 7) 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;
- 8) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do **art. 22 RODO**;
- 9) posiada Pani/Pan:
  - a) na podstawie **art. 15 RODO** prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie **art. 16 RODO** prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*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.*);
  - c) 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 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*);
  - d) prawo do wniesienia skargi do **Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych**, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy **RODO**;
- 10) nie przysługuje Pani/Panu:
  - a) w związku z **art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO** prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

- c) 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.
4. Dodatkowo Zamawiający wyjaśnia, iż w zamówieniach publicznych administratorem danych osobowych obowiązany do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO - jest w szczególności:
- 1) **Zamawiający** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:
    - a) Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
    - b) Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą
    - c) pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
    - d) członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
    - e) osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
  - 2) **Wykonawca** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:
    - a) osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,
    - b) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną,
    - c) podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową, działalność gospodarczą,
    - d) pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
    - e) członka organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);
  - 3) **Podwykonawca/podmiot trzeci** - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

Integralną część niniejszej SWZ stanowią:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – projekt umowy usługi

Załącznik nr 3 – Jednolity europejski dokument zamówienia

Załącznik nr 4 – zobowiązanie do udostępnienia zasobów podmiotu trzeciego

Załącznik nr 5 – projekt umowy najmu

Załącznik nr 6 - projekt umowy użyczenia

Załącznik nr 7 – wykaz osób

Załącznik nr 8 – wykaz wykonanych usług

Załącznik nr 9 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 10 - oświadczenie wykonawcy ust. 7



<b>FORMULARZ OFERTOWY</b>	
<b>Zamawiający:</b>	
<p>Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu ul. H. Kamińskiego 73a 51-124 Wrocław</p>	
<b>OFERTA NA:</b>	
<b>USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU - POWTÓRKA</b>	
<b>I. DANE WYKONAWCY</b>	
<b>Nazwa i siedziba Wykonawcy*)</b>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>ul:</i> .....</p> <p><i>kod:</i> .....</p> <p><i>miejsowość:</i> .....</p>
Rejestr prowadzenia działalności*:	<p>Rejestr prowadzenia działalności* (zaznaczyć właściwe) :</p> <p><input type="checkbox"/> <b>KRS NR</b> ..... adres rejestru: <a href="https://ekrs.ms.gov.pl/">https://ekrs.ms.gov.pl/</a></p> <p><input type="checkbox"/> <b>CEDIG NR NIP</b> ..... adres rejestru: <a href="https://prod.ceidg.gov.pl/">https://prod.ceidg.gov.pl/</a></p> <p><input type="checkbox"/> ..... <b>NR</b> ..... adres rejestru: .....</p> <p><i>(dla wykonawcy, który ma siedzibę lub osoba ma miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej)</i></p>
Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)	
*) w przypadku konsorcjum wpisać nazwę i siedzibę partnera oraz wpisać lidera	<p>.....</p> <p>.....</p> <p><i>ul:</i> .....</p> <p><i>kod:</i> .....</p> <p><i>miejsowość:</i> .....</p>
<b>NIP</b>	
<b>REGON</b>	

<b>Adres do korespondencji</b> (jeżeli jest inny niż adres siedziby)	ul: ..... kod: ..... miejsowość: .....
<b>Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym</b>	.....
<b>Dane teleadresowe, na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem</b>	e- mail: ..... fax: ..... tel.: .....
<b>Rodzaj Wykonawcy:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstwo*; <input type="checkbox"/> małe przedsiębiorstwo*; <input type="checkbox"/> średnie przedsiębiorstwo*</li> <li>• <input type="checkbox"/> duże przedsiębiorstwo*; <input type="checkbox"/> jednoosobowa działalność gospodarcza*</li> <li>• <input type="checkbox"/> osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej*; <input type="checkbox"/> inny rodzaj*</li> </ul> <i>(zaznaczyć odpowiednio )</i>	
<b>II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA</b>	
<p style="text-align: center;">Składam ofertę na zamówienie publiczne prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, prowadzonego na podstawie art. 132 ustawy Pzp</p> <p style="text-align: center;"><b>USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU</b></p>	
<b>III. CENA OFERTY</b>	
<p>1. Oferuję wykonanie <b>całego zakresu przedmiotu zamówienia</b> za cenę:</p> <p>cena ryczałtowa netto: ..... zł  <b>podatek VAT</b> w wysokości ..... %: ..... zł  <b>cena ryczałtowa brutto:</b> ..... zł</p> <p>w tym:</p> <p>1) Ryczałtowa cena za żywienie pacjentów za 36 m-ce bez względu na stosowaną dietę wynosi:</p> <p style="padding-left: 20px;">cena netto ..... zł + ..... % podatek VAT  cena brutto ..... zł</p> <p>2) Cena za przygotowanie mieszanek sporządzonych przez kuchnię mleczną na podstawie cen jednostkowych zgodnie z formularzem asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do formularza ofertowego</p> <p style="padding-left: 20px;">cena netto ..... zł + .....% podatek VAT  cena brutto ..... zł</p> <p>3) Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę wynosi .....zł brutto ,  w tym wkład do kotła ..... zł brutto</p> <p>2. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu w wysokości:</p> <p style="padding-left: 20px;">cena netto ..... zł</p>	

**Uwaga**

- Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni bufetu nie może być niższy niż 120 zł netto.

3. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni w wysokości:

cena netto ..... zł

**Uwaga**

- Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni kuchni nie może być niższy niż 10 zł netto.

4. Gwarantowana minimalna kwota-obniżenia wpłaty Zamawiającego na PFRON z tytułu zakupu oferowanych usług w całym okresie obowiązywania umowy wynosić będzie łącznie:

..... zł.

..... zł. miesięcznie

**UWAGA: Zamawiający uwzględni w kryterium „koszt” minimalną kwotę obniżenia wpłat na PFRON w przypadku podmiotów występujących wspólnie (konsorcja), pod warunkiem, gdy możliwość obniżenia wpłat z tytułu PFRON zapewni Zamawiającemu jeden z członków konsorcjum, który jako podmiot uprawniony do udzielenia Zamawiającemu ulgi będzie jednocześnie wystawcą stosownej faktury za usługę.**

**UWAGA: Wykonawca nie posiadający w ogóle ulgi na PFRON winien wykreślić miejsca wykropkowane lub wpisać wartość 0.**

**IV. OŚWIADCZENIA I ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY:**

**Oświadczam, że:**

1. Składam niniejszą ofertę:

we własnym imieniu\*

jako wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia\*

2. Oświadczam, iż następujące usługi wykonają poszczególni Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia\*:

Wykonawca (nazwa): ..... wykona: .....

Wykonawca (nazwa): ..... wykona: .....

*\*Dotyczy jedynie wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – należy dostosować do liczby wykonawców w konsorcjum*

3. Oświadczam, że nie uczestniczę, jako wykonawca w jakiegokolwiek innej ofercie złożonej w celu udzielenia niniejszego zamówienia

1. Oświadczam, że zawarty w specyfikacji warunków zamówienia projekt umowy został zaakceptowany i zobowiązuję się, w przypadku wybrania oferty, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

2. Oświadczam, że zamówienie zostanie zrealizowane zgodnie z treścią SWZ, wyjaśnień do SWZ oraz jej modyfikacji, w terminie określonym w SWZ.

4. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

5. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres wskazany w SWZ.

6. Wybór mojej oferty będzie/nie będzie\*) prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego (w przypadku zaistnienia okoliczności, o której mowa należy wskazać nazwę rodzaj towaru, którego dostawa będzie prowadzić do jego powstania, wskazując jego wartość bez kwoty

podatku).

\*niepotrzebne *skreślić*

5. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 i/lub <sup>1</sup> art. 14 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), zwanym dalej „RODO” - wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu i w oparciu o dane informacyjne zawarte w Rozdziale XXIX SWZ.
6. Wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu przetargowym oświadczenia złożyłem ze świadomości odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych.

**Zobowiązuję się do:**

1. zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
2. zrealizowania przedmiotu zamówienia w terminie określonym w ofercie;
3. wyznaczam osoby do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia: ..... e-mail: ..... tel. ....
4. Wyznaczam kierownika obiektu w osobie .....

**V. OŚWIADCZENIE WYKONAWCY – PFRON \*) jeżeli dotyczy**

Oświadczam, że:

1. **spełniam/y warunki określone w art. 22 ust.1 ustawy z 27.08.1997r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych ( Dz. U z 2021r. poz. 573) oraz będziemy je spełniać przez cały okres obowiązywania umowy, w związku z czym Zamawiającemu z tytułu zakupu usług od Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do obniżenia wpłat na PFRON.**
2. **kwota obniżenia wpłat na PFRON przysługująca Zamawiającemu z tytułu zakupu usług objętych niniejszym postępowaniem nie będzie niższa niż ..... zł. (słownie ..... zł) miesięcznie, nie wyższa jednak niż 50 % kwoty należności za zakup tych usług określonej na fakturze Wykonawcy, pomniejszonej o kwotę podatku od towarów i usług, z uwzględnieniem korekt tej faktury.**
3. **zgodnie z ustawą o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnieniu osób niepełnosprawnych z dnia 27.08.1997r. (Dz. U. 2021 r. poz. 573 ze zm.) zobowiązuję się do wystawiania oświadczeń / dokumentów uprawniających Zamawiającego do skorzystania z ulgi w odpisie na PFRON.**
4. **zobowiązuję się do przedstawienia Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy, wysokości ulgi na PFRON z ostatnich 6 ( sześciu ) miesięcy.**

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam, świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 k.k.**

**VI. PODWYKONAWCY**

Przedmiot zamówienia zamierzam wykonać \*) **samodzielnie/ wykonać przy udziale podwykonawców\*).**

\*\*)Przy realizacji przedmiotu zamówienia zobowiązuję się do zawarcia umowy z podwykonawcami:

Lp.	Nazwa podwykonawcy (jeśli jest znana) (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)	Nazwa części zamówienia powierzona podwykonawcy
1.		
2.		

\*) **wybrać odpowiednio**

*\*\*\*) wypełnić w przypadku powierzenia wykonania części zamówienia przy udziale podwykonawców*

**VII. PODWYKONAWCA WYSTĘPUJĄCY JAKO PODMIOT TRZECI, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA**

5. Przy realizacji niniejszego zamówienia będą/nie będą\*) polegał na zasobach innych podmiotów

6. \*\*) Informacje dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się Wykonawca:

.....w zakresie .....

.....w zakresie .....

**W załączeniu składamy dokumenty (np. zobowiązania), o których mowa w Rozdziale XIX pkt. 3 SWZ.**

*\*) wybrać odpowiednio*

*\*\*\*) wypełnić w przypadku powołania się na zasoby wraz z określeniem ich zakresu*

**VIII. RACHUNEK BANKOWY WYKONAWCY**

Nr rachunku bankowego Wykonawcy na który zostanie dokonana płatność za wykonanie przedmiotu zamówienia:

Nr rachunku ..... prowadzonego przez bank .....

**VIII. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA**

Korzystając z uprawnienia nadanego treścią art. 18 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) zastrzegam, że informacje:

.....

(wymienić czego dotyczy)

zawarte są w następujących dokumentach:

.....,

które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913) i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Jednocześnie wykazuję, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, ponieważ:

**UZASADNIENIE**

.....  
.....

Uwaga:

Zastrzeżone informacje winny być odpowiednio oznaczone na właściwym dokumencie widocznym napisem „tajemnica przedsiębiorstwa” i złożone w odrębnym pliku/katalogu.

.....  
(Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania  
Wykonawcy)

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO CENOWY  
MIESZANEK SPORZĄDZANYCH PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNĄ**

LP.	NAZWA PRODUKTU		roczna. ilość w litrach/szt	Cena jedn. netto l./szt.	VAT %	Cena jedn. brutto l./szt.	Wartość 36 mies. netto	Wartość 36 mies. brutto
1	2	3	4	5	6	7	$8 = 4 * 5 * 3$	$9 = 4 * 7 * 3$
1	B1-Bebiko 1	B1	76,65					
2	B2-Bebiko 2	B2	108,5					
3	B3-Bebiko 3	B3	7,6					
4	BEB1 – Bebilon 1	BEB1	165,1					
5	BEB2 – Bebilon 2	BEB2	29,2					
6	BEB3 – Bebilon 3	BEB3	8,4					
7	BEB COMF – Bebilon Comfort	BEB COMF	4,4					
8	BEB HA1 – Bebilon HA 1	BEB HA1	2,6					
9	BEB HA2 – Bebilon HA 2	BEB HA 2	1,0					
10	BEB AR – Bebilon AR	BEB AR	39,45					
11	BEB PEP1 – Bebilon PEPTI 1	BEB PEP 1	90,2					
12	BEB PEP2 – Bebilon PEPTI 2	BEB PEP 2	37,95					
13	BEB PEP MCT – Bebilon Pepti MCT	BEB PEP MCT	19,45					
14	NEN – Bebilon Nenatal	NEN	18,2					
15	BEB NUTR – Bebilon Nutriton	BEB NUTR	19,75					
16	BEB b/l – Bebilon bez laktozy	BEB B/L	0,4					
17	PRE – Prenan	PRE	1,0					
18	SIN – Sinlac	SIN	4,9					
19	NAN 1	NAN1	192,8					

20	NAN 2	NAN2	65,05					
21	NAN 3	NAN3	7,65					
22	NAN HA1	NAN HA 1	1,0					
23	NAN HA2	NAN HA 2	1,0					
24	FAN – Fantomalt	FAN	6,0					
25	ENF1 - Enfamil 1	ENF 1	5,4					
26	ENF2 – Enfamil 2	ENF 2	0,9					
27	NUTR1 - Nutramigen LGG 1	NUTR 1	217,15					
28	NUTR2 - Nutramigen LGG 2	NUTR 2	16,8					
29	NUTR3 – Nutramigen LGG 3	NUTR 3	0,4					
30	MCTII – Humana MCT II	MCT II	1,0					
31	HUM HN – Humana HN	HUM HN	1,0					
32	Kaszka Kukurydziana	KK	1,0					
33	KM – Kasza manna	KM	26,35					
34	KR/W - Kleik ryżowy na wodzie	KR/W	42,3					
35	KR+JABŁ – Kleik ryżowy z jabłkiem	KR JABŁ	3,7					
36	KIS – Ksiel	KIS	41,0					
37	KIS +JABŁ – Kisiel + jabłko	KIS JABŁ	19,25					
38	KJ – Zupa jarzynowa	KJ	43,7					
39	KJ+M Zupa jarzynowa z mięsem	KJ+M	116,9					
40	KJ+Ż - Zupa jarzynowa z żółtkiem	KJ+z	11,5					
41	HOMOG – Homogenat	HOMOG	1,0					
42	SIEM LN – Siemie Lniane	SIEM LN	1,0					
43	MARCH - Marchwianka	MARCH	4,65					
44	HERBATA	H	991,7					

*Załącznik nr 1 do oferty*  
*Szp/ZP – 050A/2022*

45	WODA PRZEGOTOWANA	WP	97,0					
46	ENF Olac Enfamil Olac	ENF Olac	1,0					
47	Butelki sterylne		17788 szt					
							Razem	



Lp.	Przedmiot zamówienia	j.m.	Szacunkowa ilość wydanych posiłków w ciągu 36 miesięcy	Cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta netto (zł)	Stawka VAT (%)	Kwota podatku VAT (zł)	Cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta brutto (zł)	Wartość netto (zł)	Wartość podatku VAT (zł)	Wartość brutto (zł)
A	B	C	D	E	F	G	H=(E+G)	I=DxE	J=Ix F	K=I+J
1.	Ryczałtowa cena za żywienie pacjentów	Szt.	<i>Szacunek wg danych z OPZ Rozdział I pkt 2 Dienne średnie ilości posiłków x liczba dni trwania usługi</i>	<i>Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę netto</i>	.....	.....	<i>Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę brutto</i>	.....	.....	.....
<b>Razem w okresie 36 mc</b>										

## **UMOWA USŁUGI – PROJEKT**

zawarta w dniu ..... we Wrocławiu, pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego 73a działającym na podstawie wpisu do KRS nr 0000101546 w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego NIP 895-16-45-574, REGON 000977893, reprezentowanym przez:  
prof. dr hab. Wojciecha Witkiewicza - Dyrektora  
zwanym dalej „Zamawiającym”

a:  
zwanym dalej „Wykonawcą”

### **§ 1**

#### **PRZEDMIOT UMOWY**

1. W wyniku przeprowadzonej procedury przetargowej w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych (sygnatura sprawy Szp/ZP-050A/2022) Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w obiektach położonych przy:
  - 1) ul. Kamińskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - zwanym dalej Szpitalem.
  - 2) ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - zwanego dalej Oddziałem Zamiejscowym,zgodnie ofertą stanowiącą **załącznik nr 1** do niniejszej Umowy
2. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy zawarty został w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszej umowy, zwanym dalej OPZ.
3. Na potrzeby realizacji obowiązków umownych Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem oraz użyczenie pomieszczenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej, bufetu, szpitalnych kuchенок oddziałowych o łącznej powierzchni 1589,86 m<sup>2</sup> wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnych umowach.
4. Wykonawca zapewni możliwość zakupu posiłków dla rodziców bądź opiekunów prawnych pacjentów przebywających na oddziałach Zamawiającego po cenach ustalonych przez Wykonawcę. Wykonawca w terminie 5 dni od daty podpisania umowy przekaże Zamawiającemu cennik określający maksymalną cenę jednostkową śniadania, obiadu i kolacji.
5. Transport posiłków do Oddziałów Zamiejscowych w ramach realizacji przedmiotu umowy odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy w ramach wynagrodzenia umownego określonego niniejszą umową.

### **§ 2**

#### **ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi zgodnie z OPZ, a w szczególności:
  - 1) zapewnienie produktów niezbędnych do przygotowywania całodziennych posiłków dla diety normalnej i diet leczniczych dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz mleka podstawowego, mieszanek niemowlęcych, dziecięcych oraz dla niemowląt; przy czym produkty służące do przygotowania posiłków muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców);
  - 2) stosowane rodzaje mieszanek mlecznych zaakceptowanych przez Zamawiającego, przy czym niedozwolone jest stosowanie mieszanki niezaakceptowanej uprzednio przez Zamawiającego, mieszanki wskazane w OPZ nie wymagają dodatkowej akceptacji przez Zamawiającego,
  - 3) sporządzanie diet, mieszanek niemowlęcych oraz dziecięcych ma się odbywać w kuchni centralnej i w kuchni mlecznej Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy z produktów i surowców w które zabezpieczy Wykonawca.
  - 4) podstawą diet dla pacjentów Zamawiającego jest jadłospis dekadowy z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą potraw na talerzu (jadłospis ten ma być sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedłożony do akceptacji Zamawiającego dziesięć dni przed rozpoczynającą się dekadą, rodzaje i ilość

- diet zlecanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych),
- 5) dostarczenie zaakceptowanego jadłospisu dekadowego z wyliczoną wartością odżywczą diety podstawowej (KALORIE BIAŁKA, TŁUSZCZE, WĘGLOWODANY) a także każdej innej diety na zlecenie Zamawiającego,
  - 6) dostarczenie obliczeń wartości witamin, soli mineralnych oraz wymienników węglowodanowych na zlecenie Zamawiającego poszczególnych diet,
  - 7) uzyskanie zgody Zamawiającego (z minimum z jednodniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć,
  - 8) stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców,
  - 9) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie wynajmowanej kuchni szpitalnej, Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego pisemnego powiadomienia Zamawiającego,
  - 10) sporządzanie diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenyloketonurię i inne rzadkie choroby metaboliczne, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami diety Zamawiającego oraz uwzględnienie w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja,
  - 11) dostarczenie receptur potraw stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów,
  - 12) zapewnienie obecności przedstawiciela Zamawiającego przy rozliczeniu zużycia surowca przeznaczonego do produkcji potraw zgodnie z recepturą i zamówieniem ilościowym danego dnia,
  - 13) umożliwienie kontroli wewnętrznej w kuchni centralnej, kuchni mlecznej i w kuchenkach oddziałowych przez Zamawiającego, które będą się odbywały nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu,
  - 14) umożliwienie przeprowadzenia przez Zamawiającego audytu wewnętrznego u Wykonawcy, które będą się odbywały nie rzadziej niż jeden raz w okresie trwania umowy,
  - 15) zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka), sztućce muszą być podane w sposób higieniczny (Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita a stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta),
  - 16) zapewnienie pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego, reżim sanitarny oraz SOR Chirurgiczny i SOR Kardiologiczny podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w jednorazowych naczyniach umożliwiające podgrzewanie posiłków w mikrofalach wraz z jednorazowymi sztućkami - około **3 000** zestawów rocznie,
  - 17) dostarczanie diet płynnych w pojemnikach jednorazowych, spełniających wymogi określone w powszechnie obowiązujących przepisach,
  - 18) dostarczanie posiłków przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały Szpitala i Oddziały Zamiejscowe, ich dystrybucję z kuchenek oddziałowych do poszczególnych sal oraz do łóżek pacjenta, zgodnie z zaleconą dietą i jadłospisem w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem dostawy posiłków wskazanym w rozdziale V opisu przedmiotu zamówienia,
  - 19) dostarczanie posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
  - 20) mycie i wyparzenie naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynach do mycia i wyparzenia,
  - 21) mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bemar) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczeniach,
  - 22) w zamiejscowych oddziałach, mycie i wyparzenie, naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynkach do mycia i wyparzenia, natomiast pojemniki GN i pojemniki transportowe na terenie kuchni Zamawiającego w wyznaczonym pomieszczeniu,
  - 23) usuwanie odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej) w szczególności z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz.U.2021 poz. 779 ze zm)
  - 24) odbiór od wyznaczonego pracownika Zamawiającego przeterminowanych lub nieopisanych produktów pozostawionych w lodówce dla pacjentów znajdujących się na każdym oddziale, na każde żądanie zgłoszone przez Zamawiającego

- 25) udostępnienie Zamawiającemu, na każde jego żądanie, torby termicznej na produkty żywnościowe na czas mycia i dezynfekcji lodówki na oddziale,
- 26) pobieranie i przechowywanie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545),
- 27) przygotowanie i wydawanie posiłków oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm), w tym pracownicy przygotowujący i wydający posiłki muszą być zaopatrzeni w środki ochrony indywidualnej (m.in. jednorazowe rękawiczki oraz czepki ochronne),
- 28) dostarczenie do wyznaczonego pracownika Zamawiającego prawidłowo wypełnionych druków „Zgłoszenie diet z oddziałów” codziennie w godzinach 7:00 i 11:00 oraz korekt tych druków (wypisy i doprowadzanie do obiadu) codziennie do godziny 9:30,
- 29) dostarczenie do wyznaczonego pracownika Wykonawcy korekty druków „Zgłoszenie diet z oddziałów” (wypisy i doprowadzanie do kolacji) codziennie do godziny 16.00 w celu wydania posiłku kolacyjnego,
- 30) dostarczanie Zamawiającemu dziennych zestawień ilości wydanych posiłków na poszczególne oddziały po uwzględnieniu zamówionych rodzajów diet na podstawie druku „Zbiorcze zestawienie diet” przekazanego przez Zamawiającego (zestawienia należy dostarczyć przed rozpoczęciem wydawania posiłku), zestawienie powinno być zgodne z wzorem stosowanym przez Zamawiającego – wzór zbiorczego zestawienia diet stanowi załącznik nr 4 do niniejszej umowy
- 31) wydawanie posiłków przez Wykonawcę może rozpocząć się dopiero po kontroli Zamawiającego (waga, temperatura, smak, zapach) dokonanej w obecności Wykonawcy,
- 32) rozliczenie ilości wydanych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) należy dokonać każdorazowo po upływie dekady i uzgodnionej ilości z Zamawiającym, uzgodnione ilości będą podstawą do wystawienia faktury VAT, zestawienia przygotowane w celu rozliczenia ilości wydanych posiłków oraz mieszanek mlecznych muszą być opracowane na wzorach obowiązujących u Zamawiającego,
- 33) zapewnienie sprawnych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do kontaktu z żywnością), pojemników GN z uszczelką, termosów do napojów i wózków typu bemar, zapewniających utrzymanie wymaganej temperatury wydawanych potraw (Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania wszystkich urządzeń w pełnej sprawności przez cały okres obowiązywania umowy),
- 34) zapewnienie właściwych warunków do przechowania lub podgrzania porcji posiłku pacjenta który w trakcie wydawania posiłku przebywa na badaniach,
- 35) wyposażenie kuchenek oddziałowych, w czasie obowiązywania Umowy, w lodówkę, kuchenkę mikrofalówkę, profesjonalną zmywarkę do mycia i wyparzenia, czajnik elektryczny bezprzewodowy, meble zapewniające prawidłowe przechowywanie naczyń stołowych i sztućców,
- 36) uzyskanie na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich zezwoleń, wymaganych odrębnymi przepisami prawa, niezbędnych do rozpoczęcia użytkowania pomieszczeń kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz udostępnionych kuchennej oddziałowych,
- 37) utrzymanie w czystości sprzętu, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
- 38) ponoszenie kosztów zakupu środków czystości i środków dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości w pomieszczeniach w których świadczona będzie usługa, środki czystości i środki dezynfekcyjne muszą być zgodne z ustaleniami dokonanyymi w planie higieny,
- 39) uzgodnienie z Zamawiającym w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy plan higieny według zasad HACCP dla kuchni centralnej, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych,
- 40) przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP,
- 41) przedłożenie do wglądu na każde żądanie Starszego asystenta ds. epidemiologicznych Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia,
  - 2) aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,

- 42) przeprowadzenie na własny koszt badań mikrobiologicznych posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz badań mikrobiologicznych butelek sterylnych i mieszanek z kuchni mlecznej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 43) przeprowadzanie na własny koszt badań posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej na kaloryczność nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 44) przeprowadzanie na własny koszt badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu i rąk personelu w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 45) uwzględnienie zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie przez niego określonym.

2.\*) Wykonawca zobowiązuje się uczestniczyć również w programie pilotażowym, w którym bierze udział Zamawiający pod nazwą „Dieta Mamy” prowadzonym na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy".

W ramach obowiązków związanych z udziałem w ww. programie Wykonawca zapewni:

- wdrożenie modelu żywienia zapewnianego kobietom w ciąży i w okresie poporodowym hospitalizowanym w oddziałach szpitalnych, opisanego w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"
- zapewnia wyżywienie zgodnie z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 2 oraz w załączniku do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"

Do zakresu obowiązków Wykonawcy w zakresie uczestnictwa przez Zamawiającego w projekcie pilotażowym „Dieta Mamy”, poza obowiązkami opisanymi powyżej w pkt. 2 dodatkowo należy w szczególności:

- 1) zapewnienie kobietom w ciąży i w okresie poporodowym posiłki przygotowane specjalnie dla nich, z wyłączeniem sytuacji, w których z przyczyn zdrowotnych lekarz zaleci inną dietę niż podstawowa (np. cukrzycową),
- 2) sporządzanie posiłków podawanych kobietom w ciąży i w okresie poporodowym na podstawie zaleceń zatwierdzonych przez Instytut Żywności i Żywienia,
- 3) przygotowywanie posiłków w oparciu o jadłospis przygotowany przez dietetyka posiadającego co najmniej wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym,
- 4) przedkładanie Zamawiającemu jadłospisów, przedłożony jadłospis musi zawierać informację o: rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.); wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku; sposobie obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, itd.), obecności alergenów,
- 5) opracowywanie jadłospisów na 7 dni,
- 6) dostarczenia jadłospisu Zamawiającemu w formie „doc” lub „docx” w celu opublikowania go przez Zamawiającego na jego stronie internetowej,
- 7) zapewnienie konsultacji z dietetykiem pacjentkom w okresie ich hospitalizacji, konsultacje powinny obejmować: przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; omówienie i wyjaśnienie najważniejszych zasad dotyczących żywienia kobiet w ciąży i kobiet karmiących; przekazanie informacji o możliwości uzyskania porad dietetycznych w okresie poszpitalnym w Narodowym Centrum Edukacji Żywieniowej, zwany dalej "NCEŻ", prowadzonym przez Instytut Żywności i Żywienia; konsultacje powinny się odbywać co najmniej dwa razy w tygodniu i trwać 3 godziny,
- 8) opracowanie materiałów edukacyjnych dla pacjentek i dostarczenie ich Zamawiającemu w terminie 7 dni od chwili zawarcia umowy,
- 9) zapewnienie aby przygotowywane posiłki spełniały wymagania określone w części II „Wymagania w zakresie wyżywienia spełniane przez podmiot realizujący pilotaż” Załącznika Szczegółowe Warunki Realizacji Programu Pilotażowego "Standard Szpitalnego Żywienia Kobiet W Ciąży I W Okresie Poporodowym - Dieta Mamy" Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"

10) prowadzenie weryfikacji posiłków w sposób określony w przepisach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy", w tym w szczególności wypełnianie codziennie formularza weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów; wzór formularza stanowi załącznik do niniejszego OPZ. Z obowiązku w tym zakresie Zamawiający może zwolnić Wykonawcę w drodze jednostronnego oświadczenia woli.

