

# 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

Wrocław, dn. 14.07.2015 r.

Znak postępowania: Szp/FZ – 72/14/2015

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

*Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego  
w trybie przetargu nieograniczonego  
prowadzonego  
przez Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu  
z siedzibą we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a  
zgodnie z art. 39 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.*

### NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW

RADCA PRAWNY

.....*Krzysztof Michalski*.....  
Sprawdzono pod względem prawnym

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

*mgr inż. Józef Kaziuk*.....  
Zatwierdzam

## **ROZDZIAŁ I**

### **INFORMACJE OGÓLNE**

1. Zamawiającym jest:  
*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.
2. Ogłoszenie o zamówieniu zostanie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu od dnia przekazania ogłoszenia o zamówieniu Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej do upływu terminu składania ofert.
3. Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od godz. 7:30 do 14:35.
4. Jako podstawowy dokument do sporządzenia oferty należy traktować niniejszą SIWZ.
5. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 2014r poz.121 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.

## **ROZDZIAŁ II**

### **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego przy wartości zamówienia powyżej 207 000,00 euro, zgodnie z kategorią usług nr 17 według załącznika 2 do Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i nie priorytetowym (Dz. U. Nr 12 poz. 68).
2. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
  - 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), zwana dalej *uPzp*,
  - 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013 r. poz. 231),
  - 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 1692),
  - 4) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2013 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz. U. z 2013 r. poz. 1735),
  - 5) Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.)
  - 6) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 r. w sprawie wykazu usług o charakterze priorytetowym i niepriorytetowym (Dz. U. Nr 12, poz.68)
  - 7) Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 nr 136, poz. 914 ze zm.)
  - 8) 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)
  - 9) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 nr 174 poz. 1184)
  - 10) Obwieszczenie Ministra Zdrowia z dnia 6 lutego 2014 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2014 poz. 453).

## **ROZDZIAŁ III**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w obiektach położonych przy:
  - 1) ul. Kamieńskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - *zwanym dalej Szpitalem.*
  - 2) ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - *zwanego dalej Oddziałem Zamiejscowym*Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w załączniku nr 7 do niniejszej SIWZ zwany dalej OPZ
2. Przedmiot zamówienia obejmuje najem pomieszczeń kuchni o łącznej powierzchni 1 586,75 m<sup>2</sup> wraz z jej wyposażeniem przez Wykonawcę, na czas trwania usługi w tym: kuchnia centralna, kuchnia mlecza, szpitalne kuchenki oddziałowe oraz doposażeniem kuchenek oddziałowych Szpitala i Oddziałów Zamiejscowych w sprzęt niezbędny do realizacji zamówienia, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykaz pomieszczeń i plany pomieszczeń zawarty został w projekcie umowy najmu stanowiącej załącznik nr 8 do SIWZ. Zestawienie urządzeń kuchni centralnej oraz kuchenek oddziałowych posiadanego przez Zamawiającego zostały zawarte we wzorze umowy użyczenia stanowiący załącznik nr 9 do niniejszej SIWZ.
3. Posiłki powinny być przygotowywane z produktów i surowców Wykonawcy oraz powinny uwzględniać zalecenia dietetyczne określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załączniku nr 7 do SIWZ.
4. Wykonawca zapewni możliwość zakupu posiłków dla rodziców bądź opiekunów prawnych dzieci leżących na oddziałach Zamawiającego po cenach ustalonych przez Wykonawcę.
5. 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.
6. W trakcie trwania usługi Zamawiający nie dopuszcza możliwości dostarczania posiłków z innej kuchni zewnętrznej.
7. Przejęcie usługi w zakresie objętym przedmiotem zamówienia odbędzie się w obiektach czynnych, przy przekazaniu obowiązków musi być zachowana ciągłość żywienia pacjentów Zamawiającego .
8. 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.
9. Wykonawca do oferty dołączy harmonogram godzinowy przejęcia usługi z uwzględnieniem pracy wszystkich służb, zamontowania urządzeń i sprzętu. Zamawiający wymaga aby harmonogram zamykał się pomiędzy godziną 14:30 a 5:30 dnia następnego
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. Kod CPV: 55322000-3 – usługi gotowania posiłków,  
55321000-6 - usługi przygotowania posiłków

## **ROZDZIAŁ IV**

### **DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
4. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt.7 ustawy Pzp.

## **ROZDZIAŁ V**

### **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Zamawiający wymaga, aby zamówienie zostało zrealizowane sukcesywnie przez okres **48 miesięcy** od daty zawarcia umowy.

## ROZDZIAŁ VI

### WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 uPzp;

		NAZWA DOKUMENTU LUB OŚWIADCZENIA
A	<p><b>W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia</b></p> <p><b>Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 uPzp</b></p> <p><b>Zamawiający żąda:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Oświadczenia z art. 24 ust 1 uPzp</b> – załącznik nr 4 do SIWZ.</li><li>2. <b>Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej</b>, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 uPzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,</li><li>3. <b>Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego</b>, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,</li><li>4. <b>Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego</b>, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.</li><li>5. <b>Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 oraz 10-11 uPzp</b>, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</li><li>6. <b>Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 uPzp</b>, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</li></ol>
	<p>Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku, mającego na celu zweryfikowanie zdolności Wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń.</p>	

Niespełnienie jednego z wymienionych w ust.1) litera A warunków skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania i uznaniem jego oferty za odrzuconą.

2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 uPzp.

WARUNEK UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	DOKUMENTY LUB OŚWIADCZENIA POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIANIE WARUNKU
<p><b>B</b></p> <p>W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 uPzp</p>	<p>Oświadczenie z art. 22 ust. 1 uPzp – Załącznik nr 3 do SIWZ</p>
<p><b>1. POSIADANIE PRZEZ WYKONAWCĘ WIEDZY I DOŚWIADCZENIA</b></p> <p>Za spełnienie warunku posiadania przez Wykonawcę wiedzy i doświadczenia Zamawiający uzna wykazanie się należytem Wykonaniem <u>minimum</u> 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 2 lata, o wartości rocznej nie mniejszej niż 2 000 000,00 zł. brutto, obejmującej łącznie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) prowadzenie kuchni ogólnej – żywienie pacjentów,</li> <li>2) prowadzenie kuchni mlecznej i gotowanie mieszanek leczniczych, specjalistycznych dla noworodków i małych dzieci,</li> <li>3) żywienie pacjentów chorych na fenylketonurię i choroby rzadkie metaboliczne (np. L-CHAD),</li> <li>4) obsługę kuchenek oddziałowych i dystrybucję posiłków do łóżka pacjenta</li> </ol>	<p>1. W celu wykazania warunku należy załączyć wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług kompleksowego żywienia pacjentów w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w <u>okresie ostatnich trzech lat</u> przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców na rzecz których usługi zostały wykonane oraz z <u>załączeniem dowodów</u>, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie - załącznik nr 5 do SIWZ.</p> <p>*Dowodami są:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;</li> <li>- oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej</li> </ul> <p>W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.</p>
<p><b>C</b></p> <p><b>DYSPONOWANIE ODPOWIEDNIM POTENCJAŁEM TECHNICZNYM ORAZ OSOBAMI ZDOLNYMI DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA</b></p> <p>Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował na czas realizacji zamówienia osobami:</p>	<p>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</p>

	<p>1) kierownik – 1 osoba posiadająca wykształcenie minimum średnie z minimum trzyletnim doświadczeniem w żywieniu pacjentów szpitali,</p> <p>2) dietetyk dyplomowany – 4 osoby posiadające wykształcenie minimum średnie i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk oraz minimum trzyletnie doświadczenie w żywieniu pacjentów szpitali,</p> <p>a) w kuchni ogólnej – 2 osoby b) w kuchni mlecznej - 2 osoby,</p> <p>3) pracownicy liniowi tzw. kuchenkowe w ilości nie mniejszej niż 28 osób.</p> <p><i>Jeden z dietetyków pracujących w kuchni mlecznej musi należeć co najmniej trzy lata do Polskiego Towarzystwa Fenyloketonurii, jak również posiadać co najmniej 3 letni staż w zakresie przygotowywania posiłków oraz układania jadłospisów ze szczegółowymi obliczeniami, dla pacjentów chorych na fenyloketonurię i rzadkie choroby metaboliczne np. L-CHAD.</i></p>	<p>przez nie czynności oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami – zgodnie z załącznikiem nr 6 do SIWZ.</p> <p>2. Oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia - Zgodnie z załącznikiem nr 6a do siwz</p>
D	<p><b>ZNAJDOWANIE SIĘ PRZEZ WYKONAWCĘ W SYTUACJI FINANSOWEJ ZAPEWNIĄCEJ WYKONANIE ZAMÓWIENIA tj.:</b></p> <p>Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada środki finansowe niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia w kwocie minimum <u>2 000 000,00 zł.</u></p>	<p>Informacja z banku potwierdzająca wysokość posiadanych środków, zdolność finansową lub zdolność kredytową Wykonawcy, wystawiona nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert</p>
E	<p><b>POSIADANIE UPRAWNIENÍ DO WYKONYWANIA OKREŚLONEJ CZYNNOŚCI PRZEZ WYKONAWCĘ</b></p> <p>Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wdrożony systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności dla organizacji w łańcuchu żywieniowym</li> <li>2. Wdrożony system Analiz zagrożeń i krytycznych punktów kontroli</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certyfikat ISO 22000:2005 (Systemy Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności.)</li> <li>2. Certyfikat HCCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).</li> </ol>

Niespełnienie warunku wymienionego w ust. 2) litera B, C, D, E warunku skutkować będzie odrzuceniem oferty.

2. Zamawiający wykluczy z przedmiotowego postępowania Wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności gdy w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać przy pomocy dowolnych środków dowodowych.
3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia,

- w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.
4. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, o których mowa w ust. 3 niniejszego rozdziału odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkody powstałe wskutek nieudostępnienia przywołanych zasobów, chyba, że udowodni, iż nieudostępnienie nie powstało z jego winy.
  5. Jeżeli Wykonawca wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b przywołanej ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt. A niniejszego rozdziału.
  6. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
  7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w:
    - 1) ust. 2.A.2 - 4 i 2.A.6 niniejszego rozdziału, składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
      - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;
      - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
      - c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie;
    - 2) ust. 2.A.5 niniejszego rozdziału, składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 uPzp;
  8. Dokumenty, o których mowa w ust. 7 pkt 1) lit. a) i c) oraz w pkt 2) powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Dokument, o którym mowa w ust. 7 pkt.1) lit. b) niniejszego rozdziału powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
  9. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 7 niniejszego rozdziału, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem.
  10. Dokumenty, o których mowa w ust. 1).A.2-6, ust. 2). B, C, D, E niniejszego rozdziału są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku podmiotów, o których mowa w ust. 5 niniejszego rozdziału, kopię dokumentów dotyczących odpowiedniego Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
  11. W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dowody, budzą wątpliwości Zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, Zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio Zamawiającemu.

