



WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY WE WROCŁAWIU

51-124 Wrocław, ul. H. Kamińskiego 73a
telefony: centrala 71 32 70 100, fax 71 32 54 101
www.wssk.wroc.pl

Znak postępowania: Szp/FZ – 18/2020

Wrocław, dn. 11.05.2020 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu pod nazwą

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

Radca prawny
Magdalena Jankubiak

.....
Sprawdzono pod względem prawnym

Z UPOWAŻNIENIEM DYREKTORA
Z-ca DYREKTORA
ds. Finansów i Administracji

mgr inż. Jolanta Raziuk

.....
Zatwierdzam

ROZDZIAŁ I**INFORMACJE OGÓLNE**

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu, ul. H. Kamińskiego 73A, 51-124 Wrocław
adres do korespondencji:
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych
ul. H. Kamińskiego 73A, 51-124 Wrocław
adres strony internetowej <http://www.wssk.wroc.pl/przetargi/zamowienia-publiczne>
Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od godz. 7:30 do 14:35.
2. Ogłoszenie o zamówieniu zostanie zamieszczone na stronie internetowej oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu.
3. Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będzie prowadzone wyłącznie w walucie polskiej (PLN). Zamawiający nie przewiduje prowadzenia rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.

ROZDZIAŁ II**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego przy wartości zamówienia powyżej 214 000,00 euro.
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
 - 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) zwanej dalej *uPzp*.
 - 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1993),
 - 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2017 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 2477),
 - 4) Ustawa z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. 2019 poz. 155).
 - 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. 2019 poz. 1252 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),
 - 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 2019 r. poz. 1537).
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszym zaproszeniem mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp w zakresie regulacji zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
4. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

ROZDZIAŁ III**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 jak i wzoru umów, stanowiące załącznik do Specyfikacji. Wykonawcę w związku z udostępnieniem powierzchni obciążają obowiązki dostosowania ich do prowadzonej działalności polegające m.in.:
 - 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
 - wykonanie wentylacji mechanicznej oraz robót budowlanych w tym zakresie zgodnie z założeniami OPZ,
- 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 nr 4** do SIWZ.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje najem oraz użyczenie pomieszczenia kuchni centralnej, bufetu, kuchni mlecznej, szpitalnych kuchenek oddziałowych o łącznej powierzchni **1 589,86 m²** wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnej umowie, której wzór stanowi **Załącznik nr 5 i 6** do SIWZ.
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 4** do SIWZ.
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 kuchenek 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. Wykonawca zobowiązany jest do uczestniczenia w naradach koordynacyjnych organizowanych przez Zamawiającego. Częstotliwość narad dostosowana jest do potrzeb Zamawiającego. Narady będą odbywać się przynajmniej raz w miesiącu.
12. Zatrudnienie na umowę o pracę:
 - a. Zamawiający wymaga, aby pracownicy zatrudnienia przez wykonawcę i podwykonawcę świadczący Usługę, w szczególności pracownicy wykonujący czynności przygotowania i dystrybucji posiłków, byli w okresie realizacji Umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2018 r. poz. 917 ze zm.) zgodnie z oświadczeniem załączonym do oferty.
 - b. 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.
- c. 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:
- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 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,
 - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- d. 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:
- 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,
 - 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,
 - 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,
 - 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 umowy.
- 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.

13. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej

- Wykonawca zobowiązany jest do posiadania 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 do przedłożenia Zamawiającemu przed podpisaniem umowy dowodu zawarcia umowy ubezpieczenia, warunków odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz dowodu opłacenia składki. Dokumenty te stanowiąc będą Załączniki do umowy na usługę żywienia.
14. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w art. 34 ust 5 ustawy w przypadku wyczerpania przedmiotu zamówienia podstawowego, za które Wykonawcy będzie przysługiwało odrębne wynagrodzenie. Szczegółowe warunki zastosowania prawa opcji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym **załącznik nr 2** do SIWZ.
15. Kod CPV:
55322000-3 – usługi gotowania posiłków,
55321000-6 - usługi przygotowania posiłków
16. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ze względów technicznych, organizacyjnych, ekonomicznych i celowościowych.
17. Zamawiający nie przewiduje możliwości składania ofert wariantowych.
18. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
19. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.

ROZDZIAŁ IV	TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA
--------------------	------------------------------------

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca realizował przedmiotową usługę przez okres **24 miesięcy od dnia podpisania umowy**.

ROZDZIAŁ V	WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA
-------------------	---

- O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania i spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego.
- Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia w wyznaczonym terminie dokumentów i oświadczeń wymienionych w tabeli:

A. Potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu oraz spełnienia warunków udziału	
Warunek udziału w postępowaniu / Przesłanki wykluczenia z postępowania	Rodzaj dokumentu

<p>1.</p>	<p>Art. 24 ust. 1 pzp</p> <p>W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13) – 22) Wykonawca <u>na wezwanie Zamawiającego</u> przedkłada:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1) informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13), 14) i 21) ustawy wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert; 2) oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo – w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji – dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności 3) oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego i zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne
<p>2.</p>	<p>Warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, o których mowa w art. 22 ust. 1b pkt. 3) uPzp:</p> <p>1) <u>zdolność techniczna</u> Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) kierownik kuchni – 1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie z minimum trzyletnim doświadczeniem w żywieniu pacjentów szpitali, 2) dietetyk dyplomowany – <p>co najmniej 3 osoby z czego:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) 2 osoby przydzielone są do kuchni ogólnej w tym jedna z tych osób musi spełniać następujące warunki <ul style="list-style-type: none"> – 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, 	<p>W celu potwierdzenie spełniania niniejszych warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawca, na żądanie Zamawiającego przedkłada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu 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 informację o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem nr 8 do SIWZ. 2. Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia - Zgodnie z załącznikiem nr 8a do siwz

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 fenylketonurię 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

2) Zdolność zawodowa:

Za spełnienie warunku Zamawiający uzna wykazanie się należytych wykonaniem:

minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji i ilościach żywieniowych nie mniejszych niż 390 osób dziennie w okresie nie krótszym niż 6 miesięcy, obejmującej łącznie:

prowadzenie kuchni ogólnej – żywienie pacjentów,
prowadzenie kuchni mlecznej i gotowanie mieszanek leczniczych, specjalistycznych dla noworodków i małych dzieci,
obsługę kuchenek oddziałowych i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta

oraz dodatkowo

minimum jednej usługi kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą z zastosowaniem dystrybucji obejmującą żywienie pacjentów chorych na

3. wykaz usług zgodnie z **załącznikiem nr 7** do SIWZ, wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, rodzaju, daty, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert

	<p>fenyloketonurię i choroby rzadkie metaboliczne (np. L-CHAD)</p> <p><i>W przypadku usług, których wartość została wyrażona w umowie w innej walucie niż PLN należy dokonać przeliczenia tej waluty na PLN przy zastosowaniu średniego kursu NBP na dzień publikacji ogłoszenia o zamówieniu (w przypadku robót rozliczanych wyłącznie w walutach innych niż PLN).</i></p>	
3.	<p>Art. 24 ust. 1 pzp</p> <p>W celu wstępnego potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca wraz ofertą składa oświadczenie własne Wykonawcy aktualne na dzień składania ofert</p>	<p>Jednolity Europejski Dokument Zamówienia - zwany dalej jednolitym dokumentem</p> <p>Informacja: Jednolity dokument można pobrać ze strony https://www.uzp.gov.pl/aktualnosci/komunikat-dotyczacy-stosowania-jednolitego-europejskiego-dokumentu-zamowienia i wypełnić w miejscach wskazanych przez Zamawiającego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ.</p> <p>UWAGA: Zamawiający informuje, że Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α w części IV jednolitego dokumentu - Kryteria kwalifikacji - i nie musi wypełniać pozostałych pozycji przywołanej sekcji.</p>
3.	<p>Art. 24 ust 5 pkt 1) Pzp</p>	<p>W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust 5 pkt 1) Wykonawca na wezwanie Zamawiającego przedkłada:</p> <p>1) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji</p> <p>Informacja: w przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności wymaganych dokumentów w formie elektronicznej pod określonym adresem internetowym ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę dokumenty</p>
4.	<p>Art. 24 ust 5 pkt 2) i 4) Pzp</p>	<p>W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust 5 pkt 2) i 4) Zamawiający dokona tej weryfikacji na podstawie posiadanych dokumentów.</p>
5.	<p>Art. 24 ust. 1 pkt 23</p>	<p>W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 składa:</p> <p>1) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23) uPzp.</p> <p>Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może</p>

		<p>przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.</p> <p><u>Informacja:</u> Zamawiający uzna zachowanie terminu 3 dni w przypadku przesłania informacji, o której mowa powyżej w formie skanu drogą elektroniczną lub faksu pod warunkiem niezwłocznego przesłania oryginału dokumentu do Zamawiającego.</p>
--	--	--

3. 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.

4. OFERTA WSPÓLNA:

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie niniejszego zamówienia, w takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 2) Oferta wspólna musi zostać przygotowana i złożona w następujący sposób:
 - a) partnerzy ustanawiają i wskazują pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - b) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Partnerów;
 - c) wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.
- 3) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenia składane na podstawie art. 25a ust. 1 uPzp, składa każdy z Wykonawców ubiegających się o zamówienie.

5. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ PODMIOTY ZAGRANICZNE:

- 1) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokument lub dokumenty, potwierdzający okoliczności, o którym mowa w art. 25 ust. 1 pkt 3) uPzp wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
- 2) Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1), zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby;
- 3) Dokument, o którym mowa w pkt 1) powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
- 4) Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

6. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCI POWIERZENIA WYKONANIA ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM:

Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest wskazać w Formularzu ofertowym zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania firm podwykonawców.

7. Dokumenty inne niż oświadczenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

ROZDZIAŁ VI

INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie zawiadomienia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy są zobligowani przekazywać wyłącznie w formie elektronicznej za pomocą dostępnej na stronie Zamawiającego Platformy zakupowej https://www.platformazakupowa.pl/wssk_wroclaw i formularza *Wyślij wiadomość* dostępnego na stronie dotyczącej danego postępowania.
2. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji jako załączniki. Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się ich datę wczytania do systemu.
3. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w:
 - a. Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych.
 - b. Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - c. Rozporządzeniu Ministra Przedsiębiorczości i Technologii z dnia 16 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z dnia 17.10.2018 r. poz. 1993).
 - d. Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 października 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych (Dz. U. z dnia 17.10.2018 r. poz. 1991).

UWAGA:

W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku nie działania platformazakupowa.pl Zamawiający może komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej zp@wssk.wroc.pl

4. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy powinni posługiwać się numerem postępowania określonym w SIWZ.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.
8. Treść zapytań bez ujawniania źródła zapytania wraz z udzielonymi wyjaśnieniami, Zamawiający przekaże wykonawcom za pośrednictwem Platformy zakupowej https://www.platformazakupowa.pl/wssk_wroclaw.
9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu do składania ofert zmienić treść niniejszej SIWZ. Dokonaną zmianę treści SIWZ Zamawiający udostępni za pośrednictwem Platformy zakupowej.
10. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

11. Jeżeli przywołana w ust. 9 zmiana prowadzi do zmiany lub sprostowania treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przekaze Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej informację o zmianie ogłoszenia o zamówieniu.
12. Jeżeli w wyniku zmiany, o której mowa w ust. 9 nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert oraz zamieści stosowne informacje za pośrednictwem Platformie zakupowej na stronach, o których mowa w ust. 8. Postanowienia ust. 6 stosuje się odpowiednio.
13. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest: Jacek Banaszak .
14. Zamawiający informuje, że przepisy ustawy Pzp nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

ROZDZIAŁ VII

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w kwocie **200 000,00 zł** (słownie: *dwieście tysięcy złotych 00/100*).
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem 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.
3. **Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.**
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/FZ – 18/2020**
5. Za termin wniesienia wadium w pieniądzu uważa się dzień wpływu środków na konto Zamawiającego.
6. **W przypadku wadium wniesionego w formie innej niż pieniężna - oryginał dokumentu wniesienia wadium (tj. opatrzonego kwalifikowanym podpisem elektronicznym osób upoważnionych do jego wystawienia) należy złożyć w formie elektronicznej wraz z ofertą.**
7. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium:
 - a) wszystkim Wykonawcom po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt. 8,
 - b) na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,
8. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczność, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia o którym mowa w art. 25a ust.1, pełnomocnictw, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3), co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
9. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - 2) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
10. Z treści gwarancji lub poręczenia, winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych, o których mowa w ust. 8 i 9 niniejszego rozdziału.
W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej winna ona być:

- 1) bez zapisu nakazującego, aby żądanie zapłaty było przekazywane Gwarantowi za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta gwarancji,
- 2) bez warunku, aby podpisy osób wystawiających żądanie zapłaty były poświadczone za zgodność przez inne osoby niż Radca Prawny.

ROZDZIAŁ VIII

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez **60 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, nie powoduje utraty wadium.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze najkorzystniejszej oferty, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

ROZDZIAŁ IX

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta musi zawierać:
 - 1) **wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ,**
 - 2) **Jednolity europejski dokument zamówienia,**
 - 3) **pełnomocnictwo zgodnie z ust. 6 niniejszego rozdziału (jeżeli dotyczy)**
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
3. Ustawa Pzp nakłada na Wykonawcę obowiązek podpisania oferty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a nie Profilem zaufanym. Kwalifikowany podpis elektroniczny powinien być wydany w jednym z państw członkowskich i musi być uznawany we wszystkich pozostałych państwach członkowskich (art. 25 eIDAS). Oznacza to, że Wykonawca powinien nabyć podpis w jednym z Państw członkowskich UE, aby był podpisem ważnym.
4. **Instrukcja złożenia oferty:**
 - 1) Wykonawca, składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia oferty dostępnego na platformazakupowa.pl w konkretnym postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
 - 2) Integralną część platformy stanowi m.in. Instrukcja składania oferty dla Wykonawcy <https://www.platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> ;
 - 3) Oferta lub wniosek powinny być sporządzone w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej, a do danych zawierających dokumenty tekstowe, tekstowo-graficzne lub multimedialne stosuje się: txt; .rft; .pdf; .xps; .odt; .ods; .odp; .doc; .xls; .ppt; .docx; .xlsx; .pptx; .csv;
 - 4) Do oferty należy dołączyć w postaci elektronicznej wszystkie wymagane dokumenty.
 - 5) Oferta wraz z wymaganymi załącznikami składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem. W procesie składania oferty na platformie taki podpis wykonawca **musi złożyć bezpośrednio na dokumencie przesłanym do systemu**¹ przy czym dodatkowe podpisanie całego pakietu dokumentów w kroku 2 **Formularza składania oferty** (po kliknięciu w przycisk „Przejdź do podsumowania”) jest opcjonalne.

¹ Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 czerwca 2017 r. w sprawie użycia środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz udostępniania i przechowywania dokumentów elektronicznych.

5. W przypadku pytań dotyczących funkcjonowania i obsługi technicznej platformy, prosimy o skorzystanie z pomocy **Centrum Wsparcia Klienta**, które udziela wszelkich informacji, rejestracji czy innych aspektów technicznych platformy, dostępnego codziennie **od poniedziałku do piątku** w godzinach **od 8:00 do 17:00** pod nr tel. **(22) 101-02-02**.

UWAGA:

Złożenie oferty na nośniku danych (np. CD, pendrive) jest niedopuszczalne, nie stanowi bowiem jego złożenia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2019 r. poz. 123).

6. Zaleca się, aby każda informacja stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa była zamieszczona w odrębnym pliku i określała przedmiot będący jej treścią wraz z uzasadnieniem (podstawą prawną utajnienia).
7. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych, w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Oznacza to, iż jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
8. Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
9. 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. 86 ust. 4 Pzp, tj.: nazwy i adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności.
10. Nie wykazanie przez Wykonawcę, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa spowoduje odtajnienie zastrzeżonych informacji.
11. Za wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa uważa się udowodnienie spełnienia łącznie następujących warunków:
 - 1) informacja ma charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny przedsiębiorstwa lub inny posiadający wartość gospodarczą,
 - 2) informacja nie została ujawniona do wiadomości publicznej,
 - 3) podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania 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.
12. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do zastosowania się do Instrukcji określonej ust. 4 niniejszego Rozdziału.
13. Jeżeli zastrzeżone przez Wykonawcę informacje nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy (np. art. 86 ust. 4 ustawy) lub odrębnych przepisów, Zamawiający zobowiązany jest do ujawnienia tych informacji w ramach prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
14. 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.
15. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od Zamawiającego wezwanie do wyjaśnienia zaoferowanej przez niego ceny w trybie art. 90 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.
16. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza składania oferty.

17. Z uwagi na to, że oferta wykonawcy są zaszyfrowane nie można ich edytować. Przez zmianę oferty lub wniosku rozumie się złożenie nowej oferty i wycofanie poprzedniej, jednak należy to zrobić przed upływem terminu zakończenia składania ofert w postępowaniu.
18. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp). Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VI niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy Pzp nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów wzoru umowy, po terminie otwarcia ofert.

ROZDZIAŁ X MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę sporządzoną zgodnie z wymaganiami niniejszej SIWZ złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej Zamawiającego pod adresem: https://www.platformazakupowa.pl/wssk_wroclaw do dnia **16.06.2020 r. o godz. 09:00**. Oferty nie mogą zostać złożone po terminie, ponieważ platforma e-usług uniemożliwia złożenie oferty po terminie.
2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **16.06.2020 r. o godz. 10:00** w Dziale Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych – Budynek nr 10 Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamieńskiego 73a.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający przy udziale osób zainteresowanych poda:
 - 1) nazwy (firm) oraz adresy wykonawców, a także
 - 2) informacje dotyczące ceny.
6. Niezwłocznie po upływie terminu składania ofert Zamawiający zamieści na platformie zakupowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) nazwy firm oraz adresy wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny i inne kryteria oceny ofert.

ROZDZIAŁ XI OPIS SPOSOBU 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 SIWZ oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
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. Cena powinna zostać określona w sposób wskazany w **załączniku nr 1** do niniejszej Specyfikacji.
4. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w wzorze umowy stanowiącej **załącznik nr 2, 5 i 6** do SIWZ.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
6. Zgodnie z art. 91 ust. 3a uPzp, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

ROZDZIAŁ XII OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAGI TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający przyjął następujące kryteria oceny ofert:

Lp.	Kryteria	Waga (znaczenie)kryterium
1	Cena (C)	60%
2	Cena najmu 1 m2 powierzchni bufetu (CNB)	25%
3	Cena najmu 1 m2 powierzchni kuchni (CN)	15%
	OGÓLEM:	100%

a) Kryterium cena zostanie wyliczona według poniższego wzoru:

Punktacja w kryterium „Cena”

Wartość punktowa kryterium cena będzie wyliczana będzie według wzoru:

C = wartość punktowa ceny

$$C = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 60\% \times 100$$

b) Punktacja w kryterium „Czynsz najmu za 1 m² powierzchni bufetu”

Wartość punktowa kryterium czynszu najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni obliczona zostanie wg wzoru:

$$CNB = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ powierzchni bufetu w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny zaoferowany w ofertach Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ powierzchni kuchni-bufet}} \times 25\% \times 100$$

Uwaga: Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni bufetu nie może być niższy niż 70 zł brutto

c) Punktacja w kryterium „Czynsz najmu za 1 m² powierzchni kuchni”

Wartość punktowa kryterium czynszu najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni obliczona zostanie wg wzoru:

$$CN = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ powierzchni kuchni w ofercie badanej}}{\text{Maksymalny zaoferowany w ofertach Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ powierzchni kuchni}} \times 15\% \times 100$$

Uwaga: Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni kuchni nie może być niższy niż 10 zł brutto

Ostateczna ocena oferty zostanie wyliczona według wzoru:

$$OC = C + CNB + CN$$

gdzie:

OC – ostateczna ocena oferty

C – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium cena

CNB - Czynsz najmu za 1 m² powierzchni bufetu

CN - Czynsz najmu za 1 m² powierzchni kuchni

2. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień treści złożonych przez nich ofert.
3. Zamawiający na podstawie art. 24aa uPzp, dokona oceny ofert na podstawie kryterium, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
4. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innego kryterium oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszej SIWZ, ustawie Pzp i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium oceny ofert, tj. uzyska największą liczbę punktów.

ROZDZIAŁ XIII

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

1. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
2. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego określonego w załączniku nr 2 do niniejszej SIWZ. Postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom.
4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.
5. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą, z zastrzeżeniem art. 94 ust.2 pkt 1) lit a) ustawy Pzp.
6. W terminie 30 dni od dnia zawarcia umowy Zamawiający przekaże ogłoszenie o udzieleniu zamówienia do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej.

ROZDZIAŁ XIV

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

ROZDZIAŁ XV

WZÓR UMOWY

1. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
2. Jako odrębny **załącznik nr 2** do SIWZ, Zamawiający zamieścił wzór umowy, który określa warunki realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego.

3. Jako odrębny załącznik nr 5 i 6 do SIWZ, Zamawiający zamieścił wzór umowy najmu oraz użyczenia, który określa warunki opcjonalnego wynajmu pomieszczeń przez Wykonawcę.

ROZDZIAŁ XVI

ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej, o których mowa w Dziale VI uPzp.