**\*) w przypadku dalszego udziału Zamawiającego w programie prowadzonym na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy**

3. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) przeszkolenia przed rozpoczęciem wykonywania przedmiotu Umowy pracowników świadczących Usługę w zakresie przepisów BHP i przepisów przeciwpożarowych oraz przepisów o ochronie danych osobowych;
- 2) posiadania przez pracowników świadczących Usługę aktualnych badań lekarskich, niezbędnych do wykonania powierzonych im obowiązków, określonych w OPZ jak i wykonania dodatkowych badań w przypadku kiedy zmianie ulegną powszechnie obowiązujące przepisy, obowiązujące u Zamawiającego procedury, w tym wdrożenie ISO, Zmiany w tym zakresie nie stanowią zmiany umowy;
- 3) zapewnienia pracownikom świadczącym Usługę odzieży ochronnej, odzieży roboczej i środków ochrony osobistej zgodnie z przepisami i zasadami BHP i obowiązującymi w tym zakresie procedurami u Zamawiającego.

4. Posiłki dla pacjentów powinny być przygotowywane w udostępnionych Wykonawcy powierzchniach. Przygotowywanie posiłków w kuchni zewnętrznej jest możliwe tylko po wyrażeniu zgody przez Zamawiającego. Zgoda musi być udzielona na piśmie. Zgoda w każdym czasie może zostać cofnięta, wówczas Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki ponownie w udostępnionych pomieszczeniach.

### § 3

#### Personel Wykonawcy

1. Wykonawca i podwykonawcy zobowiązują się, że Pracownicy świadczący Usługę, w szczególności pracownicy wykonujący czynności przygotowania i dystrybucji posiłków będą w okresie realizacji Umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.) zgodnie z oświadczeniem załączonym do oferty tj. pracowników liniowych wykonujących czynności związane z przygotowaniem i dystrybucją posiłków.
2. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 7 dni roboczych, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie zanonimizowanych umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługę wraz z oświadczeniem Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących te czynności. Anonimizacja nie może dotyczyć imion i nazwisk pracowników.
3. 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 ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - 2) żądania szczegółowego podziału zakresu prac w ramach przedmiotowego kontraktu przy umowie konsorcjum, z podziałem na poszczególnych uczestników oraz wykazem ich zobowiązań do wykonania części prac, z wyszczególnieniem personelu zatrudnionego na podstawie umowy o pracę osób wskazanych w ust. 1 czynności,
  - 3) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
  - 4) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- 1) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,
  - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. *o ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,
  - 3) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
  - 4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
5. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 12 niniejszej umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.
6. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

#### **§ 4**

##### **Zmiany personelu Wykonawcy**

1. Zmiana Pracownika świadczącego Usługi będzie możliwa na wniosek Wykonawcy uzasadniony obiektywnymi okolicznościami.
2. Dopuszcza się zmianę osób wykonujących przedmiot zamówienia, z zastrzeżeniem posiadania wymagań określonych w § 3 ust. 1 Umowy oraz wymagań, o których mowa w par. 2 niniejszej Umowy. W przypadku wypowiedzenia/ rozwiązania stosunku pracy z osobą biorącą udział przy realizacji zamówienia, Wykonawca lub Podwykonawca jest zobowiązany powiadomić Zamawiającego o tym fakcie (pisemnie) w terminie do 2 dni roboczych, licząc od dnia, w którym nastąpiło rozwiązanie stosunku pracy. W ww. przypadku Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest również powiadomić Zamawiającego pisemnie o zawarciu umowy o pracę z inną osobą w miejsce osoby z którą rozwiązano umowę, w terminie 3 dni roboczych od dnia rozwiązania tej umowy.

#### **§ 5**

##### **ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY**

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych niniejszą umową,
- 2) podanie pacjentom nie odpowiedniej, zgodnej z zaleceniami lekarskimi diety,
- 3) szkody w mieniu i na osobach powstałych z jego winy w trakcie świadczenia usługi,
- 4) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż., oraz procedur obowiązujących na terenie i w obiektach Zamawiającego,
- 5) nieprzestrzeganie regulacji dotyczących programu pilotażowego „Dieta Mamy”;
- 6) nieprzestrzeganie instrukcji ochrony obiektu,

- 7) za nienależytą bieżącą obsługę i konserwację urządzeń chłodniczych i innych urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych,
- 8) niezabezpieczenie okien kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz kuchenek oddziałowych szczelnymi moskitierami,
- 9) właściwego przechowywania (w tym np. higieniczne warunki i odpowiednia temperatura) posiłków oraz ich składników niezbędnych do ich przygotowania.

## **§ 6**

### **ZOBOWIĄZANIA ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Zamawiający zobowiązuje się do:
  - 1) przekazania Wykonawcy w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi regulaminów i procedur obowiązujących u Zamawiającego,
  - 2) wyznaczenia Wykonawcy miejsca na składowanie wytworzonych przez niego odpadów,
  - 3) zapłaty wynagrodzenia umownego.
2. Zamawiający na potrzeby realizacji obowiązków umownych przez Wykonawcę, udostępni Wykonawcy, na podstawie odrębnych umów użyczenia oraz najmu, powierzchni tam określonych.

## **§ 7**

### **UBEZPIECZENIE OD ODPOWIEDZIALNOŚCI CYWILNEJ**

1. Wykonawca zobowiązuje się posiadać przez cały okres obowiązywania Umowy ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych) dla jednej i wszystkich szkód. Jeżeli suma ubezpieczenia wyrażona jest w innej walucie niż złoty, zostanie przeliczona według średniego kursu NBP na dzień zawarcia Umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu dowód zawarcia umowy ubezpieczenia, warunki odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz dowód opłacenia składki. Dokumenty te stanowią Załączniki do niniejszej umowy.
3. Jeżeli okres ubezpieczenia będzie krótszy niż okres trwania Umowy, Wykonawca zobowiązany jest do przedłużenia ubezpieczenia i przedłożenia Zamawiającemu dokumentów, o których mowa w ust. 2.
4. Wykonawca zobowiązany jest do informowania Zamawiającego o wszelkich zmianach treści zawartej umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, w terminie 5 dni roboczych od dnia ich wejścia w życie.
5. Jeżeli wymagana umowa ubezpieczenia nie zostanie zawarta lub dokumenty potwierdzające jej zawarcie (w tym opłacenie składki) nie zostaną dostarczone, albo jeśli zakres ochrony będzie odbiegał na niekorzyść Zamawiającego od zakresu wskazanego w niniejszym artykule lub Wykonawca w jakikolwiek sposób i stopniu zmieni zapisy Umowy na niekorzyść Zamawiającego bez jego zgody bądź gdy świadomie wprowadzi w błąd Zamawiającego co do istnienia lub warunków tejże umowy ubezpieczenia, Zamawiający ma prawo samodzielnie zawrzeć stosowną umowę ubezpieczenia we wskazanym powyżej zakresie. Zamawiający obciąży Wykonawcę składką za tak zawartą umowę ubezpieczenia wzywając go do zapłaty lub dokonując potrącenia wraz z należnymi odsetkami z wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do wykonania obowiązku

## **§ 8**

### **CZAS TRWANIA UMOWY**

1. Umowa została zawarta na czas określony od dnia ..... r. do dnia ..... r.
2. Umowa wygasa również w przypadku kiedy łączne wynagrodzenie należne Wykonawcy przekroczy kwotę wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia przez 36 miesiące o której mowa w par. 9 ust. 1 niniejszej Umowy.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 6 miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku powtarzającego się niewłaściwego wykonywania obowiązków przez Wykonawcę,
4. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku gdy:
  - 1) przygotowywania posiłków w kuchni zewnętrznej bez zgody Zamawiającego, przy czym skorzystanie z tego uprawnienia nie wyłącza po stronie Zamawiającego uprawnienia do naliczenia Wykonawcy karą umowną o której mowa w par. 12 ust. 1 pkt. 17,



- 2) jeżeli wobec Zamawiającego lub Wykonawcy zastosowano karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych w związku ze świadczoną usługą.”

§ 9

**WYNAGRODZENIE WYKONAWCY**

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia przez 36 miesięcy do kwoty :

cena netto ..... zł  
słownie : .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....  
w tym:

- 1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów przez 36 miesiące bez względu na stosowaną dietę wynosi:

cena netto ..... zł  
słownie:.....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

- 2) wynagrodzenie za przygotowanie mieszanek sporządzonych przez kuchnię mleczną na podstawie cen jednostkowych zgodnie z formularzem asortymentowo cenowym stanowiącym załącznik nr 1.1 do formularza ofertowego

cena netto ..... zł netto  
słownie: .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę wynosi:

cena brutto ..... zł  
słownie: .....  
w tym wkład do kotła:  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

2. W przypadku diet niepełnych Wykonawca przyjmie następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej:
- 1) śniadanie: 30% ceny jednostkowej,
  - 2) obiad – 50% ceny jednostkowej,
  - 3) kolacja – 20% ceny jednostkowej.
3. Wynagrodzenie za świadczenie usług objętych zakresem niniejszej umowy będzie rozliczane w okresach miesięcznych.
4. Wynagrodzenie miesięczne należne Wykonawcy będzie obliczane jako iloczyn wydanych posiłków i ceny całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę, iloczyn wydanych niepełnych posiłków oraz ceny jednostkowej obliczonej wg zasady określonej w ust. 5 niniejszego paragrafu, a także iloczyn ilości mieszanek sporządzonych i wydanych przez kuchnię mleczną oraz cen wynikających z cennika usług obowiązującego u Wykonawcy stanowiącego załącznik nr 5 do umowy .
5. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową w ilości wynikającej z zapotrzebowań żywnościowych przekazanych Wykonawcy przez Zamawiającego. W przypadku kiedy liczba posiłków będzie mniejsza niż szacowana, a co za tym idzie, wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia przez okres jej obowiązywania będzie niższe niż kwota określona w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca nie ma prawa do żądania wypłaty wynagrodzenia uzupełniającego czy jakichkolwiek roszczeń odszkodowawczych.

6. Wykonawca wystawi fakturę nie później niż 15-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wykonano usługę.
7. Podstawą wystawienia faktury będzie potwierdzone przez Zamawiającego zestawienie mieszanek sporządzonych przez kuchnię mleczną oraz zestawienie ilości wydanych posiłków w danym miesiącu. Potwierdzone zestawienie stanowi załącznik do faktury.
8. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązuje się w czasie trwania umowy do utrzymania wskaźnika zatrudnienia osób niepełnosprawnych, zgodnie z art. 22 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz o zatrudnieniu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z. 2021 r. poz. 573 ze zm), a gwarantowana stawka odpisu na PFRON w całym okresie obowiązywania umowy będzie wynosiła .....%.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przekazania Zamawiającemu informacji o przysługującej Zamawiającemu uldze w naliczonej składce na PFRON za dany miesiąc. Kwota ulgi i zasady jej wykorzystania reguluje art. 22 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz o zatrudnieniu osób niepełnosprawnych
11. Jeżeli Wykonawca nie wystawi zaświadczenia albo wystawi zaświadczenie wadliwe Zamawiającemu o możliwości odpisu na Państwowy Fundusz Osób Niepełnosprawnych kwoty nie mniejszej niż .....zł, (słownie .....), to Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo do pomniejszenia naliczenia wartości faktury o kwotę ..... zł ( słownie .....).
12. Faktura może być wystawiana i przesyłana do Zamawiającego w formie papierowej lub elektronicznej w ramach wysyłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych do Zamawiającego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (Dz. U. z 2021. poz. 1666).
13. Zamawiający używa platformy elektronicznego fakturowania prowadzonej przez brokera Infinite. Faktury powinny być wystawiane na numer PEPPOL GLN 5907713301323.
14. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy w terminie do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze [.....] prowadzone przez [.....], znajdujący się w elektronicznym wykazie podatników VAT na tzw. „białej liście podatników VAT”, dostępnym w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Finansów – Krajowej Administracji Skarbowej
15. W przypadku gdy na moment realizacji płatności rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze zgodnie z ust. 5 powyżej nie będzie znajdował się w ww. elektronicznym wykazie podatników VAT na tzw. „białej liście podatników VAT”, dostępnym w Biuletynie Informacji Publicznej Ministerstwa Finansów – Krajowej Administracji Skarbowej, Zamawiający będzie uprawniony do wstrzymania regulowania płatności do Wykonawcy
16. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia faktury w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami ustawy z dani 11.03.2004 o podatku od towarów i usług (t. j. Dz. U. 2021 poz. 685 ze zm.) ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących mechanizmów podzielonej płatności, pod rygorem wstrzymania się przez Zamawiającego z zapłata wynagrodzenia do czasu wystawienia faktury w sposób prawidłowy. W wypadku wstrzymania się z płatnością z przyczyn opisanych powyżej Wykonawcy nie będzie przysługiwały odsetki za opóźnienie w płatności. Za wszelkie szkody powstałe w związku z naruszeniem zapisów niniejszego ustępu odpowiada w pełnej wysokości Wykonawca.

## § 10

### OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW

1. Zamawiający do nadzoru nad realizacją umowy wyznacza: .....
2. Wykonawca wyznacza Kierownika obiektu w osobie:  
.....
3. Zamawiający wyznacza zespół nadzorujący w składzie:  
.....
4. Do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej umowy upoważnieni są:
  - 1) ze strony Wykonawcy .....
  - 2) ze strony Zamawiającego .....

4. Zmiana osób uprawnionych do kontaktów wymaga pisemnego zawiadomienia drugiej strony

## § 11

### KONTROLA NALEŻYTEGO WYKONANIA USŁUGI

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli wykonywania przez Wykonawcę czynności objętych niniejszą umową, w tym do degustacji posiłków.
2. W ramach kontroli osoba upoważniona ze strony Zamawiającego ma prawo do zgłaszania Wykonawcy zastrzeżeń co do sposobu świadczenia usługi. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zastrzeżenia przy dalszym wykonywaniu obowiązków umownych.
3. Kontrola należytego wykonywania przedmiotu umowy będzie prowadzona w obecności Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli przez Narodowy Fundusz Zdrowia jak i innych uprawnionych do tego organów/służb, co do wykonywania obowiązków określonych niniejszą umową.

## § 12

### KARY UMOWNE

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:
  - 1) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z winy Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, o której mowa w **§9 ust 1 umowy**,
  - 2) w przypadku podania posiłku niezgodnego z jadłospisem dekadowym w wysokości dwukrotności ceny jednostkowej całodobowego wyżywienia jednego pacjenta określonej w ofercie Wykonawcy za każdy przypadek uchybienia, to jest każdy niezgodny z jadłospisem posiłek,
  - 3) w przypadku kiedy elementem posiłku będą produkty niedopuszczone przez Zamawiającego do stosowania zgodnie z OPZ w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy za każdy przypadek uchybienia to jest każdy posiłek zawierający niedopuszczony produkt,
  - 4) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy za każdy niedostarczony posiłek
  - 5) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc obowiązywania umowy w przypadku dostarczenia posiłku w godzinach niezgodnych z obowiązującym harmonogramem dostawy posiłków na oddziały szpitala za każde półgodziny różnicy (kara jest liczona odrębnie za każdy posiłek),
  - 6) w wysokości 0,05% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku nie usunięcia zastrzeżeń w terminie wskazanym przez Zamawiającego na piśmie, za każdy dzień zwłoki,
  - 7) za zwłokę w uzgodnieniu z Zamawiającym Planu higieny w wysokości 300zł brutto za każdy dzień zwłoki,
  - 8) w wysokości 0,05% wynagrodzenia brutto za poprzedni miesiąc w przypadku niezgodności ilości gotowego produktu w gramach na osobę za każdy posiłek z taką niezgodnością,
  - 9) w przypadku nie zabezpieczenia obsady pracowników w ilości określonej w OPZ w wysokości 0,5% wynagrodzenia miesięcznego brutto za każdą niezgodność,
  - 10) w wysokości 2% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego u pacjenta za każdy udowodniony przypadek w danym miesiącu.
  - 11) za każdy przypadek wykonywania obowiązków umownych przez osobę niezgłoszoną Zamawiającemu w wysokości 0,1 % wartości miesięcznego wynagrodzenia umownego brutto za każdy dzień wykonywania obowiązków umownych przez taką osobę,
  - 12) jeżeli wobec Zamawiającego lub Wykonawcy zastosowano karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych przepisów (sensu largo), w związku ze świadczoną usługą, w tym również gdy Wykonawca nie wykonał zaleceń pokontrolnych – w wysokości równej trzykrotności sumy nałożonych kar,
  - 13) za niewywiązanie się z obowiązków o których mowa §4 ust.2 tj. z obowiązku powiadomienia o rozwiązaniu umowy o pracę lub zawarciu umowy o pracę w wysokości 200 zł brutto za każdy przypadek,
  - 14) za dopuszczenie do pracy osoby bez wymaganych badań lub szkoleń w wysokości 200 zł brutto za każdy przypadek,

- 15) za naruszenia przepisów BHP lub ppoż., w tym brak zunifikowanej odzieży roboczej zgodnie z OPZ - 500 zł brutto za każdorazowe, potwierdzone protokołem, stwierdzenie naruszenia w odniesieniu do każdego pracownika,
  - 16) za palenie wyrobów tytoniowych lub papierosów elektronicznych w miejscu wykonywania obowiązków umowy, w wysokości 500 zł brutto za każdorazowe stwierdzenie naruszenia w odniesieniu do każdego pracownika
  - 17) za naruszenie zakazu o którym mowa w par. 2 ust. 4 niniejszej umowy (przygotowanie posiłków w kuchni zewnętrznej bez zgody Zamawiającego) – 1000 zł. za każdy dzień trwania naruszenia.
2. Kary umowne podlegają sumowaniu i są potrącane z bieżącym wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wystawieniu noty księgowej, na co Wykonawca wyraża zgodę - zaś w przypadku niedokonania potrącenia - Wykonawca zapłaci kwotę naliczonych kar pieniężnych w terminie 7 dni od daty otrzymania noty obciążeniowej.
  3. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych w przypadku kiedy szkoda przekroczy wartość zastrzeżonej kary umownej.
  4. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego w wysokości 10% wartości umownej brutto.
  5. Maksymalna wysokość nałożonych kar umownych nie może przekroczyć **20%** wartości umowy brutto.

### § 13

#### PODWYKONAWSTWO

1. \*)Wykonawca oświadcza, iż przedmiot umowy wykona siłami własnymi.
  2. \*)Wykonawca oświadcza, iż część zakresu przedmiotu umowy zrealizuje z udziałem podwykonawców. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia umowy z podwykonawcami:
    - 1) .....w zakresie .....
    - 2).....w zakresie.....
  3. Ilekroć w niniejszym zapisie mowa jest o podwykonawcy lub umowie podwykonawczej, należy przez to rozumieć również dalszych podwykonawców, a także umowy zawierane przez podwykonawcę z dalszym podwykonawcą i dalszego podwykonawcę z kolejnym dalszym podwykonawcą.
  4. Wykonawca może zlecić część realizacji przedmiotu umowy Podwykonawcy pod warunkiem uzyskania wcześniejszej zgody Zamawiającego w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
  5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność wobec Zamawiającego za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców, odpowiadając za ich działania i za zaniechania, jak za własne.
- \*) wybrać odpowiednio, niepotrzebne skreślić**

### § 14

#### ZMIANA UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w formie aneksu do umowy w przypadku:
  - 1) zmiany stawki podatku od towarów i usług,
  - 2) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r o minimalny wynagrodzeniu za pracę, po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy,
  - 3) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu w wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy,
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r o pracowniczych planach kapitałowych,
 - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
- 5) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym służyć to będzie podniesieniu standardu wykonania przedmiotu zamówienia, dostosowania do potrzeb Zamawiającego lub wynikające z czynników zewnętrznych i nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w OPZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy,
- 6) zmiany technologii wykonania usługi lub rozwiązań technicznych nie przewidzianych w umowie, jeżeli zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego, równorzędne lub lepsze funkcjonalnie od rozwiązań

przyjętych w umowie lub wynikające z czynników zewnętrznych oraz nie zwiększą wynagrodzenia Wykonawcy,

- 7) zmiana dotycząca przedmiotu zamówienia, jego zakresu, obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy, jego rozliczenia oraz obowiązków Wykonawcy – w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w chwili zawarcia umowy, a skutkujących koniecznością ograniczenia przez Zamawiającego zakresu zleconego przedmiotu zamówienia,
  - 8) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych,
  - 9) zmiany dotyczące zakresu przedmiotu zamówienia oraz wynagrodzenia – w przypadku, gdy wystąpi możliwość wykonania przedmiotu zamówienia w sposób inny od przewidzianego w OPZ, a zarazem korzystny dla Zamawiającego; nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w OPZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy,
  - 10) zmiany umowy są konieczne na skutek działania organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy.
  - 11) niezrealizowania przedmiotu umowy w terminie określonym w § 8 ust 1 umowy, w przypadku braku pacjentów dla których zamówiony został produkt, Zamawiający może przedłużyć umowę na okres do 6 miesięcy.
2. Wykonawca winien wystąpić z wnioskiem o którym mowa w ust. 1 pkt 2, 3 oraz 4 niniejszego paragrafu w terminie nie 30 dni od dnia obowiązywania tych przepisów. Wniosek musi być umotywowany oraz zawierać dokładne wyliczenie kwoty o jaką wynagrodzenie Wykonawcy ma zostać zwiększone. W przypadku wątpliwości Zamawiającego, zwiększenie wynagrodzenia nastąpi od chwili złożenia odpowiednich, zaakceptowanych przez Zamawiającego wyjaśnień Wykonawcy. Zmiana wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej niż 10 dni od dnia złożenia wniosku przez Wykonawcę lub złożenia wyjaśnień przez Wykonawcę (w zależności który z tych momentów nastąpi później).
  3. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 1) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmienia się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowej stawki podatku VAT.
  4. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 2) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wynagrodzenia Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
  5. W przypadku zmiany, o którym mowa w ust. 1 pkt 3) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu wynagrodzenia Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
  6. W przypadku otrzymania przez Stronę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Wykonawca może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 2. W takim przypadku przepisy ust. 7 i 8 niniejszego paragrafu stosuje się odpowiednio.
  7. Ustala się następujące zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:
    - 1) poziom zmiany ceny kosztów uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia ustala się w następujący sposób: materiały lub koszty wykonania usługi muszą wzrosnąć lub obniżyć się o 10% w skali 3 miesięcy;
    - 2) w przypadku zmiany cen materiałów niezbędnych do realizacji umowy o 10% w skali jednego roku kalendarzowego, ustalonej na podstawie średniorocznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim, Strony dokonają odpowiednio zwiększenia lub zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po upływie roku trwania umowy. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie
    - 3) początkowy termin ustalenia zmiany wynagrodzenia to data zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert;
    - 4) zmiana wynagrodzenia dokonana zostanie w następujący sposób:
      - przez wskazanie podstawy, w szczególności wykazu rodzajów materiałów lub kosztów, w przypadku których zmiana ceny uprawnia strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia;

- przez określenie procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia
  - zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po przedstawieniu Zamawiającemu szczegółowego procentowego wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia i nie może nastąpić wcześniej niż przed upływem 3 miesięcy od daty zawarcia umowy lub jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od terminu składania ofert po upływie 3 miesięcy od dnia otwarcia ofert;
- 5) maksymalna wartości zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 5% ceny ofertowej przez Wykonawcę
8. Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 10 dni roboczych od dnia zatwierdzenia wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

## § 15

### INFORMACJE POUFNE

1. Wykonawca zobowiązuje się w okresie obowiązywania Umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu, do zachowania w ścisłej tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, obejmujących:
  - 1) dane osobowe – chronione na podstawie ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781 ze zm.) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz szczególnie dyrektywy 95/46/UE ogólne rozporządzenia o ochronie danych (Dz.U.UE.L.2016.119.1 );
  - 2) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - chronione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz.1913 ze zm.);
  - 3) informacje, które mogą mieć wpływ na funkcjonowanie lub stan bezpieczeństwa Zamawiającego.
2. Zamawiający zobowiązuje się w okresie obowiązywania Umowy oraz po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu do zachowania w ścisłej tajemnicy treści umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi Usługi, których kopie Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć do wglądu Zamawiającemu zgodnie z § 3 ust. 2 Umowy.
3. Informacje, o których mowa w ust. 1 oraz ust. 2, zwane są dalej „**Informacjami Poufnymi**”.
4. Informacje Poufne mogą być udostępnione wyłącznie osobom dającym rękojmię zachowania tajemnicy i tylko w zakresie niezbędnym dla należytego wykonania przedmiotu Umowy.
5. Ujawnianie Informacji Poufnych, niezależnie od sposobu ich ujawnienia, w wypadku gdy ma zostać dokonane w celu innym niż należyte wykonanie Umowy, jest dopuszczalne tylko za uprzednim zezwoleniem drugiej Strony, wyrażonym w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy czym w razie wątpliwości należy skonsultować zamiar ujawnienia Informacji Poufnej z przedstawicielem drugiej Strony.
6. W przypadku, gdy Strona została zobowiązana do ujawnienia Informacji Poufnych w całości lub w części uprawnionemu organowi, w granicach obowiązującego prawa, Strona ta zobowiązana jest jedynie uprzedzić drugą Stronę o nałożonym na nią obowiązku.
7. W razie powzięcia przez Stronę wiedzy o nieuprawnionym ujawnieniu Informacji Poufnych zobowiązana jest niezwłocznie powiadomić o tym fakcie drugą Stronę w celu umożliwienia jej podjęcia stosowanych środków zapobiegawczych.
8. Strona ma obowiązek zapewnić ochronę Informacji Poufnych według najwyższych przewidzianych prawem standardów, w tym zapewnić ochronę systemów i sieci teleinformatycznych, w których są przetwarzane, przechowywane lub przekazywane Informacje Poufne drugiej Strony, a także kontrolować ochronę Informacji Poufnych oraz przestrzegać przepisów o ochronie poufności informacji.
9. W związku z realizacją przedmiotu umowy Zamawiający upoważnia Wykonawcę i personel, którym Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu niniejszej Umowy, do dostępu do informacji i danych osobowych, których administratorem jest Zamawiający w zakresie i celu niezbędnym do prawidłowego wykonania zlecenia.
10. Przed przystąpieniem do wykonywania świadczeń, Wykonawca i personel, którym Wykonawca posługuje się przy wykonywaniu obowiązków wynikających z niniejszej Umowy, są zobowiązani zapoznać się z obowiązującymi u Zamawiającego regulacjami dotyczącymi przetwarzania danych osobowych oraz uzyskać odpowiednie uprawnienia dostępowe.

11. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zleconych czynności z zachowaniem należytej staranności, jak również zabezpieczenia i zachowania w tajemnicy - zarówno w trakcie trwania umowy, jak i po jej ustaniu - wszelkich informacji i danych osobowych, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań, a także ich wykorzystywania wyłącznie do celów związanych z wykonywaniem przedmiotu umowy.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu przetwarzania danych osobowych oraz zastosowania - wynikających z przepisów prawa, w szczególności Rozporządzenie 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), Ustawy o ochronie danych osobowych oraz przepisów wykonawczych do niej - niezbędnych wymogów w celu ochrony przedmiotowych danych, do których uzyska dostęp w związku z realizacją powierzonych zadań przed niepowołanym dostępem, nieuzasadnioną modyfikacją lub zniszczeniem, nielegalnym ujawnieniem lub pozyskaniem, w stopniu odpowiednim do obowiązków związanych z przetwarzaniem przedmiotowych danych. Ma również obowiązek naprawienia szkody z tytułu naruszenia zasad przetwarzania informacji i danych osobowych w przypadku ich zaistnienia.
13. Zamawiający ma prawo kontroli sposobu realizacji zleconych zadań oraz przetwarzania danych osobowych, do których uzyska dostęp Wykonawca.

## **§ 16**

### **PRAWO OPCJI**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, które będzie polegało na zwiększeniu lub zmniejszeniu zakresu świadczonej usługi i odpowiednio wynagrodzenia Wykonawcy do **20%** wartości umowy brutto w przypadku zmniejszenia diet lub zwiększenia ilości i rodzaju diet. Prawo opcji będzie realizowane w terminie obowiązywania umowy.
2. W przypadku zwiększenia diet wynagrodzenie z tytułu prawa opcji stanowić będzie iloczyn diet i stawki za dietę jaka została wskazana przez Wykonawcę Formularzu oferty (Załącznik nr 1 do SWZ).
3. Prawo opcji może być wykonane przez Zamawiającego w ramach jednej bądź większej liczby zamówień.
4. Termin realizacji przez Wykonawcę zamówienia wynikającego z prawa opcji następować będzie w terminach uzgadnianych przez Wykonawcę z Zamawiającym, nie będzie on jednak dłuższy niż 7 dni kalendarzowych od momentu złożenia oświadczenia Zamawiającego o skorzystaniu z prawa opcji. Dla skutecznego skorzystania z prawa opcji wymagane jest przekazanie Wykonawcy, pisemnego oświadczenia Zamawiającego za potwierdzeniem odbioru.

## **§ 17**

### **ODSTĄPIENIE OD UMOWY**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
3. W przypadkach, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę bez wypowiedzenia w przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę w terminie o którym mowa w § 7 ust. 2 umowy dokumentu stwierdzającego, że jest on ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej, utraty przez Wykonawcę koncesji niezbędnej do wykonywania usług objętych zakresem niniejszej Umowy a także w przypadku kiedy Wykonawca nie wykonuje lub nienależyte wykonuje obowiązki objęte zakresem niniejszej Umowy. Przy czym wypowiedzenie w związku z niewykonywaniem lub nienależytym wykonywaniem obowiązków umownych musi być poprzedzone wezwaniem (wystosowanym na piśmie) do zaprzestania naruszeń.
5. Zamawiający i Wykonawca mogą wypowiedzieć Umowę, bez wskazywania przyczyny, z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
6. Rozwiązanie Umowy (wypowiedzenie lub odstąpienie od Umowy) powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności ze wskazaniem okoliczności uzasadniającymi tę czynność.