## **ROZDZIAŁ VII**

### **OFERTA WSPÓLNA**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie niniejszego zamówienia. W przypadku złożenia oferty wspólnej przez kilka podmiotów, każdy z nich zobowiązany jest przedstawić dokumenty wystawione na niego wymienione w rozdz. VI ust 1 pkt 1).A., natomiast dokumenty wymienione w pkt 1 ust 2) B, C, D, E podmioty składają wspólnie, tj.: warunki w nich określone są spełnione, gdy podmioty składające ofertę spełniają je łącznie.
2. Oferta wspólna musi zostać przygotowana i złożona w następujący sposób:

- 1) partnerzy ustanawiają i wskazują Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 2) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Partnerów;
- 3) każdy z Partnerów musi złożyć oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 uPzp (Załącznik nr 4 do SIWZ) oraz musi złożyć odnoszące się do niego dokumenty, wymienione w ust 1 pkt 1).A rozdziału VI SIWZ;
- 4) partnerzy Konsorcjum muszą udokumentować, że razem spełniają wymagania art. 22 ust. 1 pkt 2-4 uPzp;
- 5) wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

## **ROZDZIAŁ VIII**

### **WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO, DODATKOWE INFORMACJE**

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
2. Oferta musi być jednoznaczna i kompleksowa, tj. obejmować cały przedmiot zamówienia.
3. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## **ROZDZIAŁ IX**

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

1. Zgodnie z art. 27 ust. 1 i 2 ustawy Pzp wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje kierowane do Zamawiającego składane będą za pośrednictwem faksu lub drogą elektroniczną zarówno przez Zamawiającego jak i Wykonawcę z zastrzeżeniem pkt. 3 niniejszego rozdziału.
2. Zamawiający lub Wykonawca przekazując oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną na żądanie każdej ze stron niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami.
4. Zamawiający nie udziela żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane zapytania.
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 oferty, 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 rozpatrzenia.
7. Wnioski o wyjaśnienie treści SIWZ, sposobu złożenia oferty oraz realizacji zamówienia należy przesłać na numer faxu (71) 32 70 425 lub drogą elektroniczną na adres: [zp@wssk.wroc.pl](mailto:zp@wssk.wroc.pl)
8. Adres do korespondencji listownej:  
*Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu*  
*Dział Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych*  
*ul. Kamińskiego 73A*  
*51-124 Wrocław*  
*z dopiskiem: postępowanie nr Szp/FZ –72/14/2015*

## **ROZDZIAŁ X**

### **WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

1. Wykonawca zobowiązany jest wpłacić wadium w kwocie **270 000,00 zł** (słownie: *dwieście siedemdziesiąt tysięcy złotych*).



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 – 72/14/2015*
5. Za termin wniesienia wadium uważa się dzień wpływu środków na konto Zamawiającego.
6. Wadium wnoszone w innej formie niż pieniądze należy złożyć w oryginale w Kasie Zamawiającego od poniedziałku do piątku w godzinach 11:00 – 14:00.
7. Zamawiający zwróci niezwłocznie wadium:
  - 1) wszystkim Wykonawcom po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana, z zastrzeżeniem pkt. 8,
  - 2) 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 uPzp z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 uPzp pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 uPzp lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 uPzp co powodowało 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.
  - 3) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy

W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczenia, warunki zatrzymania wadium przez Zamawiającego muszą być wyraźnie wymienione.

## **ROZDZIAŁ XI**

### **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. Zamawiający zastrzega sobie możliwość co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, jednorazowego zwrócenia się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w poprzednim punkcie, nie powoduje utraty wadium.
4. Zgoda Wykonawcy na przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalna tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie okresu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

## **ROZDZIAŁ XII**

### **OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Wymagania podstawowe.
  - 1) Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszej SIWZ.

- 2) 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.
- 3) Pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę do reprezentowania Wykonawcy, zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej cenie oferty oraz podpisania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli pełnomocnictwo takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru), to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię pełnomocnictwa wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione.
- 4) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 5) We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnej kopii podpisu.
- 6) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## 2. Forma oferty.

- 1) Oferta sporządzona zostanie czytelnie w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 2) Formularz ofertowy Załącznik Nr 1 napisany będzie na komputerze lub w inny sposób trwały oraz podpisany przez osobę (-y) uprawnioną (-e) na podstawie odrębnych przepisów do składania oświadczeń woli - reprezentowania firmy na zewnątrz wraz z pieczętką (-ami) imienną (-ymi).
- 3) Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane oraz aby wszystkie dokumenty załączone do oferty były parafowane przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osób) podpisując ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
- 4) Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę (osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę.
- 5) Wszelkie dokumenty i oświadczenia w językach obcych należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- 6) Dla uznania ważności oferta musi zawierać wszystkie wymagane w SIWZ aktualne dokumenty – oryginały lub czytelne kopie, poświadczone za zgodność z oryginałami przez osobę (-y) uprawnioną (-e) do reprezentowania firmy na zewnątrz – podpisującą (-e) Ofertę/y - wraz z podpisem i pieczętką (-ami) imienną (-ymi) podpisującego (-ych).
- 7) Kopia dokumentu wymaga zapisu „za zgodność z oryginałem”.

## 3. Zawartość oferty.

- 1) Oferta musi się składać z:
  - a) dokumentów i oświadczeń oraz załączników wymienionych w rozdziale VI SIWZ,
  - b) potwierdzenia wniesienia wadium
  - c) oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z listą podmiotów wchodzących w jej skład -- załącznik nr 4a),
  - d) harmonogram godzinowy przejęcia usługi z uwzględnieniem pracy wszystkich służb, zamontowania urządzeń i sprzętu

Zaleca się, aby Formularz ofertowy wraz z załącznikami (wszystkie wymagane niniejszą SIWZ dokumenty) był zszyty lub spięty w sposób utrudniający jego zdekompletowanie.

## 4. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

- 1) Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
- 2) 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 zawartych w ofercie.

5. 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.
6. W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia odpowiedniego punktu wzoru formularza ofertowego. 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 należy zamieścić stosowne odsyłacze.
7. Jeżeli zastrzeżone przez Wykonawcę informacje nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, Zamawiający zobowiązany jest do ujawnienia tych informacji w ramach prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
8. W przypadku, gdy w jednym dokumencie Wykonawca zawarze informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa oraz informacje, do ujawnienia których Zamawiający będzie zobowiązany, Zamawiający ujawni cały dokument, zaś Wykonawca ponosił będzie odpowiedzialność za niewłaściwe zabezpieczenie informacji objętych tajemnicą przedsiębiorstwa.

## ROZDZIAŁ XIII

### MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami jw. należy złożyć w zamkniętej kopercie oznaczonej danymi Wykonawcy.

Na kopercie należy umieścić informacje:

nazwa i adres Wykonawcy

**OFERTA PRZETARGOWA**

**„NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW”**

**Szp/FZ – 72/14/2015**

Uwaga:

Nie otwierać przed dniem **06.08.2015 r. godz.10:00**

Oferta zawiera ..... kart – ilość kart zastrzeżonych .....

2. Ofertę, sporządzoną zgodnie z wymaganiami niniejszej SIWZ, należy przesłać lub złożyć w Dziale Zaopatrzenia i Zamówień Publicznych Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamieńskiego 73a, Budynek nr 10 **do godziny 09:00 do dnia 06.08.2015 r**
3. Celem dokonania zmian bądź poprawek Wykonawca może wycofać wcześniej złożoną ofertę i złożyć ją po modyfikacji ponownie, pod warunkiem zachowania wyznaczonego w SIWZ terminu składania ofert.
4. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty powinno zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym, że koperta powinna być dodatkowo opisana „zmiana” lub „wycofanie”.
5. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może dokonać zmian w ofercie.
6. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie.
7. Oferty złożone po wyznaczonym terminie zwraca się, po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.

8. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
9. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **06.08.2015 r. o godz. 10:00** w Klubie „ROTARY” w siedzibie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamińskiego 73a .
10. W części jawnej, przy udziale osób zainteresowanych, nastąpi:
  - podanie przez Zamawiającego kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - zbadanie nienaruszalności ofert,
  - otwarcie ofert w kolejności ich złożenia,
  - ogłoszenie nazwy i adresu firmy, której oferta jest otwierana oraz ceny ofertowej.
11. Informacje, o których mowa w art. 86 ust. 3 i 4 Ustawy Zamawiający prześle Wykonawcom, którzy nie byli obecni na otwarciu ofert, na ich pisemny wniosek.
12. W dalszej niejawnej części Zamawiający zbada ważność ofert, spełnienie warunków wymaganych od Wykonawców oraz dokona ich oceny w oparciu o przyjęte kryterium.
13. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca zastrzegł nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą one być udostępniane.

## **ROZDZIAŁ XIV**

### **OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Ceną oferty jest wartość brutto przedmiotu zamówienia.
2. Cenę oferty należy podać w PLN wraz z właściwym podatkiem VAT, z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku.

**UWAGA:** *Zaokrąglenia cen w złotych należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku według zasady, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa od 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.*

3. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy stanowiący załącznik nr 2 do SIWZ.
4. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 7 do SIWZ.

## **ROZDZIAŁ XV**

### **POPRAWIANIE OMYŁEK W TREŚCI OFERTY**

1. Zamawiający poprawi w tekście oferty:
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty
    - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. Przez „oczywistą omyłkę rachunkową” Zamawiający rozumie omyłkę w przeprowadzeniu rachunków na liczbach, dotyczącą obliczenia ceny, przy czym musi mieć ona charakter oczywisty. Jeżeli charakter omyłki i okoliczności jej popełnienia wskazują, iż każdy racjonalnie działający Wykonawca, który składa ofertę z zamiarem uzyskania zamówienia publicznego, złożyłby ofertę o odmiennej (poprawnej) treści Zamawiający uzna, iż omyłka ma charakter „oczywisty”. Jako dopuszczalne oczywiste omyłki rachunkowe Zamawiający uzna:
  - 1) błędne obliczenie kwoty podanej w kalkulacji cenowej stawki podatku od towarów i usług;
  - 2) błędne zsumowanie w kalkulacji cenowej wartości: netto, podatek VAT, brutto.
3. Za omyłkę określoną w ust. 1 punkcie 3) Zamawiający uzna m. in. sytuację, w której cena brutto podana słownie nie odpowiada cenie brutto podanej liczbą. Zamawiający przyjmie za właściwą, cenę obliczoną prawidłowo, wynikającą z sumowania wartości netto i podatku VAT.

## ROZDZIAŁ XVI KRYTERIUM OCENY OFERT

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

- 1) Cena – 70 %,
- 2) Wiedza i doświadczenie – 20%.
- 3) Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni -10%

Wartość punktowa kryterium cena będzie wyliczana będzie według wzoru:

C = wartość punktowa ceny

$$C = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 70\% \times 100$$

Wartość punktowa kryterium wiedza i doświadczenie wyliczana będzie według wzoru:

WD1 = wiedza i doświadczenie wyliczana będzie według wzoru

$$WD1 = \frac{\text{Ilość punktów oferty badanej}}{\text{Najwyższa ilość punktów}} \times 10\% \times 100$$

WD1- wiedza i doświadczenie w zakresie świadczenia usług żywienia pacjentów szpitali wraz z obsługą kuchенок oddziałowych i dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta – 10%,

Za usługę żywienia pacjentów wraz z obsługą kuchенок oddziałowych i dystrybucją posiłków do łóżka pacjenta, trwających min 12 miesięcy każda, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert. Usługi świadczone na bazie kuchni Zamawiającego lub kuchni zewnętrznej, potwierdzoną dokumentem należytego wykonania usługi Zamawiający przyzna punkty za:

- 5 usług i więcej – 5 pkt
- 4 usługi – 4 pkt
- 3 usługi – 3 pkt
- 2 usługi – 2 pkt

ilość punktów możliwa do uzyskania w kryterium WD2 przedstawia się następująco:

WD2 = wiedza i doświadczenie wyliczana będzie według wzoru:

$$WD2 = \frac{\text{Ilość punktów oferty badanej}}{\text{Najwyższa ilość punktów}} \times 10\% \times 100$$

ilość punktów możliwa do uzyskania w kryterium WD2 przedstawia się następująco:

WD2 wiedza i doświadczenie w zakresie przygotowywania i dostarczania mieszanek mlecznych – 10%.

Za usługę żywienia w zakresie przygotowywania i dostarczania mieszanek mlecznych do łóżka pacjenta, trwających min. 12 miesięcy każda, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert. Usługi świadczone na bazie kuchni Zamawiającego lub kuchni zewnętrznej, potwierdzone dokumentem należytego wykonania usługi Zamawiający przyzna punkty za.