ROZDZIAŁ XVII

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 2018r., poz. 1000) 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 (a 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 71 73 29 631 (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/FZ –18/2020** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- 6) 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;
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 8) 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;
 - 9) 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 obowiązującym 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 niniejszego SIWZ stanowią:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – wzór umowy usługi żywienia

Załącznik nr 3 - JEDZ

Załącznik nr 4 - opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 5 – wzór umowy najmu

Załącznik nr 6 – wzór umowy użyczenia

Załącznik nr 7 - wykaz usług

Załącznik nr 8 - wykaz osób i podmiotów

Załącznik nr 8a - oświadczeniem o uprawnieniach

Załącznik nr 9 - umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych

FORMULARZ OFERTOWY

Zamawiający:

WOJEWÓDZKI SZPITAL SPECJALISTYCZNY WE WROCŁAWIU
ul. H. Kamińskiego 73a
51-124 Wrocław

**OFERTA NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA
PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA
SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU**

I. DANE WYKONAWCY

Nazwa i siedziba Wykonawcy*) <i>ul:</i> <i>kod:</i> <i>miejsowość:</i>
Czy Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?	[] Tak [] Nie
Forma prowadzonej działalności/ nr KRS- jeżeli dotyczy	
<i>*) w przypadku konsorcjum wpisać nazwę i siedzibę partnera oraz wpisać lidera</i> <i>ul:</i> <i>kod:</i> <i>miejsowość:</i>
NIP	
REGON	
Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym
Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem	<i>e- mail:</i> <i>fax:</i> <i>tel.:</i>

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Składam ofertę na zamówienie publiczne pn.:

**„Usługa kompleksowego żywienia pacjentów
Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu”**

III. CENA

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia za 24 miesiące wynosi:

cena netto zł +% podatek VAT
słownie
cena brutto zł
słownie:

w tym:

1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów za 24 m-ce bez względu na stosowaną dietę wynosi:

cena netto zł + % podatek VAT
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 +% podatek VAT
słownie
cena brutto zł
słownie:

2. Średnia cena jednostkowa całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę wynosizł brutto (słownie:),

w tym wkład do kotła zł brutto (słownie:).

3. Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni bufetu w wysokości:

cena netto zł +% podatek VAT
słownie
cena brutto zł
słownie:

Uwaga

- Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni bufetu nie może być niższy niż 70 zł brutto.

4. Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni kuchni w wysokości:

cena netto zł +% podatek VAT
słownie
cena brutto zł
słownie:

Uwaga

- Czynsz najmu za 1 m² wynajmowanej powierzchni kuchni nie może być niższy niż 10 zł brutto.

Wynagrodzenie należne Wykonawcy należy przelać na rachunek bankowy o następującym numerze [.....] prowadzony przez bank.....

IV. OŚWIADCZENIA I ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że:

- 1) w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia;
- 2) uważam się za związanego, niniejszą ofertą na okres **60 dni** licząc od dnia otwarcia ofert;
- 3) wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu przetargowym oświadczenia złożyłem ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych.

2. W przypadku przyznania zamówienia zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

3. Wyznaczam osoby do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy:

..... e-mail: tel./fax:.....;
..... e-mail: tel./fax:.....;

****wybrać odpowiednio, niepotrzebne skreślić**

4. Oświadczam, że pracownicy zatrudnieni przez Wykonawcę i Podwykonawcę do świadczenia Usługi, 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 2018 r. poz. 917 ze zm.).

15. Zobowiązuję się do posiadania przez cały okres obowiązywania Umowy ubezpieczenia 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.

W związku z powyższym zobowiązuję się do przedłożenia Zamawiającemu przed podpisaniem umowy kserokopii dokumentu, poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, potwierdzającego zawarcie umowy ubezpieczenia, warunków odpowiedzialności ubezpieczyciela oraz dowodu opłacenia składki. Dokumenty te stanowiąc będą Załączniki do umowy na usługę żywienia.

V. POTWIERDZENIE WNIESIENIA WADIUM

Wykonawca oświadcza, że wniósł wadium przed upływem terminu składania ofert w wysokości:
..... zł w formie

Nazwa banku i numer konta na które Zamawiający powinien dokonać zwrotu wadium
(wypełnić jeżeli dotyczy)

.....

VI. PODWYKONAWCY (wypełnić, jeżeli dotyczy)

Dostawy objęte przedmiotowym zamówieniem zamierzam wykonać **samodzielnie/wykonać przy udziale podwykonawców***.

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

1)w zakresie

**) wybrać odpowiednio*

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

VII. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

Korzystając z uprawnienia nadanego treścią art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. 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 2003 r., nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) 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 odrębnej kopercie wewnętrznej, a na ich miejscu w dokumentacji zamieszczone stosowne odsyłacze.*

VIII. SPIS TREŚCI

Integralną część oferty stanowią:

- 1)
- 2)

Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby
uprawnionej do prezentowania Wykonawcy)

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO CENOWY
DIET I MIESZANEK**

L.P.	NAZWA PRODUKTU	Cena jedn. netto 1 litra/szt.	VAT %	Cena jedn. Brutto 1 litra/szt.
1	Bebiko1 (B1)			
2	Bebiko2 (B2)			
3	Bebiko3 (B3)			
4	BEBILON 1 (BEB1)			
5	BEBILON 2 (BEB2)			
6	BEBILON 3 (BEB3)			
7	BEBILON COMFORT (BEB COMF)			
8	BEBILON HA 1 (BEB HA1)			
9	BEBILON HA2 (BEB HA2)			
10	BEBILON AR (BEB AR)			
11	BEBILON PEPTI 1 (BEB PEP1)			
12	BEBILON PEPTI2 (BEB PET2)			
13	BEBILON PEPTI MCT (BEB PEP MCT)			
14	BEBILON NENATAL (NEN)			
15	BEBILON NUTRITON (BEB NUTR)			
16	BEBILON BEZ LAKTOZY (BEB b/L)			
17	PRENAN (PRE)			
18	SINLAK (SIN)			
19	NAN 1 (NAN1)			
20	NAN2 (NAN2)			
21	NAN 3 (NAN3)			
22	NAN HA 1 (NAN HA1)			
23	NAN HA 2 (NAN HA2)			
24	FANTOMALT (FAN)			
25	ENFAMIL 1 (ENF1)			
26	ENFAMIL 2 (ENF 2)			
27	NUTRAMIGEN LGG1 (NUTR1)			
28	NUTRAMIGEN LGG2 (NUTR2)			
29	NUTRAMIGEN LGG3 (NUTR3)			
30	HUMANA MCTII (MCTII)			
31	HUMANA HN (HN)			
32	KASZA KUKURYDZIANA (KK)			
33	KASZA MANNA (KM)			
34	KLEJ RYŻOWY NA WODZIE (KR/W)			
35	KLEJ RYŻOWY Z JABŁKIEM (KR+JABŁ)			
36	KISIEL (KIS)			
37	KISIEL Z JABŁKIEM (KIS+ JABŁ)			
38	ZUPA JARZYNOWA (KJ)			
39	ZUPA JARZYNOWA ZMIĘSEM (KJ+M)			

40	ZUPA JARZYNOWA Z ŻÓŁTKIEM (KJ+Ż)			
41	HOMOGEEMAT (HOMOG)			
42	SIEMIE LNIANE (SIEM LN)			
43	MARCHWIANKA (MARCH)			
44	HERBATA (H)			
45	WODA PRZEGOTOWANA (WP)			
46	BUTELKI STERYLNE			

.....
(podpis osoby
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

UMOWA – 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/FZ –18/2020) Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do: świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w obiektach położonych przy:
 - a. ul H. Kamińskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - *zwanym dalej Szpitalem.*
 - b. 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 pomieszczenia kuchni centralnej, kuchni mlecznej, bufetu, szpitalnych kuchенок oddziałowych o łącznej powierzchni 1589,86 m² wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnej umowie.
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. Cennik pozostaje niezmienny przez cały okres obowiązywania umowy.
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 służącego 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 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 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 płytke, 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 mikrofali wraz z jednorazowymi sztućcami - około 400 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 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,
- 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.2019 poz. 701)
- 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. 2019 poz. 1252), 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 doprowiantowania do obiadu) codziennie do godziny 9:30,
- 29) 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,
- 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
- 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 taktce wydawania posiłku przebywa na badaniach,
- 35) 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,
- 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 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 Rozporządzeniu 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. 1 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 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, Zamawiający udostępni pomieszczenie gdzie odbywać się będą konsultacje, dokładne terminy konsultacji zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą po podpisaniu umowy z tego obowiązku Zamawiający może zwolnić Wykonawcę w drodze jednostronnego oświadczenia,
 - 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 Rozporządzeniu 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. 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 świadczący Usługi 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 Usługi 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.
 5. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do uczestniczenia w naradach koordynacyjnych organizowanych przez Zamawiającego. Narady będą odbywać się wg potrzeb Zamawiającego, przynajmniej raz w miesiącu.

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 2018 r. poz. 917 ze zm.) zgodnie z oświadczeniem załączonym do oferty.
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 § 4 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 odpowiedniej, zgodnej z zaleceniami lekarskimi diety,
- 3) szkody w mieniu i na osobach powstałe 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 kuchенок oddziałowych,
- 8) niezabezpieczenie okien kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz kuchенок 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) przekazania Wykonawcy w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi regulaminów i procedur obowiązujących u Zamawiającego,
 - 4) 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 umów 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 do dniar. z możliwością jej przedłużenia przez strony.
2. Umowa wygasa również w przypadku kiedy łączne wynagrodzenie należne Wykonawcy przekroczy kwotę wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu zamówienia przez 24 miesiące o której mowa w par. 9 ust. 1 niniejszej Umowy.
3. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy:
 - badanie opinii pacjentów wskazywać będzie, że przygotowywane przez Wykonawcę posiłki są niesmaczne,
 - powtarzającego się niewłaściwego wykonywania obowiązków przez Wykonawcę,
4. Umowa może zostać rozwiązana przez Zamawiającego bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku gdy:
 - rozwiązana zostanie umowa najmu z nr łącząca Strony,
 - przygotowywania posiłków w kuchni zewnętrznej bez zgody Zamawiającego, przy czym skorzystanie z tego uprawnienia nie wyłącza po stronie Zamawiającego uprawnienia do obciążenia Wykonawcy karą umowną o której mowa w par. 12 ust. 1 pkt. 17,
 - jeżeli wobec Zamawiającego lub Wykonawcy zastosowano karę z powodu naruszenia przepisów sanitarno – epidemiologicznych lub innych przepisów (sensu largo), w związku ze świadczoną usługą,

§ 9

WYNAGRODZENIE WYKONAWCY

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia przez 24 miesiące do kwoty :

cena netto zł netto
 słownie
 cena brutto zł
 słownie:

w tym:

- 1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów przez 24 miesiące bez względu na stosowaną dietę wynosi:

cena netto zł netto
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:

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

cena netto zł netto
słownie
cena brutto zł
słownie:

W tym wkład do kotła:

cena netto zł netto
słownie
cena brutto zł
słownie:

3. Podatek VAT zostanie doliczony do ceny netto zgodnie z obowiązującymi przepisami o podatkach.
4. 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.
5. Wynagrodzenie za świadczenie usług objętych zakresem niniejszej umowy będzie rozliczane w okresach miesięcznych.
6. 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 obowiązującego u Wykonawcy stanowiącego załącznik nr 5 do umowy (określonych w ofercie Wykonawcy w załączniku nr 1.1 do Formularza ofertowego).
7. 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.
8. Wykonawca wystawi fakturę nie później niż 15-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wykonano usługę.

9. 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
10. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, doręczonej wraz z potwierdzonym zestawieniem o którym mowa w ust. 9 powyżej, na rachunek bankowy Wykonawcy prowadzony przez o nr
11. Za datę zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 10

OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW

1. Wykonawca wyznacza Kierownika obiektu w osobie:
..... tel.:, e-mail:
2. Zamawiający wyznacza zespół nadzorujący w składzie:
 - 1) tel.:, e-mail:
 - 2) tel.:, e-mail:
3. Do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej umowy upoważnieni są:
 - 1) ze strony Wykonawcy tel.:, e-mail
 - 2) ze strony Zamawiającego
 - a) tel.....e-mail.....
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,
 - 2) w przypadku podania posiłku niezgodnego z jadłospisem dekadowym w wysokości dwukrotności ceny jednostkowej całodobowego żywienia jednego pacjenta określonej w ofercie Wykonawcy za każdy przypadek uchybienia to jest każdy niezgodny 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 w obowiązującym harmonogramie 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 i pozostałych kosztów Zamawiającego,
 - 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 wynagrodzeniem 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.

§ 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 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,
 - 3) 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,
 - 4) 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,
 - 5) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych,
 - 6) 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,
 - 7) 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.
 - 8) niezrealizowania przedmiotu umowy w terminie określonym w § 6 umowy, w przypadku braku pacjentów dla których zamówiony został produkt, Zamawiający może przedłużyć umowę na okres do 3 miesięcy.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 1 pkt 1), będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu Umowy zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi Umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług oraz wyłącznie do części przedmiotu Umowy, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług.
3. W wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1 pkt 1) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowej stawki podatku VAT.

§ 16 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 2018 r. poz. 1000 ze zm.) oraz Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (Dz.U.U.E.L.2016.119.1 z dnia 2016.05.04);
 - 2) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - chronione na podstawie ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2018 r. poz. 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 § 4 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.

§ 17 PRAWO OPCJI

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość skorzystania z prawa opcji, o którym mowa w art. 34 ust. 5 ustawy Prawo Zamówień Publicznych w ramach której zakłada wydłużenie okresu obowiązywania umowy.
2. Zamawiający może skorzystać z prawa opcji pod warunkiem, że:
 - 1) szacunkowa wielkość prawa opcji będzie stanowiło 30 % zamówienia podstawowego,
 - 2) prawo opcji realizowane będzie na takich samych warunkach i terminach jak zamówienie podstawowe,
 - 3) cena jednostkowa prawa opcji będzie identyczna jak zamówienia podstawowego, określonego w formularzu cenowym dołączonym do oferty Wykonawcy,
3. O zamiarze skorzystania z prawa opcji Zamawiający poinformuje Wykonawcę odrębnym pismem. W przypadku złożenia przez Zamawiającego oświadczenia w tym zakresie, umowa ulega przedłużeniu o wskazany w oświadczeniu okres.

§ 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 Zamawiającego.
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:

1. Załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy
2. Załącznik nr 2 - opis przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 3 - umowa najmu
4. Załącznik nr 4 - umowa użyczenia
5. Załącznik nr 5 - cennik Wykonawcy

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. Adres publikacyjny stosownego ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej

Adres publikacyjny stosownego ogłoszenia 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	Odpowiedź:
Nazwa:	Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
<i>Jakiego zamówienia dotyczy niniejszy dokument?</i>	Odpowiedź: przetarg nieograniczony
Tytuł lub krótki opis udzielanego zamówienia	USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU
Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający (jeżeli dotyczy)	Szp/FZ – 18/2020

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

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: Telefon: Adres e-mail: Adres internetowy (adres www) (jeżeli dotyczy):	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informacje ogólne:	Odpowiedź:
Czy wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie
<u>Jedynie w przypadku gdy zamówienie jest zastrzeżone:</u> czy wykonawca jest zakładem pracy chronionej, „przedsiębiorstwem społecznym” lub czy będzie realizował zamówienie w ramach programów zatrudnienia chronionego? Jeżeli tak, 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 (wstępnego) kwalifikowania)?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Nie dotyczy
Jeżeli tak: 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. a) Proszę podać nazwę wykazu lub zaświadczenia i odpowiedni numer rejestracyjny lub numer zaświadczenia, jeżeli dotyczy: b) Jeżeli poświadczenie wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia jest dostępne w formie elektronicznej, proszę podać: c) Proszę podać dane referencyjne stanowiące podstawę wpisu do wykazu lub wydania zaświadczenia oraz, w stosownych przypadkach, klasyfikację nadaną w urzędowym wykazie:-	a) [.....] b) (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....].[.....][.....][.....] c) [.....]

<p>d) Czy wpis do wykazu lub wydane zaświadczenie obejmują wszystkie wymagane kryteria kwalifikacji? Jeżeli nie: Proszę dodatkowo uzupełnić brakujące informacje w części IV w sekcjach A, B, C lub D, w zależności od przypadku. WYŁĄCZNIE jeżeli jest to wymagane w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia:</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? Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</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>Rodzaj uczestnictwa:</p>	<p>Odpowiedź:</p>
<p>Czy wykonawca bierze udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia wspólnie z innymi wykonawcami ?</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>Jeżeli tak:</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 biorącej udział:</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p>
<p>Części</p>	<p>Odpowiedź:</p>
<p>W stosownych przypadkach wskazanie części zamówienia, w odniesieniu do której (których) wykonawca zamierza złożyć ofertę.</p>	<p>[]</p>

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:

<p>Osoby upoważnione do reprezentowania, o ile istnieją:</p>	<p>Odpowiedź:</p>
<p>Imię i nazwisko, wraz z datą i miejscem urodzenia, jeżeli są wymagane:</p>	<p>[.....], [.....]</p>

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

Zależność od innych podmiotów:	Odpowiedź:
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

D: INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW, NA KTÓRYCH ZDOLNOŚCI WYKONAWCA NIE POLEGA

(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 tak i o ile jest to wiadome , 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: udział w organizacji przestępczej; korupcja; nadużycie finansowe; przestępstwa terrorystyczne lub przestępstwa związane z działalnością terrorystyczną pranie pieniędzy lub finansowanie terroryzmu praca dzieci i inne formy handlu ludźmi	
Podstawy związane z wyrokami skazującymi za przestępstwo na podstawie przepisów	Odpowiedź:

krajowych stanowiących wdrożenie podstaw określonych w art. 57 ust. 1 wspomnianej dyrektywy:	
Czy w stosunku do samego wykonawcy bądź jakiegokolwiek osoby będącej członkiem organów administracyjnych, zarządzających lub nadzorczych wykonawcy, lub posiadającej w przedsiębiorstwie wykonawcy uprawnienia do reprezentowania, uprawnienia decyzyjne lub kontrolne, wydany został prawomocny wyrok z jednego z wyżej wymienionych powodów, orzeczeniem sprzed najwyżej pięciu lat lub w którym okres wykluczenia określony bezpośrednio w wyroku nadal obowiązuje?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać: (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....][.....]
Jeżeli tak , proszę podać: a) datę wyroku, określić, których spośród punktów 1–6 on dotyczy, oraz podać powód(-ody) skazania; b) wskazać, kto został skazany []; c) w zakresie, w jakim zostało to bezpośrednio ustalone w wyroku:	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): [.....][.....][.....][.....]
W przypadku skazania, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu wykazania swojej rzetelności pomimo istnienia odpowiedniej podstawy wykluczenia („samooczyszczenie”)?	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie
Jeżeli tak , proszę opisać przedsięwzięte środki	[.....]

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

Płatność podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne:	Odpowiedź:	
Czy wykonawca wywiązał się ze wszystkich obowiązków dotyczących płatności podatków lub składek na ubezpieczenie społeczne , 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	
Jeżeli nie , proszę wskazać: a) państwo lub państwo członkowskie, którego to	Podatki	Składki na ubezpieczenia społeczne

<p>dotyczy;</p> <p>b) jakiej kwoty to dotyczy?</p> <p>c) w jaki sposób zostało ustalone to naruszenie obowiązków:</p> <p>1) w trybie decyzji sądowej lub administracyjnej:</p> <p>Czy ta decyzja jest ostateczna i wiążąca?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proszę podać datę wyroku lub decyzji. - W przypadku wyroku, o ile została w nim bezpośrednio określona, długość okresu wykluczenia: <p>2) w inny sposób? 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>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>- [.....]</p> <p>- [.....]</p> <p>c2) [...]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat: [.....]</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p> <p>c1) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie - <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie - [.....] - [.....]</p> <p>c2) [...]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli tak, 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): [.....][.....][.....]</p>	

C: PODSTAWY ZWIĄZANE Z NIEWYPŁACALNOŚCIĄ, KONFLIKTEM INTERESÓW LUB WYKROCZENIAMI ZAWODOWYMI

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.