## § 18

### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie znajdują właściwe przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.
2. Wykonawca może dokonać przelewu wierzytelności na osobę trzecią za pisemną zgodą tworzącego podmiotu.
3. Sprawy sporne mogące wyniknąć pomiędzy stronami w związku z niniejszą umową rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony zgodnie oświadczają, że wszelka korespondencja pomiędzy nimi winna być kierowana na adresy wskazane w nagłówku niniejszej umowy.
5. W razie zmiany adresu do korespondencji każda ze stron zobowiązuje się zawiadomić drugą stronę pismem o nowym adresie pod rygorem przyjęcia, że korespondencja kierowana na adres dotychczasowy została skutecznie doręczona.
6. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

*Załącznik nr 1 - oferta Wykonawcy*

*Załącznik nr 2 - opis przedmiotu zamówienia*

*Załącznik nr 3 - cennik usług Wykonawcy*

*Załącznik nr 4 – wzór zbiorczego zestawienia diet*

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**



**STANDARDOWY FORMULARZ JEDNOLITEGO EUROPEJSKIEGO DOKUMENTU ZAMÓWIENIA**

**Część I: Informacje dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia oraz instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego**

W przypadku postępowań o udzielenie zamówienia, w ramach których zaproszenie do ubiegania się o zamówienie opublikowano w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, informacje wymagane w części I zostaną automatycznie wyszukane, pod warunkiem że do utworzenia i wypełnienia jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia wykorzystany zostanie elektroniczny serwis poświęcony jednolitemu europejskiemu dokumentowi zamówienia<sup>1</sup>. Adres publikacyjny stosownego ogłoszenia<sup>2</sup> w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej:

**Dz.U. UE S numer [], data [], strona [],**

**Numer ogłoszenia w Dz.U. S: [ ][ ][ ][ ]/S [ ][ ][ ]-[ ][ ][ ][ ][ ][ ]**

Jeżeli nie opublikowano zaproszenia do ubiegania się o zamówienie w Dz.U., instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający muszą wypełnić informacje umożliwiające jednoznaczne zidentyfikowanie postępowania o udzielenie zamówienia:

W przypadku gdy publikacja ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej nie jest wymagana, proszę podać inne informacje umożliwiające jednoznaczne zidentyfikowanie postępowania o udzielenie zamówienia (np. adres publikacyjny na poziomie krajowym): [....]

INFORMACJE NA TEMAT POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Informacje wymagane w części I zostaną automatycznie wyszukane, pod warunkiem że wyżej wymieniony elektroniczny serwis poświęcony jednolitemu europejskiemu dokumentowi zamówienia zostanie wykorzystany do utworzenia i wypełnienia tego dokumentu. W przeciwnym przypadku informacje te musi wypełnić wykonawca.

Tożsamość zamawiającego <sup>3</sup>	Odpowiedź:
Nazwa:	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu, ul. H. Kamińskiego 73A, 51-124 Wrocław
Jakiego zamówienia dotyczy niniejszy dokument?	Odpowiedź:
Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia <sup>4</sup> :	USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIA - POWTÓRKA
Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający (jeżeli dotyczy) <sup>5</sup> :	Szp/ZP-050A/2022

**Wszystkie pozostałe informacje we wszystkich sekcjach jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia powinien wypełnić wykonawca.**

<sup>1</sup> Służby Komisji udostępnią instytucjom zamawiającym, podmiotom zamawiającym, wykonawcom, dostawcom usług elektronicznych i innym zainteresowanym stronom bezpłatny elektroniczny serwis poświęcony jednolitemu europejskiemu dokumentowi zamówienia.

<sup>2</sup> W przypadku **instytucji zamawiających**: wstępne ogłoszenie informacyjne wykorzystywane jako zaproszenie do ubiegania się o zamówienie albo ogłoszenie o zamówieniu.

W przypadku **podmiotów zamawiających**: okresowe ogłoszenie informacyjne wykorzystywane jako zaproszenie do ubiegania się o zamówienie, ogłoszenie o zamówieniu lub ogłoszenie o istnieniu systemu kwalifikowania.

<sup>3</sup> Informacje te należy skopiować z sekcji I pkt I.1 stosownego ogłoszenia. W przypadku wspólnego zamówienia proszę podać nazwy wszystkich uczestniczących zamawiających.

<sup>4</sup> Zob. pkt II.1.1 i II.1.3 stosownego ogłoszenia.

<sup>5</sup> Zob. pkt II.1.1 stosownego ogłoszenia.

## Część II: Informacje dotyczące wykonawcy

### A: INFORMACJE NA TEMAT WYKONAWCY

Identyfikacja:	Odpowiedź:
Nazwa:	[ ]
Numer VAT, jeżeli dotyczy: Jeżeli numer VAT nie ma zastosowania, proszę podać inny krajowy numer identyfikacyjny, jeżeli jest wymagany i ma zastosowanie.	[ ] [ ]
Adres pocztowy:	[.....]
Osoba lub osoby wyznaczone do kontaktów <sup>6</sup> : Telefon: Adres e-mail: Adres internetowy (adres www) (jeżeli dotyczy):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informacje ogólne:	Odpowiedź:
Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem <sup>7</sup> ?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie
<b>Jedynie w przypadku gdy zamówienie jest zastrzeżone<sup>8</sup></b> : czy wykonawca jest zakładem pracy chronionej, „przedsiębiorstwem społecznym” <sup>9</sup> lub czy będzie realizował zamówienie w ramach programów zatrudnienia chronionego? <b>Jeżeli tak</b> , jaki jest odpowiedni odsetek pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych? Jeżeli jest to wymagane, proszę określić, do której kategorii lub których kategorii pracowników niepełnosprawnych lub defaworyzowanych należą dani pracownicy.	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie  [...]  [.....]
Jeżeli dotyczy, czy wykonawca jest wpisany do urzędowego wykazu zatwierdzonych wykonawców lub posiada równoważne zaświadczenie (np. w ramach krajowego systemu	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Nie dotyczy

<sup>6</sup> Proszę powtórzyć informacje dotyczące osób wyznaczonych do kontaktów tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>7</sup> Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

**Mikroprzedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

**Małe przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

**Średnie przedsiębiorstwa:** przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

<sup>8</sup> Zob. ogłoszenie o zamówieniu, pkt III.1.5.

<sup>9</sup> Tj. przedsiębiorstwem, którego głównym celem jest społeczna i zawodowa integracja osób niepełnosprawnych lub defaworyzowanych.

<p>(wstępnego) kwalifikowania)?</p>	
<p><b>Jeżeli tak:</b></p> <p><b>Proszę udzielić odpowiedzi w pozostałych fragmentach niniejszej sekcji, w sekcji B i, w odpowiednich przypadkach, sekcji C niniejszej części, uzupełnić część V (w stosownych przypadkach) oraz w każdym przypadku wypełnić i podpisać część VI.</b></p> <p>a) Proszę podać nazwę wykazu lub zaświadczenia i odpowiedni numer rejestracyjny lub numer zaświadczenia, jeżeli dotyczy:</p> <p>b) Jeżeli poświadczenie wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia jest dostępne w formie elektronicznej, proszę podać:</p> <p>c) Proszę podać dane referencyjne stanowiące podstawę wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia oraz, w stosownych przypadkach, klasyfikację nadaną w urzędowym wykazie<sup>10</sup>:</p> <p>d) Czy wpis do wykazu lub wydane zaświadczenie obejmują wszystkie wymagane kryteria kwalifikacji?</p> <p><b>Jeżeli nie:</b></p> <p><b>Proszę dodatkowo uzupełnić brakujące informacje w części IV w sekcjach A, B, C lub D, w zależności od przypadku.</b></p> <p><b>WYŁĄCZNIE jeżeli jest to wymagane w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia:</b></p> <p>e) Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenie odnoszące się do płatności składek na ubezpieczenie społeczne i podatków lub przedstawić informacje, które umożliwią instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu uzyskanie tego zaświadczenia bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim?</p> <p>Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....][.....]</p>
<p><b>Rodzaj uczestnictwa:</b></p>	<p><b>Odpowiedź:</b></p>
<p>Czy wykonawca bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia wspólnie z innymi wykonawcami<sup>11</sup>?</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>
<p>Jeżeli tak, proszę dopilnować, aby pozostali uczestnicy przedstawili odrębne jednolite europejskie dokumenty zamówienia.</p>	
<p><b>Jeżeli tak:</b></p> <p>a) Proszę wskazać rolę wykonawcy w grupie (lider, odpowiedzialny za określone zadania itd.):</p> <p>b) Proszę wskazać pozostałych wykonawców biorących wspólnie udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia:</p> <p>c) W stosownych przypadkach nazwa grupy</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p>

<sup>10</sup>

Dane referencyjne i klasyfikacja, o ile istnieją, są określone na zaświadczeniu.

<sup>11</sup>

Zwłaszcza w ramach grupy, konsorcjum, spółki *joint venture* lub podobnego podmiotu.

biorącej udział:	c): [.....]
<b>Części</b>	<b>Odpowiedź:</b>
<del>W stosownych przypadkach wskazanie części zamówienia, w odniesieniu do której (których) wykonawca zamierza złożyć ofertę.</del>	<del>[ - ]</del>

**B: INFORMACJE NA TEMAT PRZEDSTAWICIELI WYKONAWCY**

*W stosownych przypadkach proszę podać imię i nazwisko (imiona i nazwiska) oraz adres(-y) osoby (osób) upoważnionej(-ych) do reprezentowania wykonawcy na potrzeby niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia:*

<b>Osoby upoważnione do reprezentowania, o ile istnieją:</b>	<b>Odpowiedź:</b>
Imię i nazwisko, wraz z datą i miejscem urodzenia, jeżeli są wymagane:	[.....], [.....]
Stanowisko/Działający(-a) jako:	[.....]
Adres pocztowy:	[.....]
Telefon:	[.....]
Adres e-mail:	[.....]
W razie potrzeby proszę podać szczegółowe informacje dotyczące przedstawicielstwa (jego form, zakresu, celu itd.):	[.....]

**C: INFORMACJE NA TEMAT POLEGANIA NA ZDOLNOŚCI INNYCH PODMIOTÓW**

<b>Zależność od innych podmiotów:</b>	<b>Odpowiedź:</b>
Czy wykonawca polega na zdolności innych podmiotów w celu spełnienia kryteriów kwalifikacji określonych poniżej w części IV oraz (ewentualnych) kryteriów i zasad określonych poniżej w części V?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie

**Jeżeli tak**, proszę przedstawić – **dla każdego** z podmiotów, których to dotyczy – odrębny formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia zawierający informacje wymagane w **niniejszej części sekcja A i B oraz w części III**, należycie wypełniony i podpisany przez dane podmioty. Należy zauważyć, że dotyczy to również wszystkich pracowników technicznych lub służb technicznych, nienależących bezpośrednio do przedsiębiorstwa danego wykonawcy, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości, a w przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane – tych, do których wykonawca będzie mógł się zwrócić o wykonanie robót budowlanych. O ile ma to znaczenie dla określonych zdolności, na których polega wykonawca, proszę dołączyć – dla każdego z podmiotów, których to dotyczy – informacje wymagane w częściach IV i V<sup>12</sup>.

<sup>12</sup>

Np. dla służb technicznych zaangażowanych w kontrolę jakości: część IV, sekcja C, pkt 3.

**(Sekcja, którą należy wypełnić jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wprost tego zażąda.)**

Podwykonawstwo:	Odpowiedź:
Czy wykonawca zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli <b>tak i o ile jest to wiadome</b> , proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców: [...]

**Jeżeli instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wyraźnie żąda przedstawienia tych informacji oprócz informacji wymaganych w niniejszej sekcji, proszę przedstawić – dla każdego podwykonawcy (każdej kategorii podwykonawców), których to dotyczy – informacje wymagane w niniejszej części sekcja A i B oraz w części III.**

### Część III: Podstawy wykluczenia

#### A: PODSTAWY ZWIĄZANE Z WYROKAMI SKAZUJĄCYMI ZA PRZESTĘPSTWO

W art. 57 ust. 1 dyrektywy 2014/24/UE określono następujące powody wykluczenia:

1. udział w **organizacji przestępczej**<sup>13</sup>;
2. **korupcja**<sup>14</sup>;
3. **nadużycie finansowe**<sup>15</sup>;
4. **przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną**<sup>16</sup>
5. **pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu**<sup>17</sup>
6. **praca dzieci i inne formy handlu ludźmi**<sup>18</sup>.

Podstawy związane z wyrokami skazującymi za przestępstwo na podstawie przepisów krajowych stanowiących wdrożenie podstaw określonych w art. 57 ust. 1 wspomnianej dyrektywy:	Odpowiedź:
Czy w stosunku do <b>samemu wykonawcy</b> bądź <b>jakiegokolwiek</b> osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres

<sup>13</sup> Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 decyzji ramowej Rady 2008/841/WSiSW z dnia 24 października 2008 r. w sprawie zwalczania przestępczości zorganizowanej (Dz.U. L 300 z 11.11.2008, s. 42).

<sup>14</sup> Zgodnie z definicją zawartą w art. 3 Konwencji w sprawie zwalczania korupcji urzędników Wspólnot Europejskich i urzędników państw członkowskich Unii Europejskiej (Dz.U. C 195 z 25.6.1997, s. 1) i w art. 2 ust. 1 decyzji ramowej Rady 2003/568/WSiSW z dnia 22 lipca 2003 r. w sprawie zwalczania korupcji w sektorze prywatnym (Dz.U. L 192 z 31.7.2003, s. 54). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również korupcję zdefiniowaną w prawie krajowym instytucji zamawiającej (podmiotu zamawiającego) lub wykonawcy.

<sup>15</sup> W rozumieniu art. 1 Konwencji w sprawie ochrony interesów finansowych Wspólnot Europejskich (Dz.U. C 316 z 27.11.1995, s. 48).

<sup>16</sup> Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 i 3 decyzji ramowej Rady z dnia 13 czerwca 2002 r. w sprawie zwalczania terroryzmu (Dz.U. L 164 z 22.6.2002, s. 3). Ta podstawa wykluczenia obejmuje również podżeganie do popełnienia przestępstwa, pomocnictwo, współsprawstwo lub usiłowanie popełnienia przestępstwa, o których mowa w art. 4 tejszej decyzji ramowej.

<sup>17</sup> Zgodnie z definicją zawartą w art. 1 dyrektywy 2005/60/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 października 2005 r. w sprawie przeciwdziałania korzystaniu z systemu finansowego w celu prania pieniędzy oraz finansowania terroryzmu (Dz.U. L 309 z 25.11.2005, s. 15).

<sup>18</sup> Zgodnie z definicją zawartą w art. 2 dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2011/36/UE z dnia 5 kwietnia 2011 r. w sprawie zapobiegania handlowi ludźmi i zwalczania tego procederu oraz ochrony ofiar, zastępującej decyzję ramową Rady 2002/629/WSiSW (Dz.U. L 101 z 15.4.2011, s. 1).

przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, <b>wydany został prawomocny wyrok</b> z jednego z wyżej wymienionych powodów, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje?	internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....][.....] <sup>19</sup>
<b>Jeżeli tak</b> , proszę podać <sup>20</sup> : a) datę wyroku, określić, których spośród punktów 1–6 on dotyczy, oraz podać powód(-ody) skazania; b) wskazać, kto został skazany [ ]; <b>c) w zakresie, w jakim zostało to bezpośrednio ustalone w wyroku:</b>	a) data: [ ], punkt(-y): [ ], powód(-ody): [ ]  b) [.....] c) długość okresu wykluczenia [.....] oraz punkt(-y), którego(-ych) to dotyczy.  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....][.....] <sup>21</sup>
W przypadku skazania, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia <sup>22</sup> („samooczyszczenie”)?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie
<b>Jeżeli tak</b> , proszę opisać przedsięwzięte środki <sup>23</sup> :	[.....]

B: PODSTAWY ZWIĄZANE Z PŁATNOŚCIĄ PODATKÓW LUB SKŁADEK NA UBEZPIECZENIE SPOŁECZNE

<b>Płatność podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne:</b>	<b>Odpowiedź:</b>	
Czy wykonawca wywiązał się ze wszystkich <b>obowiązków dotyczących płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne</b> , zarówno w państwie, w którym ma siedzibę, jak i w państwie członkowskim instytucji zamawiającej lub podmiotu zamawiającego, jeżeli jest ono inne niż państwo siedziby?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie	
<b>Jeżeli nie</b> , proszę wskazać: a) państwo lub państwo członkowskie, którego to dotyczy; b) jakiej kwoty to dotyczy? c) w jaki sposób zostało ustalone to naruszenie obowiązków: 1) w trybie <b>decyzji</b> sądowej lub administracyjnej: – Czy ta decyzja jest ostateczna i	<b>Podatki</b>	<b>Składki na ubezpieczenia społeczne</b>
	a) [.....] b) [.....] c1) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie – <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie	a) [.....] b) [.....] c1) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie – <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie

<sup>19</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>20</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>21</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>22</sup> Zgodnie z przepisami krajowymi wdrażającymi art. 57 ust. 6 dyrektywy 2014/24/UE.

<sup>23</sup> Uwzględniając charakter popełnionych przestępstw (jednorazowe, powtarzające się, systematyczne itd.), objaśnienie powinno wykazywać stosowność przedsięwziętych środków.

<p>wiążąca?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Proszę podać datę wyroku lub decyzji.</li> <li>- W przypadku wyroku, <b>o ile została w nim bezpośrednio określona</b>, długość okresu wykluczenia:</li> </ul> <p>2) w <b>inny sposób</b>? Proszę sprecyzować, w jaki:</p> <p>d) Czy wykonawca spełnił lub spełni swoje obowiązki, dokonując płatności należnych podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne, lub też zawierając wiążące porozumienia w celu spłaty tych należności, obejmujące w stosownych przypadkach narosłe odsetki lub grzywny?</p>	<p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [ ...]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: [.....]</p>	<p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [ ...]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: [.....]</p>
<p>Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):<sup>24</sup> [.....][.....][.....]</p>	

C: PODSTAWY ZWIĄZANE Z NIEWYPŁACALNOŚCIĄ, KONFLIKTEM INTERESÓW LUB WYKROCZENIAMI ZAWODOWYMI<sup>25</sup>

**Należy zauważyć, że do celów niniejszego zamówienia niektóre z poniższych podstaw wykluczenia mogą być zdefiniowane bardziej precyzyjnie w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia. Tak więc prawo krajowe może na przykład stanowić, że pojęcie „poważnego wykroczenia zawodowego” może obejmować kilka różnych postaci zachowania stanowiącego wykroczenie.**

<b>Informacje dotyczące ewentualnej niewypłacalności, konfliktu interesów lub wykroczeń zawodowych</b>	<b>Odpowiedź:</b>
<p>Czy wykonawca, <b>wedle własnej wiedzy</b>, naruszył <b>swoje obowiązki</b> w dziedzinie <b>prawa środowiska, prawa socjalnego i prawa pracy</b><sup>26</sup>?</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia („samooczyszczenie”)? <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <b>Jeżeli tak</b>, proszę opisać przedsięwzięte środki: [.....]</p>
<p>Czy wykonawca znajduje się w jednej z następujących sytuacji: a) <b>zbankrutował</b>; lub b) <b>prowadzone jest wobec niego postępowanie upadłościowe</b> lub likwidacyjne; lub c) zawarł <b>układ z wierzycielami</b>; lub d) znajduje się w innej tego rodzaju sytuacji <b>wynikającej z podobnej procedury przewidzianej</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>

<sup>24</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>25</sup> Zob. art. 57 ust. 4 dyrektywy 2014/24/WE.

<sup>26</sup> O których mowa, do celów niniejszego zamówienia, w prawie krajowym, w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia bądź w art. 18 ust. 2 dyrektywy 2014/24/UE.

<p>w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych<sup>27</sup>; lub</p> <p>e) jego aktywami zarządza likwidator lub sąd; lub</p> <p>f) jego działalność gospodarcza jest zawieszona?</p> <p><b>Jeżeli tak:</b></p> <p>_____ Proszę podać szczegółowe informacje:</p> <p>_____ Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia, z uwzględnieniem _____ mających zastosowanie przepisów krajowych i środków dotyczących kontynuowania działalności gospodarczej<sup>28</sup>;</p> <p>Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>_____ [.....]</p> <p>_____ [.....]</p> <p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>Czy wykonawca jest winien poważnego wykroczenia zawodowego<sup>29</sup>?</p> <p>Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[.....]</p> <p>Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki:</p> <p>[.....]</p>
<p>Czy wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienia mające na celu zakłócenie konkurencji?</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[...]</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, proszę opisać przedsięwzięte środki:</p> <p>[.....]</p>
<p>Czy wykonawca wie o jakimkolwiek <b>konflikcie interesów</b><sup>30</sup> spowodowanym jego udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia?</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[...]</p>
<p>Czy wykonawca lub przedsiębiorstwo związane z wykonawcą <b>doradzał(-o)</b> instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu bądź był(-o) w inny sposób <b>zaangażowany(-e) w przygotowanie</b> postępowania o udzielenie zamówienia?</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[...]</p>

<sup>27</sup> Zob. przepisy krajowe, stosowne ogłoszenie lub dokumenty zamówienia.

<sup>28</sup> Nie trzeba podawać tych informacji, jeżeli wykluczenie wykonawców w jednym z przypadków wymienionych w lit. a)–f) stało się obowiązkowe na mocy obowiązującego prawa krajowego bez żadnej możliwości odstępstwa w sytuacji, gdy wykonawcy są pomimo to w stanie zrealizować zamówienie.

<sup>29</sup> W stosownych przypadkach zob. definicje w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

<sup>30</sup> Wskazany w prawie krajowym, stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.



<p>Czy wykonawca znajdował się w sytuacji, w której wcześniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejsza umowa z podmiotem zamawiającym lub wcześniejsza umowa w sprawie koncesji została <b>rozwiązana przed czasem</b>, lub w której nałożone zostało odszkodowanie bądź inne porównywalne sankcje w związku z tą wcześniejszą umową? <b>Jeżeli tak</b>, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[...]</p> <p><b>Jeżeli tak</b>, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <b>Jeżeli tak</b>, proszę opisać przedsięwzięte środki: [.....]</p>
<p>Czy wykonawca może potwierdzić, że: a) nie jest winny poważnego <b>wprowadzenia w błąd</b> przy dostarczaniu informacji wymaganych do weryfikacji braku podstaw wykluczenia lub do weryfikacji spełnienia kryteriów kwalifikacji; b) nie <b>zataił</b> tych informacji; c) jest w stanie niezwłocznie przedstawić dokumenty potwierdzające wymagane przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający; oraz d) nie przedsięwziął kroków, aby w bezprawny sposób wpłynąć na proces podejmowania decyzji przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający, pozyskać informacje poufne, które mogą dać mu nienależną przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub wskutek zaniedbania przedstawić wprowadzające w błąd informacje, które mogą mieć istotny wpływ na decyzje w sprawie wykluczenia, kwalifikacji lub udzielenia zamówienia?</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>

D: INNE PODSTAWY WYKLUCZENIA, KTÓRE MOGĄ BYĆ PRZEWIDZIANE W PRZEPISACH KRAJOWYCH PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ LUB PODMIOTU ZAMAWIAJĄCEGO

Podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym	Odpowiedź:
<p>Czy mają zastosowanie <b>podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym</b> określone w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia? Jeżeli dokumentacja wymagana w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]<sup>31</sup></p>
<p><b>W przypadku gdy ma zastosowanie którakolwiek z podstaw wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym</b>, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? <b>Jeżeli tak</b>, proszę opisać przedsięwzięte środki:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[.....]</p>

<sup>31</sup>

Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

## Część IV: Kryteria kwalifikacji

W odniesieniu do kryteriów kwalifikacji (sekcja  $\alpha$  lub sekcje A–D w niniejszej części) wykonawca oświadcza, że:

$\alpha$ : OGÓLNE OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WSZYSTKICH KRYTERIÓW KWALIFIKACJI

**Wykonawca powinien wypełnić to pole jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wskazały w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu, że wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji  $\alpha$  w części IV i nie musi wypełniać żadnej z pozostałych sekcji w części IV:**

Spełnienie wszystkich wymaganych kryteriów kwalifikacji	Odpowiedź
Spełnia wymagane kryteria kwalifikacji:	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie

### A: KOMPETENCJE

**Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.**

Kompetencje	Odpowiedź
<b>1) Figuruje w odpowiednim rejestrze zawodowym lub handlowym</b> prowadzonym w państwie członkowskim siedziby wykonawcy <sup>32</sup> : Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	{...}  {adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}
<b>2) W odniesieniu do zamówień publicznych na usługi:</b> Czy konieczne jest <b>posiadanie</b> określonego <b>zezwolenia lub bycie członkiem</b> określonej organizacji, aby mieć możliwość świadczenia usługi, o której mowa, w państwie siedziby wykonawcy?  Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie  Jeżeli tak, proszę określić, o jakie zezwolenie lub status członkowski chodzi, i wskazać, czy wykonawca je posiada: [...] <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie  {adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}

### B: SYTUACJA EKONOMICZNA I FINANSOWA

**Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.**

Sytuacja ekonomiczna i finansowa	Odpowiedź:
1a) Jego („ogólny”) <b>roczny obrót</b> w ciągu określonej liczby lat obrotowych wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący: <b>i/lub</b> 1b) Jego <b>średni roczny obrót w ciągu</b>	rok: {.....} obrót: {.....} [...] waluta rok: {.....} obrót: {.....} [...] waluta rok: {.....} obrót: {.....} [...] waluta  {liczba lat, średni obrót): {.....}, {.....} [...] waluta

<sup>32</sup> Zgodnie z opisem w załączniku XI do dyrektywy 2014/24/UE; wykonawcy z niektórych państw członkowskich mogą być zobowiązani do spełnienia innych wymogów określonych w tym załączniku.

<p><b>określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący<sup>33</sup> (-):</b> Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]}</p>
<p>2a) Jego roczny („specyficzny”) <b>obróć w obszarze działalności gospodarczej objętym zamówieniem</b> i określonym w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia w ciągu wymaganej liczby lat obrotowych jest następujący: <b>i/lub</b> 2b) Jego <b>średni roczny obrót w przedmiotowym obszarze i w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący<sup>34</sup>:</b> Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta</p> <p>{liczba lat, średni obrót): [.....], [.....] [...] waluta</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]}</p>
<p>3) W przypadku gdy informacje dotyczące obrotu (ogólnego lub specyficznego) nie są dostępne za cały wymagany okres, proszę podać datę założenia przedsiębiorstwa wykonawcy lub rozpoczęcia działalności przez wykonawcę:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) W odniesieniu do <b>wskaźników finansowych<sup>35</sup></b> określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia wykonawca oświadcza, że aktualna(-e) wartość(-ci) wymaganego(-ych) wskaźnika(-ów) jest (są) następująca(-e): Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>{określenie wymaganego wskaźnika — stosunek X do Y<sup>36</sup> — oraz wartość): [.....], [.....]<sup>37</sup></p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]}</p>
<p>5) W ramach <b>ubezpieczenia z tytułu ryzyka zawodowego</b> wykonawca jest ubezpieczony na następującą kwotę: Jeżeli te informacje są dostępne w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>[.....] [...] waluta</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]}</p>
<p>6) W odniesieniu do <b>innych ewentualnych wymogów ekonomicznych lub finansowych</b>, które mogły zostać określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia, wykonawca oświadcza, że Jeżeli odnośna dokumentacja, która <b>mogła</b> zostać określona w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>[.....]</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]}</p>

<sup>33</sup>

Jedynie jeżeli jest to dopuszczalne w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

<sup>34</sup>

Jedynie jeżeli jest to dopuszczalne w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia.

<sup>35</sup>

Np. stosunek aktywów do zobowiązań.

<sup>36</sup>

Np. stosunek aktywów do zobowiązań.

<sup>37</sup>

Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają danych kryteriów kwalifikacji w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.