- 5 usług i więcej – 5 pkt
- 4 usługi – 4 pkt
- 3 usługi – 3 pkt
- 2 usługi – 2 pkt

Ostateczną ocenę oferty dla wiedzy i doświadczenia obliczona zostanie wg wzoru

$$WD=WD_1 + WD_2$$

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

$$CZ = \frac{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni w ofercie badanej}}{\text{Czynsz najmu za 1 m}^2 \text{ wynajmowanej powierzchni w złożonych ofertach}} \cdot 10\% \cdot 100$$

Uwaga: Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni nie może być niższy niż 5 zł brutto

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

$$OC = C + WD + CZ$$

gdzie:

*OC* – ostateczna ocena oferty

*C* – wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium cena

*WD* - wartość punktowa uzyskana przez badaną ofertę za kryterium wiedza i doświadczenie

*CZ* - Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni

2. Zamawiający wybierze Wykonawcę, którego oferta uzyskała największą ilość punktów.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażącą niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

## **ROZDZIAŁ XVII**

### **WYBÓR OFERTY I ZAWIADOMIENIE O WYNIKU POSTĘPOWANIA**

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosował będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w SIWZ.
2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.
3. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców zgodnie z art. 92 uPzp.
4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w art. 92 ust. 1 pkt 1) uPzp, również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
5. W przypadku, gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, Zamawiający może zażądać umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy o udzielenie zamówienia publicznego.
6. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, nie później jednak niż przed upływem terminu związania ofertą, z zastrzeżeniem art. 94 ust.2 pkt 1) lit a) ustawy Pzp.
7. Wybrany Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do podpisania umowy zgodnej z projektem umowy, załączonym do specyfikacji istotnych warunków zamówienia (zał. nr 2 do SIWZ).
8. Niezwłocznie po zawarciu umowy Zamawiający przekaże ogłoszenie o udzieleniu zamówienia do Urzędu Publikacji Unii Europejskiej.

## **ROZDZIAŁ XVIII**

### **ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

1. Zamawiający wymaga od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Tytułem zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Wykonawca wniesie 5 % wartości umowy brutto.

3. Zabezpieczenie należytego wykonania może być wniesione przez Wykonawcę w jednej lub kilku następujących formach zgodnie z wyborem Wykonawcy:
  - 1) pieniądzu,
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
  - 3) gwarancjach bankowych,
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt. 2 Ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w dniu zawarcia umowy.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu Wykonawca dokona przelewem na konto Zamawiającego prowadzonego w PKO BP SA Regionalny Oddział Korporacyjny we Wrocławiu nr konta 95 1020 5226 0000 6002 0349 8904
6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w poręczeniach bankowych, gwarancjach bankowych i ubezpieczeniowych oraz poręczeniach należy złożyć w oryginale w kasie Zamawiającego. Kasa czynna w godzinach od 11.00 do 14.00 od poniedziałku do piątku.
7. Zabezpieczenie wnoszone w postaci poręczenia lub gwarancji musi zawierać następujące elementy:
  - 1) Nazwę Wykonawcy i jego siedzibę (adres);
  - 2) Nazwę Beneficjenta (zamawiającego);
  - 3) Nazwę Gwaranta lub Poręczyciela;
  - 4) Określać wierzytelność, która ma być zabezpieczona gwarancją;
8. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.
9. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w pkt 3 niniejszego rozdziału, przy czym zmiana form zabezpieczenia musi być dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należyte wykonane wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy

## **ROZDZIAŁ XIX**

### **PROJEKT UMOWY**

1. Jako odrębny załącznik nr 2 do SIWZ, Zamawiający zamieścił projekt umowy, która określa warunki umowne realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. 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 VAT,
  - 2) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy,
  - 3) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu w wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy,
 - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

## **ROZDZIAŁ XX**

### **ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ**

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w rozdziale VI uPzp.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do ich wnoszenia prowadzonej przez Prezesa Urzędu.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany przepisami ustawy.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądania oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu w terminie 10 dni :
  - 1) od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia,
  - 2) od dnia publikacji ogłoszenia w Urzędzie Publikacji Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania.
7. Zamawiający prześle niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od daty otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień SIWZ, zamieści ją na stronie internetowej wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
8. Wykonawca może zgłosić przystąpienie do postępowania odwoławczego w terminie 3 dni od dnia otrzymania kopii odwołania, wskazując stronę, do której przystępuje i interes w uzyskaniu rozstrzygnięcia na korzyść strony, do której przystępuje. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu, a jego kopię przesyła się Zamawiającemu oraz wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
9. Wykonawcy, którzy przystąpili do postępowania odwoławczego, stają się uczestnikami postępowania odwoławczego, jeżeli mają interes w tym, aby odwołanie zostało rozstrzygnięte na korzyść jednej ze stron.
10. Zamawiający lub odwołujący może zgłosić opozycję przeciw przystąpieniu innego Wykonawcy nie później niż do czasu otwarcia rozprawy.
11. Odwołujący oraz Wykonawca wezwany zgodnie z ust. 7 nie mogą następnie korzystać ze środków ochrony prawnej wobec czynności Zamawiającego wykonanych zgodnie z wyrokiem Izby lub sądu albo na podstawie art. 186 ust. 2 i 3 ustawy.
12. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Załączniki do SIWZ:

Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

Załącznik nr 2 – projekt umowy

Załącznik nr 3 – oświadczenie Wykonawcy z art. 22 u Pzp

Załącznik nr 4 - oświadczenie Wykonawcy z art. 24 ust 1 .u Pzp

Załącznik nr 4a - oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 – wykaz głównych usług

Załącznik nr 6 – wykaz osób i podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Załącznik nr 6a- oświadczenie , że osoby, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadają wymagane uprawnienia

Załącznik nr 7 – opis przedmiotu zamówienia

Załączniki nr 8 – projekt umowy najmu

Załącznik nr 9 - wzór umowy użyczenia wyposażenia



..... dn. ....  
miejsowość

**Zamawiający:**  
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we  
Wrocławiu  
ul. H. Kamieńskiego 73a  
51-124 Wrocław

### FORMULARZ OFERTOWY

#### I. DANE WYKONAWCY

1. Nazwa Wykonawcy: (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum)

.....

2. Siedziba Wykonawcy:

ul: ..... kod: ..... miejscowość: .....

3. Adres do korespondencji:

ul: ..... kod: ..... miejscowość: .....

4. NIP: ....., REGON: .....

5. TEL: - ....., FAX: - .....

MAIL: .....

6. OSOBA DO KONTAKTÓW: ..... TEL.: .....

7. Konsorcjum z (*jeżeli dotyczy*):

1) Nazwa Partnera: .....

2) Siedziba Partnera: ul: ....., kod: ..... miejscowość: .....

#### II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oferta dotyczy zamówienia publicznego nr postępowania Szp/FZ – 72/14/2015 w trybie przetargu nieograniczonego pn.: „NA USŁUGĘ KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW ”

#### III. CENA ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia za 48 miesięcy wynosi:

cena netto ..... zł + .....% podatek VAT

słownie .....

cena brutto ..... zł

słownie: .....

w tym:

1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów za 48 m-cy 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 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 żywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę wynosi .....zł brutto (słownie: .....)
3. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni w wysokości:  
cena netto ..... zł + .....% podatek VAT  
słownie .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....

**Uwaga**

- Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni nie może być niższy niż 5 zł brutto.

**IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Zobowiązuję się w przypadku przyznania zamówienia do zawarcia umowy na warunkach określonych w projekcie umowy .
2. Oświadczam, że:
  - 1) zapoznałem się z warunkami zawartymi w SIWZ, ze wszystkimi załącznikami do SIWZ, akceptuję je bez zastrzeżeń oraz uzyskałem informacje konieczne do przygotowania oferty.
  - 2) wszystkie środki transportu przeznaczone do transportu posiłków posiadają ważne pozwolenia i atesty do transportu i przechowywania żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz dostarczę je do wglądu na każde żądanie Zamawiającego
  - 3) na wywóz odpadów i nieczystości posiadam\*/lub zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy z firmą .....w .....przy ul. .... (podać nazwę i adres firmy) posiadającą ważne zezwolenie na wywóz odpadów i nieczystości.
  - 4) przejmę pomieszczenia kuchni i kuchenek oddziałowych wraz z wyposażeniem w dniu podpisania umowy, a świadczenie usługi rozpocznę od następnego dnia po podpisaniu umowy.
3. Wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu przetargowym oświadczenia złożyłem ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych.
4. Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy będzie:  
.....tel. .... fax. ....

**V. POTWIERDZAM WPLATĘ WADIUM**

WPLATA WADIUM		
WYSOKOŚĆ WADIUM	DATA WNIESIENIA	FORMA WADIUM
<i>ZWROT WADIUM, którego dokonuje Zamawiający</i>		
NAZWA BANKU I NUMER KONTA.....		

**VI. PODWYKONAWCY (wypełnić, jeżeli dotyczy)**

\*)Usługi 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 roku. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

Jednocześnie wykazuje, 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.*

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

**Formularz asortymentowo cenowy DIET I MIESZANEK**

**ZESTAWIENIE MIESZANEK  
SPORZĄDZANYCH PRZEZ KUCHNIĘ MLECZNĄ ROCZNIE**

NAZWA MIESZANKI	Ilość litrów	Cena jedn. netto 1 litra/szt.	Wartość netto	VAT	Cena jedn. brutto	Wartość brutto
B1-Bebiko 1	195,6					
B1/KR	44,35					
B2/KR	53,85					
BEBIKO 2R	8,7					
BEBIKO 2AR	281,1					
KK -KASZA KUKURYDZIANA	3					
KK/ W	1					
KR/W	182,9					
KR+ JABŁKO	11,3					
KISIEL	39,35					
HOMOGENAT	3,75					
BUDYN	26,55					
KISIEL+ JABŁKO	17,8					
MARCHWIANKA	3,7					
MARCH+ RYŻ	1					
KJ	40,4					
KJM	143,2					
HERBATA	1173,8					
BEBIKO 3R	37,1					
NAN 1	325,65					
NAN1/KR	29,9					
NAN2	1					
Nan3	1					
NAN HA / KR	22,15					
MCTII	144,8					
MCT/ KR	34,1					
KASZA MANNA	81,1					
NENATAL	69,6					
NUTRAMIGEN	323,5					
PRENAN	1					
ALPREM	11,25					
NURT/ KR	33,9					
BEBILON PEPTI	148					

BEBILON PEPTI MCT	62,1					
BEBILON COMFORT	1					
BUTELKI STERYLNE NUK SZKLANE Z NAKRETKĄ	46138 sztuk					
SINLAC	1					
ENFAMIL1	1					
ENFAMIL 2	1					
GERBER1	1					
GERBER2	1					
FANTOMALT	1					
NUTRITON	1					
HUMANA PEPTI MCT	20					
WODA PRZEGOTOWANA	10					
BEBILON HA	1					
<b>RAZEM za 12 miesięcy</b>						
<b>Razem za 48 miesięcy</b>						

Słownie wartość brutto za 48 miesięcy :.....

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

**UMOWA – PROJEKT**

W dniu ..... we Wrocławiu, pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Kamieńskiego 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 „Zamawiający”

a:

.....  
prowadzącą działalność na podstawie.....NIP.....,  
REGON ..... reprezentowanym przez:

zwanym dalej „Wykonawca”

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. W wyniku przeprowadzonej procedury przetargowej w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych (sygnatura sprawy Szp/FZ – 72/14/2015) Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi kompleksowego żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu w obiektach położonych przy:
  - 1) ul. H. Kamieńskiego 73a, 51 – 124 Wrocław - zwanym dalej *Szpitalem*.
  - 2) ul. Poświęckiej 8, 51 – 128 Wrocław - zwanego dalej *Oddziałem Zamiejscowym*, zgodnie ofertą stanowiącą załącznik nr 1 do niniejszej Umowy
2. Przedmiot umowy zawarty został w opisie przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 2 do niniejszej umowy, zwany dalej OPZ.
3. Zamawiający oddaje Wykonawcy w najem pomieszczenia kuchni centralnej, kuchni mlecznej, szpitalnych kuchенок oddziałowych o łącznej powierzchni 1 586,75 m<sup>2</sup> wraz z ich wyposażeniem na zasadach określonych w odrębnej umowie.
4. Wykonawca zapewni możliwość zakupu posiłków dla rodziców bądź opiekunów prawnych dzieci leżących na oddziałach Zamawiającego po cenach ustalonych przez Wykonawcę.
5. Transport posiłków do Oddziałów Zamiejscowych w ramach realizacji przedmiotu umowy odbywać się będzie na koszt i ryzyko Wykonawcy, środkiem transportu posiadającym ważne zezwolenia i atesty do transportu żywności.