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

<p>c) zawarł układ z wierzycielami; lub d) znajduje się w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych; lub e) jego aktywami zarządza likwidator lub sąd; lub f) jego działalność gospodarcza jest zawieszona? Jeżeli tak:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Proszę podać szczegółowe informacje: – Proszę podać powody, które pomimo powyższej sytuacji umożliwiają realizację zamówienia, z uwzględnieniem mających zastosowanie przepisów krajowych i środków dotyczących kontynuowania działalności gospodarczej. <p>Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<ul style="list-style-type: none"> – [.....] – [.....] <p>(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]</p>
<p>Czy wykonawca jest winien poważnego wykroczenia zawodowego? 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 Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki: [.....]</p>
<p>Czy wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienia mające na celu zakłócenie konkurencji? 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 Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki: [.....]</p>
<p>Czy wykonawca wie o jakimkolwiek konflikcie interesów spowodowanym jego udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia? Jeżeli tak, 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 doradzał(-o) instytucji zamawiającej lub podmiotowi zamawiającemu bądź był(-o) w inny sposób zaangażowany(-e) w przygotowanie postępowania o udzielenie zamówienia? Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[...]</p>
<p>Czy wykonawca znajdował się w sytuacji, w której wcześniejsza umowa w sprawie zamówienia publicznego, wcześniejsza umowa z podmiotem zamawiającym lub wcześniejsza umowa w</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>

<p>sprawie koncesji została rozwiązana przed czasem, lub w której nałożone zostało odszkodowanie bądź inne porównywalne sankcje w związku z tą wcześniejszą umową? Jeżeli tak, proszę podać szczegółowe informacje na ten temat:</p>	<p>[...]</p> <p>Jeżeli tak, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? <input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki: [.....]</p>
<p>Czy wykonawca może potwierdzić, że: nie jest winny poważnego wprowadzenia w błąd przy dostarczaniu informacji wymaganych do weryfikacji braku podstaw wykluczenia lub do weryfikacji spełnienia kryteriów kwalifikacji; b) nie zataił 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 PRZEWDZIANE W PRZEPISACH KRAJOWYCH PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO INSTYTUCJI ZAMAWIAJĄCEJ LUB PODMIOTU ZAMAWIAJĄCEGO

Podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym	Odpowiedź:
<p>Czy mają zastosowanie podstawy wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym 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): [.....][.....][.....]</p>
<p>W przypadku gdy ma zastosowanie którakolwiek z podstaw wykluczenia o charakterze wyłącznie krajowym, czy wykonawca przedsięwziął środki w celu samooczyszczenia? Jeżeli tak, proszę opisać przedsięwzięte środki:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>[.....]</p>

Część IV: Kryteria kwalifikacji

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

α : 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 α 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
1) Figuruje w odpowiednim rejestrze zawodowym lub handlowym prowadzonym w państwie członkowskim siedziby wykonawcy: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:	[...] (adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....].[.....].[.....]
2) W odniesieniu do zamówień publicznych na usługi: Czy konieczne jest posiadanie określonego zezwolenia lub bycie członkiem 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”) roczny obrót w ciągu określonej liczby lat obrotowych wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący: i/lub	rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta rok: [.....] obrót: [.....] [...] waluta

<p>1b) Jego średni roczny obrót w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący (-): Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p>{liczba lat, średni obrót}: [.....], [.....] [...] waluta</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji}: [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Jego roczny („specyficzny”) obróć w obszarze działalności gospodarczej objętym zamówieniem i określonym w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia w ciągu wymaganej liczby lat obrotowych jest następujący:</p> <p>i/lub</p> <p>2b) Jego średni roczny obrót w przedmiotowym obszarze i w ciągu określonej liczby lat wymaganej w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia jest następujący: 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 wskaźników finansowych 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 — oraz wartość}: [.....], [.....]</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji}: [.....][.....][.....]</p>
<p>5) W ramach ubezpieczenia z tytułu ryzyka zawodowego 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 innych ewentualnych wymogów ekonomicznych lub finansowych, które mogły zostać określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia, wykonawca oświadcza, że Jeżeli odnośna dokumentacja, która mogła 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>

C: ZDOLNOŚĆ TECHNICZNA I ZAWODOWA

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 zamówień publicznych na roboty budowlane: W okresie odniesienia wykonawca wykonał następujące roboty budowlane określonego rodzaju: Jeżeli odnośna dokumentacja dotycząca zadowolającego 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 zamówień publicznych na dostawy i zamówień publicznych na usługi: W okresie odniesienia wykonawca zrealizował następujące główne dostawy określonego rodzaju lub wyświadczył następujące główne usługi określonego rodzaju: Przy sporządzaniu wykazu proszę podać kwoty, daty i odbiorców, zarówno publicznych, jak i prywatnych:</p>	<p>Liczba lat (okres ten został wskazany w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): [...]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="width: 25%;">Opis</th> <th style="width: 25%;">Kwoty</th> <th style="width: 25%;">Daty</th> <th style="width: 25%;">Odbiorcy</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Opis	Kwoty	Daty	Odbiorcy				
Opis	Kwoty	Daty	Odbiorcy						
<p>2) Może skorzystać z usług następujących pracowników technicznych lub służb technicznych, w szczególności tych odpowiedzialnych za kontrolę jakości: W przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane wykonawca będzie mógł się zwrócić do następujących pracowników technicznych lub służb technicznych o wykonanie robót:</p>	<p>[.....] [.....]</p>								
<p>3) Korzysta z następujących urządzeń technicznych oraz środków w celu zapewnienia jakości, a jego zaplecze naukowo-badawcze jest następujące:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Podczas realizacji zamówienia będzie mógł stosować następujące systemy zarządzania łańcuchem dostaw i śledzenia łańcucha dostaw:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) W odniesieniu do produktów lub usług o złożonym charakterze, które mają zostać dostarczone, lub – wyjątkowo – w odniesieniu do produktów lub usług o szczególnym przeznaczeniu: Czy wykonawca zezwoli na przeprowadzenie kontroli swoich zdolności produkcyjnych lub zdolności technicznych, a w razie konieczności także dostępnych mu środków naukowych i badawczych, jak również środków kontroli</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>								

<p>jakości?</p>	
<p>6) Następującym wykształceniem i kwalifikacjami zawodowymi legitymuje się: a) sam usługodawca lub wykonawca: lub (w zależności od wymogów określonych w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia): b) jego kadra kierownicza:</p>	<p>a) [.....] b) [.....]</p>
<p>7) Podczas realizacji zamówienia wykonawca będzie mógł stosować następujące środki zarządzania środowiskowego:</p>	<p>[.....]</p>
<p>8) Wielkość średniego rocznego zatrudnienia u wykonawcy oraz liczebność kadry kierowniczej w ostatnich trzech latach są następujące</p>	<p>Rok, średnie roczne zatrudnienie: [.....], [.....] [.....], [.....] [.....], [.....] Rok, liczebność kadry kierowniczej: [.....], [.....] [.....], [.....]</p>
<p>9) Będzie dysponował następującymi narzędziami, wyposażeniem zakładu i urządzeniami technicznymi na potrzeby realizacji zamówienia:</p>	<p>[.....]</p>
<p>10) Wykonawca zamierza ewentualnie zlecić podwykonawcom następującą część (procentową) zamówienia:</p>	<p>[.....]</p>
<p>11) W odniesieniu do zamówień publicznych na dostawy: 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 odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p><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): [.....][.....][.....]</p>
<p>12) W odniesieniu do zamówień publicznych na dostawy: Czy wykonawca może przedstawić wymagane zaświadczenia sporządzone przez urzędowe instytuty lub agencje kontroli jakości o uznanych kompetencjach, potwierdzające zgodność produktów poprzez wyraźne odniesienie do specyfikacji technicznych lub norm, które zostały określone w stosownym ogłoszeniu lub dokumentach zamówienia? Jeżeli nie, proszę wyjaśnić dlaczego, i wskazać, jakie inne środki dowodowe mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie [...] {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>Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenia sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymaganych norm zapewniania jakości, w tym w zakresie dostępności dla osób niepełnosprawnych?</p> <p>Jeżeli nie, 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:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>{.....}{.....}</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}}</p>
<p>Czy wykonawca będzie w stanie przedstawić zaświadczenia sporządzone przez niezależne jednostki, poświadczające spełnienie przez wykonawcę wymogów określonych systemów lub norm zarządzania środowiskowego?</p> <p>Jeżeli nie, proszę wyjaśnić dlaczego, i określić, jakie inne środki dowodowe dotyczące systemów lub norm zarządzania środowiskowego mogą zostać przedstawione: Jeżeli odnośna dokumentacja jest dostępna w formie elektronicznej, proszę wskazać:</p>	<p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p> <p>{.....}{.....}</p> <p>{adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): {.....}{.....}{.....}}</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>W następujący sposób spełnia obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria lub zasady, które mają być stosowane w celu ograniczenia liczby kandydatów:</p> <p>W przypadku gdy wymagane są określone zaświadczenia lub inne rodzaje dowodów w</p>	<p>{.....}</p> <p><input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie</p>

formie dokumentów, proszę wskazać dla każdego z nich, czy wykonawca posiada wymagane dokumenty: Jeżeli niektóre z tych zaświadczeń lub rodzajów dowodów w formie dokumentów są dostępne w postaci elektronicznej, proszę wskazać dla każdego z nich:	(adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji): [.....][.....][.....]
---	--

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, lub

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

Niżej podpisany(-a)(-i) oficjalnie wyraża(-ją) zgodę na to, aby [wskazać instytucję zamawiającą lub podmiot zamawiający określone w części I, sekcja A] uzyskać(-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 [określić postępowanie o udzielenie zamówienia: (skrótowy opis, adres publikacyjny w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, numer referencyjny)].

Data, miejscowość oraz podpis(-y): [.....]

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DO SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW
WOJEWÓDZKIEGO SZPITALA SPECJALISTYCZNEGO WE WROCŁAWIU
zwany dalej OPZ**

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	ILOŚĆ DZIENNE	ILOŚĆ ROCZNE
I	Żywienie podstawowe	135	49 275
	(w tym dieta mamy)	50	18250
I a	Dieta bogatobiałkowa	2	730
II	Dieta łatwo strawna	105	38 325
II a	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	7	2 555
II b	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	2	730
III	Dieta papkowa	4	1 460
III a	Dieta płynna wzmocniona	8	2 920
III b	Dieta płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	1	365
IV	Dieta ubogoenergetyczna	1	365
V	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów Tłuszczowych	1	365
VI	Dieta bogatobiałkowa	2	733
VII	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych Węglowodanów	85	31 025
VII a	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w nadwadze lub otyłości	1	365
VIII	Dieta niskobiałkowa	1	365
IX	Dieta indywidualna	9	3 285

	Dieta bezglutenowa		
	Dieta ziemniaczana		
	Dieta niskosodowa		
	Dieta ubogopotasowa		
	Dieta bezmleczna		
	Dieta w fenylketonurii		
	Dieta L-CHAD		
	Dieta w biegunce		
X	Dieta ścisła	5	1 825
X a	Żywnienie chorych bezpośrednio po ścisłych dietach (bułka z masłem, ziemniaki, marchew gotowana, obojętne płyny	1	365
X b	Dieta przygotowana na bazie diety łatwo strawnej (bez zupy mlecznej, sosów, surówek, sałatek).	1	365
	Dzieci	30	10 950
	Inne diety - zalecane dla pacjentów, którzy wymagają innej diety specjalistycznej nie ujętej w tym katalogu.	1	365
RAZEM		402	146 733

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

DZIENNE ŚREDNIE ILOŚCI POSILKÓW

NAZWA POSILKU	DZIENNA ILOŚĆ POSILKÓW
I śniadanie	402
II śniadanie	223
Obiad	402
Kolacja	402
II kolacja	85

ZESTAWIENIE DIET/ MIESZANEK SPORZĄDZANYCH PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNA

L.P.	NAZWA PRODUKTU	2018	2019 (do 08.2019)
		ILOŚĆ W LITRACH	
1	B1-Bebiko 1	86,70	143,30
2	B1/KR	4,80	21,10
3	B2/KR	4,10	31,70
4	BEBILON 2	61,05	42,55
5	BEBILON 1	195,00	129,05
6	KK -KASZA KUKURYDZIANA	4,75	0,00
7	KK/W	0,40	2,50
8	KR/W	19,85	5,80
9	KR+ JABŁKO	3,95	6,45
10	KISIEL	51,45	18,15
11	KISIEL+ JABŁKO	18,15	23,50
12	BUDYŃ	0,00	0,75
13	HOGOMENAT	7,75	3,60

14	MARCHWIANKA	4,65	0,50
15	MARCH+ RYŻ	0,60	0,00
16	KJ	44,80	25,50
17	KJM	222,40	279,10
18	HERBATA	1 005,80	744,70
19	WODA PRZEGOTOWANA	95,20	72,50
20	BEBIKO3R	9,95	13,50
21	NAN 1	274,70	147,00
22	NAN2	5,65	9,95
23	NAN 3	8,80	9,70
24	NAN1/ KR	10,20	3,60
25	NAN HA/KR	15,75	1,50
26	KASZA MANNA	14,80	14,15
27	NENATAL	64,10	45,15
28	MCTII	39,60	82,30
29	MCT/KR	0,00	0,00
30	NUTRAMIGEN	179,50	110,80
31	PRENAN	15,70	3,10
32	BEB PEPTI /KR	0,00	0,00
33	NUTR/KR	0,00	0,00
34	BEBILON PEPTI	113,75	60,45
35	BEBILON PEPTI MCT	89,40	12,10
36	BEBILON COMFORT	14,60	2,20
37	SINLAK	7,20	2,30
38	ENFAMIL 1	16,45	5,60
39	ENFAMIL 2	8,20	5,00
40	BEBILON AR	41,90	36,45
41	BEBILON 2 /KR	11,70	0,00
42	FANTOAMALT	14,00	16,55
43	NUTRITON	47,45	1,20
44	BEB PEPTI MCT/KR	0,00	0,00
45	BEBILON HA	10,10	12,90
46	BEBILON 3	32,25	32,95
47	HUMANA SL	0,00	0,00

L.P.	NAZWA PRODUKTU	2018	2019 (do 08.2019)
1	ILOŚĆ WYDANYCH SZTUK BUTELEK PO PROCESIE STERYLIZACJI	19 696,00	13 935,00

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 2017r.

3. Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. 2019 poz. 155) 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.
- 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 fenyloketonurię i inne rzadkie choroby metaboliczne, zgodnie z indywidualnym zleceniem lekarza i zaleceniami dietetyka Zamawiającego oraz uwzględnienie w dietach potraw okolicznościowych z okazji Świąt 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, które będą się odbywały nie rzadziej niż jeden raz w okresie trwania umowy ,
- 15) zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytke, 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 wyparzenie, naczyń stołowych, kubków oraz sztućców ma się odbywać w kuchenkach oddziałowych w profesjonalnych maszynach do mycia i wyparzenia,
- 22) mycie i dezynfekcja wózków transportowych (typu bemar) ma się odbywać w wyznaczonych pomieszczeniach,
- 23) 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,
- 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. 701)
- 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. 2019 poz. 1252), 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
- 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 taktce 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 kuchennej 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 Rozporządzeniu 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. 1 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, Zamawiający udostępni pomieszczenie gdzie odbywać się będą konsultacje, dokładne terminy konsultacji zostaną ustalone pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą po podpisaniu umowy
z tego obowiązku Zamawiający może zwolnić Wykonawcę w drodze jednostronnego oświadczenia,
- 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 Rozporządzeniu 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 Zamiejskowy – 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 zamiejskowego 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
 - papryka świeża, papryka konserwowa, 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 kamieńskiego – 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, jaglana, 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 – 80/120g (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 – 80/120g
 - 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 – 80/120g
 - śledź po japońsku – 80/90g
 - w/w potrawy rybne – 2 razy w dekadzie

Uwaga: mięso i ryby w formie smażonej mogą się pojawić tylko 3 razy w dekadzie.
Zamawiający zakazuje stosowania mięsa ryby Pangi (w tym: *Megalaspis cordyla*, *Pangasianodon hypophthalmus*, *Pangasius pangasius*)
 - e) potrawy półmięsne (waga porcji na talerzu)
 - gołąbki w sosie pomidorowym – 200/120g
 - bigos – 300g
 - makaron z mięsem i warzywami – 300g
 - łazanki – 300g
 - risotto z sosem pomidorowym – 300/120g
 - 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./120g
 - kotlet z jajka – 100g
 - naleśniki z serem z polewą owocową lub jogurtową – 2 szt. (250g)/120g
 - makaron z serem z polewą jogurtową – 200/100/100g
 - 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
- 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 – 200g, jogurt owocowy – 200g, galaretka owocowa – 200g, mleko 2% - 200ml + biszkopty – 30g, jabłko gotowane (minimum 150g) – 1 szt.
- b) VII (dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów) – kisiel bez cukru – 200g, budyń bez cukru – 200g, jogurt naturalny – 200g, soki warzywne – 200ml, surówki warzywne lub sałatki – 200g.
- c) dla dzieci ze wszystkich grup wiekowych: budyń, kisiel, jogurt, biszkopty, owoce
- 5) Zamawiający wymaga uzupełnienia jadłospisów o drugie śniadania dla całego oddziału zamiejscowego:
- a) kisiel – 200g, budyń – 200g, galaretka owocowa – 200g, jogurt naturalny – 200g, soki warzywne – 200ml lub inne,
- b) herbata owocowa – 200ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,
- c) herbata owocowa – 200ml + 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 – 200g, jogurt naturalny – 200g, owoce lub inne,
- b) herbata owocowa – 200ml + bułka drożdżowa lub maślana – dwa razy w dekadzie,
- c) herbata owocowa – 200ml + 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):
- d) 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:
- e) wędlina – 30g, jajko – 1 szt., ser trójkąt – 1 szt., twaróg krojony – 30g, ser plastry – 2 szt.,
- 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, podwieczorek, 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. Świadczeniodawca 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 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 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.

ZAŁOŻENIA DIETY PODSTAWOWEJ	
Energia	2200 kcal
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 do tolerancję do 5% na wystąpienie różnic przedstawionych założeń.

- Bieżące zapewnienie herbaty czarnej lub owocowej około 0,5 l/dobę na każdego pacjenta między posiłkami.
- 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.
- 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.
- 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 szydło@wssk.wroc.pl oraz tarasinski@wssk.wroc.pl Przekazany jadłospis musi spełniać wymogi co do treści określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 sierpnia 2019 r. w sprawie programu pilotażowego "Standard szpitalnego żywienia kobiet w ciąży i w okresie poporodowym - Dieta Mamy"
- Dietetyk Zamawiającego codziennie przekazuje Wykonawcy zbiorcze zestawienie diet. Dietetyk Zamawiającego raz na dekadę uzgadnia z Wykonawcą zestawienie ilości wydawanych posiłków na poszczególne oddziały.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązującego rozdziału ciągów komunikacyjnych u Zamawiającego na stronę czystą i stronę brudną.
- Stan ilościowy pacjentów przewidzianych na kolację Zamawiający przekazuje Wykonawcy do godziny 11:00 każdego dnia, od godziny 11:00 do 17:00 doprowiantowania.
- 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 oddziałów dziecięcych	Od godz.15:30-15:45	
5	Kolacja + 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	Od godz. 7:15-7:30	
2	II Śniadanie	Od godz. 9:40-9:55	
3	Obiad	Od godz. 13:45-14:05	Do godz. 11:00
4	Kolacja +II kolacja dla diet cukrzycowych	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	Od godz. 8:00-8:15	
2	II Śniadanie	Od godz.10:00-10:15	
3	Obiad	Od godz.14:00-14:20	do godz. 11:00
5	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	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	Od godz. 7:15-7:45	
2	II Śniadanie	Od godz. 9:45-10:00	

3	Obiad	Od godz.13:20-13:50	do godz. 11:00
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz.17:10-17:30	

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

LP	POSILEK	GODZINY DOSTAWY	KOREKTY
1	I Śniadanie	Od godz. 7:30-7:50	
2	II Śniadanie	Od godz.10:00-10:15	
3	Obiad	Od godz.13:30-13:45	do godz. 11:00
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz.17:10-17:30	

- 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 PRODUKTU
1	Bebiko1 (B1)
2	Bebiko2 (B2)
3	Bebiko3 (B3)
4	BEBILON 1 (BEB1)
5	BEBILON 2 (BEB2)
6	BEBILON 3 (BEB3)
7	BEBILON COMFORT (BEB COMF)
8	BEBILON HA 1 (BEB HA1)
9	BEBILON HA2 (BEB HA2)
10	BEBILON AR (BEB AR)
11	BEBILON PEPTI 1 (BEB PEP1)
12	BEBILON PEPTI2 (BEB PET2)
13	BEBILON PEPTI MCT (BEB PEP MCT)
14	BEBILON NENATAL (NEN)

15	BEBILON NUTRITON (BEB NUTR)
16	BEBILON BEZ LAKTOZY (BEB b/L)
17	PRENAN (PRE)
18	SINLAK (SIN)
19	NAN 1 (NAN1)
20	NAN2 (NAN2)
21	NAN 3 (NAN3)
22	NAN HA 1 (NAN HA1)
23	NAN HA 2 (NAN HA2)
24	FANTOMALT (FAN)
25	ENFAMIL 1 (ENF1)
26	ENFAMIL 2 (ENF 2)
27	NUTRAMIGEN LGG1 (NUTR1)
28	NUTRAMIGEN LGG2 (NUTR2)
29	NUTRAMIGEN LGG3 (NUTR3)
30	HUMANA MCTII (MCTII)
31	HUMANA HN (HN)
32	KASZA KUKURYDZIANA (KK)
33	KASZA MANNA (KM)
34	KLEJ RYŻOWY NA WODZIE (KR/W)
35	KLEJ RYŻOWY Z JABŁKIEM (KR+JABŁ)
36	KISIEL (KIS)
37	KISIEL Z JABŁKIEM (KIS+ JABŁ)
38	ZUPA JARZYNOWA (KJ)
39	ZUPA JARZYNOWA ZMIĘSEM (KJ+M)
40	ZUPA JARZYNOWA Z ŻÓŁTKIEM (KJ+Ż)
41	HOMOGEEMAT (HOMOG)
42	SIEMIE LNIANE (SIEM LN)
43	MARCHWIANKA (MARCH)
44	HERBATA (H)
45	WODA PRZEGOTOWANA (WP)
46	BUTELKI STERYLNE

3. 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.
4. Potrawy diet specjalnych, indywidualnych oraz rzadkich chorób metabolicznych należy podawać w pojemnikach jednorazowych, opisanych dla danego pacjenta na poszczególne oddziały szpitala.
5. 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).
6. 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 na placówce 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	2
4	KUCHARZ	4
5	POMOC KUCHENNA	8
6	PERSONEL DO DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW	24
7	MAGAZYNIER	2
8	KIEROWCA	1,5
	RAZEM (MAX)	44,5

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 szkielec optycznych lub soczewek kontaktowych. Do wykonania zakresy 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	DANA	OPIS	
1	Imię i nazwisko pracownika:		
2	Stanowisko:	<i>Kierownik kuchni/ kucharz / magazynier / itd</i>	
3	Data planowego rozpoczęcia pracy:	<i>data</i>	
4	Dopuszczenie pracownika przez Lekarza Medycyny Pracy – szczepienie wzw B, książeczka zdrowia	Podpis Lekarza Medycyny Pracy	<i>data</i>
5	Dopuszczenie pracownika przez Zamawiającego (ocena wiedzy nt. zasad higieny)	Podpis przedstawiciela Zamawiającego	<i>data</i>
6	Szkolenie stanowiskowe	Podpis Kierownika	<i>data</i>
7	Szkolenie BHP	Kuchni	
8	Potwierdzenie Zamawiającego możliwość wprowadzenia pracownika na obiekt	Podpis osoby nadzorującej Zamawiającego	<i>data</i>
9	Zwolnienie pracownika	Podpis Kierownika obiektu	<i>data</i>
10	INDYWIDUALNY, KOLEJNY NUMER PORZĄDKOWY KARTY	00001 / WSSK	

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).