Zdolność techniczna i zawodowa	Odpowiedź:								
<p>1a) Jedynie w odniesieniu do <b>zamówień publicznych na roboty budowlane</b>:  <b>W okresie odniesienia<sup>38</sup> wykonawca wykonał następujące roboty budowlane określonego rodzaju:</b>            Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca zadowalającego wykonania i rezultatu w odniesieniu do najważniejszych robót budowlanych jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): [...]            Roboty budowlane: [.....]</p> <p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji):            [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Jedynie w odniesieniu do <b>zamówień publicznych na dostawy i zamówień publicznych na usługi</b>:  <b>W okresie odniesienia<sup>39</sup> wykonawca zrealizował następujące główne dostawy określonego rodzaju lub wyświadczył następujące główne usługi określonego rodzaju:</b> Przy sporządzaniu wykazu proszę podać kwoty, daty i odbiorców, zarówno publicznych, jak i prywatnych<sup>40</sup>:</p>	<p>Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): [...]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Opis</th> <th>Kwoty</th> <th>Daty</th> <th>Odbiorcy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Opis	Kwoty	Daty	Odbiorcy				
Opis	Kwoty	Daty	Odbiorcy						
<p>2) <del>Może skorzystać z usług następujących pracowników technicznych lub służb technicznych<sup>41</sup>, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości:</del>  <del>W przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane wykonawca będzie mógł się zwrócić do następujących pracowników technicznych lub służb technicznych o wykonanie robót:</del></p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) <del>Korzysta z następujących urządzeń technicznych oraz środków w celu zapewnienia jakości, a jego zaplecze naukowo-badawcze jest następujące:</del></p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) <del>Podczas realizacji zamówienia będzie mógł stosować następujące systemy zarządzania łańcuchem dostaw i śledzenia łańcucha dostaw:</del></p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) <b>W odniesieniu do produktów lub usług o złożonym charakterze, które mają zostać dostarczone, lub – wyjątkowo – w odniesieniu do produktów lub usług o szczególnym przeznaczeniu:</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>								

<sup>38</sup> Instytucje zamawiające mogą **wymagać**, aby okres ten wynosił do pięciu lat, i **dopuszczać** legitymowanie się doświadczeniem sprzed **ponad** pięciu lat.

<sup>39</sup> Instytucje zamawiające mogą **wymagać**, aby okres ten wynosił do trzech lat, i **dopuszczać** legitymowanie się doświadczeniem sprzed **ponad** trzech lat.

<sup>40</sup> Innymi słowy, należy wymienić **wszystkich** odbiorców, a wykaz powinien obejmować zarówno klientów publicznych, jak i prywatnych w odniesieniu do przedmiotowych dostaw lub usług.

<sup>41</sup> W przypadku pracowników technicznych lub służb technicznych nienależących bezpośrednio do przedsiębiorstwa danego wykonawcy, lecz na których zdolności wykonawca ten polega, jak określono w części II sekcja C, należy wypełnić odrębne formularze jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia.

Czy wykonawca <b>zezwoli</b> na przeprowadzenie <b>kontroli<sup>42</sup></b> swoich <b>zdolności produkcyjnych</b> lub <b>zdolności technicznych</b> , a w razie konieczności także dostępnych mu <b>środków naukowych i badawczych</b> , jak również <b>środków kontroli jakości</b> ?	
6) Następującym <b>wykształceniem i kwalifikacjami zawodowymi</b> legitymuje się: a) sam usługodawca lub wykonawca: <b>lub</b> (w zależności od wymogów określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): b) jego kadra kierownicza:	a) [.....]  b) [.....]
7) Podczas realizacji zamówienia wykonawca będzie mógł stosować następujące <b>środki zarządzania środowiskowego</b> :	[.....]
8) Wielkość <b>średniego rocznego zatrudnienia</b> u wykonawcy oraz liczebność kadry kierowniczej w ostatnich trzech latach są następujące	Rok, średnie roczne zatrudnienie: [.....], [.....] [.....], [.....] [.....], [.....] Rok, liczebność kadry kierowniczej: [.....], [.....] [.....], [.....] [.....], [.....]
9) Będzie dysponował następującymi <b>narzędziami, wyposażeniem zakładu i urządzeniami technicznymi</b> na potrzeby realizacji zamówienia:	[.....]
10) Wykonawca <b>zamierza ewentualnie zlecić podwykonawcom<sup>43</sup></b> następującą część (procentową) zamówienia:	[.....]
11) W odniesieniu do <b>zamówień publicznych na dostawy</b> : Wykonawca dostarczy wymagane próbki, opisy lub fotografie produktów, które mają być dostarczone i którym nie musi towarzyszyć świadectwo autentyczności. Wykonawca oświadcza ponadto, że w stosownych przypadkach przedstawi wymagane świadectwa autentyczności. Jeżeli jednośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie  <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie  (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]
12) W odniesieniu do <b>zamówień publicznych na dostawy</b> : Czy wykonawca może przedstawić wymagane <b>zaświadczenia</b> sporządzone przez urzędowe <b>instytuty</b> lub agencje <b>kontroli jakości</b> o uznanych kompetencjach, potwierdzające	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie

<sup>42</sup> Kontrolę ma przeprowadzać instytucja zamawiająca lub – w przypadku gdy instytucja ta wyrazi na to zgodę – w jej imieniu, właściwy organ urzędowy państwa, w którym dostawca lub usługodawca ma siedzibę.

<sup>43</sup> Należy zauważyć, że jeżeli wykonawca **postanowił** zlecić podwykonawcom realizację części zamówienia **oraz** polega na zdolności podwykonawców na potrzeby realizacji tej części, to należy wypełnić odrębny jednolity europejski dokument zamówienia dla tych podwykonawców (zob. powyżej, część II sekcja C).

<p>zgodność produktów poprzez wyraźne odniesienie do specyfikacji technicznych lub norm, które zostały określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia?</p> <p><b>Jeżeli nie</b>, proszę wyjaśnić dlaczego, i wskazać, jakie inne środki dowodowe mogą zostać przedstawione:</p> <p>Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>{...}</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}}</p>
--	--

D: SYSTEMY ZAPEWNIANIA JAKOŚCI I NORMY ZARZĄDZANIA ŚRODOWISKOWEGO

**Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający wymagają systemów zapewniania jakości lub norm zarządzania środowiskowego w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.**

Systemy zapewniania jakości i normy zarządzania środowiskowego	Odpowiedź:
<p><del>Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić <b>zaświadczenia</b> sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymaganych <b>norm zapewniania jakości</b>, w tym w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych?</del></p> <p><del><b>Jeżeli nie</b>, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące systemu zapewniania jakości mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</del></p>	<p><del><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</del></p> <p><del>{.....}{.....}</del></p> <p><del>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}}</del></p>
<p><del>Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić <b>zaświadczenia</b> sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymogów określonych <b>systemów lub norm zarządzania środowiskowego</b>?</del></p> <p><del><b>Jeżeli nie</b>, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące <b>systemów lub norm zarządzania środowiskowego</b> mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</del></p>	<p><del><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</del></p> <p><del>{.....}{.....}</del></p> <p><del>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}}</del></p>

Część V: Ograniczanie liczby kwalifikujących się kandydatów

**Wykonawca powinien przedstawić informacje jedynie w przypadku gdy instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający określiły obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów, którzy zostaną zaproszeni do złożenia ofert lub prowadzenia dialogu. Te informacje, którym mogą towarzyszyć wymogi dotyczące (rodzajów) zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów, które ewentualnie należy przedstawić, określono w stosownym ogłoszeniu lub w dokumentach zamówienia, o których mowa w ogłoszeniu.**

**Dotyczy jedynie procedury ograniczonej, procedury konkurencyjnej z negocjacjami, dialogu konkurencyjnego i partnerstwa innowacyjnego:**

Wykonawca oświadcza, że:

Ograniczanie liczby kandydatów	Odpowiedź:
--------------------------------	------------

<p><del>W następujący sposób <b>spełnia</b> obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów:</del></p> <p><del>W przypadku gdy wymagane są określone zaświadczenia lub inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, proszę wskazać dla <b>każdego</b> z nich, czy wykonawca posiada wymagane dokumenty:</del></p> <p><del>Jeżeli niektóre z tych zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów są dostępne w postaci elektronicznej<sup>44</sup>, proszę wskazać dla <b>każdego</b> z nich:</del></p>	<p>{....}</p> <p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie<sup>45</sup></p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}<sup>46</sup></p>
---	---

## Część VI: Oświadczenia końcowe

Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że informacje podane powyżej w częściach II–V są dokładne i prawidłowe oraz że zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia w błąd.

Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie oświadcza(-ją), że jest (są) w stanie, na żądanie i bez zwłoki, przedstawić zaświadczenia i inne rodzaje dowodów w formie dokumentów, z wyjątkiem przypadków, w których:

a) instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający ma możliwość uzyskania odpowiednich dokumentów potwierdzających bezpośrednio za pomocą bezpłatnej krajowej bazy danych w dowolnym państwie członkowskim<sup>47</sup>, lub

b) najpóźniej od dnia 18 kwietnia 2018 r.<sup>48</sup>, instytucja zamawiająca lub podmiot zamawiający już posiada odpowiednią dokumentację.

Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie wyraża(-ją) zgodę na to, aby **[Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu, ul. H. Kamińskiego 73A, 51-124 Wrocław]** uzyskał(-a)(-o) dostęp do dokumentów potwierdzających informacje, które zostały przedstawione w **[wskazać część/sekcję/punkt(-y), których to dotyczy]** niniejszego jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia, na potrzeby postępowania na **USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU, znak Szp/ZP-50/2022** [określić postępowanie o udzielenie zamówienia: (skrótowy opis, adres publikacyjny w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, numer referencyjny)].

Data, miejscowość oraz – jeżeli jest to wymagane lub konieczne – podpis(-y): [.....]

<sup>44</sup> Proszę jasno wskazać, do której z pozycji odnosi się odpowiedź.

<sup>45</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>46</sup> Proszę powtórzyć tyle razy, ile jest to konieczne.

<sup>47</sup> Pod warunkiem że wykonawca przekazał niezbędne informacje (adres internetowy, dane wydającego urzędu lub organu, dokładne dane referencyjne dokumentacji) umożliwiające instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu tę czynność. W razie potrzeby musi temu towarzyszyć odpowiednia zgoda na uzyskanie takiego dostępu.

<sup>48</sup> W zależności od wdrożenia w danym kraju artykułu 59 ust. 5 akapit drugi dyrektywy 2014/24/UE.

<b>ZOBOWIĄZANIE, O KTÓRYM MOWA W ART. 118 UST. 3 USTAWY PZP do oddania do dyspozycji wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia pn.: USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU - POWTÓRKA</b>	
<b>Nazwa(y) podmiotu(ów) udostępniającego zasoby</b>	<b>Adres(y) podmiotu(ów)</b>
<input type="checkbox"/> <b>KRS NR</b> .....	<b>adres rejestru:</b> <a href="https://ekrs.ms.gov.pl/">https://ekrs.ms.gov.pl/</a>
<input type="checkbox"/> <b>CEDIG NR NIP</b> .....	<b>adres rejestru:</b> <a href="https://prod.ceidg.gov.pl/">https://prod.ceidg.gov.pl/</a>

Zobowiązuję się do oddania swoich zasobów przy wykonywaniu zamówienia będącego przedmiotem ww. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego do dyspozycji wykonawcy

..... (nazwa i adres wykonawcy, któremu udostępniane są zasoby)

**Oświadczam, że:**

1) udostępniam wykonawcy nasze zasoby w zakresie:

.....  
.....

*określenie zasobu – sytuacja finansowa lub ekonomiczna, zdolność techniczna i zawodowa (wiedza i doświadczenie), osoby (potencjał kadrowy)*

obejmującym:

.....  
.....

*(należy podać informacje umożliwiające ocenę spełnienia warunków, określonych w SWZ, przez udostępniane zasoby)*



2) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

.....  
.....

3) zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

.....  
.....

4) zrealizuję usługi, których dotyczą udostępniane przeze mnie zasoby, odnoszące się do warunków udziału dotyczących wykształcenia\*, kwalifikacji zawodowych\* lub doświadczenia\*, na których polega wykonawca.

.....  
.....

**Jestem pouczony i świadomy odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń, wynikającej z art. 297 § 1 Kodeksu karnego.**

*\*niepotrzebne skreślić*

.....  
(Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania  
Wykonawcy)

## **UMOWA NAJMU – PROJEKT**

zawarta w dniu ..... roku we Wrocławiu pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu przy ulicy H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu, działającym na podstawie wpisu do KRS 0000101546 w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia - Fabrycznej VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP 895-16-45-574, REGON 000977893, reprezentowanym przez: Prof. dr hab. Wojciecha Witkiewicza - Dyrektora, zwanym w dalszej treści umowy „Wynajmującym”

a

zwanym w dalszej treści umowy „Najemcą”,

o następującej treści:

Niniejsza umowa została zawarta w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr Szp/ZP-50/2022 .na usługę kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu na potrzeby realizacji umowy głównej dotyczącej świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w związku z wyborem oferty złożonej przez Najemcę jako najkorzystniejszej.

### § 1

Wynajmujący oświadcza, że wynajmowane pomieszczenia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a, pozostają w użytkowaniu Wynajmującego.

### § 2

1. Wynajmujący oddaje Najemcy w najem pomieszczenia znajdujące się w budynku nr 2 na niskim i wysokim parterze Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu o łącznej powierzchni 1259,60 m<sup>2</sup> oraz pomieszczenia znajdujące się z budynku nr 1A na niskim parterze Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu o łącznej powierzchni 99,30 m<sup>2</sup> szczegółowo określone w **załączniku nr 5.1** do umowy.
2. Najemca oświadcza, że wynajmowane pomieszczenia wykorzystywane będą na działalność uzupełniającą, niekonkurencyjną dla działalności szpitala z przeznaczeniem na kuchnię centralną i kuchnię mleczną (żywienie pacjentów) oraz prowadzenie bufetu dla pacjentów, pracowników Zamawiającego oraz osób odwiedzających.
3. Zamawiający dopuszcza świadczenie przez Wykonawcę w wynajmowanych powierzchniach usług cateringowych dla innych podmiotów do 300 osobodni dziennie poza Zamawiającym pod warunkiem, że nie wpłynie to na jakość posiłków i nie zakłóci świadczenia usługi u Zamawiającego. W przypadku kiedy Zamawiający stwierdzi, że na skutek dodatkowej działalności cateringowej to jest przeznaczonej dla innych podmiotów niż Zamawiający wpływa na jakość posiłków dla pacjentów Zamawiającego, może wezwać Wykonawcę do zaprzestania prowadzenia tej działalności lub jej ograniczenia. Wykonawca zobowiązany jest zastosować się do tego wezwania Zamawiającego w terminie określonym w wezwaniu lub w przypadku braku określenia terminu niezwłocznie.

4. Przekazanie przedmiotowych pomieszczeń nastąpi nie później niż w dniu poprzedzającym rozpoczęcie najmu na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.

### § 3

Najemca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa i zasad regulaminowych obowiązujących na terenie i w obiektach Wynajmującego, w tym:

- 1) przestrzegania instrukcji postępowania z odpadami obowiązującej u Wynajmującego,
- 2) przestrzegania instrukcji ochrony obiektu i postępowania w sytuacjach awaryjnych obowiązujących u Wynajmującego.

### § 4

1. Najemca oświadcza, że przedmiotowe pomieszczenia zostały mu okazane, a także, że znany jest mu ich stan techniczny i nie będzie z tego tytułu wnosił żadnych roszczeń do Wynajmującego.
2. Najemca zobowiązany jest w czasie trwania umowy do utrzymywania pomieszczeń w dobrym stanie technicznym przez dokonywanie na własny koszt remontów bieżących i konserwacji, usuwanie szkód powstałych z jego winy, utrzymania pomieszczeń w należyłym stanie sanitarnym, porządkowym i przeciwpożarowym.
3. Bez zgody Wynajmującego Najemca nie może zmieniać w całości ani w części przeznaczenia pomieszczeń określonych umową oraz nie może podnająć pomieszczeń osobie trzeciej lub oddać przedmiotu najmu do bezpłatnego używania.
4. Najemca może dokonać adaptacji wynajmowanych pomieszczeń we własnym zakresie i na własny koszt po uprzednim uzyskaniu zgody Wynajmującego.
5. Najemca zobowiązany jest na koszt własny ubezpieczyć swoje mienie na okres trwania umowy najmu i nie będzie zgłaszać żadnych roszczeń do Wynajmującego z tytułu ewentualnych strat poniesionych w wyniku włamania, pożaru, kradzieży, zalania itp.
6. Najemca zobowiązany jest do zawarcia ubezpieczenia „odpowiedzialności cywilnej najemcy” w terminie jednego miesiąca od rozpoczęcia najmu.

### § 5

1. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni:
  - 1) w budynku nr 2 na niskim i wysokim parterze (pomieszczenia kuchni centralnej i kuchni mlecznej) wynosi ..... netto (słownie: ..... ) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki,
  - 2) w budynku nr 1A na niskim parterze (pomieszczenia bufetu) wynosi ..... netto (słownie: ..... ) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki.
2. Czynsz najmu za 1259,60 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni w budynku nr 2 na niskim i wysokim parterze wynosi miesięcznie ..... **netto** (słownie: ..... ) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki, czynsz najmu za 99,30 m<sup>2</sup>- wynajmowanej powierzchni w budynku nr 1A na niskim parterze wynosi miesięcznie ..... **netto** (słownie: ..... ) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki.
3. Czynsz najmu nie obejmuje opłat za energię, wodę, c.o., oraz inne media.
4. Czynsz najmu określony w ust. 2 płatny jest z góry w terminie do 10 dnia każdego miesiąca przelewem na konto Wynajmującego w banku PKO BP I Oddz. Wrocław, nr 76 1020 5226 0000 6502 0018 9167, Czynsz najmu zawiera podatki (w tym podatek od nieruchomości z wyjątkiem należnego podatku VAT) i inne opłaty lokalne związane z przedmiotem najmu.
5. Wynajmujący zobowiązuje się do dostawy następujących mediów technologicznych:

- 1) energii elektrycznej,
  - 2) centralnego ogrzewania,
  - 3) wody zimnej i ciepłej oraz odprowadzania ścieków,
6. Należność za media technologiczne będzie rozliczana z dołu, wg klucza obowiązującego u Wynajmującego, a w razie zainstalowania podliczników przez Najemcę na podstawie wskazania podliczników (załącznik nr 5.2 do umowy).
  7. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie mediów technologicznych powstałe z przyczyn nieleżących po jego stronie.
  8. Termin płatności za media wynosi 30 dni od daty otrzymania faktury przez Najemcę.
  9. Czynnosc najmu będzie podlegał waloryzacji w każdym kolejnym roku kalendarzowym o średnioroczny wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za rok ubiegły, ogłaszany przez Prezesa GUS, nie wcześniej niż po upływie 12 miesięcy od daty podpisania umowy.
  10. Wykonawca zobowiązuje się gospodarować odpadami we własnym zakresie

#### § 6

1. Wynajmujący gwarantuje całodobowy dostęp do wynajmowanych pomieszczeń i umożliwia korzystanie z parkingu Wynajmującego według obowiązującego u niego regulaminu.
2. Najemca zobowiązany jest składować odpady komunalne zgodnie z obowiązującymi przepisami w wyznaczonym przez Wynajmującego miejscu. Najemca jest zobowiązany zapewnić we własnym zakresie odbiór odpadów wytwarzanych w ramach prowadzonej działalności w wynajmowanych i użyczonych od Wynajmującego pomieszczeniach.
3. Wynajmujący umożliwi Najemcy korzystanie z linii telefonicznych za odrębną opłatą.
4. Wynajmujący nie ponosi żadnej odpowiedzialności za znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach mienie stanowiące własność Najemcy, jak również za skutki nieprzestrzegania przepisów BHP.
5. Utrzymanie czystości i porządku w pomieszczeniach należy do Najemcy.

#### § 7

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia .....do dnia ..... nie dłużej jednak niż czas trwania umowy na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu.
2. Niniejsza umowa wygasa z dniem wygaśnięcia/rozwiązania umowy na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu.

#### § 8

1. Umowa może zostać rozwiązana przez Wynajmującego w trybie natychmiastowym, bez zachowania terminów wypowiedzenia, jeżeli Najemca:
  - 1) zalega z zapłatą czynszu za dwa pełne okresy płatności i mimo uprzedniego wezwania do zapłaty, nie uregulował czynszu,
  - 2) odda przedmiot najmu w podnajem, albo do bezpłatnego używania osobom trzecim bez zgody Wynajmującego,
  - 3) używa przedmiot najmu w sposób sprzeczny z umową lub przeznaczeniem,
  - 4) ogłosi likwidację lub upadłość.
2. W razie rozwiązania umowy najmu, Najemca jest zobowiązany do bezzwłocznego wydania przedmiotu najmu w stanie nie gorszym niż wynika to z normalnej eksploatacji.

3. W przypadku gdy Najemca nie zwróci Wynajmującemu przedmiotu najmu w wyznaczonym terminie Wynajmującemu przysługuje prawo do naliczenia opłat z tytułu bezprawnego korzystania z przedmiotu najmu w wysokości ..... zł/m za każdy miesiąc bezumownego korzystania z przedmiotu najmu.

§ 9

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 10

Do spraw nie objętych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 11

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy, po wyczerpaniu drogi mediacji, rozstrzygać będzie Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 12

Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

§ 13

Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. Załącznik nr 5.1 do umowy najmu - Wykaz pomieszczeń
2. Załącznik nr 5.2 do umowy najmu - Tabela – miesięczne rozliczenie mediów

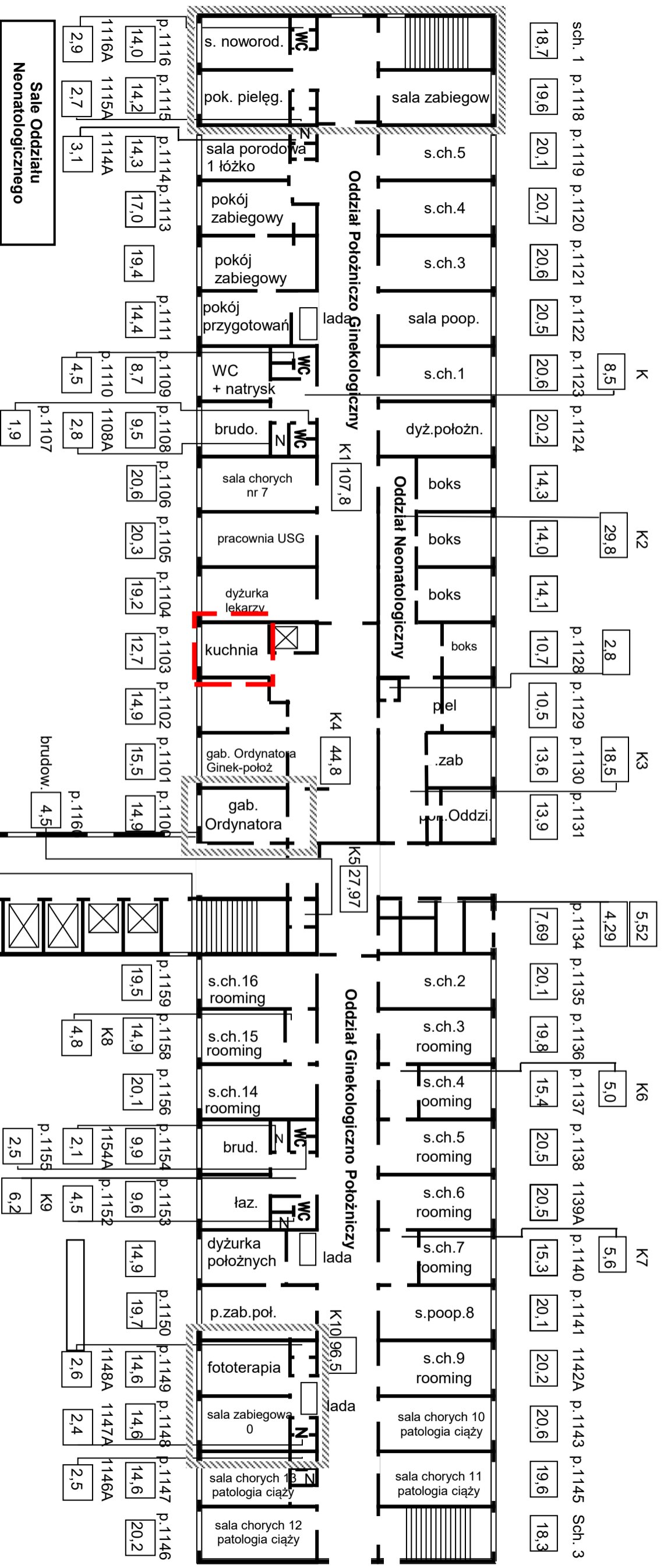
**Wynajmujący**

**Najemca**

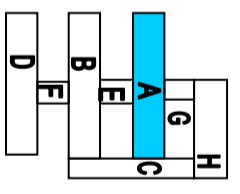
## 021 Kamińskiego

Załącznik do umowy	miesięczne rozliczenie mediów					
nazwa	sposób naliczania	ilość	jedn.	cena jednostki	suma netto	uwagi
centralne ogrzewanie	powierzchnia	880,30	m2	4,20 zł	3 697,26 zł	
energia elektryczna	ryczałt	3500,00	kWh	0,68 zł	2 380,00 zł	
energia elektryczna	licznik	0,00	kWh	0,68 zł	0,00 zł	2 liczniki
ciepła woda	ryczałt	10,00	m3	16,50 zł	165,00 zł	
zimna woda	ryczałt	20,00	m3	5,20 zł	104,00 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m3	5,72 zł	114,40 zł	
ciepła woda	licznik	0,00	m3	16,50 zł	0,00 zł	podgrzanie
zimna woda	licznik	0,00	m3	5,20 zł	0,00 zł	
ścieki	licznik	0,00	m3	5,72 zł	0,00 zł	
koszt dystrybucji energii elektrycznej	% z f-ry za dystryb.	1,00		- zł	0,00 zł	ok. 3500zł netto
<b>razem:</b>					<b>6 460,66 zł</b>	





Sch. 2  
20,8



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

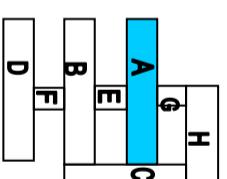
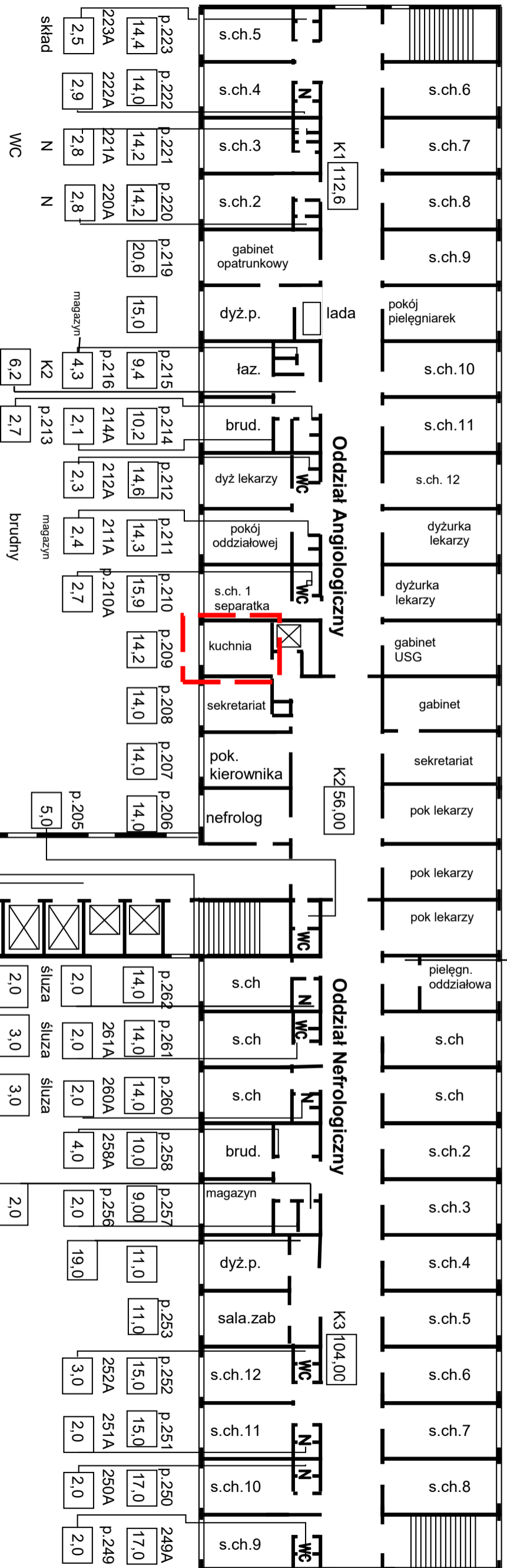
Blok Łóżkowy