**§ 2**

**Zobowiązania Wykonawcy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi zgodnie z OPZ, a w szczególności:
  - 1) zapewnienia produktów niezbędnych do przygotowywania posiłków, diet oraz mieszanek dziecięcych i posiłków, mleko podstawowe, mieszanki lecznicze i niemowlęce,
  - 2) przygotowania, gotowania diet i mieszanek niemowlęcych, dziecięcych w kuchni centralnej i kuchni mlecznej przez pracowników Wykonawcy w miejscu wykonywania usługi na bazie kuchni szpitalnej z własnych produktów i surowców,

- 3) sporządzania i dostarczania odpowiednich diet dla pacjentów szpitala, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia pacjenta.
- 4) sporządzania diet dla dorosłych i dzieci, w tym dzieci chorych na fenyloketonurię i inne rzadkie choroby metaboliczne,
- 5) zapewnienia pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka) z zastrzeżeniem pkt 6,
- 6) zapewnienia pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w jednorazowych naczyniach umożliwiające podgrzewanie posiłków w mikrofalach wraz z jednorazowymi sztućcami,
- 7) dostarczania posiłków przez Wykonawcę na poszczególne Oddziały Szpitala i Oddziały Zamiejscowe, ich dystrybucję z kuchenek oddziałowych do poszczególnych sal oraz do łóżek pacjenta,
- 8) dostarczania posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe i sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
- 9) odbioru, mycia i wyparzania, sterylizacji sztućców, naczyń stołowych, wózków transportowych,
- 10) usuwania odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej),
- 11) pobierania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 597), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamknięte z dnia 17 kwietnia 2007 r. (Dz. U. nr 80 poz. 545) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy,
- 12) przedkładania na żądanie Zamawiającego raportów dziennych zawierających wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet,
- 13) zapewnienia właściwych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do przechowywania produktów żywnościowych), pojemników GN (z uszczelką), termosów i wózków bemarowych zapewniającą wykonywanie usługi,
- 14) zapewnienia warunków sanitarno – higienicznych do przechowywania żywności pacjentów w kuchenkach oddziałowych a w szczególności wyposażenia w kuchenkę mikrofalową, lodówkę, zmywarko- wypaźarkę oraz czajnik elektryczny, pojemniki na odpady komunalne pokonsumpcyjne, dozowniki na mydło, płyn dezynfekcyjny oraz ręczniki jednorazowe,
- 15) utrzymania w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
- 16) ponoszenia kosztów zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości w pomieszczeniach w których świadczona będzie usługa,
- 17) uzgodnienie z Zamawiającym w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy planu higieny według zasad HACCP dla kuchni, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych (w tym rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych i materiałów ze szczególnym uwzględnieniem ściereczek jednorazowego użycia do mycia),
- 18) przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków,
- 19) składowania wytwarzanych przez siebie odpadów zgodnie z obowiązującymi przepisami w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu,

- 20) przedłożenia do wglądu pielęgniarce epidemiologicznej podczas kontroli wewnętrznej dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
- aktualnych książeczek zdrowia,
  - aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B.

### § 3

#### **Odpowiedzialność Wykonawcy**

Wykonawca ponosi odpowiedzialność za:

- niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych niniejszą umową,
- szkody w mieniu i na osobach powstałe z jego winy w trakcie świadczenia usługi,
- nieprzestrzeganie przepisów sanitarno – epidemiologicznych, bhp, p/poż., oraz procedur obowiązujących na terenie i w obiektach Zamawiającego,
- nieprzestrzeganie instrukcji ochrony obiektu,
- za nienależytą bieżącą obsługę i konserwację urządzeń chłodniczych i innych urządzeń stanowiących wyposażenie kuchni centralnej, kuchni mlecznej i kuchенок oddziałowych,
- niezabezpieczenie okien kuchni centralnej, kuchni mlecznej oraz kuchенок oddziałowych szczelnymi moskitierami,

### § 4

#### **Zobowiązania Zamawiającego**

Zamawiający zobowiązuje się do:

- przekazania odpłatnie w najem pomieszczeń niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy na zasadach określonych odrębną umową,
- nieodpłatnego użyczenia wyposażenia kuchni centralnej i kuchенок oddziałowych na zasadach określonych odrębną umową,
- zapewnienia dostępu do linii telefonicznej,
- wyznaczenia Wykonawcy miejsca na składowanie wytworzonych przez niego odpadów,
- umożliwienia nieodpłatnie Wykonawcy korzystania z parkingu zakładowego,
- zagwarantowania Wykonawcy całodobowego dostępu do wynajmowanych pomieszczeń,
- przekazania Wykonawcy w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi regulaminów i procedur obowiązujących u Zamawiającego,
- zapłaty wynagrodzenia umownego.

### § 5

#### **Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej**

- Wykonawca oświadcza, że posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą w wysokości 2 000 000 zł. (słownie: dwa miliony złotych).
- Wykonawca przedłoży Zamawiającemu, w terminie 14 dni od zawarcia niniejszej umowy, kopie (-e) polis (-y) ubezpieczeniowych (-ej), o której mowa w ust 1 niniejszego paragrafu, a w przypadku gdy okres ubezpieczenia upływa wcześniej niż termin zakończenia umowy, Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu, nie później niż ostatniego dnia obowiązywania ubezpieczenia, kopię dowodu jej przedłużenia – pod rygorem zawarcia umowy ubezpieczenia lub przedłużenia ubezpieczenia przez Zamawiającego na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

### § 6

#### **Czas trwania umowy**

- Umowa została zawarta na czas określony od dnia .....2015r. do dnia .....2019r
- Wykonawca rozpocznie wykonywanie usługi od następnego dnia po podpisaniu umowy tj. od dnia .....



## § 7

### Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu zamówienia przez 48 miesięcy wynosi:

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

w tym:

- 1) wynagrodzenie za żywienie pacjentów przez 48 m-cy 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 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 wynosi .....zł brutto (słownie: .....)
3. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni w wysokości:  
cena netto ..... zł + .....% podatek VAT  
słownie .....  
cena brutto ..... zł  
słownie: .....
4. Podatek VAT został doliczony do ceny netto zgodnie z obowiązującymi przepisami o podatkach
5. Ceny usługi uwzględniają wszystkie koszty związane ze świadczeniem usługi żywienia przez Wykonawcę
6. Wykonawcy otrzyma wynagrodzenie tylko za posiłki dostarczone zgodnie z niniejszą umową, w ilości wynikającej z zapotrzebowania żywnościowego Zamawiającego.
7. Podstawą wystawienia faktury stanowić będzie iloczyn wydanych posiłków dla pacjentów Zamawiającego i średnia cena całodobowego wyżywienia jednego pacjenta bez względu na stosowaną dietę.
8. Wykonawca wystawi fakturę nie później niż 15 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym wykonano usługę
9. W przypadku wystąpienia diet niepełnych (np. posiłki dla pacjentów w godzinach popołudniowych) Zamawiający przyjmuje następujące wartości procentowe udziału poszczególnych posiłków w cenie jednostkowej posiłku:
- 1) śniadanie – 25% wartości ceny jednostkowej,  
2) obiad – 50% wartości ceny jednostkowej,  
3) kolacja – 25% wartości ceny jednostkowej.
10. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w terminie 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.

11. Za termin zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

## § 8

### Osoby uprawnione do kontaktów

1. Do kontaktu w sprawie realizacji niniejszej umowy są:
  - 1) ze strony Wykonawcy - ..... tel. .... fax. ...., e-mail: .....
  - 2) ze strony Zamawiającego
    - a) w zakresie nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy mgr Maria Dytko- Z-ca Dyrektora ds. Pielęgniarstwa Rzecznik Praw Pacjenta, Tel 71/32-70-207, 661 924 236, e-mail: [dytko@wssk.wroc.pl](mailto:dytko@wssk.wroc.pl),
    - b) w zakresie prawidłowości przygotowania posiłków, ich jakości, rodzajów diet, kaloryczności, gramatury, oraz rozliczenia przedmiotu umowy Dietetycy szpitala:
      - Stella Paterman tel. 71/32 70 486, e-mail: [paterman@wssk.wroc.pl](mailto:paterman@wssk.wroc.pl),
      - Anna Gajewicz – tel.71/32 70 486, e-mail: [gajewicz@wssk.wroc.pl](mailto:gajewicz@wssk.wroc.pl),
      - Iwona Kowalczyk – tel. 71/32 70 486, e-mail: [kowalczyk@wssk.wroc.pl](mailto:kowalczyk@wssk.wroc.pl)
    - c) w zakresie stanu sanitarno – higienicznego – Jerzy Krukowski tel. 32 70 568, 669 985 959, e-mail: [krukowski@wssk.wro.pl](mailto:krukowski@wssk.wro.pl)
2. Zmiana osób uprawnionych do kontaktów nie wymaga formy aneksu, a jedynie pisemnego zawiadomienia drugiej strony.

## § 9

### Kontrola należytego wykonania usługi

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli wykonywania przez Wykonawcę czynności objętych niniejszą umową.
2. W ramach kontroli osoba upoważniona ze strony Zamawiającego ma prawo do zgłaszania Wykonawcy zastrzeżeń co do sposobu świadczenia usługi.
3. Kontrola należytego wykonywania przedmiotu umowy będzie prowadzona w obecności Wykonawcy.

## § 10

### Podwykonawstwo

1. Wykonawca wykona przedmiot umowy we własnym zakresie lub przy pomocy podwykonawców:
  - 1) ..... w zakresie .....
2. \*) Do zawarcia przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą wymagana jest zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający w terminie 14 dni od przedstawieniu mu przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą lub jej projektu nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie umowy.

*\*) niepotrzebne skreślić*

## § 11

### 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 wysokości 0,5% miesięcznego wynagrodzenia brutto za każdy niedostarczony posiłek wyznaczony w harmonogramie dostawy posiłków na oddziały szpitala za 0,5 godziny zwłoki,
  - 3) w wysokości 5% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku nie usunięcia zastrzeżeń w terminie wskazanym przez Zamawiającego na piśmie, za każdy dzień zwłoki,
  - 4) za zwłokę w przekazaniu Zamawiającemu do zatwierdzenia Planu higieny w wysokości 2 % wartości wynagrodzenia miesięcznego brutto za każdy dzień zwłoki
  - 5) w wysokości 2,5% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku zastosowania produktu nie dopuszczonego przez Zamawiającego lub w przypadku niezgodności ilości gotowego produktu w gramach na osobę,

- 6) w przypadku nie zabezpieczenia obsady pracowników liniowych tzw kuchenkowe w wysokości 0,5% wynagrodzenia miesięcznego brutto za każdy dzień nieobecność pracownika
- 7) w wysokości 50% miesięcznego wynagrodzenia brutto w przypadku wystąpienia zatrucia pokarmowego u pacjentów (w udowodnionych przypadkach).
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w terminie 14 dni od dnia zawiadomienia o naliczeniu kary umownej przez Zamawiającego.
3. W przypadku nie zapłacenia kary umownej przez Wykonawcę w terminie, o którym mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu, Zamawiający może potrącić karę umowną z wynagrodzenia Wykonawcy po uprzednim wystawieniu noty księgowej, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego w wysokości 10% wartości umownej brutto.

## **§ 12**

### **Odstąpienie od umowy**

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie przedmiotu umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości, o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu.
3. W przypadkach, o których mowa w ust.1 i 2 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.

## **§ 13**

### **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

1. Tytułem zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Wykonawca wniesie w dniu zawarcia umowy 5% wartości umowy brutto, tj. kwotę.....zł (słownie:.....).
2. \*)Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesione w pieniądzu należy przelać na konto Zamawiającego prowadzonego w PKO BP SA Regionalny Oddział Korporacyjny we Wrocławiu nr konta 95 1020 5226 0000 6002 0349 8904.
3. \*)Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w poręczeniach bankowych, gwarancjach bankowych i ubezpieczeniowych oraz poręczeniach należy złożyć w kasie Zamawiającego w godzinach od 11.00 do 14.00. (od poniedziałku do piątku).
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni licząc od dnia wykonania przedmiotu umowy i uznanie za należycie wykonane .