<i>Lp</i>	<i>Imię i nazwisko</i>	<i>Wymiar etatu</i>	<i>Funkcja</i>	<i>Nr Karty Obiegowej</i>
1		<i>1</i>	<i>Kierownik kuchni</i>	<i>00002/WSSK</i>
2		<i>1</i>	<i>Kucharz</i>	<i>00132/WSSK</i>
3		<i>1</i>	<i>Kucharz</i>	<i>00030/WSSK</i>
4		<i>1</i>	<i>Magazynier</i>	<i>00001/WSSK</i>
n				
RAZEM				

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. Aby uzyskać akceptację Zamawiającego do wprowadzenia pracownika tymczasowego lub praktykanta na teren szpitala, należy wypełnić Kartę obiegową, która poza numerem indywidualnym karty musi posiadać oznaczenie GOŚĆ.

LP	DANA	OPIS	
1	Imię i nazwisko pracownika:		
2	Stanowisko:	<i>Kierownik kuchni/ kucharz / magazynier / itd</i>	
3	Data planowego rozpoczęcia pracy:	<i>data</i>	
4	Dopuszczenie pracownika przez Lekarza Medycyny Pracy – szczepienie wzw B, książeczka zdrowia	Podpis Lekarza Medycyny Pracy	<i>data</i>
5	Dopuszczenie pracownika przez Zamawiającego (ocena wiedzy nt. zasad higieny)	Podpis przedstawiciela Zamawiającego	<i>data</i>
6	Szkolenie stanowiskowe	Podpis Kierownika kuchni	<i>data</i>
7	Szkolenie BHP		
8	Potwierdzenie Zamawiającego możliwość wprowadzenia pracownika na obiekt	Podpis osoby nadzorującej Zamawiającego	<i>data</i>

9	Zwolnienie pracownika	Podpis Kierownika obiektu	<i>data</i>
10	INDYWIDUALNY, KOLEJNY NUMER PORZĄDKOWY KARTY	01 WSSK/GOŚĆ	

Gość nie jest zwolniony z wymogu posiadania ściśle określonej odzieży ochronnej. Pracę gościa nadzoruje Kierownik Kuchni Wykonawcy.

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) Polityka bezpieczeństwa przetwarzania danych osobowych w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu”,
- 12) Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Substancje chemiczne i ich mieszaniny,
- 13) Procedura postępowania z materiałami szkodliwymi i niebezpiecznymi – Czynniki biologiczne,
- 14) Program zapobiegania wypadkom i urazom w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu,
- 15) Procedura „Postępowanie na wypadek zdarzenia mnogiego, masowego lub katastrofy”,
- 16) Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Kamińskiego 73a Wrocław,
- 17) Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego – Poświęcka 8 Wrocław,

Zamawiający najpóźniej w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi przekaze 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:	
Reklamowany produkt/usługa:	
Opis niezgodności	
Żądamy wyjaśnienia przyczyn niezgodności i podjęcia działań korygujących.	
W korespondencji lub kontakcie telefonicznym należy powoływać się na nr reklamacji. Osoba do kontaktu – dietetyczka szpitala	
Wystawiał (<i>data, nazwisko, podpis, pieczęć służbowa</i>)	

Protokół z Audytu

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	<u>Wnioski</u>			
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	<u>Wnioski</u>				<u>Realizacja Wniosków</u>
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 sprzątnia				
3	<u>Wnioski</u>				<u>Realizacja Wniosków</u>
4	Podpis dietetyka firmy cateringowej				Data
5	Podpis kierownika kuchni firmy cateringowej				Data
6	Podpis osób kontrolujących ze strony Szpitala				Data

Karta kontroli czystości kuchenek 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	<u>Wnioski</u>				<u>Realizacja Wniosków</u>
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	
<input type="checkbox"/> lokalizacja: ul. H. Kamińskiego 73a; 51-124 Wrocław <input type="checkbox"/> 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):	
<u>Prosimy o zwrócenie szczególnej uwagi na określenie przyczyny powstania szkody!</u>	
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 <input type="checkbox"/>	
Nie <input type="checkbox"/>	
Uzasadnienie:	
Załączniki przy szkodzie majątkowej:	
O wydarzeniu powiadomiono:	
Policja <input type="checkbox"/> Straż <input type="checkbox"/> Pogotowie Ratunkowe <input type="checkbox"/>	
Inne <input type="checkbox"/> (jakie?)	
Osoba do kontaktu ws. zgłoszonej szkody (<u>Imię, Nazwisko, nr telefonu, e-mail</u>):	
<i>Data i podpis Zamawiającego</i>	<i>Data i podpis Kierownika Kuchni Wykonawcy</i>

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

UMOWA NAJMU

zawarta w dniu2020r. 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

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej treści umowy „Najemcą”,

o następującej treści:

Niniejsza umowa została zawarta w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr Szp/FZ-18/2020 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 m² 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 m² szczegółowo określone w załączniku nr 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 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 należyтым 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. Z zastrzeżeniem § 6 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 m² wynajmowanej powierzchni:
 - 1) w budynku nr 2 na niskim i wysokim parterze (pomieszczenia kuchni centralnej i kuchni mlecznej) wynosizł netto (słownie: 00/100) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki,
 - 2) w budynku nr 1A na niskim parterze (pomieszczenia bufetu) wynosi netto (słownie: 00/100) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki.
2. Czynsz najmu za 1259,60 m² wynajmowanej powierzchni w budynku nr 2 na niskim i wysokim parterze wynosi miesięcznie netto (słownie: złotych 00/100) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki, czynsz najmu za 99,30 m²- wynajmowanej powierzchni w budynku nr 1A na niskim parterze wynosi miesięcznie netto (słownie: złotych 00/100) powiększonych o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki.
3. Czynsz najmu powiększony zostanie o podatek od towarów i usług wg obowiązującej stawki.
4. Czynsz najmu nie obejmuje opłat za energię, wodę, c.o., oraz inne media.
5. 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.
6. Wynajmujący zobowiązuje się do dostawy następujących mediów technologicznych:
 - 1) energii elektrycznej,
 - 2) centralnego ogrzewania,
 - 3) wody zimnej i ciepłej oraz odprowadzania ścieków,
7. 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 2 do umowy).
8. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie mediów technologicznych powstałe z przyczyn nieleżących po jego stronie.
9. Termin płatności za media wynosi 30 dni od daty otrzymania faktury przez Najemcę.
10. Czynsz 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.

§ 6

1. Z uwagi na konieczność dostosowania przedmiotu najmu do wymogów określonych przepisami prawa dla pomieszczeń szpitalnych oraz innych przepisów techniczno-budowlanych, Najemca wykona modernizację wentylacji mechanicznej kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz zmywalni a także prace remontowo-budowlane, szczegółowo

określone w załączniku nr 3 do umowy w terminie 3 miesięcy od daty zawarcia niniejszej umowy.

2. Przed przystąpieniem do realizacji prac budowlanych, Najemca jest zobowiązany uzgodnić z Zamawiającym szczegółowy zakres prac oraz przedłożyć Wynajmującemu do akceptacji harmonogram prac. Dokonanie ww. uzgodnień jest warunkiem rozpoczęcia prac.
3. Fakt należytego wywiązania się przez Najemcę z obowiązku wykonania robót remontowych potwierdzony zostanie protokolarnie z udziałem obu stron umowy.
 5. Najemcy nie przysługuje prawo do zwrotu poniesionych nakładów na lokal użytkowy.. Po zakończeniu umowy najmu wszystkie ulepszenia przechodzą nieodpłatnie na własność Wynajmującego.
 6. Z dniem rozwiązania niniejszej umowy Najemca zobowiązany jest dokonać na rzecz Wynajmującego cesji przysługujących mu roszczeń w stosunku do Wykonawcy z tytułu rękojmi za wady wyginanych w przedmiocie najmu robót budowlanych i zainstalowanych urządzeń.

§ 7

1. Najemca jest zobowiązany do zapłaty na rzecz Wynajmującego następujących kar umownych:
 - a) za opóźnienie w wykonaniu prac remontowych określonych w §6 ust. 1 niniejszej umowy w wysokości 1000,00 zł brutto za każdy dzień opóźnienia,
 - b) za opóźnienie w zwrocie przedmiotu najmu po rozwiązaniu umowy w wysokości 1000,00zł brutto za każdy dzień zwłoki
2. W przypadku kiedy kara nie pokryje w całości szkody poniesionej przez Wynajmującego, Wynajmujący uprawniony jest do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 8

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.

§ 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.

§ 9

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) nie wywiąże się z obowiązku dokonania prac modernizacyjnych określonych w § 6 umowy.
 - 3) odda przedmiot najmu w podnajem, albo do bezpłatnego używania osobom trzecim bez zgody Wynajmującego,
 - 4) używa przedmiot najmu w sposób sprzeczny z umową lub przeznaczeniem,
 - 5) 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.

§ 10

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności tych zmian.

§ 11

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

§ 12

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

§ 13

Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

§ 14

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

Załączniki:

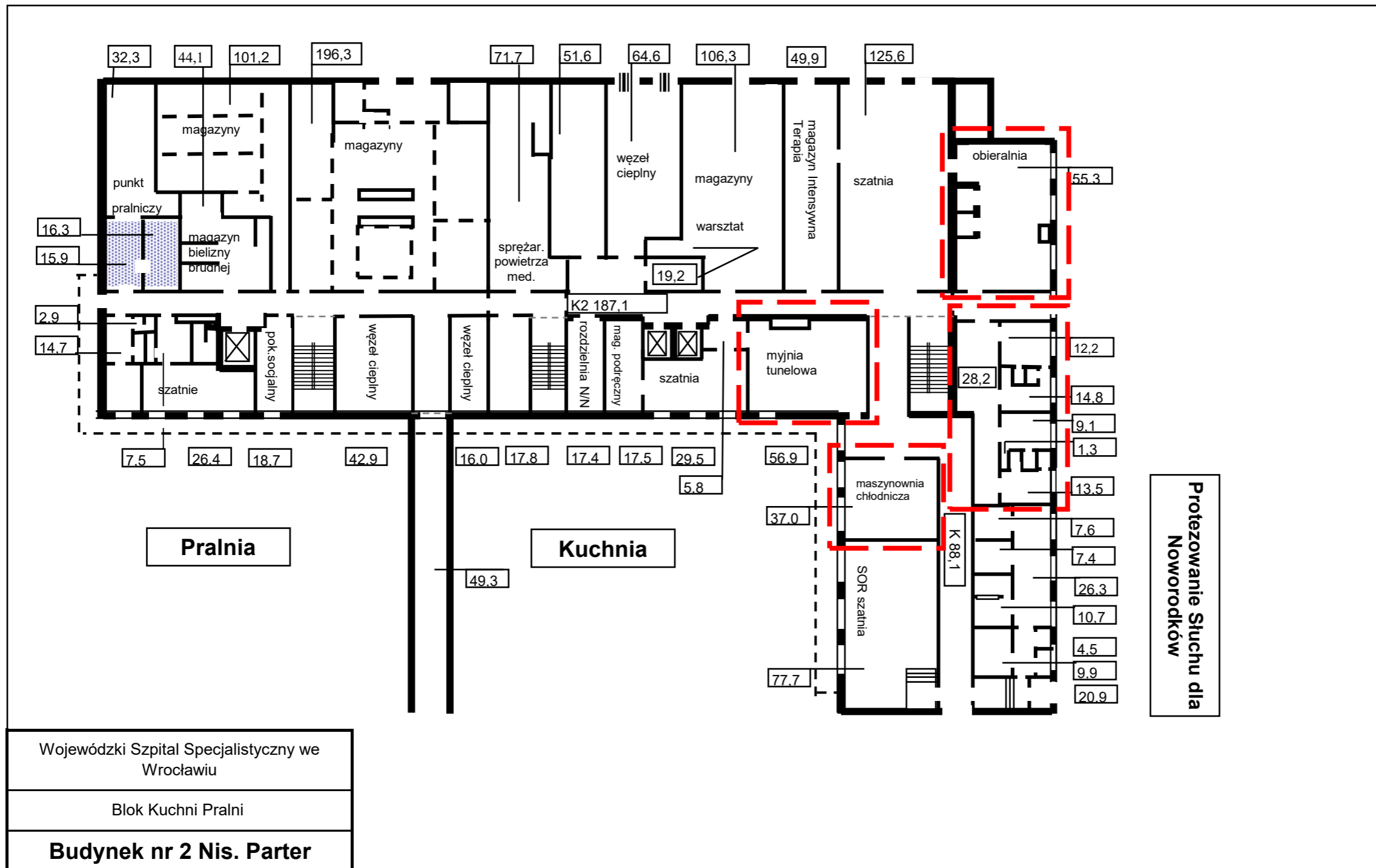
1. Załącznik nr 5.1 do umowy najmu - Wykaz pomieszczeń
2. Załącznik nr 5.2 do umowy najmu - Tabela – miesięczne rozliczenie mediów

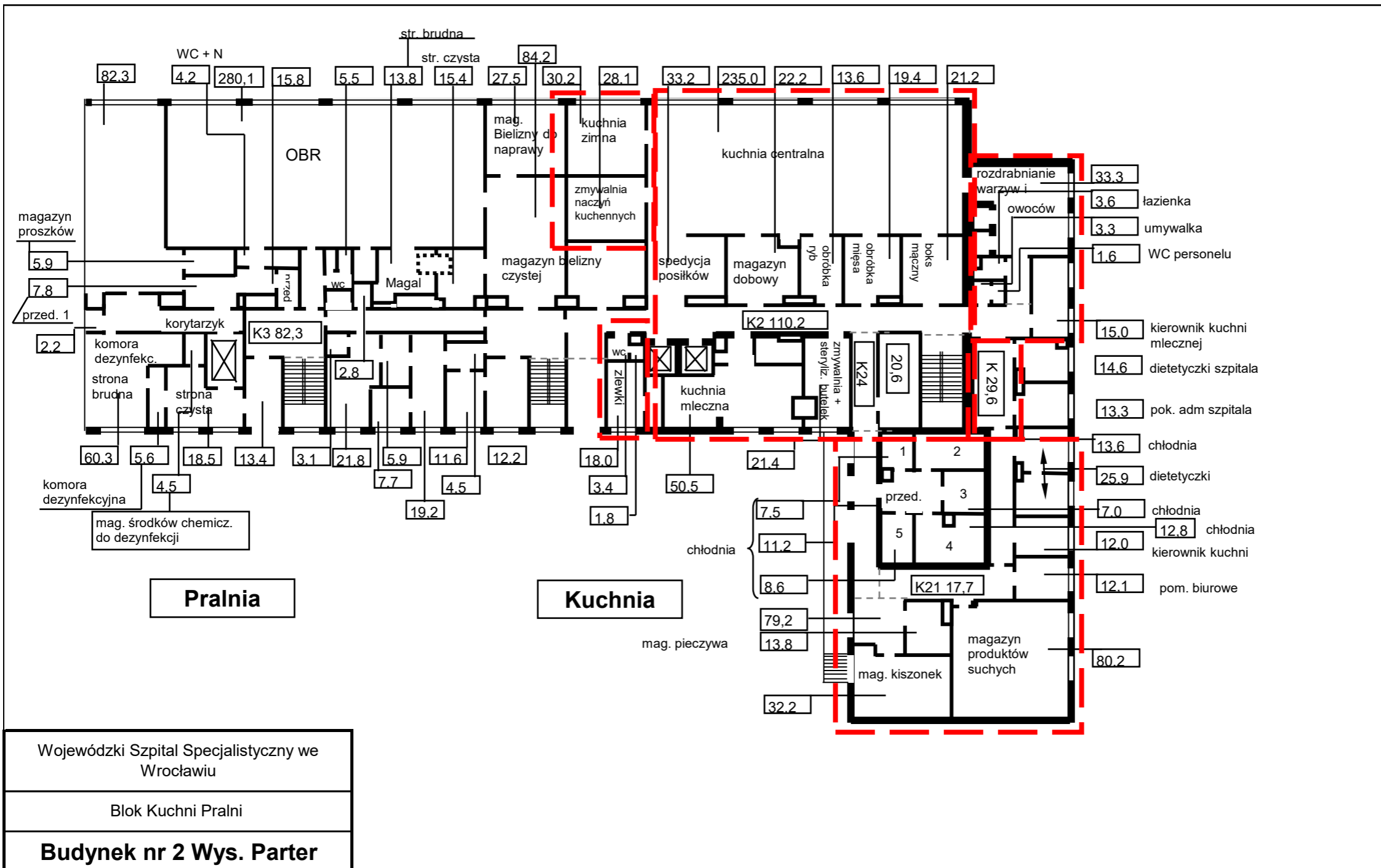
3. Załącznik nr 5.3 do umowy najmu – zakres remontu

Wynajmujący

Najemca

**Załącznik nr 5.1 do umowy najmu – Wykaz pomieszczeń
Szp/FZ – 18/2020**





Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

Blok Kuchni Pralni

Budynek nr 2 Wys. Parter

**WYKAZ POMIESZCZEŃ
UMOWA NAJMU**

Kuchnia Szpitalna - ul. Kamińskiego 73A

LP	oznaczenie budynku	kondygnacja	nazwa pomieszczenia	nr pomieszczenia	powierzchnia [m2]
1	2	NP	pomieszczenie		13,50
2	2	NP	pomieszczenie		1,30
3	2	NP	szatnia		9,10
4	2	NP	szatnia		14,80
5	2	NP	korytarz		28,20
6	2	NP	szatnia		12,20
7	2	NP	obieralnia		55,30
8	2	NP	myjnia		56,90
9	2	NP	maszynowania		37,00
10	2	WP	magazyn		80,20
11	2	WP	biuro		12,10
12	2	WP	chłodnia		12,80
13	2	WP	chłodnia		7,00
14	2	WP	dietetyczki		25,90
15	2	WP	chłodnia		13,60
16	2	WP	kierownik		12,00
17	2	WP	kierownik		15,00
18	2	WP	korytarz	K	29,60
19	2	WP	wc		1,60
20	2	WP	umywalka		3,30
21	2	WP	łazienka		3,60
22	2	WP	rozdrabnianie warzyw		33,30
23	2	WP	boks mączny		21,20
24	2	WP	obróbka mięsa		19,40
25	2	WP	obieralnia ryb		13,60
26	2	WP	magazyn dobowy		22,20
27	2	WP	kuchnia		235,00
28	2	WP	spedycja posiłków		33,20
29	2	WP	zmywalnia		28,10
30	2	WP	kuchnia		30,20
31	2	WP	korytarz	K2	110,20
32	2	WP	zlewki		18,00
33	2	WP	wc		3,40
34	2	WP	wc		1,80
35	2	WP	kuchnia mleczna		50,50
36	2	WP	zmywalnia		21,40
37	2	WP	pomieszczenie		20,60
38	2	WP	chłodnia		7,50
39	2	WP	przedsionek		11,20
40	2	WP	chłodnia		8,60
41	2	WP	korytarz		79,20
42	2	WP	pomieszczenie		13,80
43	2	WP	magazyn kiszonek		32,20
			RAZEM KUCHNIA		1259,60
44	1A	NP	bufet		60,9
45	1A	NP	kuchnia		19,3
46	1A	NP	kuchnia		19,1
			RAZEM BUFET		99,30

021 Kamieńskiego

Załącznik do umowy	miesięczne rozliczenie mediów					
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
centralne ogrzewanie	powierzchnia	841,00	m2	4,20 zł	3 532,20 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	5,00 zł	100,00 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m3	5,60 zł	112,00 zł	
ciepła woda	licznik	0,00	m3	16,50 zł	0,00 zł	podgrzanie
zimna woda	licznik	0,00	m3	5,00 zł	0,00 zł	
ścieki	licznik	0,00	m3	5,60 zł	0,00 zł	
koszt dystrybucji energii elektrycznej	% z f-ry za dystryb.	1,00		- zł	0,00 zł	ok. 3500zł netto
				razem:	6 289,20 zł	

**Załącznik nr 5.3 do umowy najmu – Zakres remontu
Szp/FZ – 18/2020**

Lp.	Podst	Opis i wyliczenia	j.m.	Poszcz	Razem
1 Kuchnia główna					
1	KNR 2-17	Centrala nawiewno-wywiewna NW1 z automatyką	kpl		
d.1	0201-08 analogia				
		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
2	wycena własna	Podłączenie instalacji CT do centrali	kpl		
d.1					
		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
3	KNR 2-17	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,prostokątne,typ A/I o obwodzie do 4400 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
d.1	0101-06				
		168	m ²	168.000	
				RAZEM	168.000
4	KNR 2-17	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 100 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
d.1	0113-01				
		5	m ²	5.000	
				RAZEM	5.000
5	KNR 2-17	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 200 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
d.1	0113-02				
		14	m ²	14.000	
				RAZEM	14.000
6	KNR 2-17	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 315 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
d.1	0113-03				
		8	m ²	8.000	
				RAZEM	8.000
7	KNR 2-17	Anemostaty kwadratowe typ E o obw.do 1600 mm	szt.		
d.1	0139-03				
		25	szt.	25.000	
				RAZEM	25.000
8	KNR 2-17	Kratki wentylacyjne typ A lub N o obw.do 2000 mm - do przewodów stalowych i aluminiowych	szt.		
d.1	0138-04				
		9	szt.	9.000	
				RAZEM	9.000
9	KNR 2-17	Przepustnice jednopłaszczyznowe stalowe kołowe,typ B do przewodów o śr.do 315 mm	szt.		
d.1	0131-03				
		34	szt.	34.000	
				RAZEM	34.000
10	KNR 2-17	Przepustnice jednopłaszczyznowe stalowe prostokątne,typ A do przewodów o obw.do 2400 mm	szt.		
d.1	0130-05				
		2	szt.	2.000	
				RAZEM	2.000
11	KNR 2-16	Izolacja o grub.40-60 mm płytami z wełny mineralnej laminowanymi folią aluminiową powierzchni płaskich	m ²		
d.1	0305-04				
		50	m ²	50.000	
				RAZEM	50.000
12	KNR 2-16	Płaszczki ochronne z blachy ocynkowanej o grub. 0.55 mm na izolacji powierzchni płaskich	m ²		
d.1	0603-01				
		50	m ²	50.000	
				RAZEM	50.000
13	KNR 7-24	Klimatyzator kasetonowy 7kW z instalacją freonową	szt.		
d.1	0130-01 analogia				
		1	szt.	1.000	
				RAZEM	1.000
14	KNR 7-24	Przedmuchiwanie azotem urządzeń i instal.chłodniczych freonowych o wydaj. 30.0 tys.kcal/h	kpl.		
d.1	0513-10				
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
15	KNR 7-24	Próba szczelności urządzeń i instal.obiegu freonu itp. o wydaj. 30.0 tys.kcal/h	kpl.		
d.1	0514-10				
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
16	KNR 7-24	Napełnienie urządzeń i instalacji obiegu freonu i podobnych czynnikowczynnikami chłodniczym - wydajność 30.0 tys.kcal/h	kpl.		
d.1	0515-10				
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
17	KNR 7-24	Uruchomienie i uzyskanie niskich temperatur - wydajność 30.0 tys.kcal/h	kpl.		
d.1	0516-10				
		1	kpl.	1.000	
				RAZEM	1.000
2 Kuchnia Mleczna					