Oddział Ginekologiczno - Położniczy  
Oddział Neonatologiczny

**Budynek A Ip**



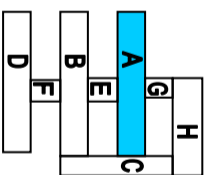
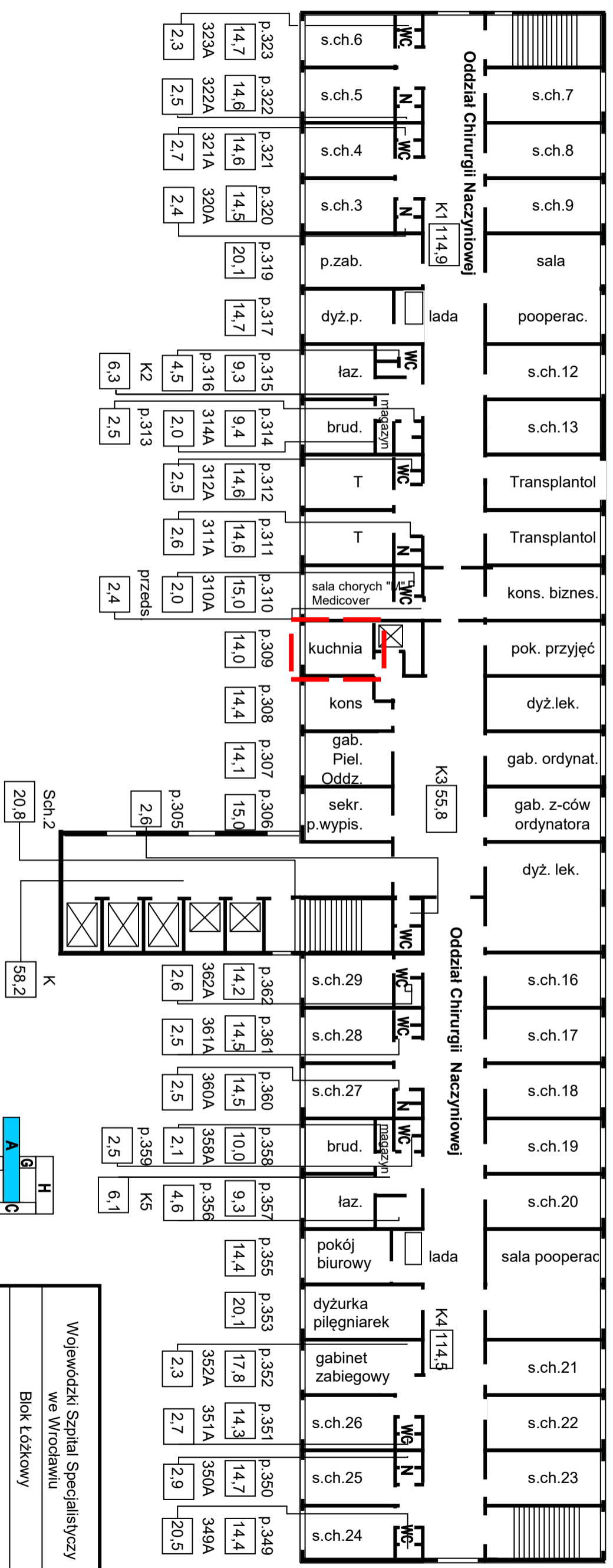
Sch1	p.224	p.225	p.226	p.227	p.228	p.229	p.230	p.231	p.232	p.233	p.234	235	p.237	p.238	8,00	p.239	p.240	p.241	p.242	p.243	p.244	p.245	p.246	p.247	p.248	Sch.3	
18,7	19,4	19,7	19,4	20,1	20,4	20,4	20,7	20,5	20,4	20,5	20,1	20	20,3	19,73	20,57	20,3	11,00	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	18,3



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
Blok Łózkowy
Oddział Angiologiczny
Oddział Nefrologiczny
<b>Budynek A IIp</b>

- Sch1 p.324 p.325 p.326 p.327 p.329 p.330 p.331 p.332 p.333 p.334 p.335 p.336 p.337 p.338 p.338A p.339 p.340 p.341 p.342 p.343 p.344 p.345 p.346 p.347 p.348 Sch.3
- 18,7 19,4 20,0 20,3 41,1 20,1 20,2 20,1 20,1 20,0 20,0 20,8 20,2 20,9 42,2 19,4 19,5 20,3 20,1 20,3 41,1 20,0 21,0 20,1 18,3

**Oddział Transplantologiczny**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

Blok łóżkowy

**Oddział Chirurgii Naczyniowej, Oddział  
Transplantologiczny**

**Budynek A IIIp**

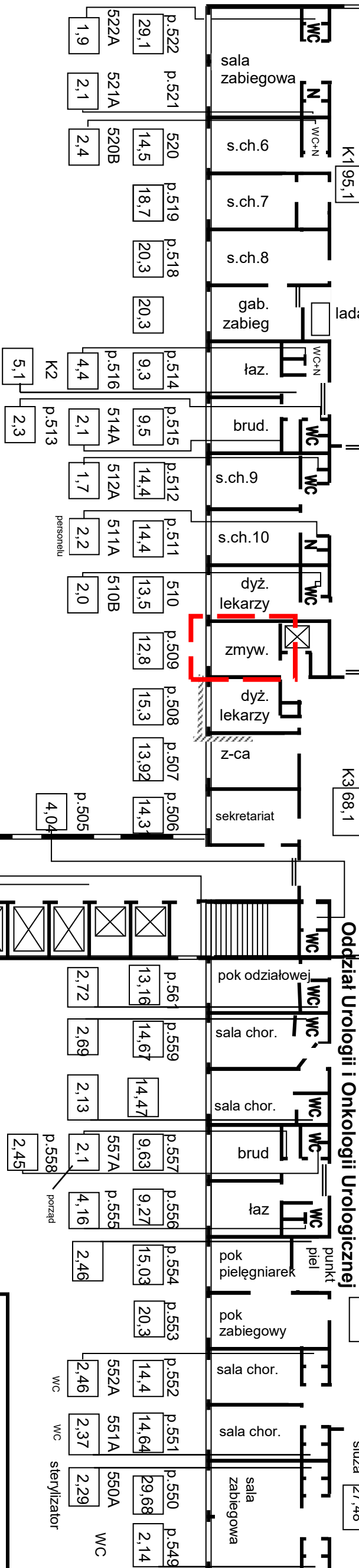


**Oddział Chemioterapii**

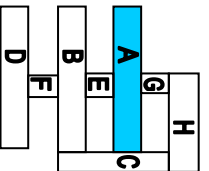
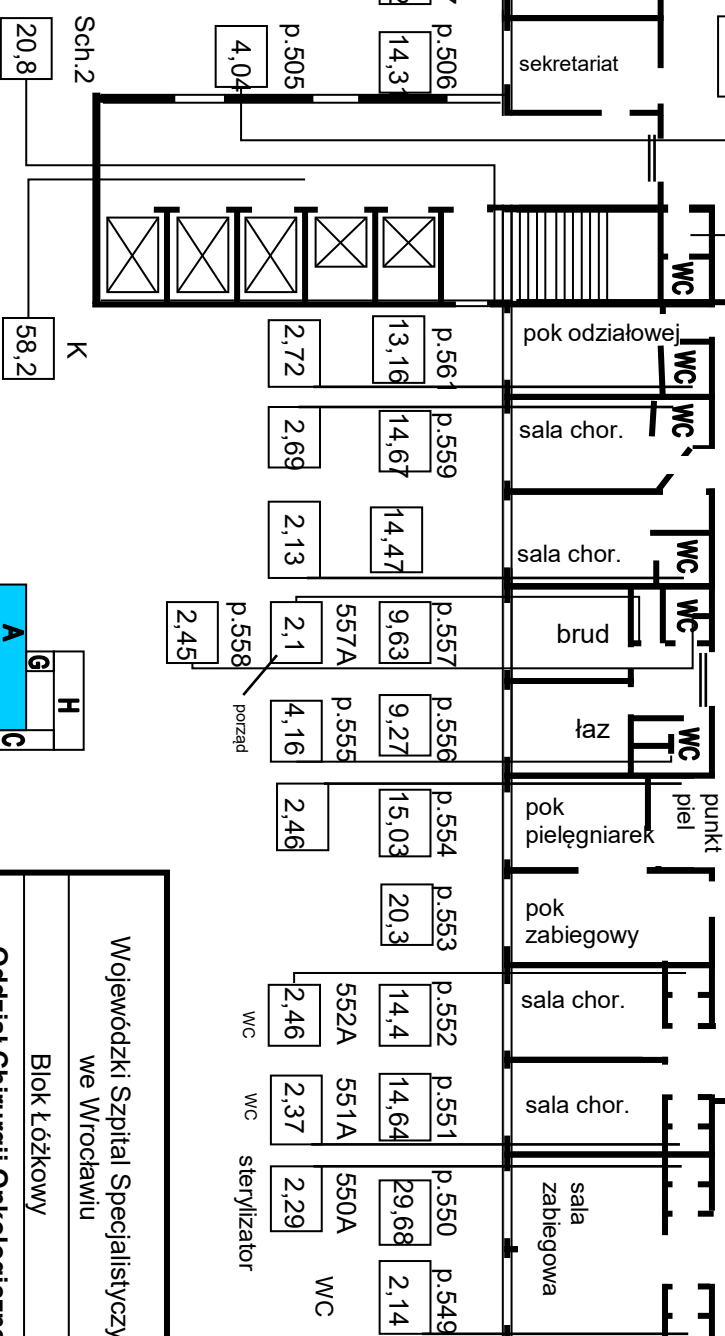
- Sch1 p.523 p.524 p.525 p.526 p.527 p.528 p.529 p.530 p.531 p.532 p.533 p.534 p.535 p.536 p.537 p.538 p.539 p.540 p.541 p.542 p.543 p.544 p.545 p.546 p.547 p.548 Sch.3
- 18,7 39,50 19,9 20,0 20,0 20,0 20,0 19,9 20,2 20,2 20,1 20,0 20,1 20,16 31,00 9,1 9,43 19,51 10,43 19,63 20,17 20,02 20,21 20,24 19,79 19,66 6,97 26,17 18,3

magaz 3,54

**Oddział Chirurgii Onkologicznej**



**Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej**



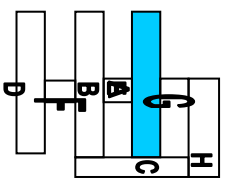
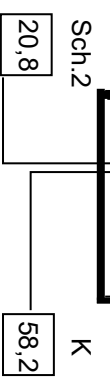
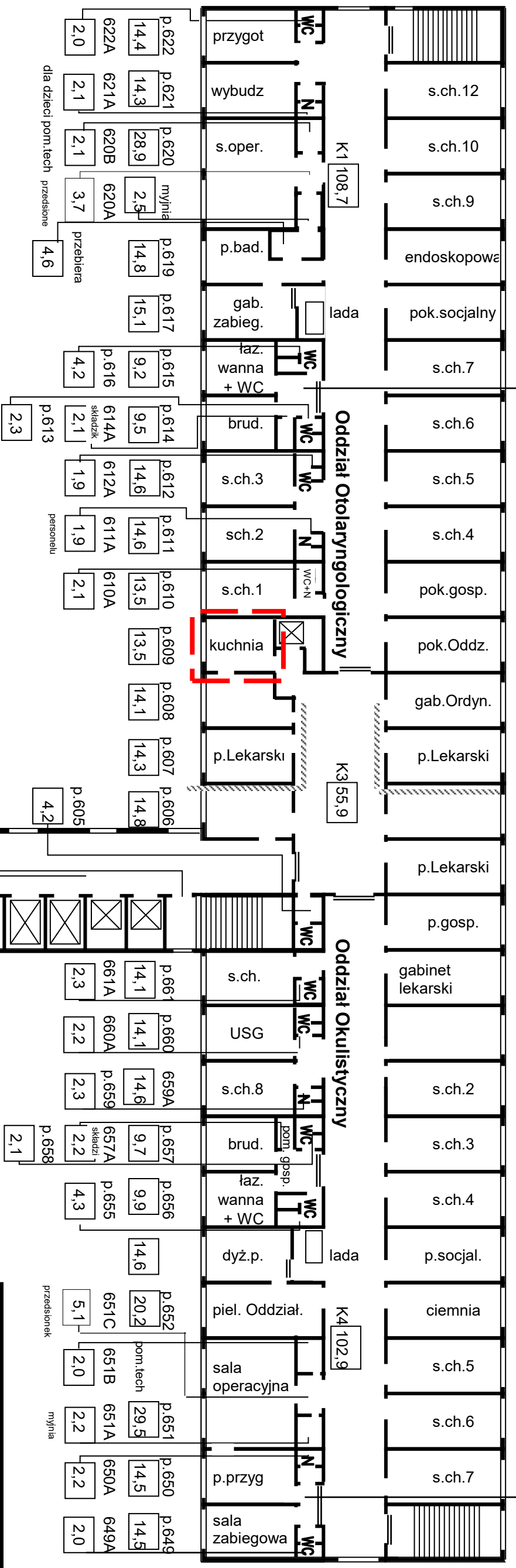
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy

Oddział Chirurgii Onkologicznej  
Oddział Chemioterapii  
Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej

**Budynek A Vp**

Sch1	18,7	p.623	20,2	p.624	19,6	p.625	20,2	p.626	19,8	p.627	19,8	p.628	19,8	p.629	20,1	p.630	20,0	p.631	20,3	p.632	20,0	p.633	20,0	p.634	19,8	p.635	20,5	p.636	20,4	p.637	20,7	p.638	20,6	p.639	19,6	p.640	19,3	p.641	20,2	p.642	20,4	p.643	20,6	p.644	20,5	p.645	20,5	p.646	19,8	p.647	20,0	p.648	20,3	Sch3	18,3
------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	------	------

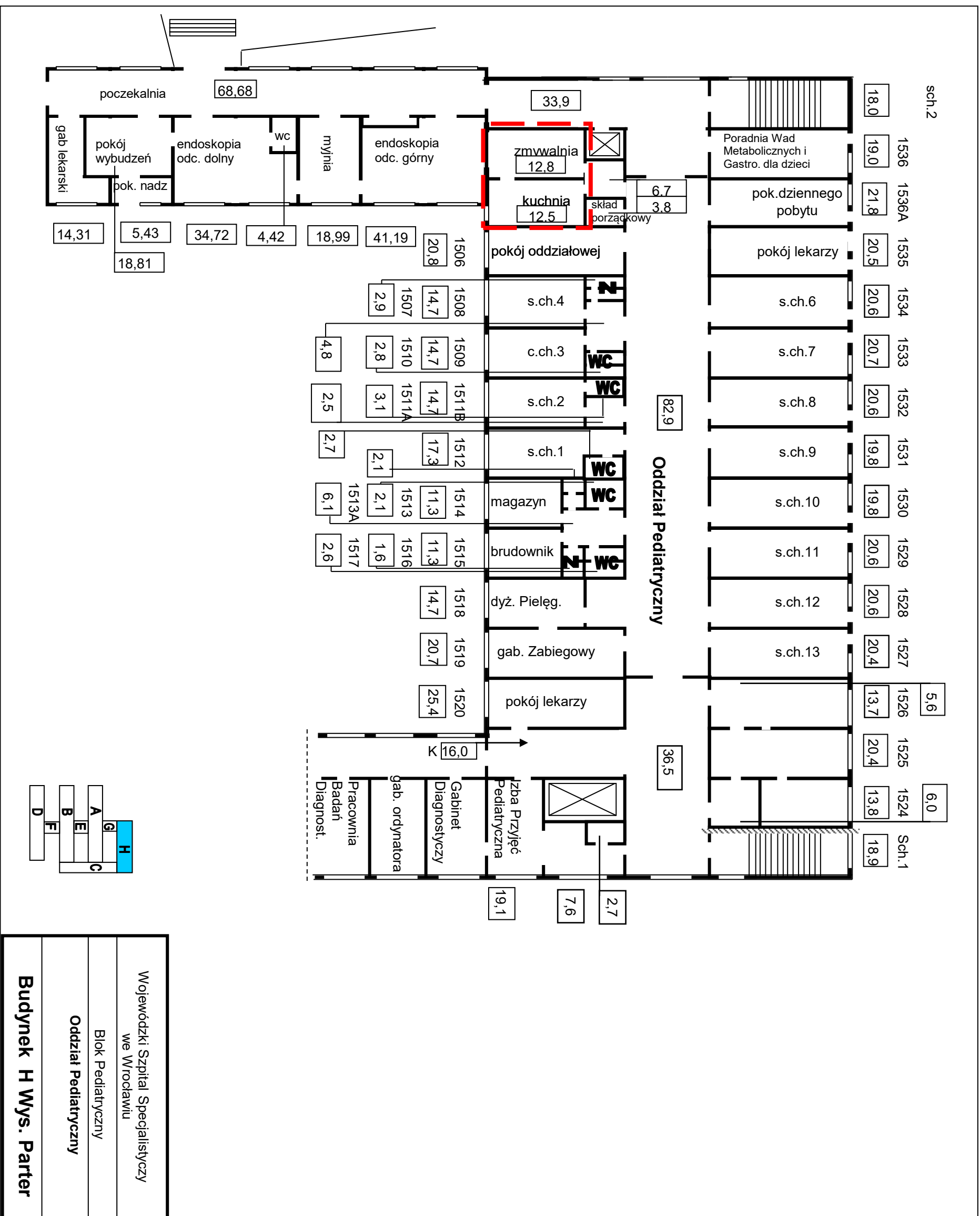


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy

Oddział Otolaryngologiczny  
Oddział Okulistyczny

**Budynek A VIP**











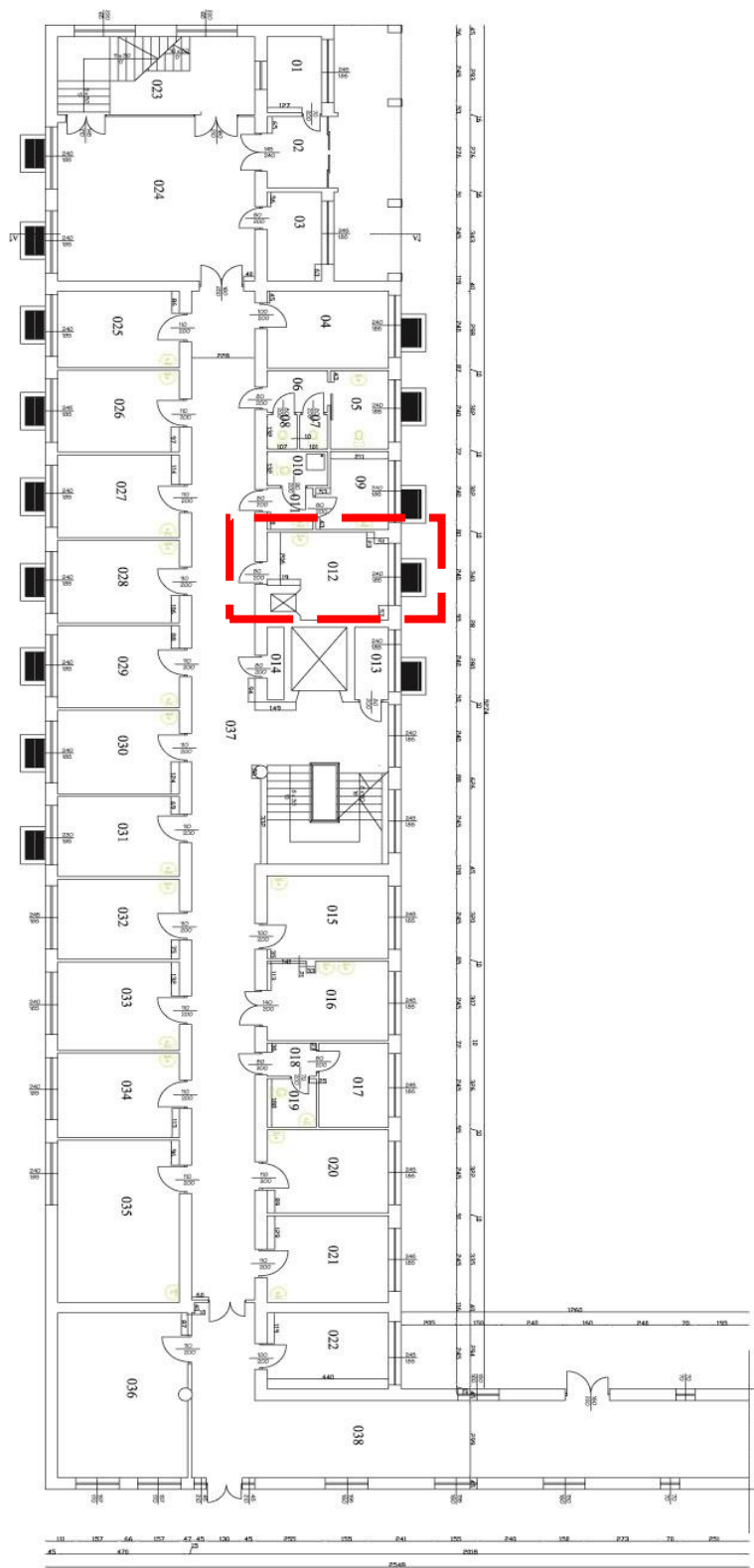




Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

PARTER

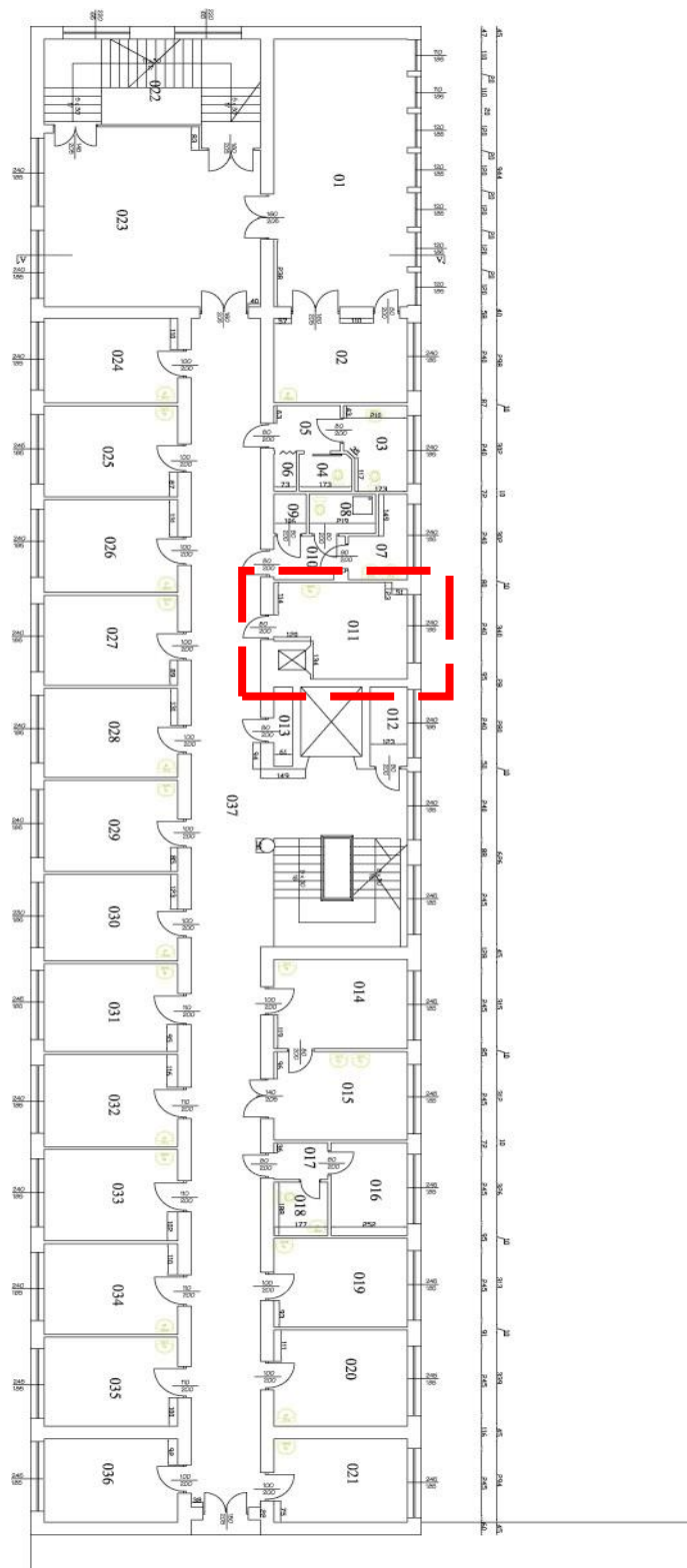
**Budynek główny A Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

parter

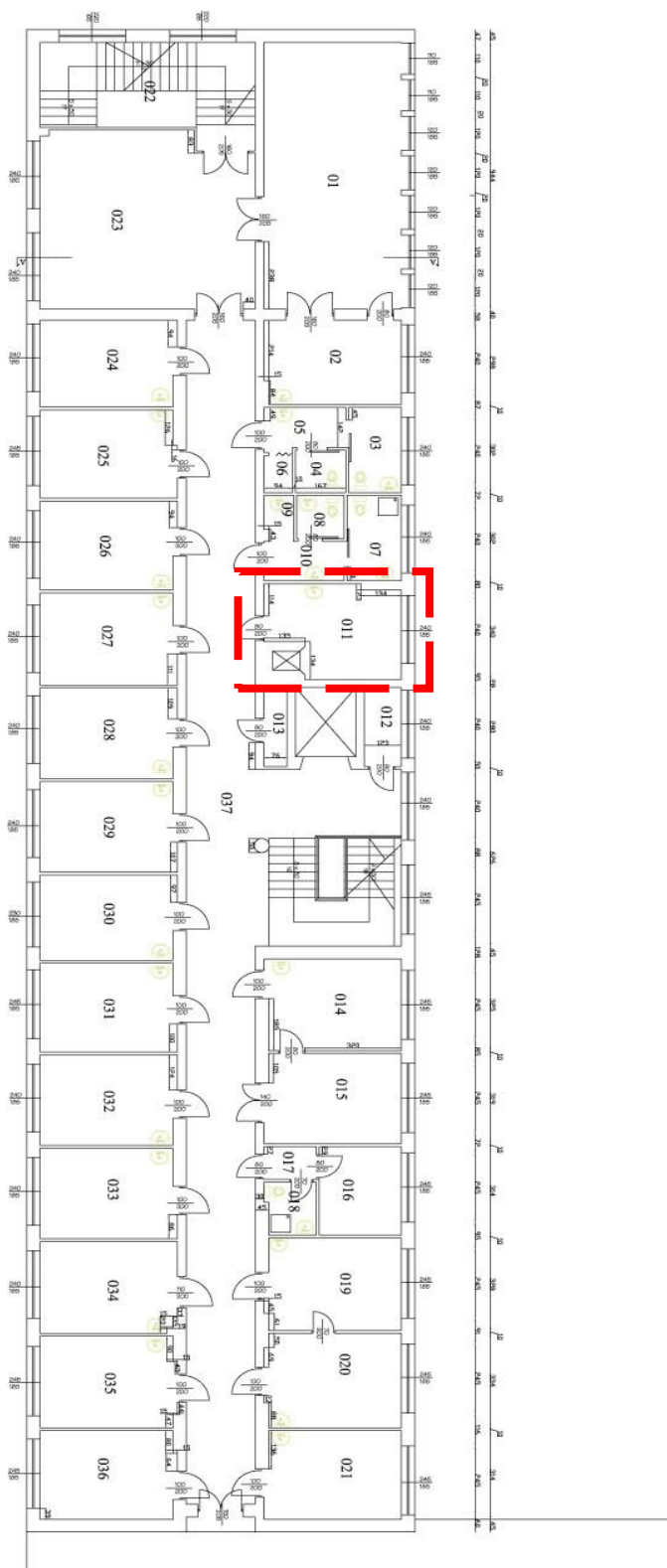
**Budynek B Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

I piętro

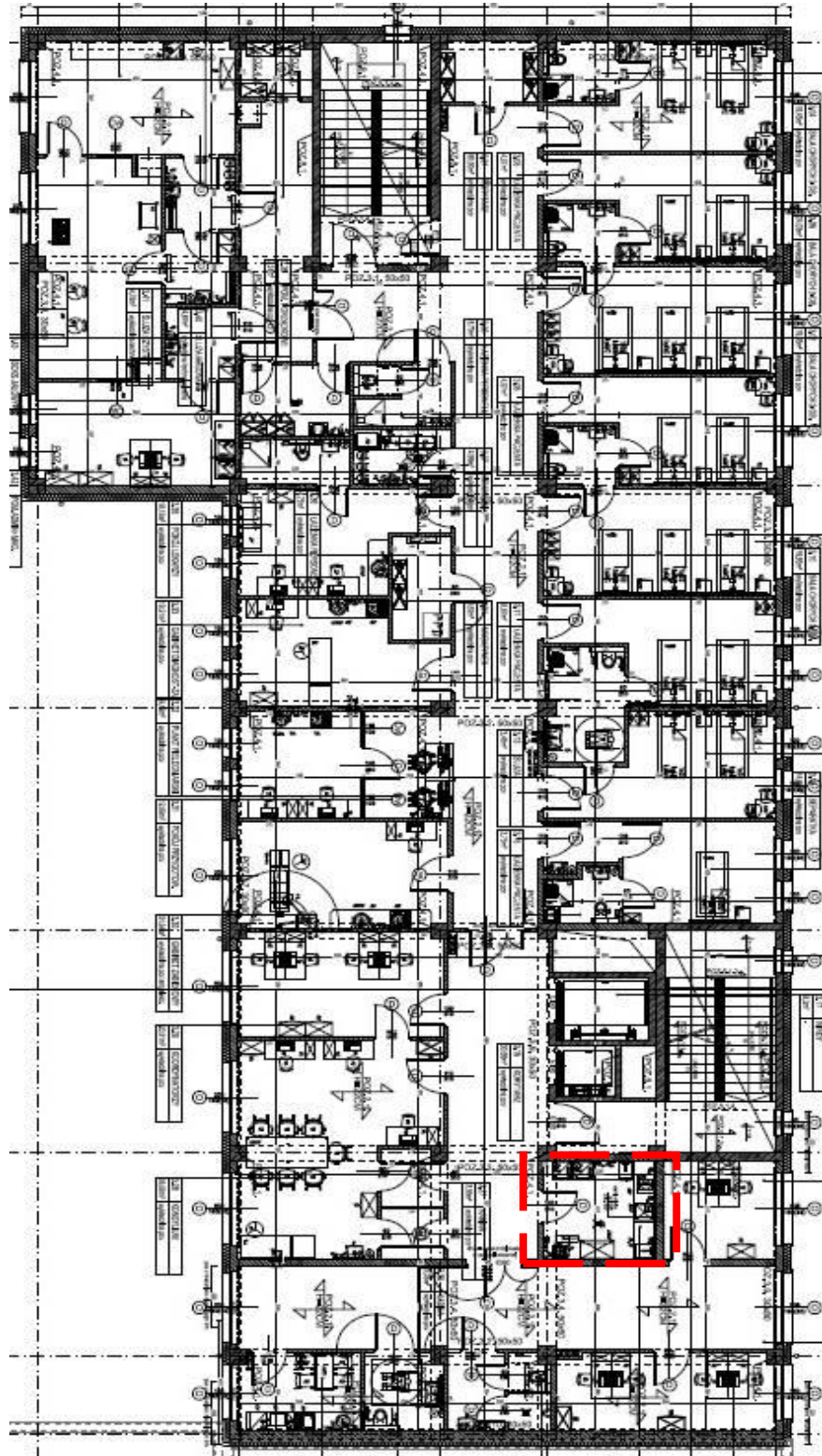
**Budynek B Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

II piętro

**Budynek B Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

II piętro

**Budynek ONKOLOGII Kamieńskiego 73a**

## WYKAZ POMIESZCZEŃ

### Kuchenki oddziałowe i pozostałe - ul. Kamieńskiego 73A i Poświęcka 8 (UMOWA UŻYCZENIA)

LP	oznaczenie budynku	kondygnacja	nazwa pomieszczenia	nr pomieszczenia	powierzchnia [ m2 ]
1	1A	WP	kuchenka oddziałowa	121	13,00
2	1A	Ip	kuchenka oddziałowa	1103	12,70
3	1A	IIp	kuchenka oddziałowa	209	14,20
4	1A	IIIp	kuchenka oddziałowa	309	14,00
5	1A	IVp	kuchenka oddziałowa	409	14,40
6	1A	Vp	kuchenka oddziałowa	509	12,80
7	1A	VIp	kuchenka oddziałowa	609	13,50
8	1H	WP	kuchenka oddziałowa		12,80
9	1H	WP	zmywalnia	1502	12,50
10	8	IIIp	kuchenka oddziałowa	303	17,90
10	ONKO	IIp	kuchenka oddziałowa	3.21	10,71
			<b>RAZEM ul. Kamieńskiego 73A</b>		<b>148,51</b>
<b>Kuchenki oddziałowe i pozostałe - ul. Poświęcka 8</b>					
1	ZSO	0	pom socjal	2	9,61
2	ZSO	0	WC	21	1,21
3	ZSO	0	łazienka	23	1,46
7	P B	P	kuchenka oddziałowa	12	14,84
8	P B	Ip	kuchenka oddziałowa	11	14,82
9	P B	IIp	kuchenka oddziałowa	11	15,16
			<b>RAZEM ul. Poświęcka</b>		<b>57,10</b>
			<b>RAZEM</b>		<b>205,61</b>



## UMOWA UŻYCZENIA – PROJEKT

zawarta w dniu .....r. we Wrocławiu pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. Kamieńskiego 73a we Wrocławiu działającym na podstawie wpisu do KRS 0000101546 w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia - Fabrycznej VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego NIP 895 16 45 574, REGON 000977893 reprezentowanym przez:

prof. dr hab. Wojciecha Witkiewicza - Dyrektora  
zwanym w dalszej treści „Użyczający”

a

zwanym w dalszej treści umowy „Biorący do używania”

Niniejsza umowa została zawarta w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr Szp/ZP-050A/2022 na usługę kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu, na potrzeby realizacji umowy głównej dotyczącej świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w związku z wyborem oferty złożonej przez Biorącego do używania jako najkorzystniejszej.