## **§ 14**

### **Zmiana umowy**

1. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku:
  - 1) zmiany stawki podatku VAT,
  - 2) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy ,
  - 3) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu w wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne po upływie roku trwania umowy na uargumentowany wniosek Wykonawcy,- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

3. Warunkiem dokonania zmian, o których mowa w ust. 2 pkt. 1) ÷ 3), będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy zawierającego uzasadnienie i szczegółowy sposób wyliczenia nowych cen oraz wpływ zmiany na wynagrodzenie Wykonawcy.

### **§ 15**

#### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie znajdują właściwe przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego.
2. Sprawy sporne mogące wyniknąć pomiędzy stronami w związku z niniejszą umową rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY z art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp**

*(Wypełnia Wykonawca lub Pełnomocnik w przypadku Konsorcjum  
albo upoważniona osoba przez Wykonawcę)*

1. Dotyczy zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW**

2. Nazwa i adres Wykonawcy (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum):

.....  
.....

Nazwa i adres Partnera/-ów: (w przypadku Konsorcjum)

.....  
.....

Zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam/-y, że:

1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej zamówieniem działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie;
3. dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

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

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

*(podpis i pieczęć imienna osoby  
Uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA z art. 24 ust 1  
ustawy Pzp**

*(Wypełnia Wykonawca w przypadku oferty wspólnej oświadczenie musi zostać  
złożone przez każdego z Partnerów z osobna)*

1. Dotyczy zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW**

2. Pełna nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....  
.....

Niniejszym oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

*\*) niewłaściwe skreślić*

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

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

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

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Dotyczy zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

**USŁUGA KOMPLEKSOWEGO ŻYWIENIA PACJENTÓW**

Informuję, że **należę\*** / **nie należę\*** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184.).

W przypadku zaznaczenia słowa „należę” konieczne jest dołączenie wykazu podmiotów wchodzących w skład tej samej grupy kapitałowej.

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

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

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

**WYKAZ GŁÓWNYCH USŁUG**

Dotyczy zamówienia publicznego Nr Szp/FZ – 72/14/2015 pod nazwą:

**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 i pieczęć imienna osoby  
uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)



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

**WYKAZ OSÓB I PODMIOTÓW, KTÓRE UCZESTNICZYĆ BĘDĄ W WYKONANIU  
ZAMÓWIENIA**

Dotyczy zamówienia publicznego Nr Szp/FZ – 72/14/2015 pod nazwą:

**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.

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko	Wykształcenie /ukończone kursy	Doświadczenie (staż pracy)	Informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami – Wykonawca polegać będzie na osobach innych podmiotów:*	
					tak*	nie
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 i pieczęć imienna osoby  
uprawnionej do reprezentowania  
Wykonawcy)

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

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

Dotyczy zamówienia publicznego Nr Szp/FZ – 72/14/2015 pod nazwą:

***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 2014 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 i pieczęć imienna osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy)

**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 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 miesięczna liczba pacjentów może ulegać zmianie

NR DIETY	NAZWA DIETY	ILOŚĆ DZIENNE	ILOŚĆ ROCZNIE
<b>I</b>	Żywienie podstawowe	135	49275
<b>I a</b>	Dieta bogatoresztkowa	2	730
<b>II</b>	Dieta łatwo strawna	100	36500
<b>II a</b>	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczu	7	2555
<b>II b</b>	Dieta łatwo strawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego	2	730
<b>III</b>	Dieta papkowa	4	1460
<b>III a</b>	Dieta płynna wzmocniona	8	2920
<b>III b</b>	Dieta płynna do żywienia przez zgłębnik lub przetokę	1	365
<b>IV</b>	Dieta ubogoenergetyczna	1	365
<b>V</b>	Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych	1	365
<b>VI</b>	Dieta bogatobiałkowa	2	733
<b>VII</b>	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów	80	29200
<b>VII a</b>	Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów w nadwadze lub otyłości	1	365
<b>VIII</b>	Dieta niskobiałkowa		365
<b>IX</b>	Dieta indywidualna	9	3285
	Dieta bezglutenowa		

	Dieta ziemniaczana		
	Dieta niskosodowa		
	Dieta ubogopotasowa		
	Dieta bezmleczna		
	Dieta w fenylketonurii		
	Dieta L-CHAD		
	Dieta w biegunce		
<b>X</b>	Dieta ścisła	5	1825
<b>X a</b>	Żywienie chorych bezpośrednio po ścisłych dietach (bułka z masłem, ziemniaki, marchew gotowana, obojętne płyny	1	365
<b>X b</b>	Dieta przygotowana na bazie diety łatwo strawnej (bez zupy mlecznej, sosów, surówek, sałatek).	1	365
	Dzieci	30	10950
	Inne diety - zalecane dla pacjentów, którzy wymagają innej diety specjalistycznej nie ujętej w tym katalogu.	1	365
<b>RAZEM za 12 m-cy</b>			<b>143 080</b>
<b>RAZEM za 48 m-cy</b>			<b>6 867 840</b>

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

#### **DZIENNE ŚREDNIE ILOŚCI POSIŁKÓW**

NAZWA POSIŁKU	DZIENNA ILOŚĆ POSIŁKÓW
I śniadanie	392
II śniadanie	218
obiad	392
kolacja	392
II kolacja	81

#### 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 zm.)
2. Wykonawca zapewni różnorodność potraw, kaloryczność, sezonowość, częstotliwość zmian zgodnie z założeniami Instytutu Żywności i Żywienia pn. „System dietetyczny dla Zakładów służby zdrowia
3. Przygotowywane przez Wykonawcę posiłki muszą posiadaćienne racje pokarmowe oraz wartości energetyczne i składniki odżywcze zgodnie z Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974r w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (DZ. U. MZiOS Nr 16 z 1974r poz.69) oraz z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie dotyczącymi wyżywienia pacjentów oraz z obowiązującymi normami określającymi ilość gotowego produktu w gramach na osobę.

4. Wszystkie zastosowane do wykonania usługi narzędzia i urządzenia muszą spełniać wymogi Ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. o systemie oceny zgodności (Dz. U. z 2004 r. Nr 204, poz. 2087 ze zm.) oraz rozporządzeń szczegółowych wydanych na mocy przywołanej ustawy.
5. 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 posiłków, diet oraz mieszanek dziecięcych i posiłków, mleko podstawowe, mieszanki lecznicze i niemowlęce,
  - 2) przygotowanie, gotowanie diet i mieszanek niemowlęcych, dziecięcych w kuchni centralnej i kuchni mlecznej przez pracowników Wykonawcy w miejscu wykonywania usługi na bazie kuchni szpitalnej z własnych produktów i surowców,
  - 3) sporządzanie i dostarczanie odpowiednich diet dla pacjentów szpitala, zgodnie z obowiązującymi normami żywienia pacjenta. Podstawą diet dla pacjentów Zamawiającego jest jadłospis dekadowy z wyliczoną wartością odżywczą, gramaturą potraw na talerzu sporządzany przez dietetyków Wykonawcy zaakceptowany przez Zamawiającego na dziesięć dni przed rozpoczynającą się dekadą. Rodzaje i ilość diet zleczanych przez Zamawiającego wynikać będzie z liczby hospitalizowanych pacjentów oraz ze wskazań medyczo – dietetycznych,
  - 4) 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,
  - 5) zapewnienie pacjentom Zamawiającego naczyń stołowych (talerze płytkie, głębokie, deserowe, kubki) oraz sztućców (łyżka, widelec, nóż, łyżeczka), sztućce muszą być podane w sposób higieniczny. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania zastawy stołowej, która nie może być popękana, wyszczerbiona, obita. Stan dostarczanej zastawy musi gwarantować bezpieczeństwo pacjenta, z zastrzeżeniem punktu 6),
  - 6) zapewnienie pacjentom Oddziału Intensywnej Opieki Medycznej i Intensywnego Nadzoru Kardiologicznego podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) w jednorazowych naczyniach umożliwiające podgrzewanie posiłków w mikrofali wraz z jednorazowymi sztućcami - około 400 zestawów rocznie,
  - 7) 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 w określonych godzinach zgodnie z harmonogramem dostawy posiłków wskazanym w rozdziale V opisu przedmiotu zamówienia,
  - 8) dostarczanie posiłków na oddziały szpitala z zastosowaniem odpowiednich wózków i urządzeń zapewniając terminowe, sprawne wydawanie posiłków o odpowiedniej temperaturze,
  - 9) odbiór, mycie i wyparzenie, sterylizacja sztućców, naczyń stołowych, wózków transportowych, mycie i wyparzenie oraz sterylizacja w Szpitalu,

- 10) w zamiejscowych oddziałach odbiór, mycie i wyparzenie, sterylizacja sztućców, naczyń stołowych, wózków transportowych oddziałowych odbywać się będzie na terenie zamiejscowych oddziałów na bazie kuchenek oddziałowych, a termosy i pojemniki transportowe na terenie Szpitala na bazie myjni naczyń transportowych,
- 11) usuwanie odpadów komunalnych, poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych, zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz zaleceniami odpowiednich służb sanitarnych (Państwowej Inspekcji Sanitarnej),
- 12) pobieranie i przechowywanie próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 597), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamknięte z dnia 17 kwietnia 2007 (Dz. U. nr 80 poz. 545) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy,
- 13) przedkładanie na żądanie Zamawiającego raportów dziennych zawierających wyniki oceny jakościowej i ilościowej dostarczanych dobowo posiłków (diet) z uwzględnieniem zamówionych diet,
- 14) zapewnienie właściwych, jednoznacznie oznakowanych, hermetycznie zamykanych pojemników transportowych (pojemniki plastikowe z atestem do przechowywania produktów żywnościowych), pojemników GN (z uszczelką), termosów i wózków bemaowych zapewniającą wykonywanie usługi (pojemniki do przewozu posiłków muszą umożliwiać ich wyparzenie bez utraty właściwości szczelności i temperatury przechowywania). W razie ich uszkodzenia lub zużycia Wykonawca zobowiązuje się do natychmiastowej wymiany na nowe,
- 15) zapewnienie warunków sanitarno – higienicznych do przechowywania żywności pacjentów w kuchenkach oddziałowych a w szczególności wyposażenie w kuchenkę mikrofalową, lodówkę, zmywarko- wypaarkę oraz czajnik elektryczny, pojemniki na odpady komunalne pokonsumpcyjne, dozowniki na mydło, płyn dezynfekcyjny oraz ręczniki jednorazowe,
- 16) utrzymanie w czystości narzędzi, urządzeń, wózków transportowych i pomieszczeń wykorzystywanych podczas realizacji usługi,
- 17) ponoszenie kosztów zakupu środków czystości, dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami prawa oraz sprzętu niezbędnego do utrzymania czystości w pomieszczeniach w których świadczona będzie usługa,
- 18) uzgodnienie z Zamawiającym w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy plan higieny według zasad HACCP dla kuchni, kuchni mlecznej i kuchenek oddziałowych (w tym rodzaj stosowanych preparatów dezynfekcyjnych i materiałów ze szczególnym uwzględnieniem ściereczek jednorazowego użycia do mycia),
- 19) przestrzeganie zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (przewóz w termosach, wózkach bemaowych lub innych urządzeniach utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłków),
- 20) przedłożenie do wglądu pielęgniarce epidemiologicznej podczas kontroli wewnętrznej dokumentów wszystkich zatrudnionych przez Wykonawcę pracowników tj.:
  - 1) aktualnych książeczek zdrowia,

- 2) aktualnych zaświadczeń o zaszczepieniu przeciwko WZW typu B,
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za
    - 1) niewykonanie lub nienależyte wykonanie prac objętych przedmiotem zamówienia,
    - 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, określonymi w rozdziale VI ust. 2 C SIWZ.
  3. 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.
  4. Wykonawca zobowiąże zatrudnionych pracowników wykonujących usługę do:
    - 1) zachowania tajemnicy zawodowej na temat wszystkich zdarzeń w związku z wykonywaniem pracy w szpitalu,
    - 2) poszanowania godności pacjentów,
    - 3) zwrotu kierownikowi komórki organizacyjnej Zamawiającego wszystkich przedmiotów znalezionych w pomieszczeniach Zamawiającego,
    - 4) przestrzegania zasad higieny osobistej i estetycznego wyglądu pracowników.
  5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za: wykonywanie dezynfekcji, deratyzacji w miarę potrzeb oraz zawsze za nie wykonanie zaleceń Państwowej Inspekcji Sanitarnej i kontroli wewnętrznej. W przypadku przeprowadzania całkowitej deratyzacji budynku Szpitala, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania pomieszczeń i wykonania zabiegu w tym samym czasie, pod nadzorem osoby upoważnionej przez Wykonawcę.