Lp.	Podst	Opis i wyliczenia	j.m.	Poszcz	Razem
18 d.2	KNR 2-17 0201-08 ana- logia	Centrala nawiewno-wywiewna NW2 z automatyką	kpl		
		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
19 d.2	wycena własna	Podłączenie instalacji CT do centrali	kpl		
		1	kpl	1.000	
				RAZEM	1.000
20 d.2	KNR 2-17 0101-06	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,prostokątne,typ A/I o obwodzie do 4400 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		25	m ²	25.000	
				RAZEM	25.000
21 d.2	KNR 7-24 0153-01 ana- logia	Skraplacz do centrali 8kW z instalacją freonową i układem podłączenia do centrali	szt.		
		1	szt.	1.000	
				RAZEM	1.000
22 d.2	KNR 2-17 0113-01	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 100 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		5	m ²	5.000	
				RAZEM	5.000
23 d.2	KNR 2-17 0113-02	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 200 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		11	m ²	11.000	
				RAZEM	11.000
24 d.2	KNR 2-17 0113-03	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 315 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		10	m ²	10.000	
				RAZEM	10.000
25 d.2	KNR 2-17 0113-04	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,kołowe,typ B/I o śr.do 400 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		30	m ²	30.000	
				RAZEM	30.000
26 d.2	KNR 2-17 0139-03	Anemostaty kwadratowe typ E o obw.do 1600 mm	szt.		
		9	szt.	9.000	
				RAZEM	9.000
27 d.2	KNR 2-17 0138-04	Kratki wentylacyjne typ A lub N o obw.do 2000 mm - do przewodów stalowych i aluminiowych	szt.		
		3	szt.	3.000	
				RAZEM	3.000
28 d.2	KNR 2-17 0131-03	Przepustnice jednopłaszczyznowe stalowe kołowe,typ B do przewodów o śr.do 315 mm	szt.		
		12	szt.	12.000	
				RAZEM	12.000
29 d.2	KNR 2-16 0305-04	Izolacja o grub.40-60 mm płytami z wełny mineralnej laminowanymi folią aluminiową powierzchni płaskich	m ²		
		26	m ²	26.000	
				RAZEM	26.000
30 d.2	KNR 2-16 0603-01	Płaszcze ochronne z blachy ocynkowanej o grub. 0.55 mm na izolacji powierzchni płaskich	m ²		
		26	m ²	26.000	
				RAZEM	26.000
3 Zmywalnia piwnica					
31 d.3	KNR 2-17 0205-03 ana- logia	Wentylatory kanałowy o wydajności 1100 m3/h	szt.		
		1	szt.	1.000	
				RAZEM	1.000
32 d.3	KNR 2-17 0101-04	Przewody wentylacyjne z blachy stalowej,prostokątne,typ A/I o obwodzie do 1400 mm - udział kształtek do 35 %	m ²		
		20	m ²	20.000	
				RAZEM	20.000
33 d.3	KNR 2-17 0146-02	Czerpnie lub wyrzutnie ściennie prostokątne typ A o obw.do 1600 mm	szt.		
		1	szt.	1.000	
				RAZEM	1.000

Lp.	Podstawa	Opis i wyliczenia	j.m.	Poszcz.	Razem
1		Posadzka			
1	d.1 kalk. własna	Zabezpieczenie i przeniesienie istniejącego wyposażenia na czas prac	kpl.		
		1	kpl.	1,000	
				RAZEM	1,000
2	KNR-W 4-01 d.1 0812-05	Rozebranie posadzek z płytek na zaprawie i kleju	m ²		
		208,00	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
3	KNR-W 4-01 d.1 0211-01	Skucie nierówności betonu przy głębokości skucia do 1 cm na podłogach	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
4	d.1 kalk. własna	Wymiana wpustów podłogowych ze szczególnym uwzględnieniem kotłów warzel- nych	kpl.		
		1	kpl.	1,000	
				RAZEM	1,000
5	KNR-W 2-02 d.1 1105-03	Warstwy wyrównawcze i wygładzające - grunt dyspersyjny	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
6	KNR-W 2-02 d.1 1105-01	Warstwy niwelująco-wyrównawcze cementowe grubości 2 mm zatarte na gładko	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
7	KNR-W 2-02 d.1 1105-02	Warstwy wyrównawcze i wygładzające - pogrubienie warstwy o 1 mm Krotność = 3	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
8	KNR AT-40 d.1 0413-03	Izolacje na powierzchni poziomej z polimerowej masy uszczelniającej (folii w pły- nie) wykonywane ręcznie - nałożenie dwóch warstw	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
9	KNR-W 2-02 d.1 1111-03	Posadzki jedno- i dwubarwne z płytek z kamieni sztucznych 30x30 cm na zapra- wie klejowej układane metodą regularną - antypoślizgowe	m ²		
		poz.2	m ²	208,000	
				RAZEM	208,000
2		Ścianka			
10	KNR-W 2-02 d.2 2003-11	Ścianki działowe GR z płyt gipsowo-kartonowych na rusztach metalowych poje- dynczych z pokryciem jednostronnym dwuwarstwowo 75-02 5,00*2,50-1,10*2,00	m ²		
			m ²	10,300	
				RAZEM	10,300
11	KNR-W 2-02 d.2 1510-03	Dwukrotne malowanie farbami emulsyjnymi powierzchni wewnętrznych - podłoży gipsowych z gruntowaniem	m ²		
		poz.10*2	m ²	20,600	
				RAZEM	20,600
12	KNR-W 2-02 d.2 1022-01	Drzwi płytowe wewnętrzne pełne jednoskrzydłowe fabrycznie wykończone wraz z ościeżnicą opaskową	m ²		
		1,10*2,00	m ²	2,200	
				RAZEM	2,200

UMOWA UŻYCZENIA - Wzór

zawarta w dniu we Wrocławiu pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. 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 „Użyczający”

a

.....
.....

reprezentowanym przez:

.....
.....

zwanym w dalszej treści umowy „Biorący do używania”

Niniejsza umowa została zawarta w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr Szp/FZ-18/2020 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. Kamińskiego 73a, pozostają w użytkowaniu Użyczającego.

§ 2

1. Użyczający użycza Biorącemu do używania pomieszczenia kuchenek oddziałowych, stołówki i zaplecza socjalno-gospodarczego o łącznej powierzchni 230,96 m², mieszczących się w budynkach nr 1, nr 2 i nr 8 Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ulicy H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu i w budynkach A i B Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego przy ulicy Poświęckiej 8 we Wrocławiu szczegółowo określonych w załączniku nr 1 do umowy wraz z wyposażeniem, którego listę zawiera załącznik nr 2 do umowy.
2. Pomieszczenia zostają użyczone w celu prowadzenia kompleksowej usługi żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ulicy H. Kamińskiego 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 powyżej.

4. Przekazanie pomieszczeń nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego.

§ 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 sztućców.
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 Użyczającego 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 Użyczającego z tytułu ewentualnych strat poniesionych w wyniku włamania, pożaru, kradzieży, zalania itp. Biorący do używania pozostawi na portierni Użyczającego 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. Użyczający 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 Użyczającego (załącznik nr 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. Użyczający nie ponosi odpowiedzialności za przerwy w dostawie mediów technologicznych powstałe z przyczyn nieleżących po jego stronie.

§ 7

1. Użyczający gwarantuje całodobowy dostęp do użyczonych pomieszczeń i umożliwia korzystanie z parkingu zakładowego zgodnie z obowiązującym regulaminem oraz cennikiem.
2. Użyczający umożliwi Biorącemu do używania korzystanie z linii telefonicznych za odrębną opłatą według faktycznie poniesionych kosztów.
3. Użyczający nie ponosi odpowiedzialności za znajdujące się w użyczonym lokalu mienie stanowiące własność Biorącego do używania, jak również za nieprzestrzegania 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 Użyczającego, określonych w OPZ.

§ 8

Użyczający 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/m² netto za każdy miesiąc bezumownego korzystania z przedmiotu użyczenia.

§ 11

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności tych zmian.

§ 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 - Lista użyczonego sprzętu
3. Załącznik nr 6.3 - Rozliczenie mediów

UŻYCZAJĄCY

BIORĄCY DO UŻYWANIA

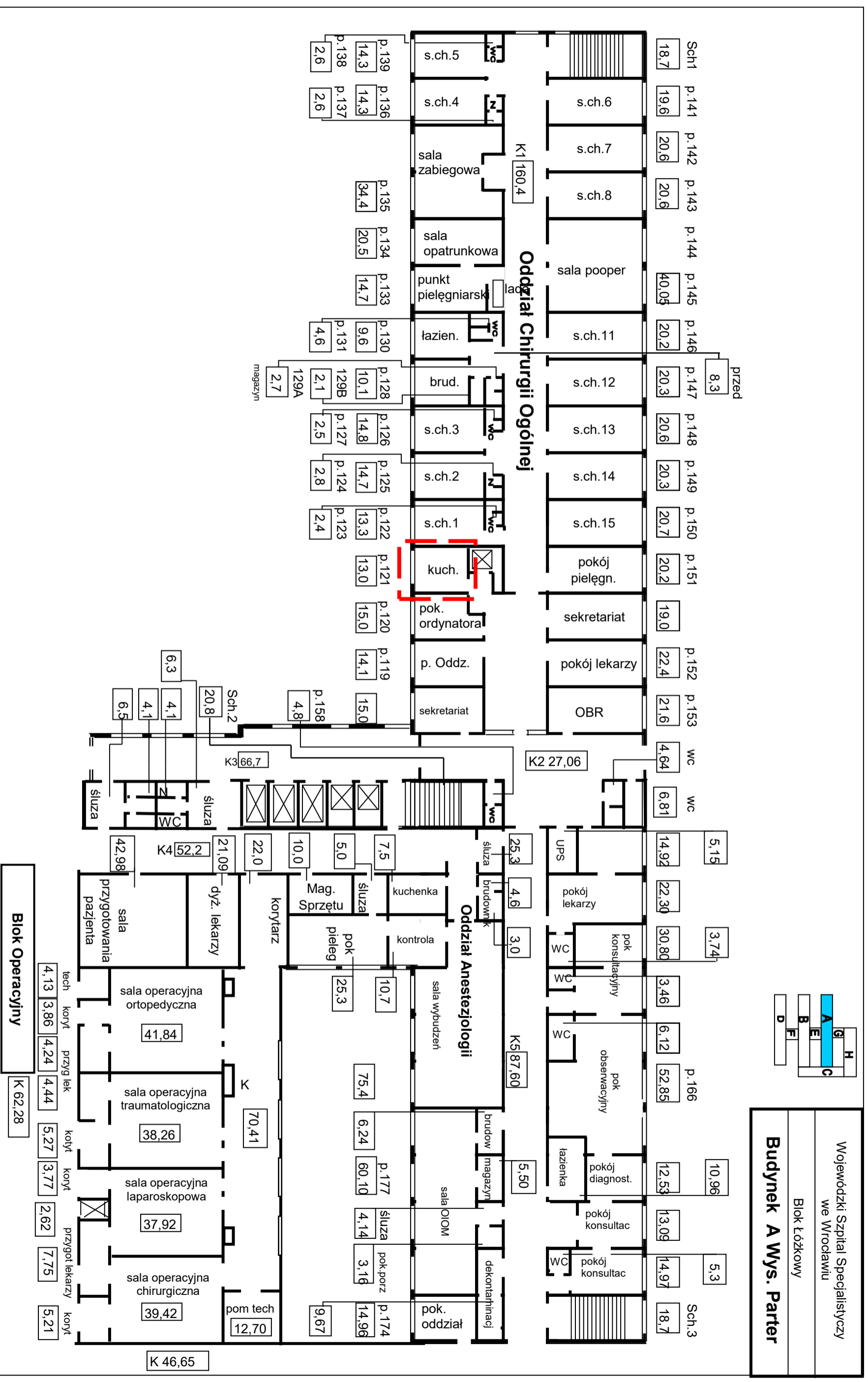
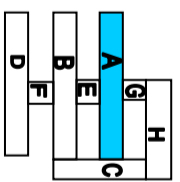
Załącznik 6.1 do umowy użyczenia - Plan sytuacyjny

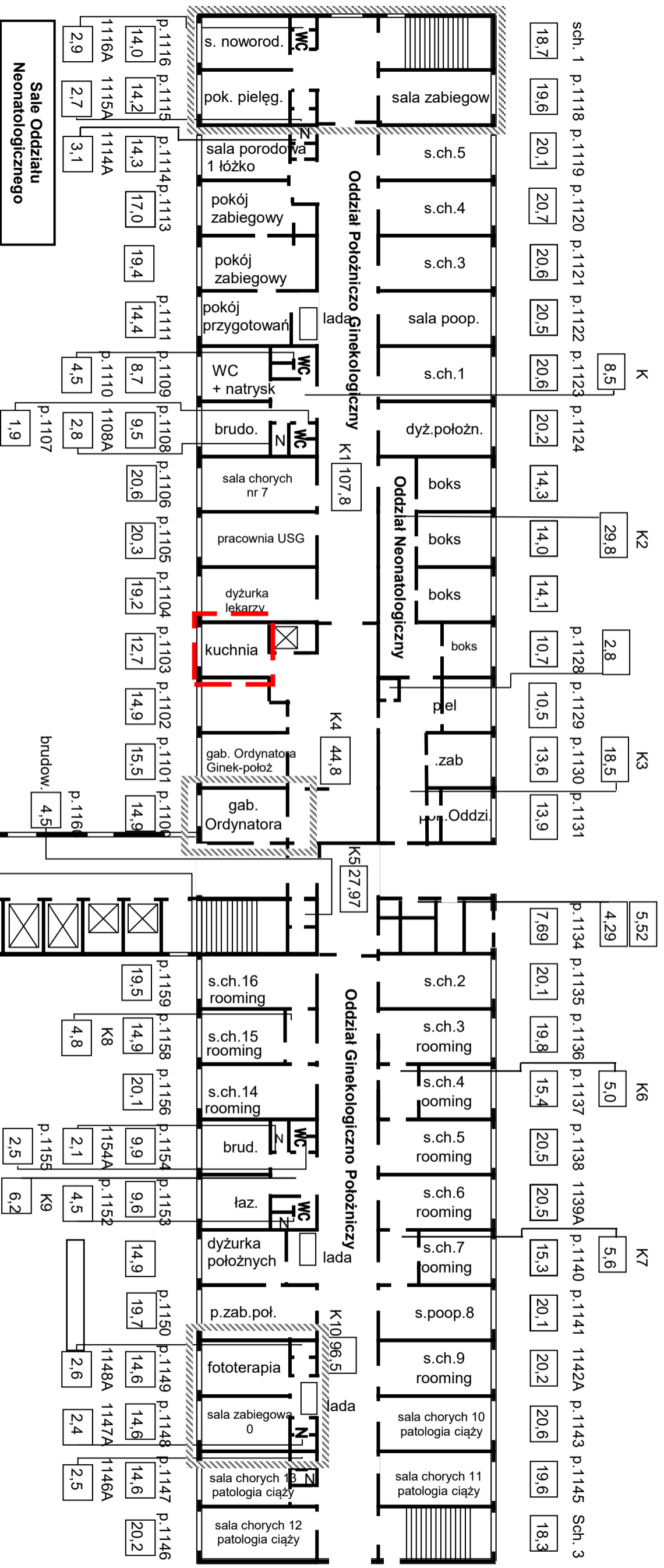
Szp/FZ – 18/2020

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy

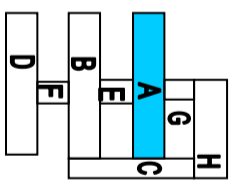
Budynek A Wys. Parter





Sale Oddziału Neonatologicznego

Sch. 2



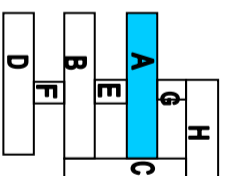
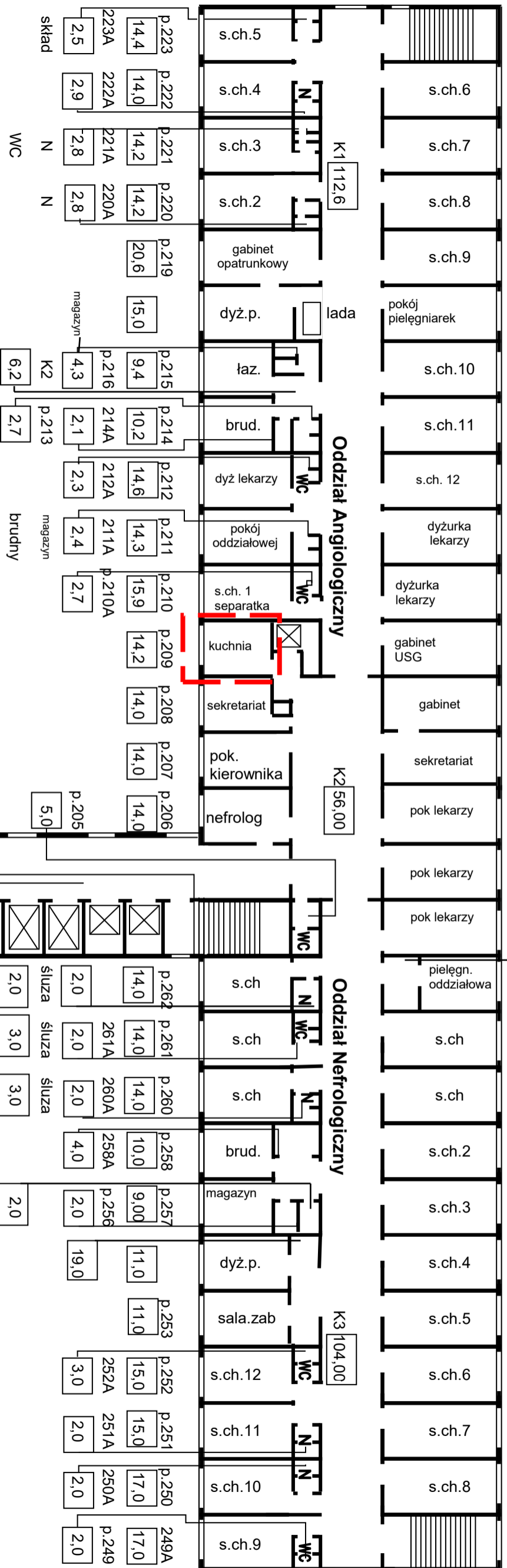
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy

Oddział Ginekologiczno - Położniczy
Oddział Neonatologiczny

Budynek A I p

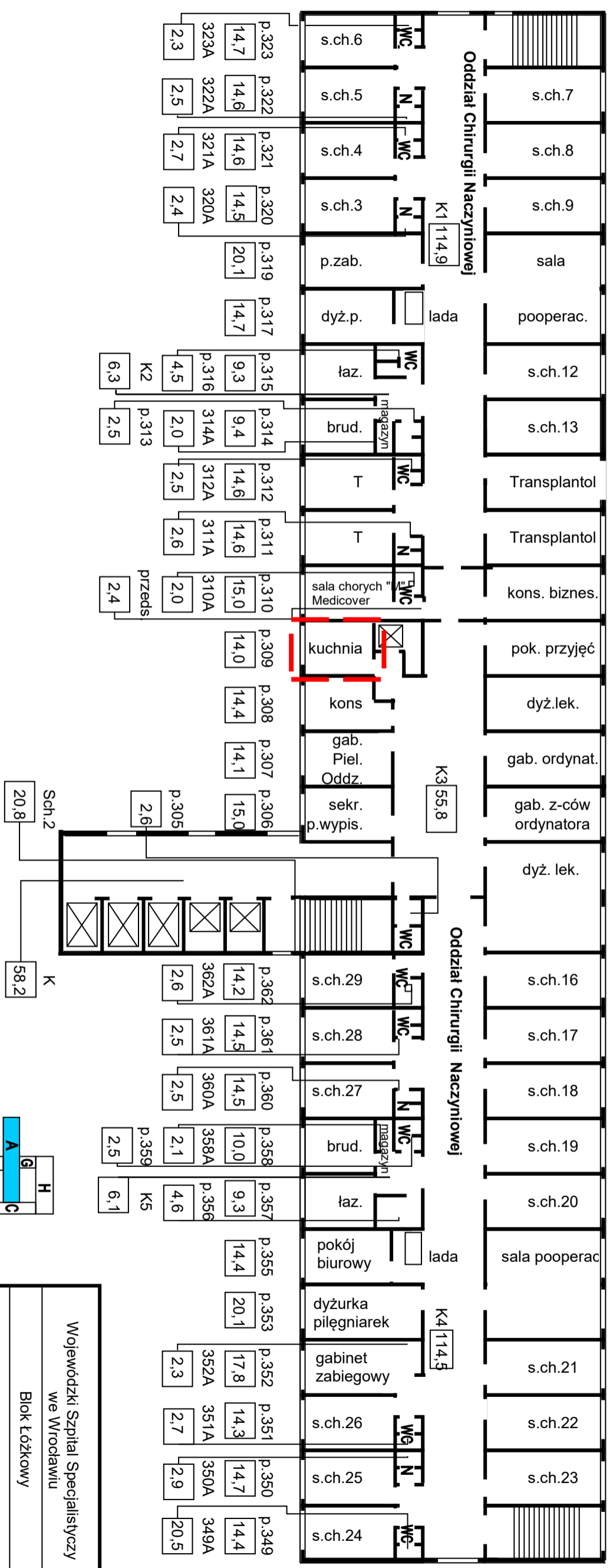
Sch1	p.224	p.225	p.226	p.227	p.228	p.229	p.230	p.231	p.232	p.233	p.234	235	p.237	p.238	8,00	p.239	p.240	p.241	p.242	p.243	p.244	p.245	p.246	p.247	p.248	Sch.3	
18,7	19,4	19,7	19,4	20,1	20,4	20,4	20,7	20,5	20,4	20,5	20,1	20	20,3	19,73	20,57	20,3	11,00	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	18,3