### § 1

Użyczający oświadcza, że użyczone pomieszczenia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. H. Kamieńskiego 73a, pozostają w użytkowaniu Użyczającego.

### § 2

1. Użyczający użycza nieodpłatnie Biorącemu do używania pomieszczenia kuchenek oddziałowych, zaplecza socjalno-gospodarczego o łącznej powierzchni 205,61 m<sup>2</sup>, mieszczących się w budynkach nr 1, nr 2 i nr 8 Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ulicy H. Kamieńskiego 73a we Wrocławiu i w budynkach A i B Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego przy ulicy Poświęckiej 8 we Wrocławiu szczegółowo określonych w **załączniku nr 6.1** do umowy.
2. Pomieszczenia zostają użyczone w celu prowadzenia kompleksowej usługi żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ulicy H. Kamieńskiego 73a we Wrocławiu oraz Oddziałów zamiejscowych zlokalizowanych przy ul. Poświęckiej 8 we Wrocławiu.
3. Biorący do używania nie może korzystać z pomieszczeń w innym celu niż określony w ust. 2 niniejszego paragrafu.
4. Przekazanie pomieszczeń nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego w terminie 3 dni liczonych od daty podpisania umowy..

### § 3

Biorący do używania zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa i zasad regulaminowych obowiązujących na terenie i w obiektach Użyczającego, w tym:

- 1) przestrzegania instrukcji postępowania z odpadami obowiązującej u Użyczającego,
- 2) przestrzegania instrukcji ochrony obiektu i postępowania w sytuacjach awaryjnych obowiązujących u Użyczającego.

### § 4

1. Biorący do używania oświadcza, że przedmiotowe pomieszczenia zostały mu okazane, a także, że znany jest mu stan techniczny pomieszczeń będących przedmiotem niniejszej umowy i nie będzie z tego tytułu wnosił żadnych roszczeń do Użyczającego.
2. Biorący do używania może dokonać adaptacji użyczonych pomieszczeń we własnym zakresie i na własny koszt po uprzednim uzyskaniu zgody Użyczającego, w szczególności Biorący do używania zobowiązany jest wyposażyć używane powierzchnie, przed rozpoczęciem wykonywania obowiązków w zakresie przygotowania i dystrybucji posiłków dla Pacjentów, w sprzęt niezbędny do właściwego wykonywania tych usług, w tym w szczególności: lodówkę, kuchenkę mikrofalówkę, profesjonalną

zmywarkę do mycia i wyparzania, czajnik elektryczny bezprzewodowy, meble zapewniające prawidłowe przechowywanie naczyń stołowych i sztuców.

3. Biorący do używania zobowiązany jest w czasie trwania umowy do utrzymywania pomieszczeń w dobrym stanie technicznym przez dokonywanie na własny koszt remontów bieżących, usuwanie szkód powstałych z jego winy i utrzymania pomieszczeń w należytym stanie sanitarnym, porządkowym i przeciwpożarowym.
4. Biorący do używania we własnym zakresie wyposaży pomieszczenia w niezbędne meble oraz urządzenia niezbędne do zapewnienia swojemu personelowi zaplecza socjalno gospodarczego oraz prowadzenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów.
5. Bez zgody Użyczącego Biorący do używania nie może zmieniać w całości ani w części przeznaczenia pomieszczeń określonych umową oraz nie może oddać przedmiotu użyczenia do korzystania na jakiegokolwiek podstawie osobie trzeciej.
6. Biorący do używania zobowiązany jest na koszt własny ubezpieczyć swoje mienie i nie będzie zgłaszać żadnych roszczeń do Użyczącego z tytułu ewentualnych strat poniesionych w wyniku włamania, pożaru, kradzieży, zalania itp. Biorący do używania pozostawi na portierni Użyczącego komplet kluczy do wykorzystania w przypadku zaistnienia stanu wyższej konieczności.

#### § 5

Biorący do używania jest zobowiązany użytkować pomieszczenia w budynku zgodnie z ich przeznaczeniem i obowiązującymi przepisami prawa.

#### § 6

1. Użyczący zobowiązuje się do dostawy następujących mediów technologicznych:
  - 1) energii elektrycznej,
  - 2) centralnego ogrzewania,
  - 3) wody zimnej i ciepłej oraz odprowadzania ścieków.
2. Należność za media technologiczne będzie rozliczana miesięcznie z dołu wg klucza obowiązującego u Użyczącego (**załącznik nr 6.3** do niniejszej umowy), a w razie zainstalowania podliczników na własny koszt przez Biorącego do używania - na podstawie wskazania podliczników.
3. Termin płatności za media technologiczne wynosi 30 dni od daty otrzymania faktury, zgodnie z obowiązującą taryfą.
4. Użyczący nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie mediów technologicznych powstałe z przyczyn nieleżących po jego stronie.

#### § 7

1. Użyczący gwarantuje całodobowy dostęp do użyczonych pomieszczeń i umożliwia korzystanie z parkingu zakładowego zgodnie z obowiązującym regulaminem oraz cennikiem.
2. Użyczący umożliwi Biorącemu do używania korzystanie z linii telefonicznych za odrębną opłatą według faktycznie poniesionych kosztów.
3. Użyczący nie ponosi odpowiedzialności za znajdujące się w użyczonym lokalu mienie stanowiące własność Biorącego do używania, jak również za nieprzestrzeganie przepisów BHP.
4. Utrzymanie czystości i porządku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń należy do Biorącego do używania. Standard czystości powinien być dostosowany do charakteru użyczonych pomieszczeń i celu ich udostępnienia, w szczególności Biorący do używania jest zobowiązany do przestrzegania w tym zakresie powszechnie obowiązujących przepisów jak i regulacji wewnętrznych Użyczącego, określonych w OPZ.

#### § 8

Użyczący będzie naliczał odsetki za opóźnienie w transakcjach handlowych za nieterminowe regulowanie należności za media technologiczne i wywóz odpadów.

#### § 9

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia ..... do dnia ..... nie dłużej jednak niż czas trwania umowy na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu.
2. Niniejsza umowa wygasa z dniem wygaśnięcia/rozwiązania umowy na świadczenie usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Użyczającego w przypadku kiedy Biorący do używania korzysta z pomieszczeń w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem, dewastuje je, uporczywie narusza regulacje dotyczące korzystania z użyczonych pomieszczeń.

#### § 10

1. W razie rozwiązania umowy użyczenia, Biorący do używania jest zobowiązany do bezzwłocznego wydania przedmiotu użyczenia w stanie nie gorszym niż wynika to z normalnej eksploatacji.
2. W przypadku, gdy Biorący do używania nie zwróci Użyczającemu przedmiotu użyczenia w wyznaczonym terminie, Użyczającemu przysługuje prawo do naliczania opłat z tytułu bezumownego korzystania z przedmiotu użyczenia w wysokości 200 zł/m<sup>2</sup> netto za każdy miesiąc bezumownego korzystania z przedmiotu użyczenia.

#### § 11

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 12

Do spraw nie objętych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego.

#### § 13

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy po wyczerpaniu drogi mediacji, rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Użyczającego.

#### § 14

Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

1. Załącznik nr 6.1 - Plan sytuacyjny pomieszczeń
2. Załącznik nr 6.2 - Rozliczenie mediów

**UŻYCZAJĄCY**

**BIORĄCY DO UŻYWANIA**

## Załącznik nr 6.2 do umowy użyczenia

Załącznik do umowy użyczenia	miesięczne rozliczenie mediów					
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
centralne ogrzewanie	powierzchnia	205,61	m2	4,20 zł	863,56 zł	
energia elektryczna	ryczałt	1000,00	kWh	0,68 zł	680,00 zł	
energia elektryczna	licznik	0,00	kWh	0,68 zł	0,00 zł	
ciepła woda	ryczałt	10,00	m3	16,50 zł	165,00 zł	
zimna woda	ryczałt	20,00	m3	5,20 zł	104,00 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m3	5,72 zł	114,40 zł	
ciepła woda	licznik	0,00	m3	16,50 zł	0,00 zł	podgrzanie
zimna woda	licznik	0,00	m3	5,20 zł	0,00 zł	
ścieki	licznik	0,00	m3	5,72 zł	0,00 zł	
<b>razem:</b>					<b>1 926,96 zł</b>	

*Załącznik nr 7 do SWZ  
Nr sprawy Szp/ZP – 050A/2022*

**WYKAZ OSÓB, KTÓRE UCZESTNICZYĆ BĘDĄ  
W WYKONANIU ZAMÓWIENIA PN:**

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO  
SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU - POWTÓRKA**

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Wykształcenie/ ukończone kursy	Doświadczenie (staż pracy)	Podstawa dysponowania
1.					
2.					
3.					
4.					

....., dnia .....

.....  
*(podpis i pieczęć imienna osoby  
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)*

Wykonawca<sup>1</sup>:

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG	
Nazwa(y) wykonawcy(ów)	Adres(y) wykonawcy(ów)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO  
SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU - POWTORKA**

oświadczam(y), że wykonałem (wykonaliśmy)\*:

LP	RODZAJ wykonanej usługi (opis)	WARTOŚĆ brutto	DATY wykonania (data rozpoczęcia, data zakończenia)	MIEJSCE wykonania usługi	PODMIOT na rzecz którego usługi te zostały wykonane;  PODAĆ NR TELEFONU kontaktowego
1	2	3.	3	4	5
1.					
2.					

*\*W przypadku warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia przynajmniej jeden z członków konsorcjum lub podmiot udostępniający zasoby w postaci doświadczenia musi samodzielnie spełniać warunek w tym zakresie.*

Załączam(y) dowody<sup>2</sup>, określające czy ww. roboty zostały wykonane należycie.

Jestem/jesteśmy pouczoney/pouczeni i świadomy/i odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń, wynikającej z art. 297 § 1 Kodeksu karnego.

<sup>1</sup> Wykonawca modeluje tabelę poniżej w zależności od swego składu.

<sup>2</sup> Dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne odpowiednie dokumenty.



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**na usługę kompleksowego żywienia pacjentów  
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu  
w obiektach położonych przy ul. Kamińskiego 73a,  
51–124 Wrocław oraz ul. Poświęckiej 8, 51–128 Wrocław  
w latach 2022-2025**

## ROZDZIAŁ I OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Przedmiotem zamówienia jest:

- 1) świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu hospitalizowanych w obiektach położonych przy ul. H. Kamińskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - zwanym dalej Szpitalem oraz przy ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - zwanym dalej Oddziałem Zamiejscowym,
- 2) doposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej, zmywalni oraz kuchenek oddziałowych szpitala, kuchenek oddziałowych w Oddziałach Zamiejscowych oraz pomieszczenia bufetu wraz z kuchnią w sprzęt niezbędny do realizacji przedmiotowego zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami,

### 2. Przewidywaną ilość diet i mieszanek określa poniższa tabela. Są to średnie ilości przyjęte dla potrzeb obliczenia wartości zamówienia. Rzeczywista liczba wydanych posiłków może ulec zmianie

NR DIETY	NAZWA DIETY
<b>I</b>	Żywienie podstawowe (w tym dieta mamy)
<b>I a</b>	Dieta bogatoresztkowa
<b>II</b>	Dieta łatwo strawna
<b>II a</b>	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu
<b>II b</b>	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
<b>III</b>	Dieta papkowa
<b>III a</b>	Dieta płynna wzmocniona
<b>III b</b>	Dieta płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę
<b>IV</b>	Dieta ubogoenergetyczna
<b>V</b>	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów Tłuszczowych
<b>VI</b>	Dieta bogatobiałkowa
<b>VII</b>	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów
<b>VII a</b>	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w nadwadze lub otyłości
<b>VIII</b>	Dieta niskobiałkowa
<b>IX</b>	Dieta indywidualna Dieta bezglutenowa Dieta ziemniaczana Dieta niskosodowa Dieta ubogopotasowa Dieta bezmleczna Dieta w fenyloketonuri Dieta L-CHAD Dieta w biegunce
<b>X</b>	Dieta ścisła



<b>X a</b>	Żywnienie chorych bezpośrednio po ścisłych dietach (bułka z masłem, ziemniaki, marchew gotowana, obojętne płyny)
<b>X b</b>	Dieta przygotowana na bazie diety łatwo strawnej (bez zupy mlecznej, sosów, surówek, sałatek).
	Dzieci
	Inne diety - zalecane dla pacjentów, którzy wymagają innej diety specjalistycznej nie ujętej w tym katalogu.
<b>DM I*</b>	Dieta mamy I trymestr
<b>DM II*</b>	Dieta mamy II trymestr
<b>DM III*</b>	Dieta mamy III trymestr
<b>DM LAKT*</b>	Dieta mamy w czasie laktacji

Wyżej wymieniony katalog nie jest katalogiem zamkniętym, gdyż dopuszcza się diety inne, nie wymienione powyżej, a podyktowane specyficznymi potrzebami pacjentów.

### DZIENNE ŚREDNIE ILOŚCI POSIŁKÓW

NAZWA POSIŁKU	DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW
I śniadanie	288
II śniadanie	143
Obiad	304
Podwieczorek	63
Kolacja	304
II Kolacja	60

### W TYM

### DIETA MAMY

NAZWA POSIŁKU	DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW
I śniadanie	43
II śniadanie	43
Obiad	44
Podwieczorek	44
Kolacja	45


### ŚREDNIA DZIENNA LICZBA OSOBODNI

DIETA	DZIENNA ILOŚĆ OSOBODNI
DIETA MAMY	45
<b>RAZEM</b>	<b>300</b>

**ŚREDNI DZIENNY TRANSPORT POSIŁKÓW NA ULICĘ POŚWIĘCKĄ 8 WE  
WROCŁAWIU**

NAZWA POSIŁKU	DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW
I śniadanie	68
II śniadanie	68
Obiad	68
Kolacja	68
II Kolacja	20

**ZESTAWIENIE MIESZANEK SPORZĄDZANYCH  
PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNĄ**

Zestawienie szacunkowej rocznej ilości mieszanek sporządzanych przez kuchnię mleczną			
l.p	Nazwa		w litrach
1	B1-Bebiko 1	B1	76,65
2	B2-Bebiko 2	B2	108,5
3	B3-Bebiko 3	B3	7,6
4	BEB1 – Bebilon 1	BEB1	165,1
5	BEB2 – Bebilon 2	BEB2	29,2
6	BEB3 – Bebilon 3	BEB3	8,4
7	BEB COMF – Bebilon Comfort	BEB COMF	4,4
8	BEB HA1 – Bebilon HA 1	BEB HA1	2,6
9	BEB HA2 – Bebilon HA 2	BEB HA 2	1,0
10	BEB AR – Bebilon AR	BEB AR	39,45
11	BEB PEP1 – Bebilon PEPTI 1	BEB PEP 1	90,2
12	BEB PEP2 – Bebilon PEPTI 2	BEB PEP 2	37,95
13	BEB PEP MCT – Bebilon Pepti MCT	BEB PEP MCT	19,45
14	NEN – Bebilon Nenatal	NEN	18,2
15	BEB NUTR – Bebilon Nutriton	BEB NUTR	19,75
16	BEB b/l – Bebilon bez laktozy	BEB B/L	0,4
17	PRE – Prenan	PRE	1,0
18	SIN – Sinlac	SIN	4,9
19	NAN 1	NAN1	192,8
20	NAN 2	NAN2	65,05
21	NAN 3	NAN3	7,65
22	NAN HA1	NAN HA 1	1,0
23	NAN HA2	NAN HA 2	1,0
24	FAN – Fantomalt	FAN	6,0

25	ENF1 - Enfamil 1	ENF 1	5,4
26	ENF2 – Enfamil 2	ENF 2	0,9
27	NUTR1 - Nutramigen LGG 1	NUTR 1	217,15
28	NUTR2 - Nutramigen LGG 2	NUTR 2	16,8
29	NUTR3 – Nutramigen LGG 3	NUTR 3	0,4
30	MCTII – Humana MCT II	MCT II	1,0
31	HUM HN – Humana HN	HUM HN	1,0
32	Kaszka Kukurydziana	KK	1,0
33	KM – Kasza manna	KM	26,35
34	KR/W - Kleik ryżowy na wodzie	KR/W	42,3
35	KR+JABŁ – Kleik ryżowy z jabłkiem	KR JABŁ	3,7
36	KIS – Ksiel	KIS	41,0
37	KIS +JABŁ – Kisiel + jabłko	KIS JABŁ	19,25
38	KJ – Zupa jarzynowa	KJ	43,7
39	KJ+M Zupa jarzynowa z mięsem	KJ+M	116,9
40	KJ+Ż - Zupa jarzynowa z żółtkiem	KJ+z	11,5
41	HOMOG – Homogenat	HOMOG	1,0
42	SIEM LN – Siemie Lniane	SIEM LN	1,0
43	MARCH - Marchwianka	MARCH	4,65
44	HERBATA	H	991,7
45	WODA PRZEGOTOWANA	WP	97,0
46	ENF Olac Enfamil Olac	ENF Olac	1,0
47	Butelki sterylne		17788 szt

## ROZDZIAŁ II WARUNKI GRANICZNE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Oferowane przez Wykonawcę technologie i rozwiązania organizacyjne muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi obowiązującymi w podmiotach wykonujących działalność leczniczą. Wykonawca ma obowiązek wykonywania usługi zgodnie z systemem HACCP (Rozporządzenie WE 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ze zmianami).
2. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadać modelowe dzienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze zgodnie z publikacjami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie tj. „Zasady żywienia chorych w szpitalach” pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2011r. oraz” Normy żywienia dla populacji polskiej” – nowelizacja pod red. prof. dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2020r.
3. Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (tj. Dz. U. 2021 poz. 1344) oraz rozporządzeń szczegółowych wydanych na mocy przywołanej ustawy.
4. Świadczenie usług objętych przedmiotem zamówienia przez Wykonawcę z zachowaniem i przestrzeganiem reżimu sanitarno – epidemiologicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

## ROZDZIAŁ III OBOWIĄZKI I ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY

1. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) zapewnienie produktów niezbędnych do przygotowywania całodziennych posiłków dla diety normalnej i diet leczniczych dla pacjentów dorosłych i dzieci oraz mleka podstawowego, mieszanek niemowlęcych, dziecięcych oraz dla niemowląt, przy czym produkty służące do przygotowania posiłków muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła (zasada identyfikowalności produktów, zatwierdzonych i zweryfikowanych dostawców);
- 2) stosowane rodzaje mieszanek mlecznych zaakceptowanych przez Zamawiającego, przy czym niedozwolone jest stosowanie mieszanki niezaakceptowanej uprzednio przez Zamawiającego, akceptacji nie wymagają mieszanki wskazane w OPZ,
- 3) sporządzanie diet, mieszanek niemowlęcych oraz dziecięcych ma się odbywać w kuchni centralnej i w kuchni mlecznej Zamawiającego przez pracowników Wykonawcy z produktów surowców które zabezpieczy Wykonawca na swój koszt.
- 4) podstawą diet dla pacjentów Zamawiającego jest jadłospis dekadowy z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą potraw na talerzu (jadłospis ten ma być sporządzany przez dietetyków Wykonawcy i przedłożony do akceptacji Zamawiającego dziesięć dni przed rozpoczynającą się dekadą, rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczno – dietetycznych),
- 5) dostarczenie zaakceptowanego jadłospisu dekadowego z wyliczoną wartością odżywczą diety podstawowej (KALORIE BIAŁKA, TŁUSZCZE, WĘGLOWODANY) a także każdej innej diety na zlecenie Zamawiającego,
- 6) dostarczenie obliczeń wartości witamin, soli mineralnych oraz wymienników węglowodanowych na zlecenie Zamawiającego poszczególnych diet,
- 7) uzyskanie zgody Zamawiającego (z minimum z jednodniowym wyprzedzeniem) o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca nie mógł wcześniej przewidzieć,
- 8) stosowania w jadłospisach sezonowości oraz różnorodności warzyw i owoców,
- 9) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie ciągłość żywienia w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności uniemożliwiających kontynuację procesu żywienia pacjentów na bazie wynajmowanej kuchni szpitalnej, Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego pisemnego powiadomienia Zamawiającego,
- 10) sporządzanie diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenylketonurię i inne rzadkie choroby metaboliczne, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyka Zamawiającego oraz uwzględnienie w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świat Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Dnia Dziecka, Mikołaja,
- 11) dostarczenie na każde żądanie Zamawiającego receptur potraw stosowanych do realizacji zaplanowanych jadłospisów, receptury powinny zostać dostarczone w terminie 2 dni roboczych od wystosowania żądania,
- 12) umożliwienie obecności przedstawiciela Zamawiającego przy rozliczeniu zużycia surowca przeznaczonego do produkcji potraw zgodnie z recepturą i zamówieniem ilościowym danego dnia,
- 13) umożliwienie kontroli wewnętrznej w kuchni centralnej, kuchni mlecznej i w kuchenkach oddziałowych przez Zamawiającego, które będą się odbywały nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu,
- 14) umożliwienie przeprowadzenia przez Zamawiającego audytu wewnętrznego u Wykonawcy, który będzie się odbywał jeden raz w każdym roku trwania umowy.
- 15) zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka), sztućce muszą być podane w sposób higieniczny (Wykonawca jest zobowiązany do dostarczania zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita a stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta),
- 16) zapewnienie odpowiedniej ilości butelek szklanych (200-300ml) do podawania diety mlecznej,

- 17) zapewnienie pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego, objętym reżimem sanitarnym oraz SOR Chirurgiczny i SOR Kardiologiczny oraz innych Oddziałów wskazanych w oświadczeniu Zamawiającego podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w jednorazowych naczyniach umożliwiające podgrzewanie posiłków w mikrofali wraz z jednorazowymi sztućcami - około 3000 zestawów miesięcznie.,
- 18) dostarczanie diet płynnych w pojemnikach jednorazowych, spełniających wymogi określone w powszechnie obowiązujących przepisach,
- 19) dostarczanie posiłków przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały Szpitala i Oddziały Zamiejscowe, ich dystrybucję z kuchenek oddziałowych do poszczególnych sal oraz do łóżek pacjenta, zgodnie z zaleconą dietą i jadłospisem w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem dostawy posiłków wskazanym w rozdziale V opisu przedmiotu zamówienia,
- 20) dostarczanie posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
- 21) mycie i wyparzanie, naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynach do mycia i wyparzania,
- 22) mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bemar) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczeniach,
- 23) w zamiejscowych oddziałach, mycie i wyparzanie naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynkach do mycia i wyparzania, natomiast pojemniki GN i pojemniki transportowe na terenie kuchni Zamawiającego w wyznaczonym pomieszczeniu,
- 24) usuwanie odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej) w szczególności z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (tj. Dz.U.2019 poz. 701ze zm.)
- 25) odbiór od wyznaczonego pracownika Zamawiającego przeterminowanych lub nieopisanych produktów pozostawionych w lodówce dla pacjentów znajdujących się na każdym oddziale, na każde żądanie zgłoszone przez Zamawiającego
- 26) udostępnienie Zamawiającemu, na każde jego żądanie, torby termicznej na produkty żywnościowe na czas mycia i dezynfekcji lodówki na oddziale,
- 27) pobieranie i przechowywanie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. 2007 nr 80 poz. 545),
- 28) przygotowanie i wydawanie posiłków oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi zaleceniami sanitarno-epidemiologicznymi - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2020 poz. 2021 ze zm), w tym pracownicy przygotowujący i wydający posiłki muszą być zaopatrzeni w środki ochrony indywidualnej (m.in. jednorazowe rękawiczki oraz czepki ochronne),
- 29) dostarczenie do wyznaczonego pracownika Zamawiającego prawidłowo wypełnionych druków „Zgłoszenie diet z oddziałów” codziennie w godzinach 7:00 i 11:00 oraz korekt tych druków (wypisy i doprowiantowania do obiadu) codziennie do godziny 9:30,
- 30) dostarczenie do wyznaczonego pracownika Wykonawcy korekty druków „Zgłoszenie diet z oddziałów” (wypisy i doprowiantowania do kolacji) codziennie do godziny 16.00 w celu wydania posiłku kolacyjnego,
- 31) dostarczanie Zamawiającemu dziennych zestawień ilości wydanych posiłków na poszczególne oddziały po uwzględnieniu zamówionych rodzajów diet na podstawie druku „Zbiorcze

*zestawienie diet*” przekazanego przez Zamawiającego (zestawienia należy dostarczyć przed rozpoczęciem wydawania posiłku), zestawienie powinno być zgodne z wzorem stosowanym przez Zamawiającego ( wzór stanowi załącznik nr 1 do OPZ)

- 32) wydawanie posiłków przez Wykonawcę może rozpocząć się dopiero po kontroli Zamawiającego (waga, temperatura, smak , zapach) dokonanej w obecności Wykonawcy,
- 33) rozliczenie ilości wydanych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) należy dokonać każdorazowo po upływie dekady i uzgodnionej ilości z Zamawiającym, uzgodnione ilości będą podstawą do wystawienia faktury VAT, zestawienia przygotowane w celu rozliczenia ilości wydanych posiłków oraz mieszanek mlecznych muszą być opracowane na wzorach obowiązujących u Zamawiającego,
- 34) zapewnienie sprawnych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do kontaktu z żywnością), pojemników GN z uszczelką, termosów do napojów i wózków typu bemar, zapewniających utrzymanie wymaganej temperatury wydawanych potraw (Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania wszystkich urządzeń w pełnej sprawności przez cały okres obowiązywania umowy),
- 35) zapewnienie właściwych warunków do przechowania lub podgrzania porcji posiłku pacjenta który w trakcie wydawania posiłku przebywa na badaniach,
- 36) wyposażenie kuchenek oddziałowych, w czasie obowiązywania Umowy, w lodówkę, kuchenkę mikrofalówkę, profesjonalną zmywarkę do mycia i wyparzania, czajnik elektryczny bezprzewodowy, meble zapewniające prawidłowe przechowywanie naczyń stołowych i sztućców,
- 37) uzyskanie na własny koszt i własnym staraniem odpowiednich zezwoleń, wymaganych odrębnymi przepisami prawa, niezbędnych do rozpoczęcia użytkowania pomieszczeń kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz udostępnionych kuchenek oddziałowych,
- 38) utrzymanie w czystości sprzętu, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
- 39) ponoszenie kosztów zakupu środków czystości i środków dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości w pomieszczeniach w których świadczona będzie usługa, środki czystości i środki dezynfekcyjne muszą być zgodne z ustaleniami dokonanymi w planie higieny,
- 40) uzgodnienie z Zamawiającym w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy plan higieny według zasad HACCP dla kuchni centralnej, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych,
- 41) przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków zgodnie z zasadami systemu HACCP,
- 42) przedłożenie do wglądu na każde żądanie Starszego asystenta ds. epidemiologicznych Zamawiającego dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia,
  - 2) aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,
- 43) przeprowadzenie na własny koszt badań mikrobiologicznych posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz badań mikrobiologicznych butelek sterylnych i mieszanek z kuchni mlecznej nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 44) przeprowadzanie na własny koszt badań posiłków wyprodukowanych w kuchni centralnej na kaloryczność nie rzadziej niż 2 razy w roku oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,
- 45) przeprowadzanie na własny koszt badań na czystość mikrobiologiczną powierzchni produkcyjnych, sprzętu i rąk personelu w przypadku zatruc i zakażeń pokarmowych oraz niezwłoczne udostępnienie Zamawiającemu wyników z przeprowadzonych badań,

46) uwzględnienie zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie przez niego określonym.