#### ROZDZIAŁ IV.

##### ZASADY DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW

1. Dostarczone posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją w oddziałach szpitala oraz oddziałach zamiejscowych. Posiłki

muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości, zabronione jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu soi.

2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy uwzględniania w całodziennym wyżywieniu pacjenta minimalnej gramatury niżej wymienionych produktów:

<u>Śniadanie</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zupa mleczna 300 ml Szpital., 400ml -Oddziały Zamiejskowe—jeśli dieta jest bez mleczna to zupa na wywarze jarskim,</li> <li>- pieczywo mieszane – 100 g</li> <li>- masło zawartość tłuszczu nie mniej niż 82% - 20g,</li> <li>- wędliny 50g (Zamawiający nie zgadza się na mortadele, pasztety we flaku, wędliny niższego gatunku),</li> <li>- dodatek warzywny (pomidor, ogórek świeży i kiszony, sałata, papryka, szczypiorek, rzodkiewka) – 30g,</li> <li>- ser biały 50g + dżem 50g, twaróg 80g</li> </ul>
<u>obiad:</u>	<p>I danie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zupa Szpital 300 ml,</li> <li>- Oddziały Zamiejskowe – 400 ml,</li> </ul> <p>II danie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ziemniaki 200g, kasza 200g, ryż 200g, makaron 200g</li> <li>- mięso w kawałku 2 razy w dekadzie :schab, karczek, filet z drobiu, szynka, łopatka pieczone lub gotowane – 80g +sos 100g,</li> <li>- kurczak – udko 1szt. mięsa w kawałku panierowane ( kotlety schabowe , filet drobiowy panierowany) - 100g</li> <li>- mięso mielone 2 razy w dekadzie: (zrazy , kotlety mielone, steki, kotlety pożarskie) - 80g;</li> <li>- gulasze mięsne, potrawki 1 raz w dekadzie: (drób, wieprzowina) - 80g mięsa +100g sos;</li> <li>- filet z ryby bez ości w kawałku 1 raz w dekadzie - 80g, śledź po japońsku</li> <li>- kotlety z ryby 1 raz w dekadzie</li> <li>- dania pół-jarskie 2 razy w dekadzie (gołąbki 300g, łazanki 300g ,bigos 300g, risotto 300g + sos 100g, makaron z mięsem 300g ,makaron z sosem spaghetti ( makaron 200g +sos 170g ), fasolka po bretońsku 300g</li> <li>- dania jarskie 1 raz w dekadzie makaron z serem i polewą jogurtową ( makaron 200g, ser biały 100g, polewa 100g), makaron z jabłkiem, ryż jabłkiem i bitą śmietaną (makaron 200g, ryż 200g jabłka prażone 150g, polewa 100g), naleśniki 300g, polewa 100g, łazanki z pieczarkami 300g,</li> <li>- surówki 100g,</li> <li>- kompot z jabłek 250g,</li> </ul>
<u>kolacja</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wędlina 60g, ser żółty 60g, pasztet drobiowy 50g, ser biały 80g,</li> <li>- pieczywo mieszane – 100g</li> <li>- masło zawartość tłuszczu nie mniej niż 82% - 20g,</li> <li>- konserwa rybna 90g, paprykarz 90g, pasty 80g, jajko 1szt.+dodatek np.20g serek topiony, wędlina20g</li> <li>- dodatki warzywne jak do śniadania</li> </ul>
<u>II śniadanie i podwieczorek dla dzieci, dla diety wrzodowej i II</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jogurty 150ml, kisiel z jabłkiem 200g, budyń z sokiem 200g, galaretka z owocami 200g, bułka drożdżowa, bułka maślana, herbatniki, biszkopty, krakersy, batoniki itp.</li> <li>- Owoce: jabłko, banany, kiwi +owoce sezonowe, musy owocowe,</li> </ul>



śniadanie dla pacjentów Zamiejscowych Oddziałów	owoce sezonowe
<u>II śniadanie dla diety cukrzycowej</u>	– brokuły z wody 100g, kalafior z wody 100g, surówka z marchwi 100g, surówka z sałaty lodowej 50g, surówka z kapusty kiszzonej 100g,
<u>podwieczorek dla diet cukrzycowych</u>	– kanapka bez masła z dodatkiem białkowym: 30g (wędlina, ser biały, ser żółty, jajko) na liściu sałaty + ogórek lub pomidor, – sałata zielona, rzodkiewka, papryka, ogórek kiszony.
<u>deputat</u>	– <u>Oddział kardiologiczny</u> - pasztet drobiowy 10szt., masło 1kg, – <u>Zamiejscowe Oddziały przy ul. Poświęckiej 8</u> - deputat: pasztet drobiowy 10szt., serki topione w plasterku 3op., serki trójkąty 3 op., miód jednorazowy 10szt., Uzupełniane w miarę zużycia

- 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, chemicznych
- Wykonawca codziennie do godziny 7:00 przekazuje na oddziały szpitalne jadłospis z uwzględnieniem gramówek wagi porcji na talerzu.
- Dietetyk Zamawiającego przekazuje Wykonawcy zbiorcze zestawienie diet codziennie. Dietetyk Zamawiającego raz na dekadę uzgadnia z Wykonawcą zestawienie ilości wydawanych posiłków na poszczególne oddziały.
- Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie obowiązującego rozdziału ciągów komunikacyjnych na stronę czystą i stronę brudną.
- Stan 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, jak tylko wyznaczone przez Wykonawcę kuchenne.
- 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.

## ROZDZIAŁ V.

### HARMONOGRAM DOSTAWY POSIŁKÓW NA ODDZIAŁY SZPITALA

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

posiłek	Godziny dostarczenia	korekty
I śniadanie	Od godz. 8:00	
II śniadanie dla oddziałów dziecięcych i diet cukrzycowych	Od godz. 9:30	
Obiad	Od godz. 13:00	Do godz. 09:30
Podwieczorek dla oddziałów dziecięcych	Od godz. 15:30	
Kolacja + II kolacja dla diety cukrzycowej	Od godz. 17:00	Do godz. 17:00

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

Lp	Planowana pora posiłków	Godzina	korekty
1	I Śniadanie	Od godz. 7:15	
2	II Śniadanie	Od godz. 9:40	
3	Obiad	Od godz. 14:00	Do godz. 11:00
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz. 17:30	

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

Lp	Planowana pora posiłków	Godzina	korekty
1	I Śniadanie	Od godz. 7:15	
2	II Śniadanie	Od godz. 9:30	
3	Obiad	Od godz. 14:00	Do godz. 11:00
5	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz. 17:00	

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

Lp.	Planowana pora posiłków	Godzina	korekty
1	I Śniadanie	Od godz. 7:20	
2	II Śniadanie	Od godz. 10:30	
3	Obiad	Od godz. 13:30	Do godz. 11:00
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz. 17:00	

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

Lp	Planowana pora posiłków	Godzina	korekty
1	I Śniadanie	Od godz. 7:30	
2	II Śniadanie	Od godz. 10:00	
3	Obiad	Od godz. 13:00	Do godz. 11:00
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz. 17:00	

Lp	Planowana pora posiłków	Godzina	korekty
----	-------------------------	---------	---------

1	I Śniadanie	Od godz. 7:40	Do godz. 11:00
2	II Śniadanie	Od godz. 9:30 -10:00	
3	Obiad	Od godz. 14:00	
4	Kolacja	Od godz. 17:30	

6) Dostarczanie posiłków na stołówką młodzieżową we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 Parter

7) Dostarczanie posiłków na Zamiejscowy Oddział Chirurgii Urazowo- Ortopedycznej we Wrocławiu ul. Poświęcka 8 I piętro

Lp	Planowana pora posiłków	Godzina	
1	I Śniadanie	Od godz. 7:50	Do godz. 11:00
2	II Śniadanie	Od godz. 10:00	
3	Obiad	Od godz. 13:00	
4	Kolacja + II kolacja dla diet cukrzycowych	Od godz. 17:00	

2. Wykonawca dostarcza niezależnie od wyznaczonych powyżej godzin posiłków, diety indywidualne na zlecenie lekarza oraz zabezpiecza możliwość podgrzewania posiłków w godzinach od 7:00 do 18:30.
3. Wykonawca zabezpiecza posiłki po ostatniej korekcie. Podstawą wydania posiłków będzie pisemne zapotrzebowanie oddziału potwierdzone czytelnym podpisem pielęgniarki oddziałowej/pielęgniarki koordynującej lub innej osoby upoważnionej.
4. Temperatura dostarczonych posiłków na poszczególne oddziały szpitalne i oddziały zamiejscowe powinna wynosić:
  - 1) dla żywności wymagającej przechowywania w warunkach chłodniczych, wymagających schładzania 0- 4°C,
  - 2) dla potraw poddawanych obróbce termicznej serwowanych na gorąco, temperatura powinna wynosić:
    - a) zupa 75°C i powyżej,
    - b) II danie nie mniej niż 63 °C,
    - c) napoje gorące 80 °C i powyżej.

## ROZDZIAŁ VI.

### ZASADY PROWADZENIA KUCHNI MLECZNEJ

1. Przygotowanie, gotowanie i dystrybucja mieszanek odbywa się na terenie szpitala.
2. Wykonawca w kuchni mlecznej przygotowuje mieszanki dla noworodków, niemowląt żywionych sztucznie, wymagających diet specjalnych i indywidualnych, w tym fenylketonurii.
3. Mleko podstawowe, mieszanki lecznicze po uzgodnieniu z oddziałami dziecięcymi Zamawiającego zapewnia Wykonawca.
4. Butelki i mleko podstawowe, mieszanki lecznicze po uzgodnieniu z oddziałami dziecięcymi Zamawiającego zapewnia Wykonawca. Butelki muszą być oznaczone zgodnie z wymaganiami oddziału.
5. 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.

6. 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 wyparzanie 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.
7. Pielęgniarka oddziałowa lub osoba upoważniona każdorazowo potwierdza odbiór mieszanek sprawdzając zgodność z zamówieniem.
8. Wykonawca codziennie rano odbiera do mycia butelki, uprzednio opróżnione i opłukane na oddziale przez pielęgniarkę Zamawiającego. Wykonawca transportując mieszanki i puste butelki po mieszkankach zachowując ciągi transportowe obowiązujące u Zamawiającego:
  - 1) dystrybucja mieszanek- ciąg czysty,
  - 2) butelki brudne – ciąg brudny.
9. 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.
10. Obróbka wstępna warzyw, owoców, mięsa, jaj wykorzystywanych w kuchni mlecznej odbywa się w pomieszczeniach kuchni centralnej.
11. 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.
12. Wykonawca przygotowuje mieszanki podstawowe i lecznicze zgodnie z zaleceniami lekarza Zamawiającego i recepturą potraw.
13. 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.).
14. Z każdej sporządzonej mieszanki Wykonawca pobierze próbki i przechowa w oddzielnej lodówce przez 48 godzin. Próbki muszą być opisane w sposób następujący:
  - 1) rodzaj mieszanki,
  - 2) data i godzina sporządzenia,
  - 3) imię i nazwisko osoby pobierającej próbkę,
15. Wykonawca w kuchni mlecznej musi zachować reżim sanitarny zgodnie z zasadami obowiązującymi w tych placówkach.