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
Blok t.ózkowy
Oddział Angiologiczny
Oddział Nefrologiczny
Budynek A IIp

- 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

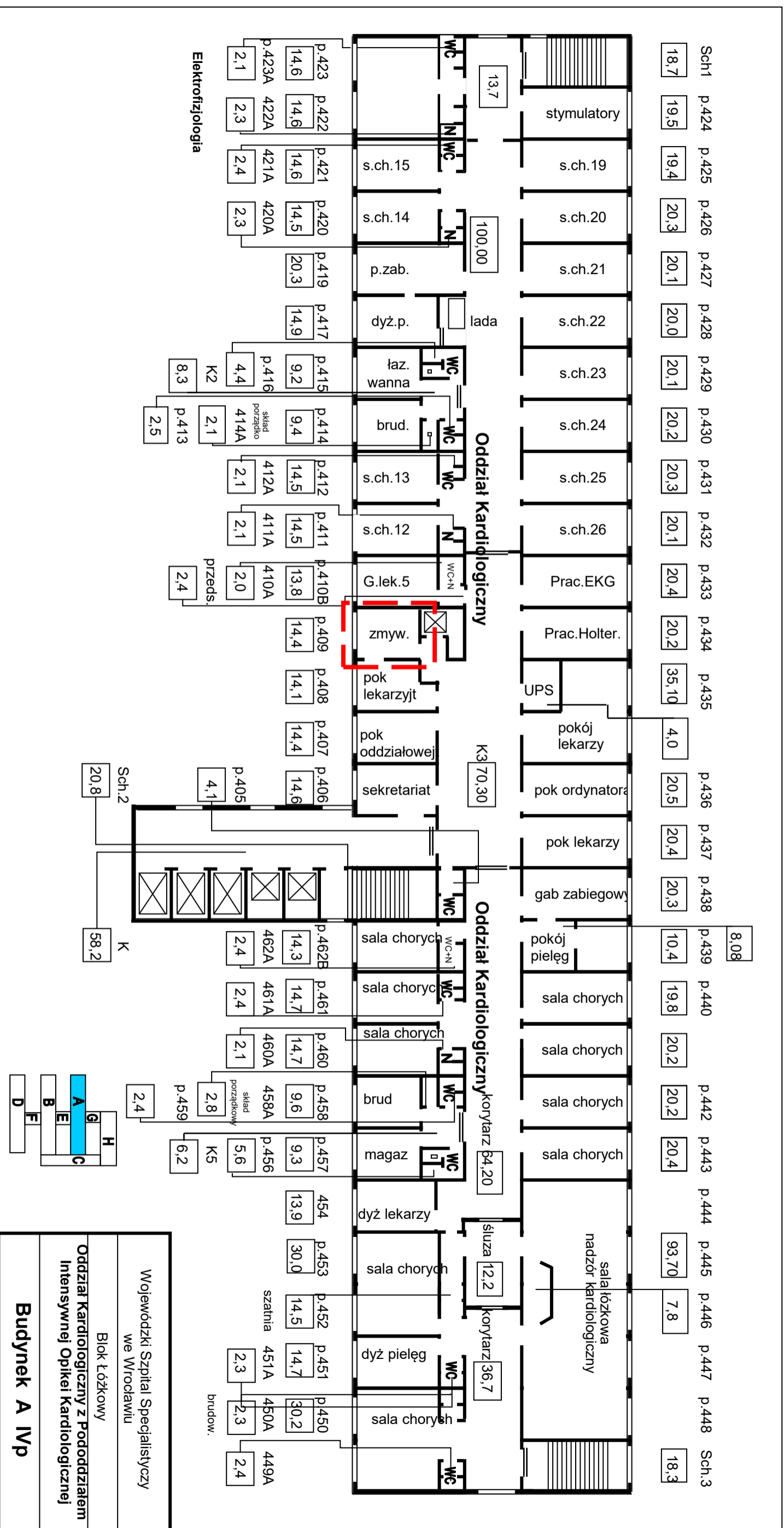


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
we Wrocławiu

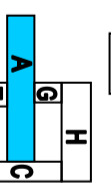
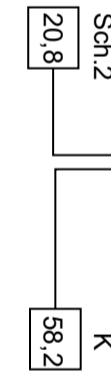
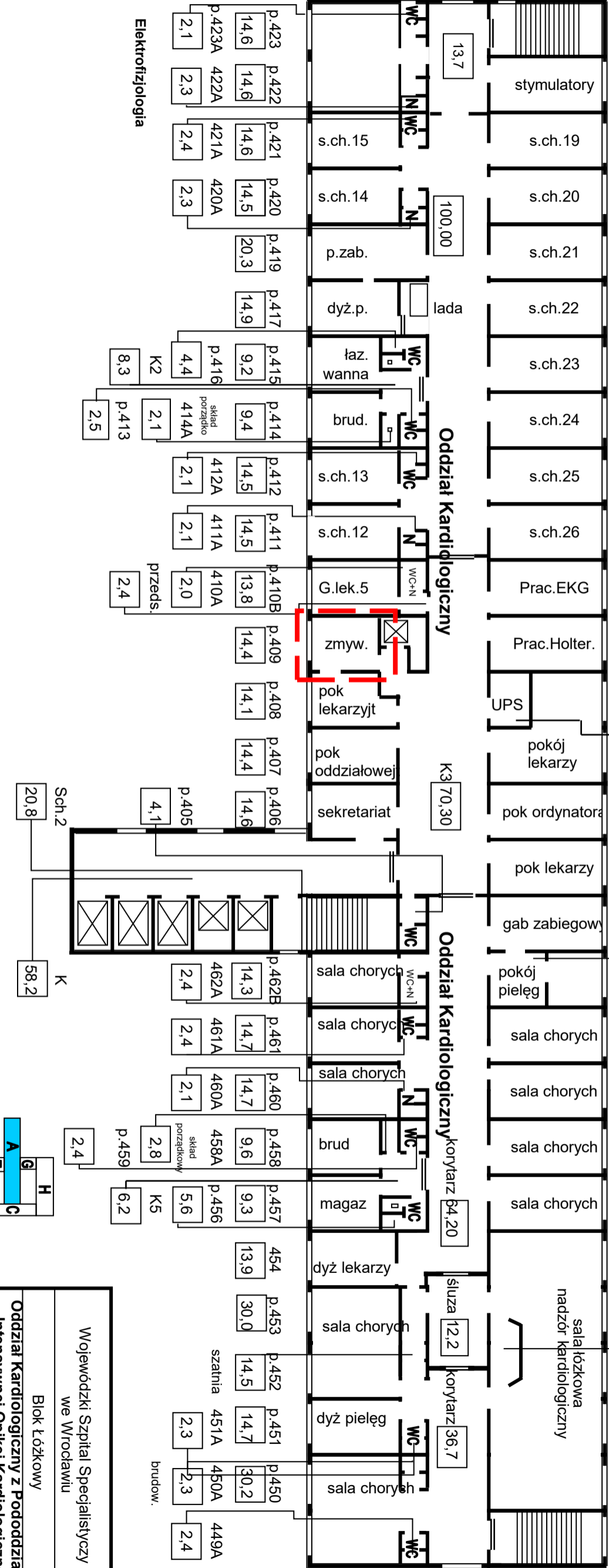
Blok łóżkowy

**Oddział Chirurgii Naczyniowej, Oddział
Transplantologiczny**

Budynek A IIIp



- Sch1 p.424 p.425 p.426 p.427 p.428 p.429 p.430 p.431 p.432 p.433 p.434 p.435 p.436 p.437 p.438 p.439 p.440 p.442 p.443 p.444 p.445 p.446 p.447 p.448 Sch.3
- 18,7 19,5 19,4 20,3 20,1 20,0 20,1 20,2 20,3 20,1 20,4 20,2 35,10 4,0 20,5 20,4 20,3 8,08 10,4 19,8 20,2 20,2 20,2 20,4 93,70 7,8 18,3

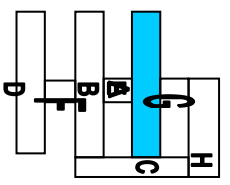
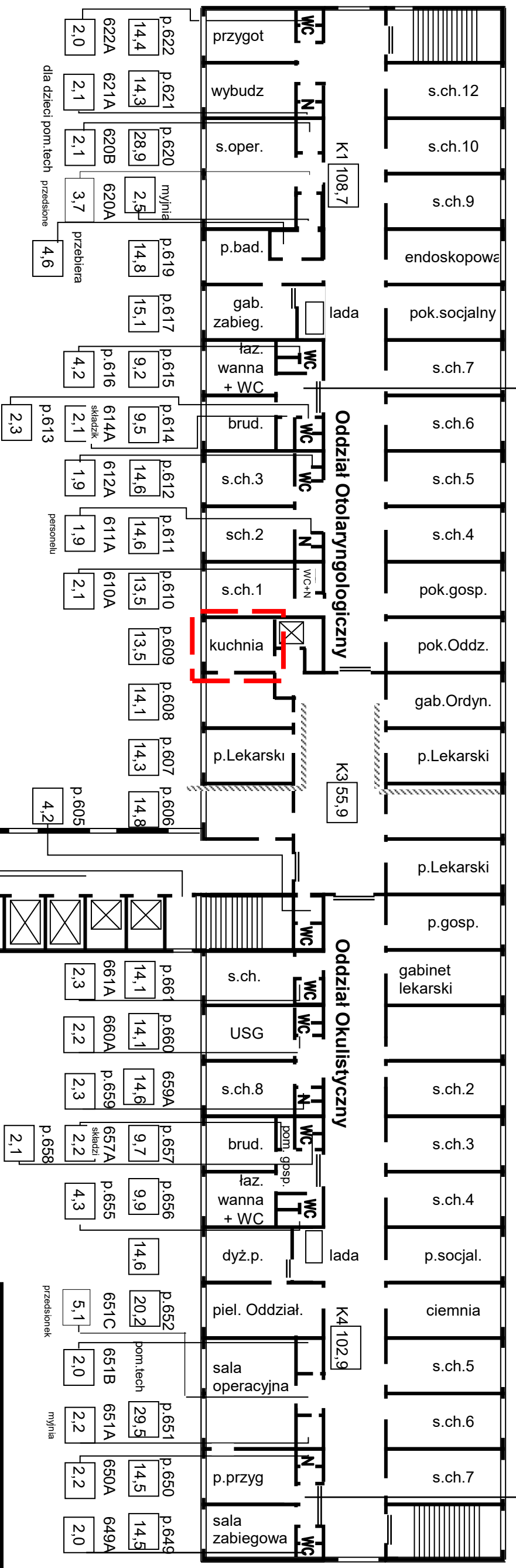


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy
Oddział Kardiologiczny z Pododdziałem
Intensywnej Opieki Kardiologicznej

Budynek A IVP

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
------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	-------	------	------	------

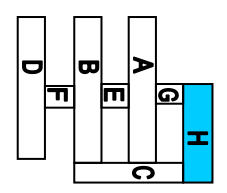


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny
we Wrocławiu

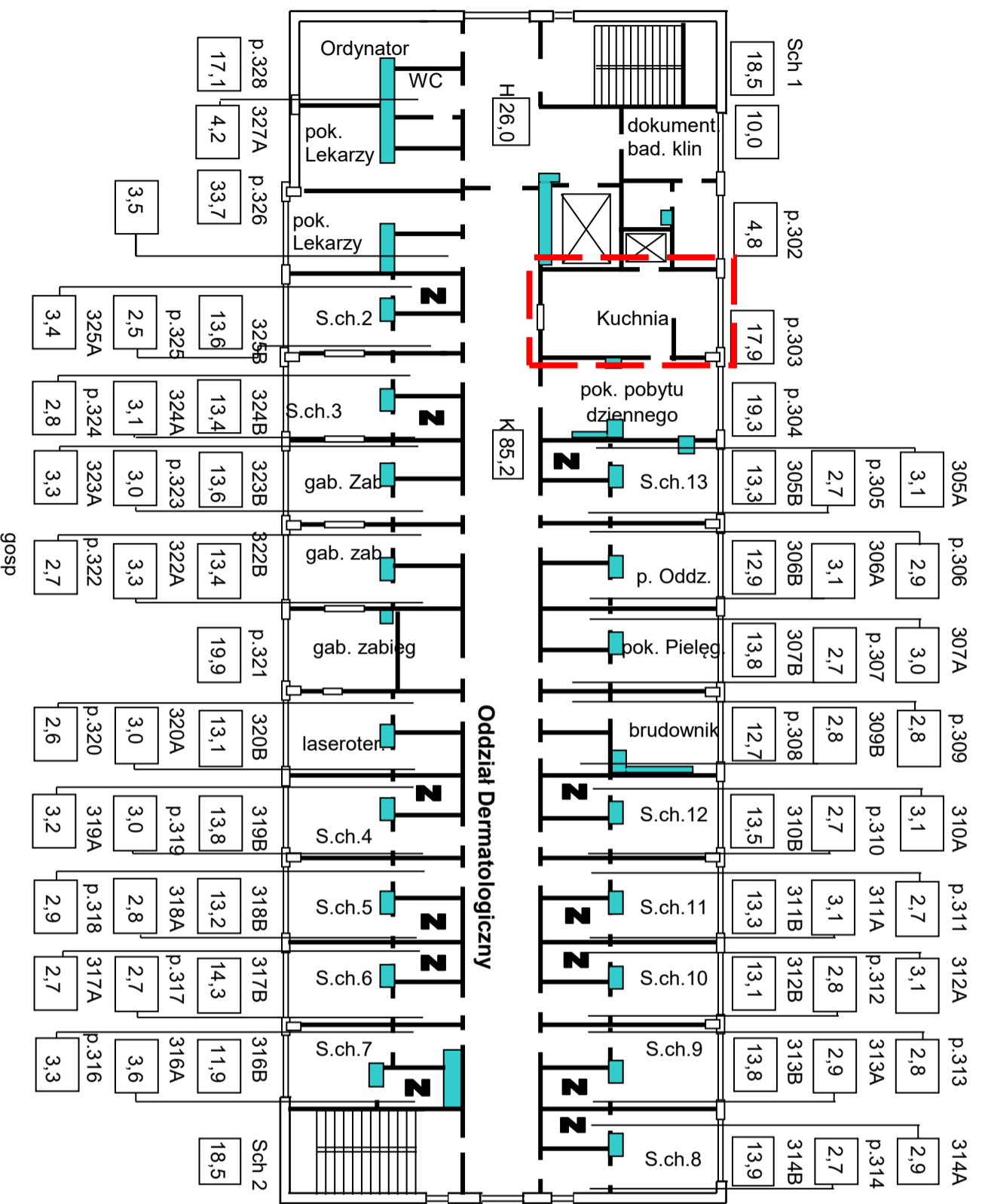
Blok Łóżkowy

Oddział Otolaryngologiczny
Oddział Okulistyczny

Budynek A VIP

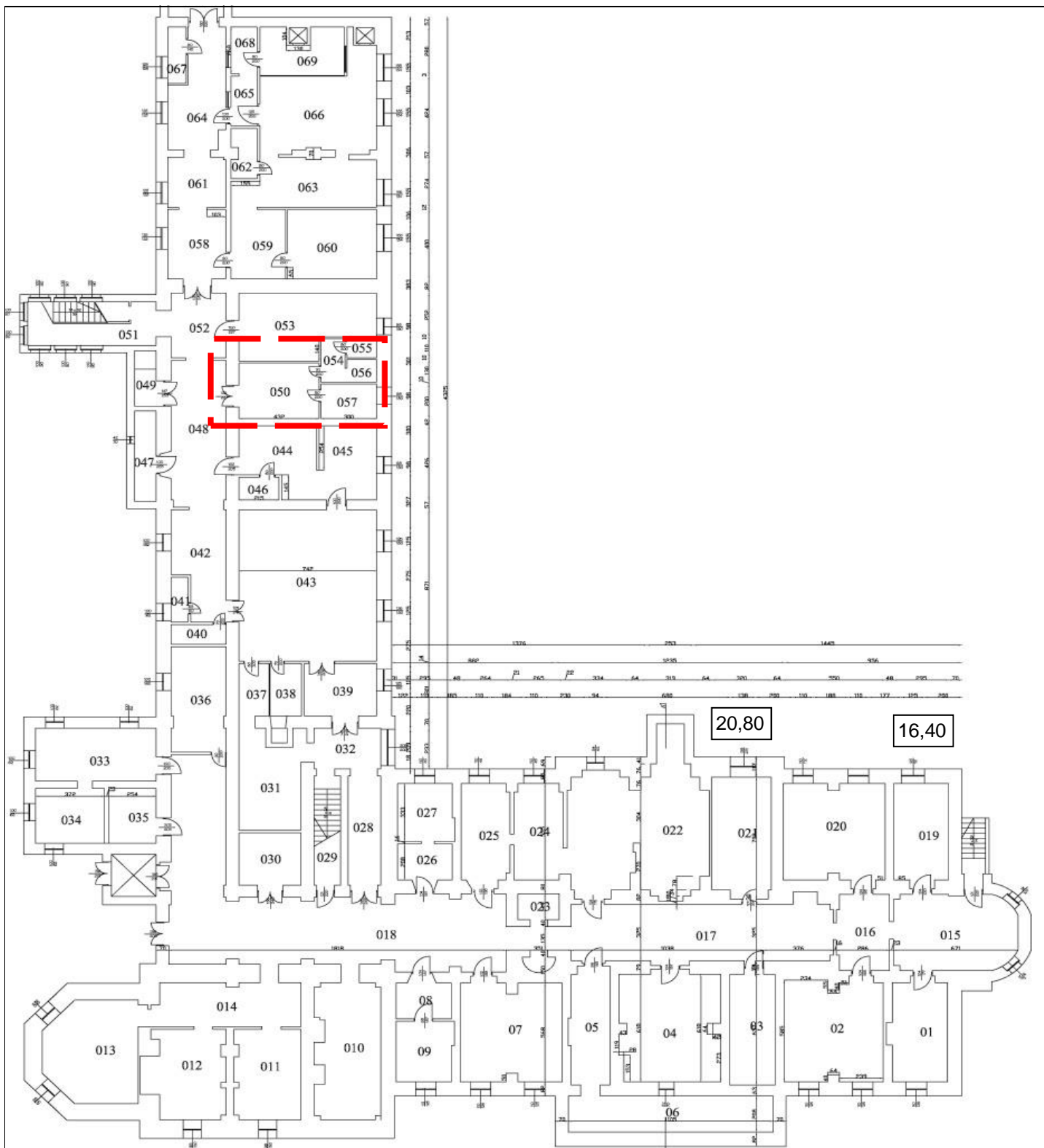


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
Blok Pediatriczny
Oddział Pediatriczny
Budynek H Wys. Parter



Oddział Dermatologiczny

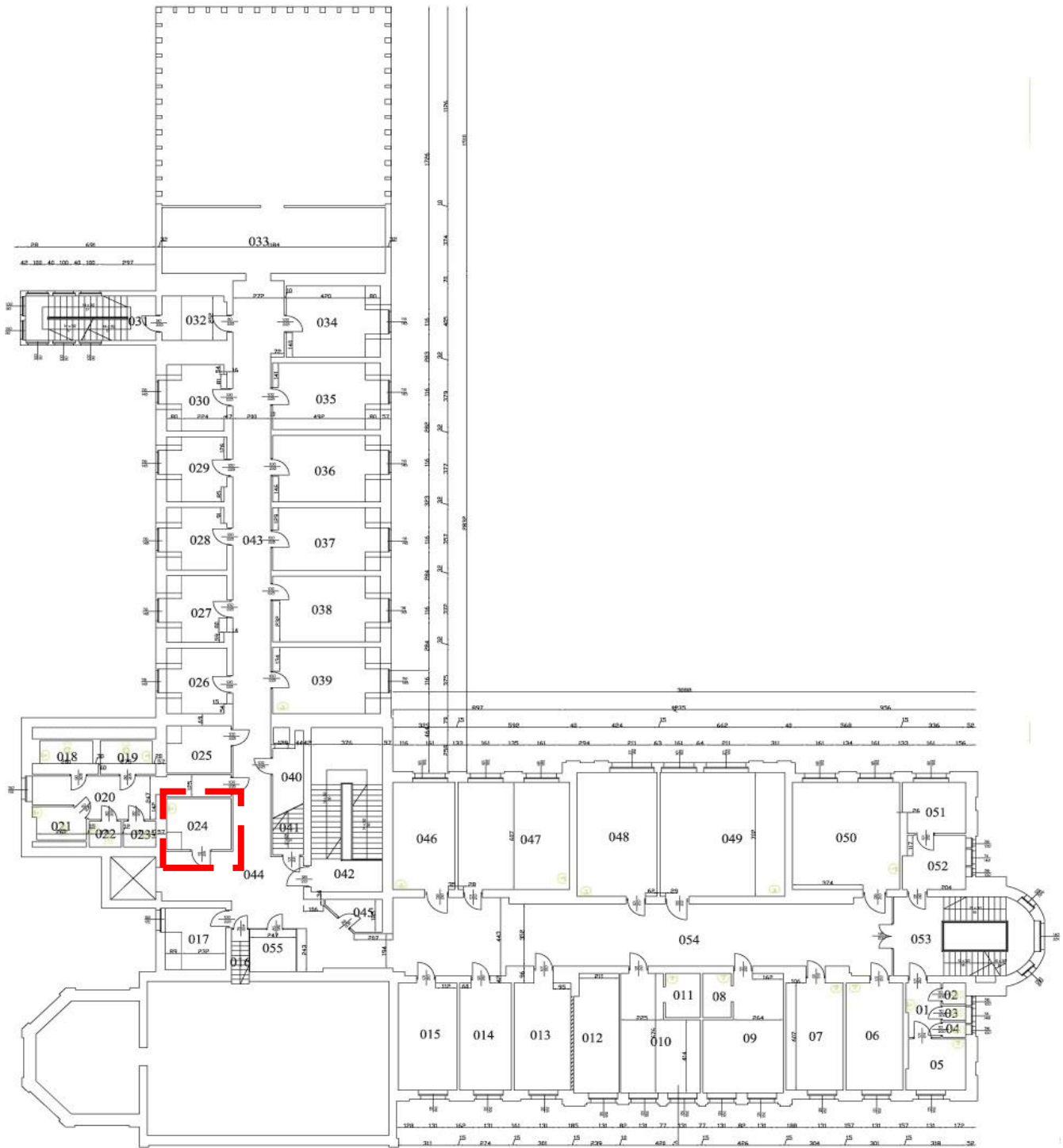
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
Oddział Dermatologiczny
III Piętro