2. \*) Wykonawca uczestniczy również w programie pilotażowym, w którym bierze udział Zamawiający pod nazwą „Dieta Mamy” prowadzonym na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy.

W ramach obowiązków związanych z udziałem w ww. programie Wykonawca zapewni:

- wdrożenie modelu żywienia zapewnianego kobietom w ciąży i w okresie poporodowym hospitalizowanym w oddziałach szpitalnych, opisanego w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"
- zapewnia wyżywienie zgodnie z wymaganiami określonymi w § 3 ust. 2 oraz w załączniku do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"

Do zakresu obowiązków Wykonawcy w zakresie uczestnictwa przez Zamawiającego w projekcie pilotażowym „Dieta Mamy”, poza obowiązkami opisanymi powyżej w pkt. 2 dodatkowo należy w szczególności:

- 1) zapewnienie kobietom w ciąży i w okresie poporodowym posiłki przygotowane specjalnie dla nich, z wyłączeniem sytuacji, w których z przyczyn zdrowotnych lekarz zaleci inną dietę niż podstawowa (np. cukrzycową),
- 2) sporządzanie posiłków podawanych kobietom w ciąży i w okresie poporodowym na podstawie zaleceń zatwierdzonych przez Instytut Żywności i Żywienia,
- 3) przygotowywanie posiłków w oparciu o jadłospis przygotowany przez dietetyka posiadającego co najmniej wykształcenie wyższe na kierunku dietetyka, żywienie człowieka lub pokrewnym,
- 4) przedkładanie Zamawiającemu jadłospisów, przedłożony jadłospis musi zawierać informację o: rodzaju posiłku i składzie produktów (np. śniadanie: bułka żytnia, masło, pomidor itd.); wartości energetycznej (kaloryczności) i wartości odżywczej (ilość białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu, w tym nasyconych kwasów tłuszczowych, soli) w 100 g i porcji posiłku; sposobie obróbki (pieczenie, smażenie, gotowanie, itd.), obecności alergenów,
- 5) opracowywanie jadłospisów na 7 dni,
- 6) dostarczenia jadłospisu Zamawiającemu w formacie DOC i PDF w celu opublikowania go przez Zamawiającego na jego stronie internetowej,
- 7) zapewnienie konsultacji z dietetykiem pacjentkom w okresie ich hospitalizacji, konsultacje powinny obejmować: przeprowadzenie wywiadu żywieniowego; omówienie i wyjaśnienie najważniejszych zasad dotyczących żywienia kobiet w ciąży i kobiet karmiących; przekazanie informacji o możliwości uzyskania porad dietetycznych w okresie poszpitalnym w Narodowym Centrum Edukacji Żywieniowej, zwany dalej "NCEŻ", prowadzonym przez Instytut Żywności i Żywienia; konsultacje powinny się odbywać co najmniej dwa razy w tygodniu i trwać 3 godziny, ,
- 8) \*) zapewnienie aby przygotowywane posiłki spełniały wymagania określone w części II „Wymagania w zakresie wyżywienia spełniane przez podmiot realizujący pilotaż” Załącznika Szczegółowe Warunki Realizacji Programu Pilotażowego "Standard Szpitalnego Żywienia Kobiet W Ciąży I W Okresie Poporodowym - Dieta Mamy" Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu

pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy

- 9) \*) opracowanie materiałów edukacyjnych dla pacjentek i dostarczenie ich Zamawiającemu w terminie 7 dni od chwili zawarcia umowy,
- 10) \*) prowadzenie weryfikacji posiłków w sposób określony w przepisach Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy", w tym w szczególności wypełnianie codziennie formularza weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów; wzór formularza stanowi załącznik do niniejszego OPZ. Z obowiązku w tym zakresie Zamawiający może zwolnić Wykonawcę w drodze jednostronnego oświadczenia woli.

3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za

- 1) \*) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia, w tym w szczególności nieprzestrzeganie obowiązujących regulacji dotyczących programu pilotażowego Dieta Mamy,
- 2) szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie wykonywania przedmiotu umowy,
- 3) nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż. i procedur wewnętrznych Zamawiającego. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność wobec organów kontroli (Państwowa Inspekcja Sanitarna, Państwowa Inspekcja Pracy) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z opisanymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów obowiązujących w placówkach służby zdrowia.
- 4) realizację zaleceń Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, służb p/pożarowych oraz zaleceń służb kontroli wewnętrznej,
- 5) zagwarantowanie obsady stanowisk pracy i przestrzegania tej obsady zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.

4. Wykonawca zapewni swoim pracownikom:

- 1) przeprowadzenie badań okresowych zatrudnionych pracowników zgodnie z obowiązującymi przepisami; warunkiem dopuszczenia pracownika do pracy jest udokumentowanie Zamawiającemu aktualnych, pozytywnych badań medycznych; dotyczy to również pracowników nowo zatrudnianych w okresie trwania umowy.
- 2) zunifikowaną odzież roboczą i ochronną i oraz środki czystości,
- 3) identyfikatory imienne ze zdjęciem oraz logo Wykonawcy,
- 4) szafki BHP dwudzielne na odzież (osobistą/roboczą),
- 5) obowiązkowe ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków.

5. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników wykonujących usługę do:

- 1) przestrzegania obowiązujących u Zamawiającego zasad ochrony danych osobowych w przypadku uzyskania dostępu do tych danych,
- 2) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu,
- 3) poszanowania godności pacjentów,
- 4) zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach Zamawiającego,
- 5) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu pracowników.



6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wykonywanie dezynsekcji, deratyzacji oraz prowadzenie monitoringu w tym zakresie.

#### **ROZDZIAŁ IV ZASADY PRZYGOTOWANIA I DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW**

1. Wszystkie dostarczone posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości.
2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy uwzględnienia w całodziennym wyżywieniu pacjenta (śniadanie, obiad, kolacja) minimalnej gramatury niżej wymienionych produktów w poszczególnych posiłkach:
  - 1) śniadanie
    - a) zupa mleczna: Szpital Kamińskiego – 300ml, Oddział Zamiejscowy – 400ml
      - zagęstniki do zupy mlecznej nie mogą powtarzać się w dekadzie. Należy zachować różnorodność.
      - mleko użyte do zupy nie może zawierać mniej niż 2% tłuszczu.
    - b) pieczywo mieszane – 100g
      - dieta normalna – pszenno-żytnie – 50g i razowe – 50g
      - dieta lekka – pieczywo pszenne – 100g
    - c) masło ekstra – 20g z zawartością 82% tłuszczu
    - d) dodatki do pieczywa stosować wymiennie:
      - wędliny wysokogatunkowe (różnorodne) o zawartości powyżej 60% mięsa – 50g,
      - pasztet drobiowy – 50g\
      - parówki drobiowe o zawartości powyżej 60 % mięsa
      - ser żółty – 50g
      - ser topiony – 50g
      - ser biały krojony – 80g
      - twarożek – 80g
      - jajko – 1 szt (nie mniej niż 50g), dla oddziału zamiejscowego do jajka należy dodać: ser topiony (trójkąt) – 15g – 1 szt, ser w plastrach w folii – 2 szt lub wędlina 30g
    - e) miód w opakowaniach jednorazowych – 1 szt., jako dodatek do twarożku lub sera białego krojonego, dżem jako dodatek do twarożku lub sera białego krojonego,
      - ser biały krojony 70g + jedna szt. miodu
      - twarożek 70g + dżem 40g
    - f) dodatki warzywne – nie mniej niż 60g natomiast dla diety VII 100 g
      - papryka świeża, papryka konserwowa (bez VII), ogórek świeży bez skórki, ogórek kiszony, pomidor, sałata – 35g lub inne,
    - g) owoce między 150g a 200g
      - jabłko deserowe, banan, pomarańcza, owoce jagodowe, owoce pestkowe lub inne,
    - h) dodatki smakowe
      - ketchup – 20g, musztarda - 20g, chrzan – 20g, szczypiorek – 30g, rzodkiewka – 30g
    - i) napój gorący z cukrem w ilości 250 ml
      - kawa zbożowa na mleku, kakao na mleku (podawane w niedzielę i święta)
  - 2) obiad
    - a) zupa obiadowa: szpital kamińskiego – 300 ml, oddział zamiejscowy – 400 ml
      - zupy naprzemiennie kwaśna, obojętna
      - zupy nie mogą powtarzać się w dekadzie
      - w każdej dekadzie należy zaplanować zupę fasolową lub grochową
    - b) dodatki węglowodanowe do II dania – w ilości 200g
      - kasze: jęczmienna, gryczana, mix, pęczak, jagłana, itp.

- ryż: biały, brązowy
  - makaron
  - ziemniaki – nie więcej niż 4 razy w dekadzie
- c) mięso do II dania (waga porcji na talerzu)
- mięso w całości w sosie – 80/150g (filet drobiowy z piersi w sosie (kurczak, indyk), bitka schabowa w sosie)
  - mięsa w całości panierowane – 100g (filet drobiowy z piersi (kurczak, indyk), schab)
  - udko pieczone z kurczaka – nie mniej niż 130g
  - w/w mięsa w całości – 3 razy w dekadzie
  - mięsa mielone w sosie – 80/150g
  - mięso mielone smażone – 80g
  - w/w mięsa mielone – jeden raz w dekadzie
  - potrawy lub gulasz – 80/120g – jeden raz w dekadzie
- d) ryba do II dania (waga porcji na talerzu)
- ryba panierowana – 80g
  - ryba duszona w jarzynach – 80/50g
  - ryba w sosie – 80/150g
  - śledź po japońsku – 80/100g
  - w/w potrawy rybne – 2 razy w dekadzie
- Zamawiający zakazuje stosowania mięsa ryby Pangii (w tym: *Megalaspis cordyla*, *Pangasianodon hypophthalmus*, *Pangasius pangasius*)
- e) potrawy półmięsne (waga porcji na talerzu)
- gołąbki w sosie pomidorowym – 200/150g
  - bigos – 300g
  - makaron z mięsem i warzywami – 300g
  - łazanki – 300g
  - risotto z sosem pomidorowym – 300/150g
  - makaron z sosem bolońskim – 200/180g
  - lub inne po uzgodnieniu i akceptacji zamawiającego
  - w/w potrawy półmięsne – jeden raz w dekadzie
- f) potrawy jarskie (muszą zawierać białko zwierzęce)
- jajko w sosie koperkowym – 2 szt./150g
  - kotlet z jajka – 100g
  - naleśniki z serem z polewą owocową lub jogurtową – 2 szt. (250g)/150g
  - makaron z serem z polewą jogurtową – 200/100/150g
  - w/w potrawy jarskie – jeden raz w dekadzie
- g) potrawy z roślin strączkowych (waga porcji na talerzu) – obowiązkowo tylko jeden raz w każdej dekadzie
- fasolka po bretońsku – 300g
  - lub inne po uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego
- h) surówki lub warzywa gotowane do II dania (waga porcji na talerzu) - 130g
- dieta cukrzycowa – dwa rodzaje do obiadu (gotowana i surowa lub dwie surowe), warzywa gotowane o niskim indeksie glikemicznym
- i) kompot z cukrem – 250 ml – należy sporządzać z owoców świeżych, mrożonych naprzemiennie stosując różnorodność
- 3) kolacja
- a) pieczywo mieszane – 100g (pszenno-żytnie – 50g, razowe – 50g)
  - b) masło ekstra – 20g z zawartością 82% tłuszczu
  - c) dodatki białkowe

- wędliny wysokogatunkowe (różnorodne) o zawartości powyżej 60% mięsa – 60g,
  - pasztet drobiowy – 80g\
  - ser żółty – 60g
  - ser biały krojony – 100g
  - twarożek – 100g
  - jajko – 1 szt (nie mniej niż 50g) + wędlina – 30g
  - konserwa rybna – 90g
  - pasta rybna – 90g
  - pasty (jajko i wędlina, ser biały i wędlina, jajko i ser biały) – 90g
  - paprykarz – 90g (tylko oddział zamiejscowy)
  - ryba po grecku – 60/80g
  - galaretka drobiowa – 200g
  - ser plastry (w folii) – 2 szt. + wędlina – 40g
  - ser trójkąt – 1 szt. + wędlina 40g
  - ser żółty – 30g + wędlina – 40g
  - sałatka żydowska – 200g
  - sałatka jarzynowa z dodatkiem fasoli suchej – 200g lub inne sałatki ale z dodatkiem fasoli suchej po uzgodnieniu i akceptacji Zamawiającego
- d) dodatki warzywne – nie mniej niż 60g natomiast dieta cukrzycowa VII 100 g
- papryka świeża, papryka konserwowa, ogórek świeży bez skórki, ogórek kiszony, pomidor, sałata – 35g lub inne,
- e) dodatki smakowe
- chrzan – 20g, szczypiorek – 30g, rzodkiewka – 30g
- f) napój gorący z cukrem
- herbata czarna – 250ml
- 4) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugie śniadania dla następujących diet:
- a) IIa (dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu), IIb (dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego) – kisiel – 200g, budyń – 200g, jogurt naturalny i jogurt owocowy w opakowaniach jednostkowych – 150g, galaretka owocowa – 250g, mleko 2% - 200ml + biszkopty – 30g, jabłko gotowane, mus jabłkowy (minimum 200g)
- b) VII (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) – kisiel bez cukru – 200g, budyń bez cukru – 200g, jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych – 150g, soki warzywne – 250 ml, surówki warzywne lub sałatki – 200g.
- c) VII – położnictwo w dekadzie : 2x sok, 2x kisiel z owocami, 3x surówka lub sałatka, 1x budyń, 2x jogurt
- d) dla dzieci ze wszystkich grup wiekowych: budyń, kisiel, jogurt w opakowaniach jednostkowych, biszkopty, owoce
- 5) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugie śniadania dla całego oddziału zamiejscowego:
- a) kisiel – 200g, galaretka owocowa – 250g, jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych – 150g, soki warzywne – 250ml lub inne,
- b) herbata owocowa – 250ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,
- c) herbata owocowa – 250ml + biszkopty – 30g lub wafelek – 1 szt. lub herbatniki – 30g – dwa razy w dekadzie
- 6) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o podwieczorek dla dzieci ze wszystkich grup wiekowych:
- a) kisiel – 200g, budyń – 200g, galaretka owocowa – 250g, jogurt naturalny w opakowaniach jednostkowych – 150g, owoce lub inne,
- b) herbata owocowa – 250ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,

- c) herbata owocowa – 250ml + biszkopty – 30g lub wafelek – 1 szt. lub herbatniki – 30g – jeden raz w dekadzie
- 7) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugą kolację dla diety VII (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów):
  - a) pieczywo graham – 1 kromka, dodatek białkowy – 30g, dodatek warzywny – 40g
- 8) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o dodatek białkowy każdorazowo do śniadania i do kolacji dla położnic i kobiet w ciąży:
  - wędlina – 30g, jajko – 1 szt., , twaróg krojony – 30g,
- 9) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o podwieczerek dla kobiet w III trymestrze i matki karmiącej
- 7) \*) Zamawiający wymaga w zakresie realizacji programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"
  - a) Dzienna liczba posiłków Kobiety w ciąży i w okresie poporodowym będą otrzymywać 5 posiłków dziennie - śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczerek, kolację. Przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami wynoszą od 2 do 4 godzin. Możliwe jest jednak, w przypadku dostarczania posiłków przez podmiot realizujący usługę dostarczania posiłków, dostarczanie II śniadania razem ze śniadaniem i podwieczorku z obiadem do późniejszego spożycia o odpowiedniej porze.
  - b) Kaloryczność i składniki odżywcze - wartość energetyczna diety kobiety w:
    - I trymestrze ciąży powinna być taka jak przed ciążą, czyli zgodna z normą dla kobiet niebędących w ciąży;
    - II trymestrze ciąży - o 360 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
    - III trymestrze ciąży - o 475 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży;
    - okresie laktacyjnym - o 540 kcal więcej w stosunku do prawidłowej wartości energetycznej (kaloryczności) diety kobiet niebędących w ciąży.
  - c) Dzienna dieta powinna uwzględniać wszystkie składniki odżywcze. Udział w pozyskiwaniu energii z białka, węglowodanów i tłuszczu powinien wynosić:
    - białka - 10-20%;
    - węglowodany - 45-65%;
    - tłuszcze - 20-35%.
  - d) Ze względu na zdrowie matki i prawidłowy rozwój dziecka wszystkie posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych. Serwowane dania powinny być urozmaicone i estetycznie podane. Wykonawca zapewnia, że udział każdej z grup żywności (warzywa i owoce, produkty zbożowe, nabiał, mięso, ryby, nasiona roślin strączkowych i jaja, tłuszcze, napoje) jest zgodny z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia w tym odpowiada Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej dla osób dorosłych Instytutu Żywności i Żywienia dostępnej na stronie internetowej tego instytutu.
- 8) Zamawiający wymaga stosowania dla diety cukrzycowej produktów i potraw o niskim indeksie glikemicznym.
- 9) Zamawiający nie dopuszcza stosowania:
  - a) jajek w proszku
  - b) piure ziemniaczanego

- c) soi (z wyjątkiem diet wegetariańskich i wegańskich)
  - d) produktów seropodobnych
  - e) produktów gotowych (paluszki rybne, ryba w kostce panierowana)
  - f) przypraw z glutaminianem sodu
  - g) pasztetowej
  - h) mortadeli
  - i) marmolady
  - j) podrobów
  - k) salcesonu
  - l) suszy owocowych, herbat owocowych do sporządzania kompotów
  - m) kaszanki
  - n) miodu sztucznego
- 10) Zamawiający wymaga:
- a) dodatku koperku świeżego i zielonej pietruszki świeżej do potraw przez cały rok kalendarzowy,
  - b) zabezpieczenia depozytu dla pacjentów przyjętych po godzinie 19.00 do oddziału zamiejscowego w postaci: pasztet drobiowy – 5 szt., miód w opakowaniach jednorazowych – 10 szt., serek topiony w plasterkach – 3 opakowania, serki trójkąty – 3 opakowania, masło – 0,25 kg
  - c) zabezpieczenia depozytu dla pacjentów przyjętych po godzinie 19.00 do Szpitala przy ul. Kamińskiego (przechowywany na oddziale kardiologicznym) w postaci: pasztet drobiowy – 5 szt., miód w opakowaniach jednorazowych – 10 szt., masło – 0,25 kg
  - d) Sprawdzania stanu depozytu, pod kątem ilości znajdujących się w nich produktów oraz terminu ich ważności
  - e) uzupełniania depozytów w miarę ich wykorzystania jak i wymiany produktów przeterminowanych.
  - f) Udostępnienia Zamawiającemu porcji każdego posiłku w poszczególnych dietach w celu dokonania oceny sensorycznej, organoleptycznej, kontroli wagi i estetyki posiłku
- 11) Wykonawca musi zapewnić założenia diety podstawowej dotyczącej pacjentów szpitala przy ul. Kamińskiego 73a we Wrocławiu natomiast dla oddziału Zamiejscowego przy ul. Poświęckiej należy zwiększyć energię o około 200 kcal co stanowi dodatek wprowadzonego II śniadania i zwiększonej porcji zupy do śniadania i obiadu.

<b>ZAŁOŻENIA DIETY PODSTAWOWEJ</b>	
<b>Energia</b>	<b>2200 kcal</b>
Białka ogółem	83g
Tłuszcze	73g
Węglowodany ogółem	302g

**PROCENTOWY UDZIAŁ ENERGII**

Białka ogółem	od 10% do 15%,
Tłuszcze	nie więcej 30%,
Węglowodany ogółem	od 40% do 55%

UWAGA: Zamawiający dopuszcza tolerancję do 5% na wystąpienie różnic przedstawionych założeń.

3. Bieżące zapewnienie herbaty czarnej lub owocowej około 0,5 l/dobę na każdego pacjenta między posiłkami.
4. Dostarczone posiłki powinny zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję, zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność składników mineralnych oraz być bezpieczne tj. – nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.
5. Wykonawca codziennie do godziny 7.00 przekazuje na oddziały szpitalne jadłospis z uwzględnieniem wagi porcji na talerzu oraz występujących alergenów w produktach i potrawach zgodnie z zał. nr 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Europu (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcję nietolerancji. Nazwy alergenów należy przedstawić w formie pisemnej i wyróżnić w dowolny sposób.
6. \*) Jadłospis do Diety Mamy powinien być dostarczony Zamawiającemu dwa dni przed dniem obowiązywania. Jadłospis przekazywany jest w formie elektronicznej, w formacie .doc. Jadłospis jest przekazywany mailowo na adres [szydlo@wssk.wroc.pl](mailto:szydlo@wssk.wroc.pl) oraz [tarasinski@wssk.wroc.pl](mailto:tarasinski@wssk.wroc.pl) Przekazany jadłospis musi spełniać wymogi co do treści określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 15 lutego 2021 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy" (Dz.U. 2021 poz. 329).
7. Dietetyk Zamawiającego codziennie przekazuje Wykonawcy zbiorcze zestawienie diet. Dietetyk Zamawiającego raz na dekadę uzgadnia z Wykonawcą zestawienie ilości wydawanych posiłków na poszczególne oddziały.
8. Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązującego rozdziału ciągów komunikacyjnych u Zamawiającego na stronę czystą i stronę brudną.
9. Stan ilościowy pacjentów przewidzianych na kolację Zamawiający przekazuje Wykonawcy do godziny 11:00 każdego dnia, od godziny 11:00 do 17:00 doprowiantowania.
10. Zamawiający nie dopuszcza możliwości dystrybucji posiłków do łóżek pacjentów przez osoby inne niż wyznaczone przez Wykonawcę kuchenkowe, zatrudnione w bloku żywienia
11. Zamawiający wymaga, aby osoby zajmujące się obsługą kuchenek oddziałowych i dystrybucją posiłków do łóżek pacjentów były obecne na stanowisku pracy w godzinach od 6:30 do 18:30.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości aby personel zatrudniony w bloku żywienia wykonywał inne prace poza blokiem żywienia.

## **ROZDZIAŁ V HARMONOGRAM DOSTAWY POSIŁKÓW NA ODDZIAŁY SZPITALA**

1. Wykonawca dostarcza posiłki na poszczególne oddziały szpitalne zgodnie z poniższym harmonogramem:
  - 1) dostarczanie posiłków na oddziały Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu ul. Kamińskiego 73a we Wrocławiu

LP	POSILEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I śniadanie	Od godz.8:00-9:00	
2	II śniadanie dla oddziałów dziecięcych i diet cukrzycowych	Od godz.9:30-9:45	
3	Obiad (dla oddziału nefrologii od godz.12:30-13:00)	Od godz.13:0-14:00	do godz.09:30
4	Podwieczorek dla Diety Mamy (+oddziały dziecięce – podwieczorek wydany z obiadem)	Od godz.15:30-15:45	
5	Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)	Od godz.17:00-18:00	Do godz.17:00

- 2) dostarczanie posiłków na Zamiejskowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - parter

LP	POSILEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 7:15-7:30	
2	II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 9:40-9:55	
3	Obiad	Od godz. 13:45-14:05	Do godz. 11:00
4	Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)	Od godz.16:50-17:10	

- 3) dostarczanie posiłków na Zamiejskowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - II piętro

LP	POSILEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 8:00-8:15	do godz. 11:00
2	II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz.10:00-10:15	
3	Obiad	Od godz.14:00-14:20	
5	Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)	Od godz.16:50-17:10	

- 4) dostarczanie posiłków na Zamiejskowy Oddział Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 we Wrocławiu - II piętro

LP	POSILEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 7:15-7:45	do godz. 11:00
2	II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 9:45-10:00	
3	Obiad	Od godz.13:20-13:50	
4	Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)	Od godz.16:50-17:10	

- 5) dostarczanie posiłków na Zamiejskowy Oddział Rehabilitacji Neurologicznej we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 - I piętro

LP	POSIŁEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz. 7:30-7:50	do godz. 11:00
2	II Śniadanie (rozdział dostarczonego śniadania)	Od godz.10:00-10:15	
3	Obiad	Od godz.13:30-13:45	
4	Kolacja (w tym II kolacja dla diety cukrzycowej)	Od godz.17:00-10	

- Wykonawca dostarcza niezależnie od wyznaczonych powyżej godzin posiłków, diety indywidualne na zlecenie lekarza oraz zabezpiecza możliwość podgrzewania posiłków w godzinach od 7:00 do 18:00 w kuchence oddziałowej.
- Wykonawca zabezpiecza posiłki po ostatniej korekcie. Podstawą wydania posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie oddziału potwierdzone czytelnym podpisem pielęgniarki oddziałowej/pielęgniarki koordynującej lub innej osoby upoważnionej.
- Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne i oddziały zamiejscowe dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
  - zupa 75°C i powyżej,
  - II danie nie mniej niż 63 °C,
  - napoje gorące 80 °C i powyżej.

## ROZDZIAŁ VI ZASADY PROWADZENIA KUCHNI MLECZNEJ

- Przygotowanie, gotowanie i dystrybucja mieszanek odbywa się na terenie szpitala w kuchni mlecznej, zgodnie z założeniami Instytutu Matki i Dziecka i Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
- Wykonawca przygotowuje w kuchni mlecznej mieszanki dla noworodków, niemowląt żywionych sztucznie, wymagających diet specjalnych i indywidualnych oraz dla dorosłych wymagających indywidualnych diet.

l.p	Nazwa	Symbol
1	B1-Bebiko 1	B1
2	B2-Bebiko 2	B2
3	B3-Bebiko 3	B3
4	BEB1 – Bebilon 1	BEB1
5	BEB2 – Bebilon 2	BEB2
6	BEB3 – Bebilon 3	BEB3
7	BEB COMF – Bebilon Comfort	BEB COMF
8	BEB HA1 – Bebilon HA 1	BEB HA1
9	BEB HA2 – Bebilon HA 2	BEB HA 2
10	BEB AR – Bebilon AR	BEB AR
11	BEB PEP1 – Bebilon PEPTI 1	BEB PEP 1
12	BEB PEP2 – Bebilon PEPTI 2	BEB PEP 2
13	BEB PEP MCT – Bebilon Pepti MCT	BEB PEP MCT
14	NEN – Bebilon Nenatal	NEN
15	BEB NUTR – Bebilon Nutriton	BEB NUTR



16	BEB b/l – Bebilon bez laktozy	BEB B/L
17	PRE – Prenan	PRE
18	SIN – Sinlac	SIN
19	NAN 1	NAN1
20	NAN 2	NAN2
21	NAN 3	NAN3
22	NAN HA1	NAN HA 1
23	NAN HA2	NAN HA 2
24	FAN – Fantomalt	FAN
25	ENF1 - Enfamil 1	ENF 1
26	ENF2 – Enfamil 2	ENF 2
27	NUTR1 - Nutramigen LGG 1	NUTR 1
28	NUTR2 - Nutramigen LGG 2	NUTR 2
29	NUTR3 – Nutramigen LGG 3	NUTR 3
30	MCTII – Humana MCT II	MCT II
31	HUM HN – Humana HN	HUM HN
32	Kaszka Kukurydziana	KK
33	KM – Kasza manna	KM
34	KR/W - Kleik ryżowy na wodzie	KR/W
35	KR+JABŁ – Kleik ryżowy z jabłkiem	KR JABŁ
36	KIS – Ksiel	KIS
37	KIS +JABŁ – Kisiel + jabłko	KIS JABŁ
38	KJ – Zupa jarzynowa	KJ
39	KJ+M Zupa jarzynowa z mięsem	KJ+M
40	KJ+Ż - Zupa jarzynowa z żółtkiem	KJ+z
41	HOMOG – Homogenat	HOMOG
42	SIEM LN – Siemie Lniane	SIEM LN
43	MARCH - Marchwianka	MARCH
44	HERBATA	H
45	WODA PRZEGOTOWANA	WP
46	Enfamil Olac	ENF Olac
47	Butelki sterylne	

- Wykonawca w kuchni mlecznej planuje jadłospis wraz z obliczeniami i przygotowuje posiłki zgodnie z jadłospisem dla rzadkich chorób metabolicznych np. w fenylketonurii, L-CHAD, i inne zlecone przez lekarza lub dietetyka.
- Potrawy diet specjalnych, indywidualnych oraz rzadkich chorób metabolicznych należy podawać w pojemnikach jednorazowych, opisanych dla danego pacjenta na poszczególne oddziały szpitala.
- Butelki i mleko podstawowe, mieszanki lecznicze po uzgodnieniu z oddziałami dziecięcymi Zamawiającego zapewnia Wykonawca. Butelki muszą być oznaczone zgodnie z wymaganiami oddziału (rodzaj mieszanki, oddział, numer pacjenta, data wykonania).
- Zapotrzebowanie na mieszanki na dzień bieżący przekazuje Wykonawcy pielęgniarka oddziałowa do godziny 8:00. Zmiany aktualizowane są na bieżąco po uprzednim zgłoszeniu i potwierdzeniu na piśmie przez oddział Zamawiającego do godz. 14:00.