## ROZDZIAŁ VII.

### DZIENNE RACJE POKARMOWE I ŚREDNIA WAŻONA

Wykaz norm dziennych racji pokarmowych dla zakładów służby zdrowia opracowany przez Instytut Żywności i Żywienia.

Lp.	Dzienne racje pokarmowe wyrażone w produktach	Ilość w gramach
<b>1.</b>	<b>Produkty zbożowe</b>	
	Pieczywo mieszane	200
	Mąka, makarony i kasze	60
<b>2.</b>	<b>Mleko i produkty mleczne</b>	
	Mleko	600
	Sery twarogowe	30
	Sery żółte	15
<b>3.</b>	<b>Jaja</b>	<b>1 szt.</b>
<b>4.</b>	<b>Mięso, wędliny, ryby</b>	
	Mięso, drób	100
	Wędliny,	25
	Ryby	35
<b>5.</b>	<b>Masło</b>	
	Masło	15
	Śmietana 18%	20
<b>6.</b>	<b>Inne tłuszcze w tym oleje, margaryny</b>	<b>10/10</b>
<b>7.</b>	<b>Ziemniaki</b>	<b>300</b>
<b>8</b>	<b>Warzywa i owoce z witaminą C</b>	<b>150</b>
<b>9.</b>	<b>Warzywa i owoce obfitujące w karoten</b>	<b>150</b>
<b>10.</b>	<b>Inne warzywa i owoce</b>	
	Warzywa	150
	Owoce	150
<b>11.</b>	<b>Strączkowe różne</b>	<b>2</b>
<b>12.</b>	<b>Cukier i słodycze</b>	
	Cukier	50
	Dżemy	30

Kcal	2100 – średnia wazona dla Zamawiającego
Białko ogółem	73
Zwierzęce	50
Tłuszcze	66
Węglowodany	278

## ROZDZIAŁ VIII

### ZASADY KONTROLI HIGIENY KUCHNI ORAZ KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji
2. Zamawiający ma prawo do degustacji posiłków przeznaczonych dla pacjentów oraz może być obecny przy ich wydawaniu z kuchni na oddziały oraz do kontroli tj. gramatury, jakości, smaku, barwy, zapachu. W razie niezgodności Zamawiającemu przysługuje prawo żądania wycofania danego produktu i zamiany na inny prawidłowy. Fakt kontroli Zamawiający pisemnie odnotuje w rejestrze kontroli posiłków.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli jakości usługi zgodnie z procedurą żywienia pacjentów w szpitalu tj.:
  - 1) kuchni ogólnej,
  - 2) kuchni mlecznej,
  - 3) kuchenek oddziałowych,
  - 4) audytu wewnętrznego usługi prowadzonego przez Zamawiającego co najmniej 2 razy w roku.

## UMOWA NAJMU - PROJEKT

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 „Wynajmującym”

a

.....  
.....  
reprezentowanym przez:

.....  
zwanym w dalszej treści umowy „Najemcą”

### § 1

Wynajmujący oświadcza, że wynajmowane pomieszczenia w Wojewódzkim Szpitalu Specjalistycznym we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a oraz Poświęckiej 8 we Wrocławiu pozostają w użytkowaniu Wynajmującego.

### § 2

1. Wynajmujący oddaje Najemcy w najem pomieszczenia kuchni centralnej w tym kuchni mlecznej oraz pomieszczenia kuchenek oddziałowych, stołówki i zaplecza socjalno - gospodarczego o łącznej powierzchni 1 586,75 m<sup>2</sup> mieszczących w budynkach nr 1, nr 2 i nr 8 Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu i budynkach A i B Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Poświęckiej 8 we Wrocławiu. Wykaz pomieszczeń i plany pomieszczeń stanowi Załącznik Nr 1 do umowy najmu.
2. Pomieszczenia o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu przeznaczone będą na prowadzenie kompleksowej usługi żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu oraz Oddziałów Zamiejscowych w lokalizacji przy ul. Poświęckiej 8 we Wrocławiu.
3. Przekazanie pomieszczeń Najemcy nastąpi na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego w dniu podpisania umowy.

### § 3

Najemca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów prawa i procedur 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 stan techniczny pomieszczeń będących przedmiotem umowy i nie będzie z tego tytułu wnosił żadnych roszczeń do Wynajmującego.

2. Najemca zobowiązuje się do dostosowania, na własny koszt, wynajętych pomieszczeń do wymagań przepisów sanitarnych oraz wymagań Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. we Wrocławiu w terminie pięciu miesięcy od daty zawarcia umowy. Zakres prac w pomieszczeniach kuchni centralnej i kuchni mlecznej zawiera Załącznik Nr 2 do umowy najmu.
3. Najemca 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 należyтым stanie sanitarnym, porządkowym i przeciwpożarowym.
4. Bez zgody Wynajmującego Najemca nie może zmieniać w całości ani w części przeznaczenia pomieszczeń określonych umową oraz nie może oddać przedmiot najmu do bezpłatnego używania osobie trzeciej.
5. Najemca może dokonać adaptacji wynajmowanych pomieszczeń we własnym zakresie i na własny koszt po uprzednim uzyskaniu zgody Wynajmującego.
6. Najemca zobowiązany jest na koszt własny ubezpieczyć swoje mienie i nie będzie zgłaszać żadnych roszczeń do Wynajmującego z tytułu ewentualnych strat poniesionych w wyniku włamania, pożaru, kradzieży, zalania itp. Najemca pozostawi na portierni Wynajmującego komplet kluczy do wykorzystania w przypadku zaistnienia stanu wyższej konieczności.

## § 5

1. Czynsz najmu za 1 m<sup>2</sup> wynajmowanej powierzchni wynosi miesięcznie ..... zł netto (słownie: .....złoty) + podatek VAT.
2. Kwota czynszu nie obejmuje opłat za energię elektryczną, wodę zimną i ciepłą, odprowadzanie ścieków i c.o.
3. Czynsz najmu płatny jest z góry w terminie do 10 każdego miesiąca przelewem na konto Wynajmującego w banku PKO BP I Oddz. Wrocław, nr 76 1020 5226 0000 6502 0018 9167.
4. Wynajmujący zobowiązuje się do ciągłej dostawy Najemcy następujących mediów:
  - 1) energii elektrycznej,
  - 2) centralnego ogrzewania ( w sezonie grzewczym),
  - 3) wody zimnej i ciepłej oraz odprowadzania ścieków.
5. Należność za media będzie rozliczana z dołu, wg klucza Wynajmującego, stanowiącego załącznik nr 3 do umowy, a w razie zainstalowania podliczników przez Najemcę na podstawie wskazania podliczników.
6. Termin płatności za media wynosi 30 dni od daty otrzymania faktury przez Najemcę.

## § 6

1. Wynajmujący gwarantuje całodobowy dostęp do wynajmowanych pomieszczeń i umożliwia Najemcy korzystanie nieodpłatnie z parkingu zakładowego zgodnie z obowiązującym u Wynajmującego regulaminem.
2. Najemca zobowiązany jest składować wytwarzane przez siebie odpady zgodnie z obowiązującymi przepisami w wyznaczonym przez Wynajmującego miejscu. Za wywóz i utylizację odpadów odpowiada Najemca, który ponosi oddzielne koszty wg złożonej przez siebie deklaracji i zawartych umów.
3. Wynajmujący umożliwi Najemcy korzystanie z linii telefonicznych za odrębną opłatą według faktycznie poniesionych kosztów.
4. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności za znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach mienie stanowiące własność Najemcy, jak również za nieprzestrzeganie przepisów BHP.
5. Utrzymanie czystości i porządku w wynajmowanych pomieszczeniach należy do Najemcy.



### § 7

Wynajmujący będzie naliczał odsetki ustawowe za nieterminowe regulowanie należności za czynsz i media.

### § 8

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia ..... do dnia .....
2. Najemca zobowiązuje się po zakończeniu umowy najmu zwrócić Wynajmującemu przedmiot umowy w stanie nie gorszym niż wynika to z normalnej eksploatacji.

### § 9

Każdej ze stron przysługuje prawo odstąpienia umowy w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę lub Zamawiającego od umowy na świadczenie kompleksowej usługi żywienia pacjentów Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a we Wrocławiu oraz Oddziałów zamiejscowych w lokalizacji przy ul. Poświęckiej 8 we Wrocławiu.

### § 10

Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

### § 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

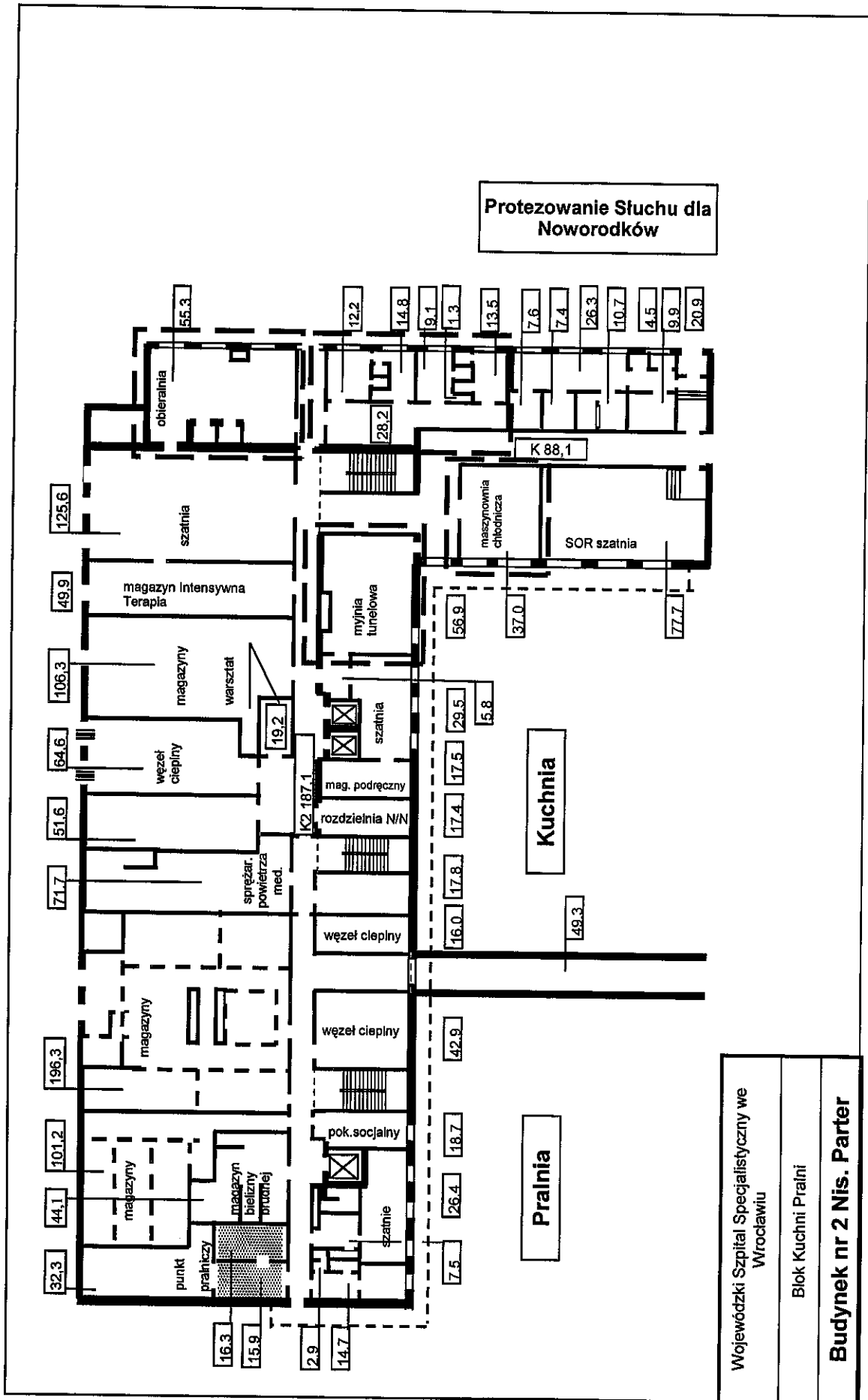
Niniejsza umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