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

piwnica

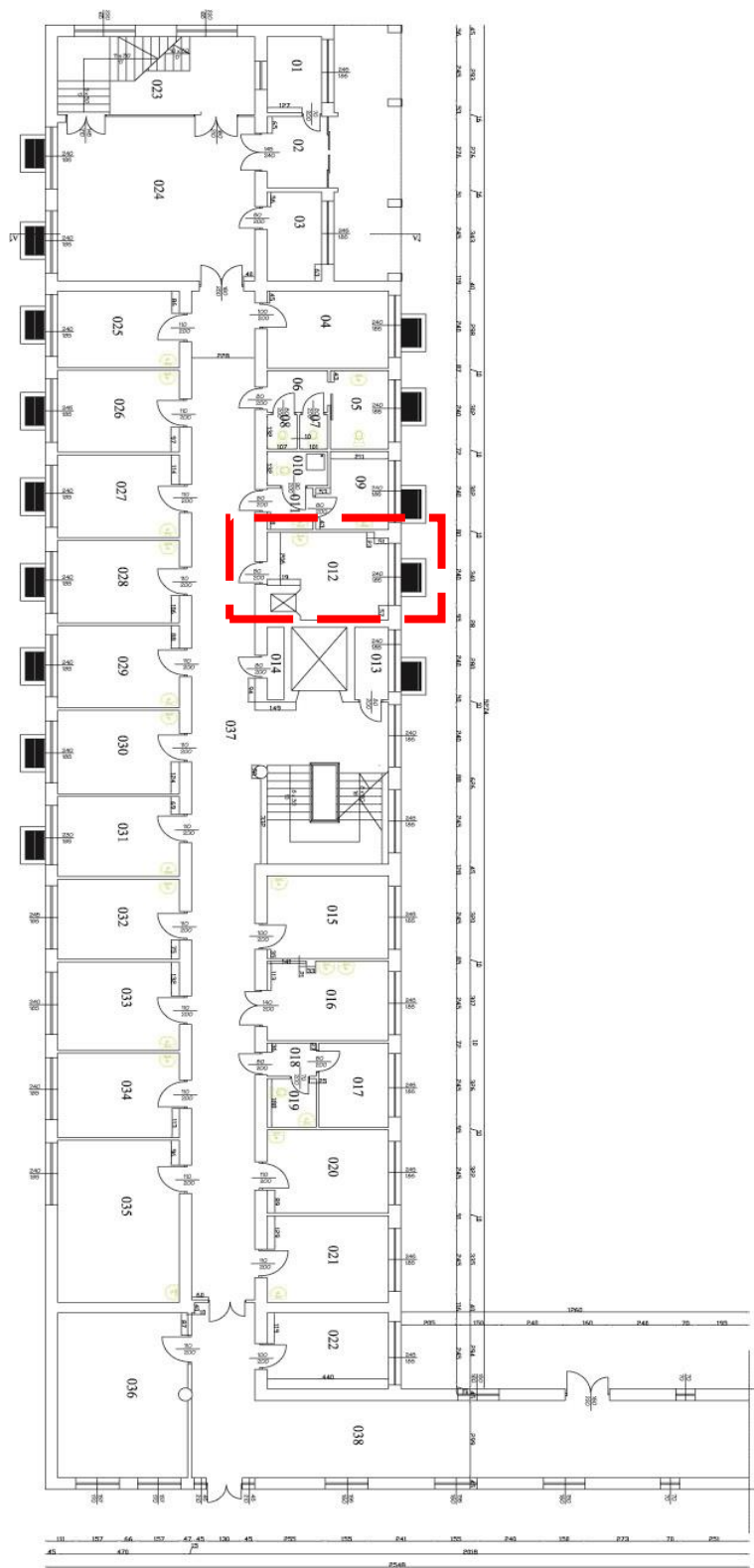
Budynek główny A Poświęcka 8



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

II piętro

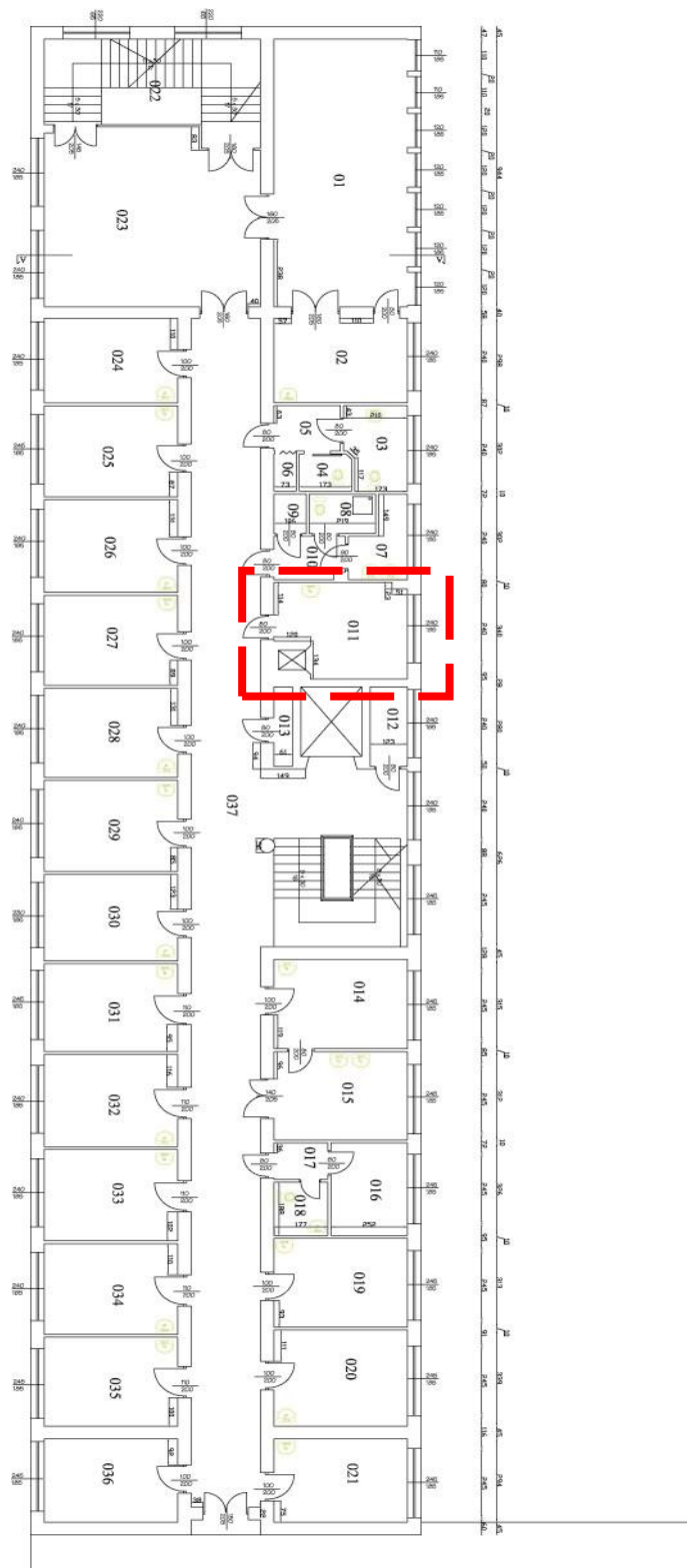
Budynek główny A Poświęcka 8



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

parter

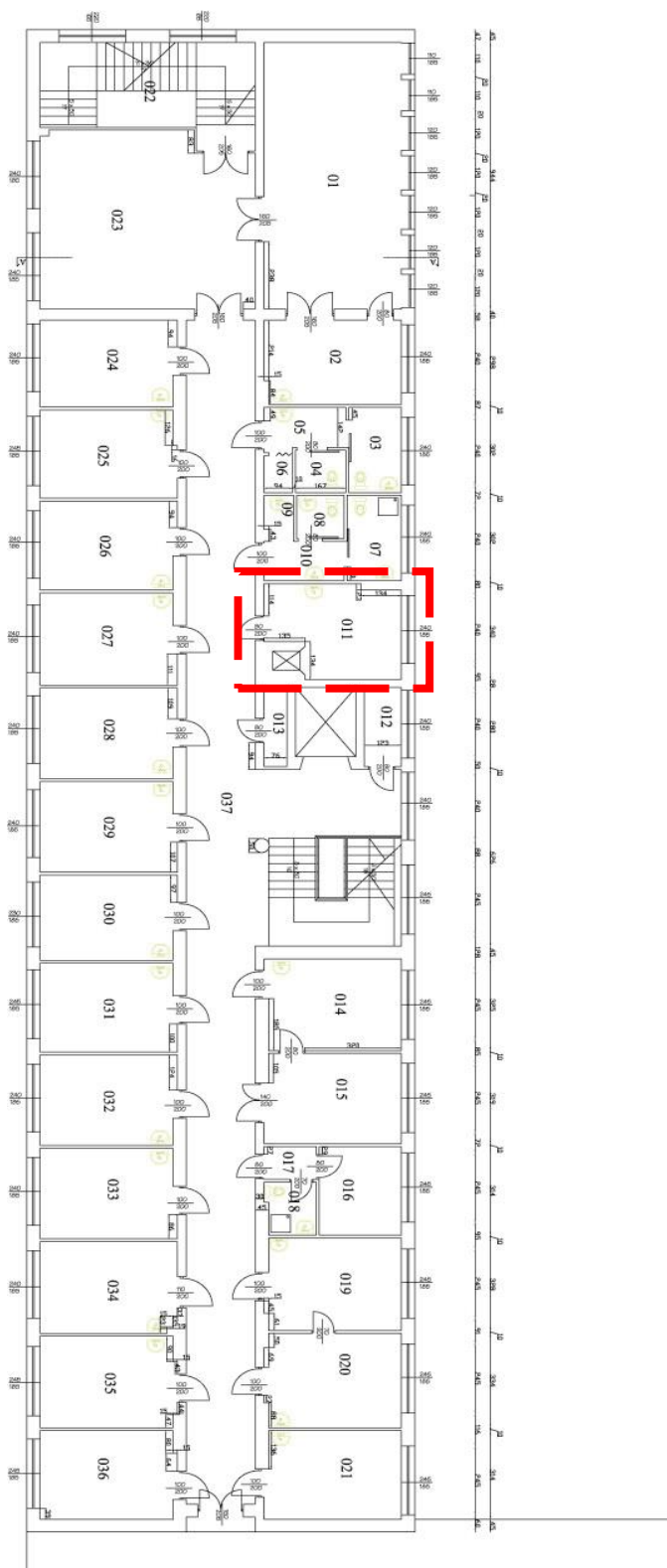
Budynek B Poświęcka 8



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

I piętro

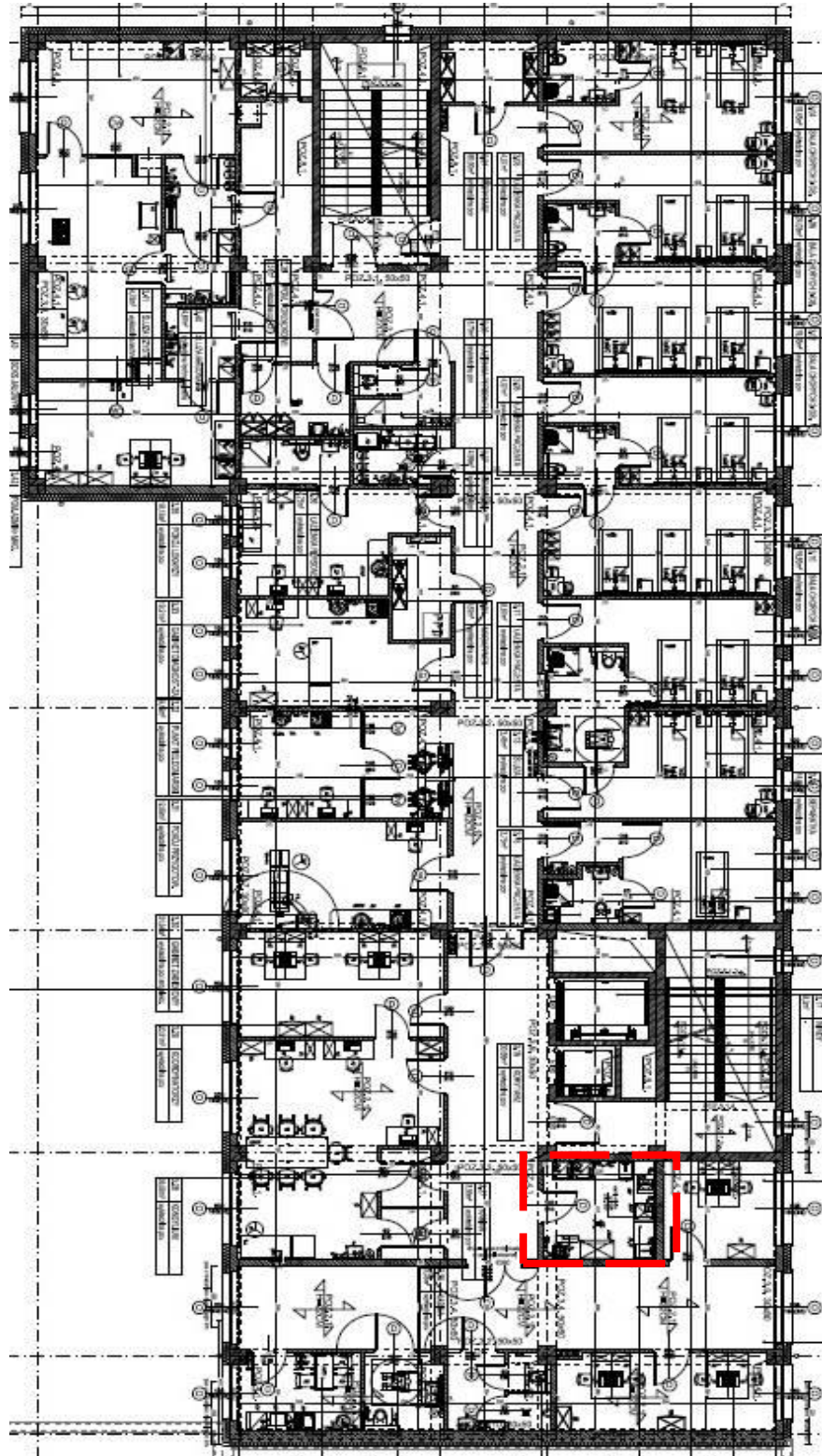
Budynek B Poświęcka 8



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	608	14,10
8	1H	WP	kuchenka oddziałowa		13,50
9	1H	WP	zmywalnia	1502	12,80
10	8	IIIp	kuchenka oddziałowa	303	17,90
10	ONKO	IIp	kuchenka oddziałowa	3.21	10,71
			RAZEM ul. Kamieńskiego 73A		150,11
Kuchenki oddziałowe i pozostałe - ul. Poświęcka 8					
1	P A	0	pom socjal	50	13,80
2	P A	0	przesionek	54	3,25
3	P A	0	wc	55	1,80
4	P A	0	natrysk	56	2,08
5	P A	0	pom socjal	57	6,00
6	P A	IIp	kuchenka oddziałowa	24	9,10
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
			RAZEM ul. Poświęcka		80,85
			RAZEM		230,96

LISTA UŻYCZONEGO SPRZĘTU

URZĄDZENIA	ILOŚĆ
ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHNI CENTRALNEJ	
POMIESZCZENIA CHŁODNI	2
REGAŁY METALOWE	26
ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH - POŚWIĘCKA 8	
KUCH. O/ REHABILITACJI OGÓLNOUSTROJOWEJ I	
ZMYWARKA GASTRONOMICZNA OMNIWSH R.P 2006	2
KOMPLET MEBLI KUCHENNYCH 2003 R	2
CHŁODZIARKA POLAR R.P 1995	2
KUCHENKA O/ RHABILITACJI NEUROLOGICZNEJ	
ZMYWARKA GASTRONOMICZNA OMNIWSH R.P 2006	1
KOMPLET MEBLI KUCHENNYCH	1
CHŁODZIARKA	1
KUCH. O/ REHABILITACJI OGÓLNOUSTROJOWEJ II	
ZMYWARKA GASTRONOMICZNA OMNIWSH R.P 2007	1
KOMPLET MEBLI KUCHENNYCH 2005 R	1
CHŁODZIARKA ELEKTROLUX R.P.2006	1

Załącznik nr 6.3 do umowy użyczenia
 Nr sprawy Szp/FZ –18/2020

Załącznik do umowy użyczenia	miesięczne rozliczenie mediów					
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
centralne ogrzewanie	powierzchnia	230,96	m2	4,20 zł	970,03 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	5,00 zł	100,00 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m3	5,60 zł	112,00 zł	
ciepła woda	licznik	0,00	m3	16,50 zł	0,00 zł	podgrzanie
zimna woda	licznik	0,00	m3	5,00 zł	0,00 zł	
ścieki	licznik	0,00	m3	5,60 zł	0,00 zł	
razem:					2 027,03 zł	

WYKAZ USŁUG

USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW

<i>Nazwa podmiotu i miejsce wykonania usług</i>	<i>Rodzaj zamówienia wraz zakresem rzeczowym</i>	<i>Czas realizacji (należy podać daty)</i>		<i>Wartość zamówienia</i>
		<i>początek</i>	<i>koniec</i>	

Uwaga! należy załączyć dowody potwierdzające czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

....., dnia

.....

(podpis osoby
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

.....
nazwa (firma) i adres Wykonawcy

WYKAZ OSÓB I PODMIOTÓW, KTÓRE UCZESTNICZYĆ BĘDĄ W WYKONANIU ZAMÓWIENIA

USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW

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.

<i>Lp.</i>	<i>Imię i nazwisko</i>	<i>Stanowisko</i>	<i>Wykształcenie/ ukończone kursy</i>	<i>Doświadczenie (staż pracy)</i>	<i>Informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami – Wykonawca polegać będzie na osobach innych podmiotów:*</i>	
					<i>tak*</i>	<i>nie</i>
1.						
2.						
3.						
4.						

* należy załączyć pisemne zobowiązanie (oryginał) innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych osób na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, jeżeli w wykazie powyżej Wykonawca wskazał, że polegać będzie na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków

....., dnia

.....
(podpis osoby
uprawnionej do reprezentowania
Wykonawcy)

.....
nazwa (firma) i adres Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE,
ŻE OSOBY, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA
POSIADAJĄ WYMAGANE UPRAWNIENIA**

USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW

OŚWIADCZAM,

że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia na usługę kompleksowego żywienia pacjentów w szczególności osoby wymienione w załączniku nr 6 „Wykaz Osób”, posiadają i będą posiadały w trakcie realizacji zadania wszelkie wymagania niezbędne do wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia, w tym jeden z dietetyków wyznaczony do pracy w kuchni mlecznej będzie posiadał dyplom lub certyfikat potwierdzający uczestnictwo w roku 2019 w minimum jednym szkoleniu/kursie/warsztacie dotyczącym żywienia w fenylketonurii organizowanym przez Polskie Towarzystwo Fenylketonurii

Przed podpisaniem umowy(w przypadku wyboru mojej oferty), Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia na pisemne żądanie Zamawiającego w ciągu 5 dni roboczych, dokumentów potwierdzających posiadanie odpowiedniego doświadczenia przez osobę/-y wskazane do wykonania zamówienia.

.....
(podpis osoby uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy)

UMOWA – WZÓR NR/.....

POWIERZENIA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

zawarta w dniu We Wrocławiu pomiędzy:
Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym 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

zwaną dalej „**Administratorem**”

a

..... z siedzibą w
przy ul.,-....., zarejestrowaną/ym w rejestrze przedsiębiorców Krajowego
Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowyw
....., Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
pod nr KRS, o numerze NIP
.....;

zwaną/ym dalej „**Przetwarzającym**”,

reprezentowaną/ym przez

1.-
.....
2.-
.....

mogą być dalej również zwani jako „**Strona**”, a łącznie jako „**Strony**”.