7. Wykonawca codziennie sporządza rozliczenie mieszanek, butelek i diet sporządzonych w kuchni mlecznej i dostarcza do osoby upoważnionej przez Zamawiającego wraz ze zleceniami z oddziału.
8. Wykonawca jeden raz w miesiącu uzgadnia zestawienie miesięczne sporządzonych diet, mieszanek i butelek z Zamawiającym, wyliczone ilości będą podstawą do wystawienia faktury.
9. Mieszanki na oddział dostarcza Wykonawca w pojemnikach do tego przeznaczonych, jednoznacznie oznakowanych dla danego oddziału, hermetycznie zamykanych, pojemniki plastikowe z atestem do przechowywania produktów żywnościowych, pojemniki muszą umożliwiać ich wyparzenie bez utraty szczelności i temperatury przechowywania, w razie uszkodzenia lub zużycia Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany na nowe. Wykonawca odpowiedzialny jest za czystość i sterylność pojemników.
10. Pielęgniarka oddziałowa lub osoba upoważniona każdorazowo potwierdza odbiór mieszanek sprawdzając zgodność z zamówieniem.
11. Wykonawca codziennie rano odbiera do mycia butelki, uprzednio opróżnione i opłukane na oddziale przez pielęgniarkę Zamawiającego. Wykonawca transportując mieszanki i puste butelki po mieszankach zachowując ciągi transportowe obowiązujące u Zamawiającego:
  - 1) dystrybucja mieszanek- ciąg czysty,
  - 2) butelki brudne – ciąg brudny.
12. Kuchnia mleczna musi być wydzielona z bloku kuchni centralnej i stanowić będzie odrębną całość. W skład kuchni mlecznej wchodzi:
  - 1) część brudna – zmywalnia butelek ze sterylizacją,
  - 2) część czysta – stanowisko do gotowania mieszanek, porcjowania, znakowania butelek, pasteryzacji, mycia naczyń kuchennych,
  - 3) wydzielone pomieszczenie na przechowywanie dokumentacji, zamówień, raportów zużycia i materiałów biurowych,
  - 4) wydzielone pomieszczenie na przechowywanie produktów spożywczych (mleko, cukier, itp.) przeznaczonych do przygotowania mieszanek,
  - 5) wydzielona szatnia, natrysk, toaleta.
13. Obróbka wstępna warzyw, owoców, mięsa, jaj wykorzystywanych w kuchni mlecznej odbywa się w pomieszczeniach kuchni centralnej.
14. Naczynia kuchenne do sporządzania mieszanek należy myć w sodzie oczyszczonej. Butelki niemowlęce po opłukaniu z resztek mieszanek na oddziale należy moczyć i myć w 1-3% roztworze sodu oczyszczonej i poddać sterylizacji.
15. Wykonawca przygotowuje mieszanki podstawowe i lecznicze zgodnie z zaleceniami lekarza Zamawiającego i recepturą potraw.
16. Wykonawca przygotowuje mieszanki na bieżąco do karmienia do godziny 13:00. Mieszanki, którymi dzieci będą karmione po godzinie 13:00 Wykonawca podda pasteryzacji (temp. 80°C, czas 10 min.).
17. Z każdej sporządzonej mieszanki Wykonawca pobierze próbki i przechowa w oddzielnej lodówce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego.
18. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia kuchni mlecznej i zmywalni butelek w sprzęt niezbędny do produkcji mieszanek.
19. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania reżimu sanitarnego w pomieszczeniach należących do pionu kuchni mlecznej w tym pomieszczeń kuchni, zmywalni butelek, szatni personelu, toalet zgodnie z zasadami obowiązującymi na placówce.

20. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczenia środków czystości i środków do dezynfekcji zgodnie z obowiązującymi te placówki po uprzednim zatwierdzeniu przez osobę wyznaczoną przez Zamawiającego.

## ROZDZIAŁ VII STRUKTURA ZATRUDNIENIA

1. Zamawiający wskazuje w poniższej tabeli szacunkowy rozdział siły roboczej niezbędnej dla utrzymania optymalnego poziomu usługi:

LP	STANOWISKO	SZACUNKOWA LICZBA ETATÓW
1	KIEROWNIK KUCHNI	1
2	DIETETYK KUCHNIA CENTRALNA	2
3	DIETETYK KUCHNIA MLECZNA (w tym kierownik KM)	2
4	SZEF KUCHNI	1
5	KUCHARZ	3
6	POMOC KUCHENNA	8
7	PERSONEL DO DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW	24
8	MAGAZYNIER	1
9	MAGAZYNIER	1
10	KIEROWCA	2
	<b>RAZEM (MAX)</b>	<b>45</b>

2. Wymagania dotyczące pracowników (wg. ramowych wytycznych z zakresie przystosowania stanowisk pracy dla osób niepełnosprawnych o specyficznych potrzebach, PFRON):
- 1) do najważniejszych wymagań psychologicznych personelu Wykonawcy należy umiejętność panowania nad emocjami i odporność emocjonalna. Personel zatrudnionych przez Wykonawcę powinien wykazywać się cierpliwością i wyrozumiałością, gdyż będzie mieć do czynienia z osobami chorymi, które wykonują różne czynności wolniej bądź pewnych czynności samoobsługowych nie są w stanie wykonać samodzielnie. Istotna jest także podzielność uwagi oraz umiejętność pracy w szybkim tempie. Ponadto personel zatrudniony na kuchenkach oddziałowych powinien umieć współpracować z pielęgniarkami i salowymi. Specyfika pracy wymaga wrażliwości społecznej, opiekuńczości i zainteresowań medycznych.  
W wykonywaniu wszystkich obowiązków jest przydatny dobry wzrok (prawidłowa ostrość wzroku, prawidłowe rozróżnianie barw oraz widzenie stereoskopowe). Nieodzowny jest też dobry słuch. Przy przygotowywaniu i dystrybucji posiłków istotna jest spostrzegawczość i dokładność. Ze względu na specyfikę miejsca powinien być skrupulatny, uczciwie wykonywać obowiązki zawodowe.
  - 2) Czynniki utrudniające wykonywanie obowiązków i zadań zleconych przez Zamawiającego.  
Czynnikiem utrudniającym wykonywanie zakresu usług są zaburzenia, nawet niewielkiego stopnia, sprawności kończyn dolnych oraz zaburzenia niewielkiego stopnia sprawności kończyn górnych, a także zaburzenia koordynacji wzrokowo-ruchowej. Zawodu nie mogą wykonywać osoby niewidome i głuchonieme. Z wykonywania zamówienia wykluczają również zaburzenia zmysłu węchu oraz równowagi. Bezwzględnym przeciwwskazaniem jest nosicielstwo chorób zakaźnych, choroby pasożytnicze, choroby skóry rąk, a także alergia kontaktowa i wziewna na wykorzystywane środki chemiczne – detergenty. Zamawiający nie dopuści do pracy osób z chorobami psychicznymi, uzależnieniami oraz padaczką.
  - 3) Możliwość zatrudnienia w zawodzie osób z niepełnosprawnością:

- a) osoby z dysfunkcją narządu wzroku - możliwość wykonywania zamówienia przez osoby słabowidzące z różnymi dysfunkcjami narządu wzroku, pod warunkiem odpowiedniego przystosowania środowiska i stanowiska pracy, a także organizacji pracy przez Wykonawcę,
  - b) osoby z dysfunkcją narządu słuchu – możliwość wykonywania zamówienia przez osoby słabosłyszące, pod warunkiem zapewnienia im odpowiednich pomocy technicznych – aparatów słuchowych, oraz przystosowania środowiska i stanowiska pracy przez Wykonawcę,
  - c) osoby z dysfunkcją sfery intelektualnej – możliwość wykonywania zamówienia przez osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim. Muszą posiadać odpowiednie kwalifikacje uzyskane w specjalnych szkołach zawodowych lub w wyniku szkolenia w zakładzie. Osoby te powinny być uczone konkretnych zadań praktycznych. Osoby z lekkim stopniem niepełnosprawności intelektualnej powinny pracować w zespole, wykonując na początku proste, nieskomplikowane czynności pod nadzorem. W miarę jak nabywają doświadczenia, można im powierzać zadania trudniejsze i bardziej złożone. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną będą potrzebowały wsparcia w nauczaniu się wykonywania konkretnych czynności zawodowych. Pracę mogą wykonywać pod stałym nadzorem i na polecenie osoby trzeciej.
- 4) Potrzeba przystosowania przez Wykonawcę stanowiska pracy do potrzeb i możliwości osób z niepełnosprawnością:
- a) osoby z dysfunkcją narządu wzroku - osoby z dysfunkcjami narządu wzroku, które można skorygować, powinny korzystać ze szkieł optycznych lub soczewek kontaktowych. Do wykonania obowiązków można zatrudnić osoby z wszelkimi dysfunkcjami narządu wzroku, pod warunkiem odpowiedniego dostosowania zakresu obowiązków do rodzaju upośledzenia widzenia oraz odpowiedniej organizacji pracy. Pomocna jest stała lokalizacja przedmiotów i urządzeń, wyznaczenie wewnętrznych dróg komunikacyjnych. Należy w określonych sytuacjach częściowo lub całkowicie wyeliminować zadania i czynności robocze wymagające bardzo dobrej koordynacji wzrokowo-ruchowej.
  - b) osoby z dysfunkcją narządu słuchu - ważne jest zapewnienie odpowiednich pomocy technicznych – aparatów słuchowych, które powinny korygować słuch (zwłaszcza w częstotliwościach pasma mowy) w stopniu umożliwiającym swobodne, werbalne komunikowanie się z pacjentami i przełożonymi. Zaleca się rozszerzenie sygnalizacji ostrzegawczej o sygnalizację świetlną lub wizyjną uzupełniającą dźwiękowe sygnały bezpieczeństwa w miejscach potencjalnego przebywania pracownika (pomieszczenie pracy, toaleta, pokój socjalny itp.) lub sygnalizację wibracyjną, informującą o ewentualnym niebezpieczeństwie.
  - c) osoby z dysfunkcją sfery intelektualnej - w przypadku osób z niepełnosprawnością intelektualną stanowisko pracy nie wymaga specjalistycznego dostosowywania pod względem architektonicznym oraz ergonomicznym, poza spełnieniem ogólnych zasad odnoszących się do wszystkich pracowników. Jeśli niepełnosprawność intelektualna jest sprzężona z niepełnosprawnością sensoryczną, należy zastosować zasady dostosowywania stanowiska pracy określone dla poszczególnych rodzajów niepełnosprawności. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu lekkim (wybrane osoby, po akceptacji lekarza i psychologa) mogą być zatrudnione przez Wykonawcę pod warunkiem, że dobór zadań i czynności zawodowych będzie odpowiadał ich potencjałowi intelektualnemu. Mogą wykonywać czynności proste, powtarzalne, zadania bardziej odtwórcze niż twórcze, zlecone przez przełożonego. Osoby z niepełnosprawnością intelektualną, ze względu na swoje ograniczenia, szczególnie w zakresie poznawczym, będą potrzebowały przede

wszystkim dostosowania tempa pracy do ich indywidualnych możliwości oraz jasno zdefiniowanego zakresu obowiązków. Kolejną istotną kwestią jest wyłonienie z zespołu pracowniczego osoby odpowiedzialnej za przekazywanie poleceń pracownikowi z niepełnosprawnością intelektualną (zasadą jest, że każdorazowo czyni to ta sama osoba, aby nie dezinformować pracownika). Zatrudnione osoby mogą potrzebować długotrwałego przystosowania do wykonywania określonych zadań. Zakres prac musi być jednorodny i powtarzalny, a praca nadzorowana i kontrolowana możliwie często, zwłaszcza w początkowym okresie. Mogą też potrzebować pomocy w kształtowaniu prawidłowych zachowań w różnych sytuacjach społecznych (np. punktualne przychodzenie do pracy, nieopuszczanie samowolnie stanowiska pracy).

Uwaga: każdy przypadek możliwości zatrudnienia na terenie Zamawiającego osoby z niepełnosprawnością oraz przystosowania stanowiska pracy do potrzeb i możliwości tej osoby będzie rozpatrywany przez Zamawiającego indywidualnie.

3. Wprowadzenie każdego nowego pracownika na teren Zamawiającego i dopuszczenie go do pracy, bezwzględnie wymaga uprzedniej akceptacji Zamawiającego. Akceptacja Zamawiającego na dopuszczenie nowego pracownika do pracy wiąże się z podpisaniem wewnętrznej Karty obiegowej przez Zamawiającego, którą Wykonawca jest obowiązany opracować i wprowadzić do stosowania w terminie 7 dni od podpisania umowy wg poniższych wytycznych:

LP	POZYCJA	OPIS	
1	Imię i nazwisko pracownika:		
2	Stanowisko:	<i>Kierownik kuchni/ kucharz / magazynier / itd</i>	
3	Data rozpoczęcia pracy:	<i>data</i>	
4	Zwolnienie pracownika	Podpis Kierownika obiektu	<i>data</i>
5	INDYWIDUALNY, KOLEJNY NUMER PORZĄDKOWY KARTY	<b>00001 / WSSK</b>	

Wewnętrzna karta obiegowa musi posiadać logo i nazwę Zamawiającego oraz logo i nazwę Wykonawcy a także przydzielony kolejny numer porządkowy (druk ścisłego zarachowania). Wszystkie karty obiegowe przechowywane są u Kierownika Kuchni Wykonawcy i udostępnianie Zamawiającemu na każde żądanie. Karta obiegowa zwolnionego pracownika musi zostać sygnowana podpisem Kierownika Kuchni Wykonawcy a jej kserokopia dostarczona na koniec miesiąca Zamawiającemu wraz z uaktualnionym zestawieniem (w formie pliku Excel .xls) liczby etatów oferowanych przez wykonawcę w postępowaniu przetargowym (wg poniższego wzoru).

Lp	Imię i nazwisko	Wymiar etatu	Funkcja	Nr Karty Obiegowej
1				00001/WSSK
2				00002/WSSK
n				.....

<b>RAZEM</b>			.....
--------------	--	--	-------

4. Wszyscy podwykonawcy, którzy będą świadczyć usługi dla Wykonawcy, personel Wykonawcy nie pracujący dla potrzeb wykonywania usługi zleconej przez Zamawiającego, pracownicy tymczasowi, pracujący krótkookresowo w zastępstwie za zadeklarowanego pracownika podlegają szczególnej kontroli i mogą zostać dopuszczeni do wykonywania zadań jedynie po uzyskaniu akceptacji Zamawiającego.
5. Personel Wykonawcy jest zobowiązany zapoznać się i przestrzegać regulaminów i procedur obowiązujących na terenie Szpitala a których znajomość jest niezbędna w wykonywaniu obowiązków (czynności) na stanowisku pracy, w tym:
  - 1) Polityka bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
  - 2) Procedura „Odżywianie pacjentów w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu”
  - 3) Instrukcja „Prowiantowanie pacjentów w szpitalu – dystrybucja posiłków”
  - 4) Instrukcja „Przechowywanie żywności pacjentów w oddziałach szpitalnych”
  - 5) Instrukcja „Zasady i kryteria kontroli bezpieczeństwa i higieny żywienia pacjentów”
  - 6) Procedura „Stosowanie środków ochrony osobistej”,
  - 7) Procedura „Postępowanie po ekspozycji zawodowej”
  - 8) Procedura postępowania z odpadami w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
  - 9) „Procedura mycia i dezynfekcji rąk,
  - 10) Procedura „Dekontaminacja pomieszczeń szpitalnych i sprzętu użytkowego”,
  - 11) Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Substancje chemiczne i ich mieszaniny,
  - 12) Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Czynniki biologiczne,
  - 13) Program zapobiegania wypadkom i urazom w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
  - 14) Procedura „Postępowanie na wypadek zdarzenia mnogiego, masowego lub katastrofy”,
  - 15) Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Kamińskiego 73a Wrocław,
  - 16) Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Poświęcka 8 Wrocław,

Zamawiający najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi przekaże Wykonawcy regulaminy i procedury, o których mowa w ust. 5 niniejszego Rozdziału.

## **ROZDZIAŁ VIII UPRAWNIENIA ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ ZASADY NALEŻYTEGO WYKONANIA USŁUGI**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli higieny we wszystkich pomieszczeniach kuchni centralnej, kuchni mlecznej, kuchenek oddziałowych, pomieszczeń magazynowych oraz windy do przewozu posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania audytów Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków.

4. Kontrole bieżące będą dokonywane zgodnie z Procedurą „Odżywianie pacjentów w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu”, instrukcją „Prowiantowanie pacjentów w szpitalu – dystrybucja posiłków” oraz instrukcją „Zasady i kryteria kontroli bezpieczeństwa i higieny żywienia pacjentów”
5. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. W razie stwierdzenia nieprawidłowej jakości posiłku Wykonawca jest zobowiązany do działań natychmiastowego podjęcia działań korygujących lub dopuszcza się okres do 15 minut w celu weryfikacji.
6. Osoby wyznaczone do kontrolowania posiłków przez Zamawiającego mają prawo do degustacji posiłków przeznaczonych dla pacjentów oraz do kontroli ich gramatury, jakości i smaku, barwy i zapachu (dotyczy każdego rodzaju przygotowanej diety). Mogą być także obecni przy ich wydawaniu z kuchni na oddziały. W razie niezgodności Zamawiającemu przysługuje prawo żądania wycofania danego produktu i zamiany na inny prawidłowy. Fakt kontroli Zamawiający pisemnie odnotuje w „Rejestrze kontroli posiłków”.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli czystości i stanu bemałów, GN, pojemników, termosów, naczyń, zastawy stołowej, sprzętu do dystrybucji posiłków, warunków transportu posiłku do pacjenta oraz transportu zewnętrznego (dotyczy Oddziałów Zamiejscowych) a także kontroli dystrybucji do pacjenta (włącznie z pomiarem temperatury wydawanego posiłku).
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli wyglądu i higieny pracownika Wykonawcy (w razie rażących uchybień zastrzega sobie prawo do odsunięcia ze stanowiska).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia ankiety wśród pacjentów na temat jakości usługi żywienia nie rzadziej niż 2 razy w roku.
10. \*) Wykonawca zobowiązany jest również poddać się kontroli organów, inspekcji czy innych podmiotów uprawnionych do przeprowadzenia kontroli związanej z wykonywaniem przez Wykonawcę obowiązków umownych, w tym kontroli NFZ w zakresie realizacji programu pilotażowego Dieta Mamy.
11. Dla potrzeb bieżących kontroli oraz utrzymywania zapisów Zamawiający wprowadził do stosowania druki, które Wykonawca jest zobowiązany stosować przez okres wykonywania usługi:

**Wzór formularza weryfikacji organoleptycznej podstawowych parametrów\*)**

Odział ..... data ..... sprawdził: (wyznaczona osoba wskazana przez świadczeniodawcę) .....						
Posiłek	Zgodność z jadłospisem	Temperatura	Świeżość produktów	Zapach	Wygląd i konsystencja	Inne uwagi
śniadanie						
II śniadanie						
obiad						
podwieczorek						
kolacja						

**Rejestr kontroli posiłków**

Data miesiąc.....

Data	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Podpis dietetyka szpitala / dietetyka firmy cateringowej (w niedziele i święta)

**LEGENDA :**

**Zgodny**- oznacza -zgodny z jadłospisem , gramaturą i temperaturą  
-zgodny z oceną organoleptyczną

**ARKUSZ REKLAMACJI / NIEZGODNOŚCI USŁUGI**

	Zgłoszenie reklamacji/niezgodności
Data:	Nr reklamacji -
Adresat:	
Zgłaszamy reklamację produktu/usługi z dnia:	
<b>Reklamowany produkt/usługa:</b>	
Opis niezgodności	
<b>Żądamy wyjaśnienia przyczyn niezgodności i podjęcia działań korygujących.</b>	
W korespondencji lub kontakcie telefonicznym należy powoływać się na nr reklamacji.	
Osoba do kontaktu – dietetyczka szpitala	
Wystawiał ( <i>data, nazwisko, podpis, pieczęć służbowa</i> )	



z dnia.....

Nazwisko osoby odpowiedzialnej.....

Nazwiska osób kontrolujących .....

.....

L.p	Obszar działania	TAK	NIE	UWAGI
1	Podręcznik zapewnienia jakości księga HACCP			
2	Zespół do spraw zapewnienia jakości HACCP			
3	System jakości ISO			
4	Audyt zewnętrzny w firmie cateringowej			
5	Obecność rejestru dostawców			
6	Badanie wody			
7	Gospodarowanie odpadami organicznymi			
8	Gospodarowanie odpadami innymi niż organiczne			
9	Ochrona przed szkodnikami			
10	Instrukcje BHP i obsługi sprzętu			
11	Rejestr szkoleń personelu			
12	Krytyczne punkty kontrolne			
13	Stan techniczny sanitarny urządzeń i sprzętu			
14	Stan sanitarny pomieszczeń kuchennych			
15	Raport pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych			
16	Raport pomiaru temperatur posiłków			
17	Prawidłowe wydawanie posiłków			
18	Dystrybucja posiłków			
19	<b><u>Wnioski</u></b>			
20	Podpis dietetyka firmy cateringowej			
21	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej			
22	Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala			

### Karta kontroli czystości kuchni ogólnej

z dnia.....

Nazwisko osoby odpowiedzialnej.....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

L.p	Obszar działania	TAK	NIE	Działania korygujące	Kontrola działań korygujących w dniu .....
1	Monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych				
2	Czystość				
	-naczynia kuchenne				
	-stoły i blaty produkcyjne				
	-szafki				
	-urządzenia chłodnicze				
	- sprzęt produkcyjny				
	-zmywarka				
	-baseny gastronomiczne				
	-umywalki				
	-dozowniki na płyn do mycia i dezynfekcji rąk				
	-drzwi				
	-podłogi				
	-sprzęt do sprzątania				
3	Próby pokarmowe				
4	<b><u>Wnioski</u></b>				<b><u>Realizacja Wniosków</u></b>
5	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej				Data
6	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej				Data
7	Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala				Data

### Karta kontroli czystości kuchni mlecznej

z dnia.....

Nazwisko osoby odpowiedzialnej.....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

L.p	Obszar działania	TAK	NIE	Działania korygujące	Kontrola działań korygujących w dniu .....
1	Monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych				
2	Czystość				
	-sprzęt kuchenny				
	-naczynia kuchenne				
	-stoły i blaty				
	-szafki				
	-urządzenia chłodnicze				
	-baseny gastronomiczne				
	-umywalki				
	-dozownik na płyn do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowe				
	-wózki kelnerskie				
	-podłogi				
	-drzwi				
	-okna i parapety				
	-sprzęty do sprzątania				
3	<b><u>Wnioski</u></b>				<b><u>Realizacja Wniosków</u></b>
4	Podpis dietetyka firmy cateringowej				Data
5	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej				Data
6	Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala				Data

### Karta kontroli czystości kuchенок oddziałowych

z dnia.....oddział.....

Nazwisko osoby odpowiedzialnej.....

Nazwisko osoby kontrolującej .....

L.p	Obszar działania	TAK	NIE	Działania korygujące	Kontrola działań korygujących w dniu .....
1	Monitoring temperatur w lodówce				
2	Czystość				
	-naczynia stołowe				
	-stoły i blaty				
	-szafki				
	-lodówka				
	-kuchenka mikrofalowa				
	-zmywarka				
	-zlewozmywak				
	-umywalka				
	-dozownik na płyn do mycia rąk				
	-wózek bimarowy				
	-wózek odstawczy				
	-podłoga				
	-drzwi				
	-okna i parapety				
	-sprzęty do sprzątania				
3	<b><u>Wnioski</u></b>				<b><u>Realizacja Wniosków</u></b>
4	Podpis kuchenkowej				Data
5	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej				Data
6	Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala				Data

Po każdej kontroli w wyżej wymienionych obszarach ( kuchnia ogólna, mleczna, oddziałowa) należy zapisać wnioski i wyznaczyć termin realizacji działań korygujących.

## ROZDZIAŁ IX ODPOWIEDZIALNOŚĆ ZA ZNISZCZENIA

Wykonawca zobowiązany jest posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej. Zdarzenia dotyczące szkód majątkowych oraz komunikacyjnych z udziałem Wykonawcy muszą zostać odnotowane w poniższym dokumencie zgłoszenia szkody majątkowej/komunikacyjnej.

**ZGŁOSZENIE SZKODY MAJĄTKOWEJ / KOMUNIKACYJNEJ****Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu ul. H. Kamińskiego 73a; 51-124 Wrocław** lokalizacja: ul. H. Kamińskiego 73a; 51-124 Wrocław lokalizacja: ul. Poświęcka 8; 51-128 Wrocław

Dotyczy polisy nr: ..... Zakład Ubezpieczeń: .....

Data i godzina zdarzenia: ..... godzina .....

Miejsce zdarzenia (szczegóły ułatwiające identyfikację miejsca):

Przedmiot i opis szkody (ewentualnie załącznik z wykazem utraconego/uszkodzonego mienia):

**Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na określenie przyczyny powstania szkody!**

Szacunkowa wartość utraconego/uszkodzonego mienia:

**(WYPEŁNIĆ TYLKO W SYTUACJI GDY SZKODA DOTYCZY MIENIA OSOBY TRZECIEJ**

Poszkodowany (imię, nazwisko, adres do korespondencji, nr tel. do kontaktu):

Stanowisko: Czy przyjmują Państwo odpowiedzialność za zaistnienie szkody? Podać uzasadnienie. Tak   
Nie 

Uzasadnienie:

Załączniki przy szkodzie majątkowej:

O wydarzeniu powiadomiono:

Policja  Straż  Pogotowie Ratunkowe Inne  (jakie?)Osoba do kontaktu ws. zgłoszonej szkody (Imię, Nazwisko, nr telefonu, e-mail):*Data i podpis Zamawiającego**Data i podpis Kierownika Kuchni Wykonawcy*

Wszystkie odnotowane przypadki zostaną zgłoszone jako szkody majątkowe do ubezpieczyciela Wykonawcy na podstawie dostarczonej Zamawiającemu polisy ubezpieczeniowej.

*\*) Uwaga - zaznaczone punkty w opisie przedmiotu zamówienia dotyczą programu pod nazwą „DIETA MAMY” prowadzonym na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy. W przypadku kontynuacji programu przez Zamawiającego Wykonawca będzie zobowiązany uczestniczyć w programie na zasadach określonych w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia .*

(Wypełnia Wykonawca lub Pełnomocnik w przypadku Konsorcjum)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY SKŁADANE NA PODSTAWIE na podstawie art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie ( Dz. Urz. UE L 2022, Nr 111, str. 1) oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

albo upoważniona osoba przez Wykonawcę)

<b>Dane Wykonawcy</b>	
Nazwa i adres Wykonawcy (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum)	[.....]
Nazwa i adres Partnera/-ów (w przypadku Konsorcjum)	[.....]
Dotyczy zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:	
<b>USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU - POWTÓRKA</b>	
<b>Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania</b>	
Oświadczam, że: nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) 2022/576 z dnia 8 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie ( Dz. Urz. UE L 2022, Nr 111, str. 1) oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego	
<b>OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:</b> Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.	
<b>Oświadczenie Wykonawcy dotyczące podwykonawcy</b>	
<b>Podwykonawstwo:</b>	
Czy Wykonawca zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia ?	[ ] Tak [ ] Nie <i>(jeżeli TAK , proszę podać wykaz proponowanych podwykonawców)</i>

Nazwa i adres	[.....] [.....]
Oświadczam, że: podwykonawcy, którzy będą uczestniczyć w realizacji przedmiotu zamówienia nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia	<input type="checkbox"/> Tak
<b>Oświadczenie dotyczące podanych informacji</b>	
<p>Oświadczam, świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 Kodeksu karnego z dnia 6 czerwca 1997r. (Dz. U. z 2020 r. poz.1444 ze zm.), że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji poważnego wprowadzenia Zamawiającego w błąd.</p> <p>....., dnia .....</p> <p style="text-align: right;">..... (Imię i nazwisko osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)</p>	