§ 1. DEFINICJE

Dla potrzeb niniejszej umowy, Administrator i Przetwarzający ustalają następujące znaczenie niżej wymienionych pojęć:

- 1) **Dane Osobowe** – dane w rozumieniu art. 4 pkt 1) RODO, tj. wszelkie informacje dotyczące zidentyfikowanej lub możliwej do zidentyfikowania osoby fizycznej;
- 2) **Przetwarzanie Danych Osobowych** – wszelkie operacje lub zestaw operacji wykonywanych na Danych Osobowych lub zestawach Danych Osobowych w sposób zautomatyzowany lub nieautomatyzowany, takie jak zbieranie, utrwalanie, organizowanie, porządkowanie, przechowywanie, adaptowanie lub modyfikowanie, pobieranie, przeglądanie, wykorzystywanie, ujawnianie poprzez przesłanie, rozpowszechnianie lub innego rodzaju udostępnianie, dopasowywanie lub łączenie, ograniczanie, usuwanie lub niszczenie w rozumieniu art. 4 pkt 2) RODO;

- 3) **Zbiór Danych** - uporządkowany zestaw danych osobowych dostępnych według określonych kryteriów, niezależnie od tego, czy zestaw ten jest scentralizowany, zdecentralizowany czy rozproszony funkcjonalnie lub geograficznie
- 4) **Umowa** – niniejsza umowa;
- 5) **Umowa Główna (źródłowa)** – umowa nr z dnia
- 6) **RODO** - 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) (Dz. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, str. 1);
- 7) **IOD** – inspektor ochrony danych osobowych.

§ 2. OŚWIADCZENIA STRON

Strony oświadczają, co następuje:

1. Strony oświadczają, że niniejsza Umowa została zawarta w celu wykonania obowiązków, o których mowa w art. 28 RODO w związku z zawarciem Umowy Głównej.
2. Administrator oświadcza, iż jest administratorem Danych Osobowych w rozumieniu art. 4 pkt 7) RODO, tj. podmiotem który samodzielnie lub wspólnie z innymi ustala cele i sposoby przetwarzania Danych Osobowych, zawartych z zbiorze danych dalej jako: „Zbiór Danych”.
3. Przetwarzający oświadcza, iż dysponuje środkami, doświadczeniem, wiedzą i wykwalifikowanym personelem, co umożliwia mu prawidłowe wykonanie niniejszej Umowy, w tym zapewnia wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie spełniało wymogi RODO.
4. Przetwarzający oświadcza, że jest podmiotem przetwarzającym w rozumieniu art. 4 pkt 8) RODO w ramach Umowy, co oznacza że będzie przetwarzał Dane Osobowe w imieniu Administratora.

§ 3. PRZEDMIOT I CZAS TRWANIA PRZETWARZANIA

1. Administrator powierza Przetwarzającemu do przetwarzania Dane Osobowe objęte Zbiorem Danych, a Przetwarzający zobowiązuje się do ich przetwarzania zgodnego z prawem i niniejszą Umową.
2. Umowa zostaje zawarta na czas obowiązywania Umowy Głównej oraz wykonania wszystkich zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy.

§ 4. CEL I PODSTAWOWE ZASADY PRZETWARZANIA

1. Przetwarzający może przetwarzać Dane Osobowe wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w Umowie.
2. Celem przetwarzania Danych Osobowych jest, o których mowa w Umowie Głównej.
3. Zakres przetwarzanych przez Przetwarzającego Danych Osobowych na podstawie niniejszej Umowy obejmuje następujące rodzaje Danych Osobowych:
 - a)
 - b)
 - c)
 - d)

- e)
4. Zakres przetwarzanych przez Przetwarzającego Danych Osobowych na podstawie niniejszej Umowy obejmuje następujące kategorie osób, których dane dotyczą:
- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
5. Przetwarzający zobowiązuje się do przetwarzania Danych Osobowych w sposób stały. Przetwarzający będzie w szczególności wykonywał następujące operacje dotyczące powierzonych Danych Osobowych¹ (do celów wskazanych w pkt 4.2. powyżej):..... Dane Osobowe będą przez Przetwarzającego przetwarzane w formie elektronicznej w systemach informatycznych oraz w formie papierowej.
6. Przetwarzający oświadcza, że w jego palcówce jest / nie jest wyznaczona osoba pełniąca rolę Inspektora Danych Osobowych (IOD) w rozumieniu RODO, tj., służbowy adres poczty elektronicznej, służbowy nr telefonu, W przypadku zmiany IOD, Przetwarzający niezwłocznie zawiadomi o tym Administratora wskazując opisane powyżej dane pełniącego funkcję IOD.
7. Przy przetwarzaniu Danych Osobowych, Przetwarzający powinien przestrzegać zasad wskazanych w niniejszej Umowie oraz w RODO.
8. Strony zobowiązują się do ścisłej współpracy podczas realizacji Umowy, w zakresie dotyczącym przetwarzania danych osobowych, w szczególności dotyczy wzajemnego przekazywania informacji oraz dokonywania ustaleń w zakresie bezpieczeństwa danych osobowych przez osoby pełniące u Stron funkcję IOD.

§ 5. SZCZEGÓŁOWE ZASADY POWIERZENIA PRZETWARZANIA

1. Przed rozpoczęciem Przetwarzania danych osobowych Przetwarzający musi podjąć środki zabezpieczające Dane Osobowe, o których mowa w art. 32 RODO, a w szczególności:
- a) uwzględniając stan wiedzy technicznej, koszt wdrażania oraz charakter, zakres, kontekst i cele przetwarzania oraz ryzyko naruszenia praw lub wolności osób fizycznych o różnym prawdopodobieństwie wystąpienia i wadze zagrożenia, zastosować środki techniczne i organizacyjne zapewniające bezpieczeństwo przetwarzanych Danych Osobowych, o których mowa w art. 32 RODO. Przetwarzający powinien odpowiednio udokumentować zastosowanie tych środków;

¹ Operacje wykonywane na danych osobowych przez Przetwarzającego mogą obejmować:

- zbieranie,
- utrwalanie,
- organizowanie,
- porządkowanie,
- przechowywanie,
- adaptowanie lub modyfikowanie, pobieranie,
- przeglądanie,
- wykorzystywanie,
- ujawnianie poprzez przesłanie,
- rozpowszechnianie lub innego rodzaju udostępnianie,
- dopasowywanie lub łączenie,
- ograniczanie,
- usuwanie lub niszczenie,
- inne: ...

- b) umożliwić Administratorowi, na każde żądanie, dokonania przeglądu stosowanych środków technicznych i organizacyjnych i dokumentacji dotyczącej tych środków, aby przetwarzanie toczyło się zgodnie z prawem, a także uaktualniać te środki, o ile w opinii Administratora są one niewystarczające do tego, aby zapewnić zgodne z prawem przetwarzanie Danych Osobowych powierzonych Przetwarzającemu;
 - c) zapewnić by każda osoba fizyczna działająca z upoważnienia Przetwarzającego, która ma dostęp do Danych Osobowych, przetwarzała je wyłącznie na polecenie Administratora; niniejszym Administrator upoważnia Przetwarzającego do udzielenia ww. poleceń;
 - d) prowadzić ewidencję osób upoważnionych do Przetwarzania Danych Osobowych przetwarzanych w związku z wykonywaniem Umowy Głównej.
2. Przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy Danych Osobowych oraz sposobów ich zabezpieczenia, w tym także po rozwiązaniu Umowy, oraz zobowiązuje się zapewnić, aby osoby mające dostęp do Przetwarzania Danych Osobowych zachowały je oraz sposoby ich zabezpieczeń w tajemnicy, w tym także po rozwiązaniu Umowy lub ustaniu zatrudnienia u Przetwarzającego. *W tym celu Przetwarzający dopuści do przetwarzania danych tylko osoby, które zostały upoważnione do przetwarzania danych powierzonych niniejszą umową oraz podpisały zobowiązanie do zachowania w tajemnicy Danych Osobowych oraz sposobów ich zabezpieczenia.*
3. Przetwarzający nie będzie kopiować, przekazywać, wykorzystywać, ujawniać, powielać Danych Osobowych uzyskanych od Administratora lub w jakikolwiek sposób ich rozpowszechniać, z wyjątkiem sytuacji, gdy wykorzystanie tych danych następuje w celu wykonania niniejszej Umowy lub Umowy Głównej.

§ 6. DALSZE OBOWIĄZKI PRZETWARZAJĄCEGO

1. Przetwarzający zobowiązuje się pomagać Administratorowi w wywiązywaniu się z obowiązków określonych w art. 32-36 RODO. W szczególności, Przetwarzający zobowiązuje się przekazywać Administratorowi informacje oraz wykonywać jego polecenia dotyczące stosowanych środków zabezpieczania Danych Osobowych oraz przypadków naruszenia ochrony Danych Osobowych. Przetwarzający w szczególności ma obowiązek:
- a) przekazania Administratorowi informacji dotyczących naruszenia ochrony danych osobowych w ciągu 24 godzin od wykrycia zdarzenia stanowiącego naruszenie ochrony danych osobowych;
 - b) przygotowania w ciągu 24 godzin od wykrycia zdarzenia stanowiącego naruszenie ochrony danych osobowych informacji wymaganych w zgłoszeniu naruszenia ochrony danych do organu nadzorczego, o których mowa w art. 33 ust. 3 RODO;
 - c) prowadzenia rejestru naruszeń ochrony danych, w którym dokumentowane są wszelkie naruszenia ochrony danych osobowych, w tym okoliczności naruszenia ochrony danych osobowych, jego skutki oraz podjęte działania zaradcze;
 - d) przeprowadzenia wstępnej analizy ryzyka naruszenia praw i wolności podmiotów danych i przekazania wyników tej analizy do Administratora w ciągu 36 godzin od wykrycia zdarzenia stanowiącego naruszenie ochrony danych osobowych;
 - e) podania wszystkich informacji niezbędnych do zawiadomienia osoby, której dane dotyczą, o których mowa w art. 33 ust. 3 RODO w ciągu 24 godzin od wykrycia zdarzenia stanowiącego naruszenie ochrony danych osobowych;
 - f) wyznaczenia osób odpowiedzialnych za podjęcie kroków w celu zaradzenia naruszeniu i podjęcia działań naprawczych w uzgodnieniu z Administratorem;

- g) szacowania ryzyka naruszenia praw lub wolności pomiotów danych/ oceny analizy ryzyka przeprowadzonej przez Administratora;
 - h) dokonanie analizy, czy zachodzi obowiązek przeprowadzenia oceny skutków planowanych operacji przetwarzania dla ochrony danych osobowych,
 - i) udzielania Administratorowi informacji potrzebnych do przeprowadzenia sporządzenia oceny skutków planowanych operacji przetwarzania dla ochrony danych osobowych, o których mowa w art. 35 RODO;
 - j) udzielania Administratorowi informacji potrzebnych do konsultacji z organem nadzorczym w zakresie oceny skutków dla ochrony danych, o których mowa w art. 35 ust. 2 oraz art. 36 RODO;
2. Przetwarzający zobowiązuje się pomagać Administratorowi, poprzez odpowiednie środki techniczne i organizacyjne, w wywiązywaniu się z obowiązku odpowiadania na żądania osób, których dane dotyczą, w zakresie wykonywania ich praw określonych w art. 15-22 RODO. W szczególności, Przetwarzający zobowiązuje się²:
- a) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą żądania prawa dostępu, o którym mowa w art. 15 RODO, do przygotowania raportu dla Administratora umożliwiającego przedstawienie osobie, której dane dotyczą przez Administratora informacji, o których mowa w art. 15 ust. 1 RODO.
 - b) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą prawa do sprostowania danych, o którym mowa w art. 16 RODO, do odnotowania żądania osoby, której dane dotyczą poprzez nadpisanie danych osobowych tej osoby w systemach Przetwarzającego,
 - c) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą prawa do bycia zapomnianym, o którym mowa w art. 17 RODO, do usunięcia danych osobowych ze wszystkich systemów Przetwarzającego, w których mogą się znaleźć dane osobowe tej osoby, w szczególności z systemów źródłowych agregujących dane. Po upływie 90 dni od zgłoszenia żądania Przetwarzający przeprowadza szczegółową analizę czy dane osoby, która zgłosiła żądanie zostały usunięte ze wszystkich systemów Przetwarzającego oraz przedstawia wyniki tej analizy Administratorowi w formie raportu,
 - d) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą prawa do ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 RODO, do czasowego zablokowania możliwości edycji rekordów związanych z osobą, której dane dotyczą niezwłocznie, nie później niż w ciągu 24 godzin od przedstawienia takiego polecenia przez Administratora,
 - e) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą prawa do przenoszenia danych, o którym mowa w art. 20 RODO, do wyeksportowania do Administratora wszystkich danych osobowych dotyczących tej osoby przetwarzanych elektronicznie;
 - f) w razie zgłoszenia przez osobę, której dane dotyczą prawa do sprzeciwu, o którym mowa w art. 21 RODO, do przekazania informacji Administratorowi;
3. W celu wywiązywania się z obowiązków, o których mowa w paragrafie poprzedzającym, Przetwarzający zobowiązuje się wprowadzić do swojego systemu informatycznego funkcjonalności umożliwiające co najmniej: sporządzenie kopii danych, usuwanie danych, sprostowanie danych, ograniczenie przetwarzania danych, sporządzenie pliku umożliwiającego przenoszalność danych, odnotowywanie zgłoszenia sprzeciwu

² Postanowienia te mają w szczególności zastosowanie do przetwarzających będących dostawcami systemów informatycznych.

4. Przetwarzający zobowiązuje się udostępnić Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków przez Administratora oraz Przetwarzającego, o których mowa w art. 28 RODO.
5. Przetwarzający zobowiązany jest do stosowania się do ewentualnych wskazówek lub zaleceń, wydanych przez organ nadzoru lub unijny organ doradczy zajmujący się ochroną danych osobowych, dotyczących przetwarzania danych osobowych, w szczególności w zakresie stosowania RODO.
6. Przetwarzający zobowiązuje się do niezwłocznego poinformowania Administratora o jakimkolwiek postępowaniu, w szczególności administracyjnym lub sądowym, dotyczącym Przetwarzania Danych Osobowych przez Przetwarzającego, o jakiegokolwiek decyzji administracyjnej lub orzeczeniu dotyczącym Przetwarzania Danych Osobowych, skierowanej do Przetwarzającego, a także o wszelkich kontrolach i inspekcjach dotyczących Przetwarzania Danych Osobowych przez Przetwarzającego, w szczególności prowadzonych przez organ nadzorczy.
7. Podmiot przetwarzający może zlecić podprzetwarzającym („podwykonawca przetwarzający dane”) realizację określonych czynności w zakresie przetwarzania danych. Podprzetwarzający mogą przetwarzać dane osobowe wyłącznie w celu realizacji czynności, w odniesieniu do których dane osobowe zostały przekazane Podmiotowi przetwarzającemu, i nie mogą przetwarzać danych osobowych w żadnych innych celach. W przypadku zlecenia czynności podprzetwarzającym przez Podmiot przetwarzający, podprzetwarzający będą podlegać pisemnym zobowiązaniom w zakresie ochrony danych, zapewniających co najmniej taki sam poziom ochrony, jaki określono w niniejszej umowie. Administrator Danych niniejszym upoważnia Podmiot przetwarzający do zlecenia czynności podmiotom ujętym w wykazie jako podprzetwarzającym.
8. Zlecenie czynności lub zastąpienie podprzetwarzającego dodatkowym podmiotem uznaje się za zatwierdzone, jeżeli Podmiot przetwarzający poinformuje Administratora danych o takim fakcie z wyprzedzeniem, a Administrator danych nie zgłosi zastrzeżeń do Podmiotu przetwarzającego w formie pisemnej, w tym w formie elektronicznej, w terminie 3 miesięcy od otrzymania takich informacji.
9. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń przez administratora danych, Administrator Danych przedstawi Podmiotowi przetwarzającemu szczegółowe informacje o przyczynach zastrzeżeń.
10. Po zgłoszeniu zastrzeżeń Podmiot przetwarzający może według własnego uznania zaproponować innego podprzetwarzającego w miejsce odrzuconego podprzetwarzającego; lub podjąć działania w celu rozwiązania problemów zgłoszonych przez Administratora danych, które wyeliminują jego zastrzeżenia.
11. W przypadku niewykonania przez podprzetwarzającego ciążących na nim obowiązków w zakresie ochrony danych, Podmiot przetwarzający - zgodnie z postanowieniami dotyczącymi odpowiedzialności w umowie głównej - ponosi pełną odpowiedzialność wobec Administratora danych za wykonanie zobowiązań ciążących na podprzetwarzającym.
12. W przypadku zlecenia przez Podmiot przetwarzający czynności podprzetwarzającemu z państwa trzeciego (spoza UE/EOG), Podmiot przetwarzający stosuje mechanizmy przesyłania danych zgodne z art. 44 i nast. RODO. W szczególności, Podmiot przetwarzający w wystarczający sposób zabezpiecza wdrożenie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych w taki sposób, aby przetwarzanie danych spełniało wymagania RODO, zapewnia ochronę praw zainteresowanych osób, których dane dotyczą, prowadzi rejestr transferów danych i dokumentację stosownych zabezpieczeń.
13. W przypadku, gdy Podmiot przetwarzający zapewnia wystarczające zabezpieczenia np. na mocy standardowych klauzul umownych zgodnie z decyzją Komisji Europejskiej Nr 2010/87/UE lub standardowych klauzul ochrony danych zgodnie z art. 46 („standardowe klauzule ochrony danych”), Administrator Danych niniejszym udziela Podmiotowi przetwarzającemu

pełnomocnictwa do zawarcia takich standardowych klauzul ochrony danych w imieniu i na rzecz Administratora danych. Ponadto, Administrator danych udziela Podmiotowi przetwarzającemu wyraźnej zgody na reprezentowanie odpowiedniego podprzetwarzającego przy zawieraniu takich standardowych klauzul ochrony danych.

§ 7. AUDYT PRZETWARZAJĄCEGO

1. Administrator jest uprawniony do weryfikacji przestrzegania zasad przetwarzania Danych Osobowych wynikających z RODO oraz niniejszej Umowy przez Przetwarzającego, poprzez prawo żądania udzielenia wszelkich informacji dotyczących powierzonych Danych Osobowych, w tym informacji o lokalizacji przetwarzania Danych Osobowych przez Przetwarzającego.
2. Administrator ma także prawo przeprowadzania audytów lub inspekcji Przetwarzającego w zakresie zgodności operacji przetwarzania z prawem i z Umową.³ Audyty lub inspekcje, o których mowa w zdaniu poprzedzającym, mogą być przeprowadzane przez audytorów zewnętrznych upoważnionych przez Administratora.
3. Administrator ma obowiązek poinformowania Przetwarzającego o planowanym audycie na 7 dni przed rozpoczęciem audytu. Audyt nie może trwać dłużej niż miesiąc od jego rozpoczęcia.
4. Audyt przeprowadzany jest przez upoważnionego pracownika Administratora lub audytora zewnętrznego upoważnionego przez Administratora. Upoważniony pracownik Administratora lub audytor zewnętrzny ma prawo do:
 - a) wglądu do wszelkich dokumentów i wszelkich informacji mających bezpośredni związek z powierzeniem przetwarzania na podstawie niniejszej Umowy,
 - b) przeprowadzania oględzin urządzeń, nośników oraz systemów informatycznych lub teleinformatycznych służących do przetwarzania danych,
 - c) żądać złożenia pisemnych lub ustnych wyjaśnień przez Przetwarzającego oraz pracowników Przetwarzającego w zakresie niezbędnym do ustalenia stanu faktycznego.
5. Przetwarzający zapewnia Administratorowi oraz pracownikom upoważnionym do audytu przez Administratora lub audytorowi zewnętrznemu upoważnionemu do audytu przez Administratora warunki i środki niezbędne do sprawnego przeprowadzenia audytu, a w szczególności sporządza we własnym zakresie kopie lub wydruki dokumentów oraz informacji zgromadzonych na nośnikach, w urządzeniach lub w systemach służących do przetwarzania danych osobowych.
6. Po zakończeniu audytu pracownik upoważniony do audytu przez Administratora lub audytor zewnętrzny upoważniony do audytu przez Administratora przedstawia wynik audytu w formie protokołu.
7. Przetwarzający jest zobowiązany do zastosowania się do zaleceń Administratora dotyczących zasad przetwarzania powierzonych Danych Osobowych oraz dotyczących poprawy zabezpieczenia danych osobowych, sporządzonych w wyniku kontroli przeprowadzonych przez upoważnionych pracowników Administratora lub audytora zewnętrznego upoważnionego przez Administratora.
8. Przetwarzający zobowiązuje się niezwłocznie informować Administratora, jeżeli zdaniem Przetwarzającego wydane mu polecenie stanowi naruszenie RODO lub innych przepisów o ochronie danych.

§ 8. ODPOWIEDZIALNOŚĆ STRON

1. Przetwarzający odpowiada za szkody, jakie powstaną u Administratora lub osób trzecich w wyniku niezgodnego z niniejszą umową Przetwarzania przez Przetwarzającego Danych Osobowych.

³ Sposób audytu będzie uwzględniać specyfikę powierzenia przetwarzania.

2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Przetwarzającego niniejszej umowy, Przetwarzający zobowiązuje się do zapłaty odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 9. ZAKOŃCZENIE POWIERZENIA PRZETWARZANIA

1. Po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem Przetwarzający zaleźnie od decyzji Administratora usuwa lub zwraca mu wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie niezwłocznie, nie później niż w ciągu dni od zakończenia świadczenia usług, o których mowa w Umowie Głównej.
2. Przetwarzający informuje Administratora o usunięciu wszelkich istniejących kopii danych osobowych i umożliwia przeprowadzenie przez Administratora audytu zgodnie z par. 7 Umowy.
3. Przetwarzający potwierdzi usunięcie lub zwrot Danych Osobowych oraz ich kopii pisemnym protokołem podpisanym przez osobę uprawnioną do składania oświadczeń woli w imieniu Przetwarzającego.

§ 10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsza umowa wchodzi w życie z dniem jej podpisania.
2. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 459 ze zm.) oraz przepisy RODO.
4. Spory związane z wykonywaniem niniejszej Umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Administratora.
5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

Administrator

Przetwarzający