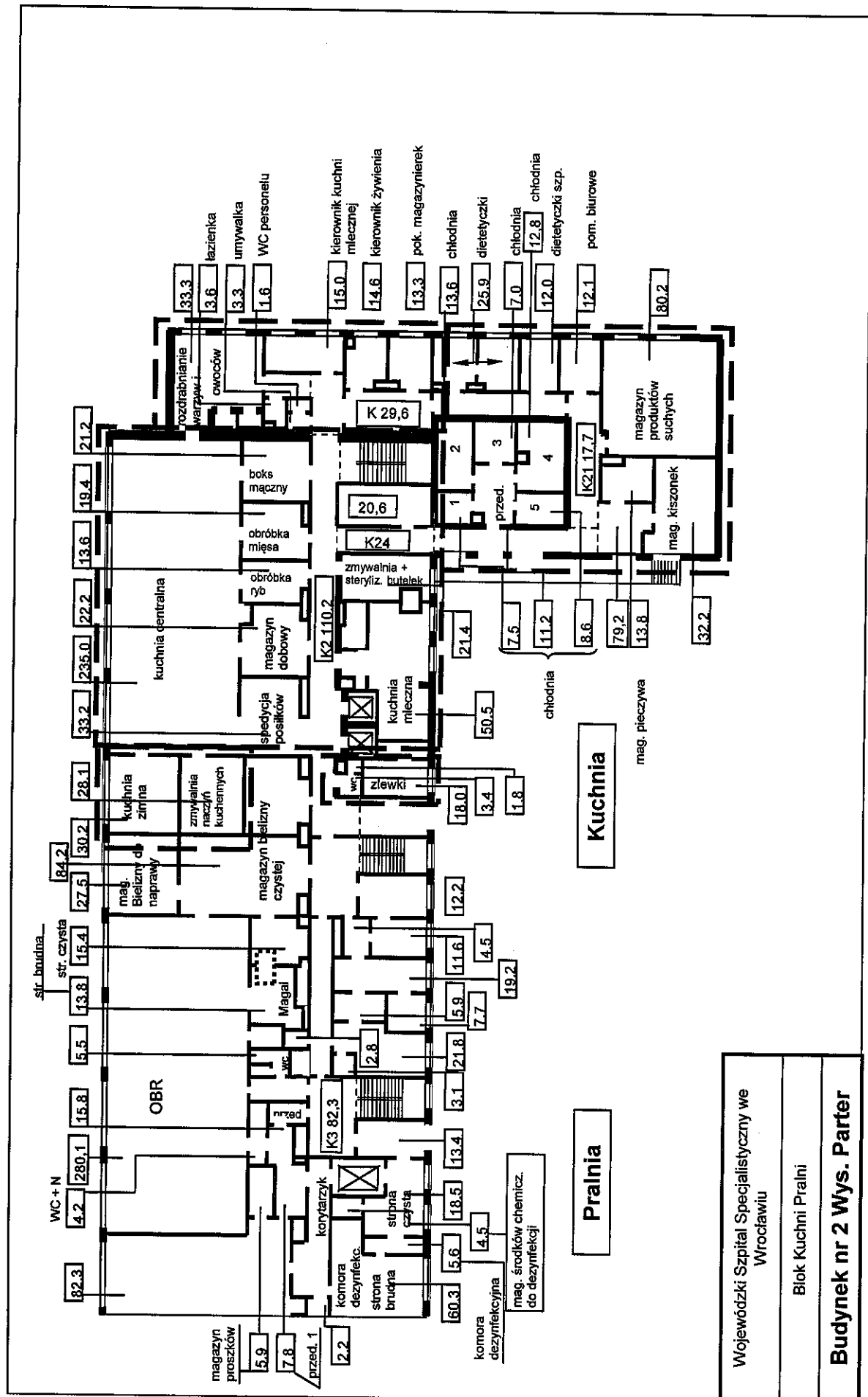
**WYNAJMUJĄCY**

**NAJEMCA**

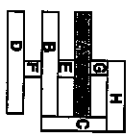
Załącznik nr 1  
do umowy najmu

## **Wykaz pomieszczeń i plany pomieszczeń**

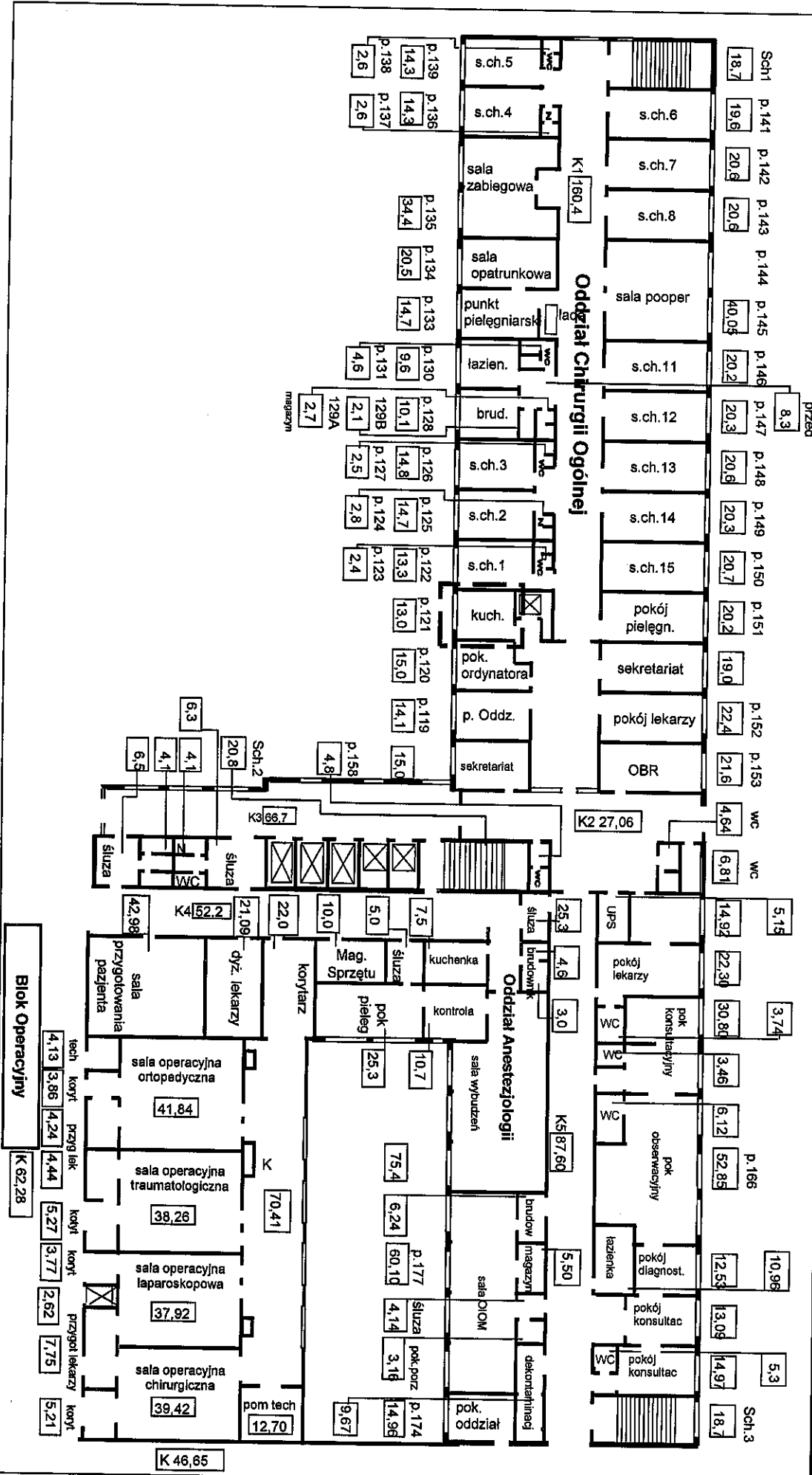


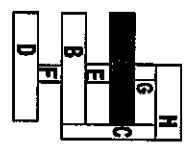
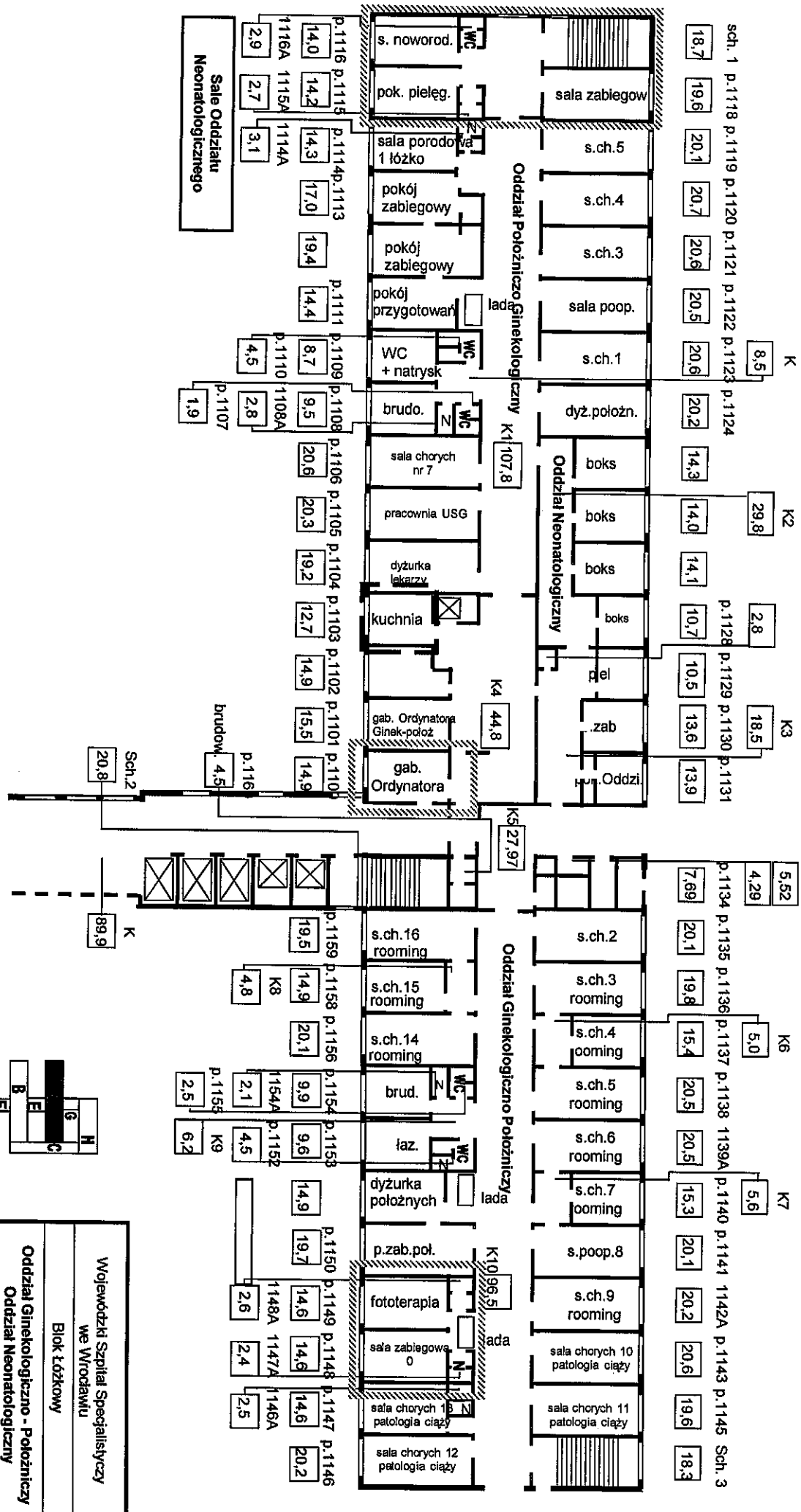


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu  
 Blok Kuchni Pralni  
 Budynek nr 2 Wys. Parter



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu  
Blok Łózkowy  
**Budynek A Wys. Parter**



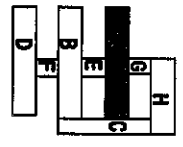
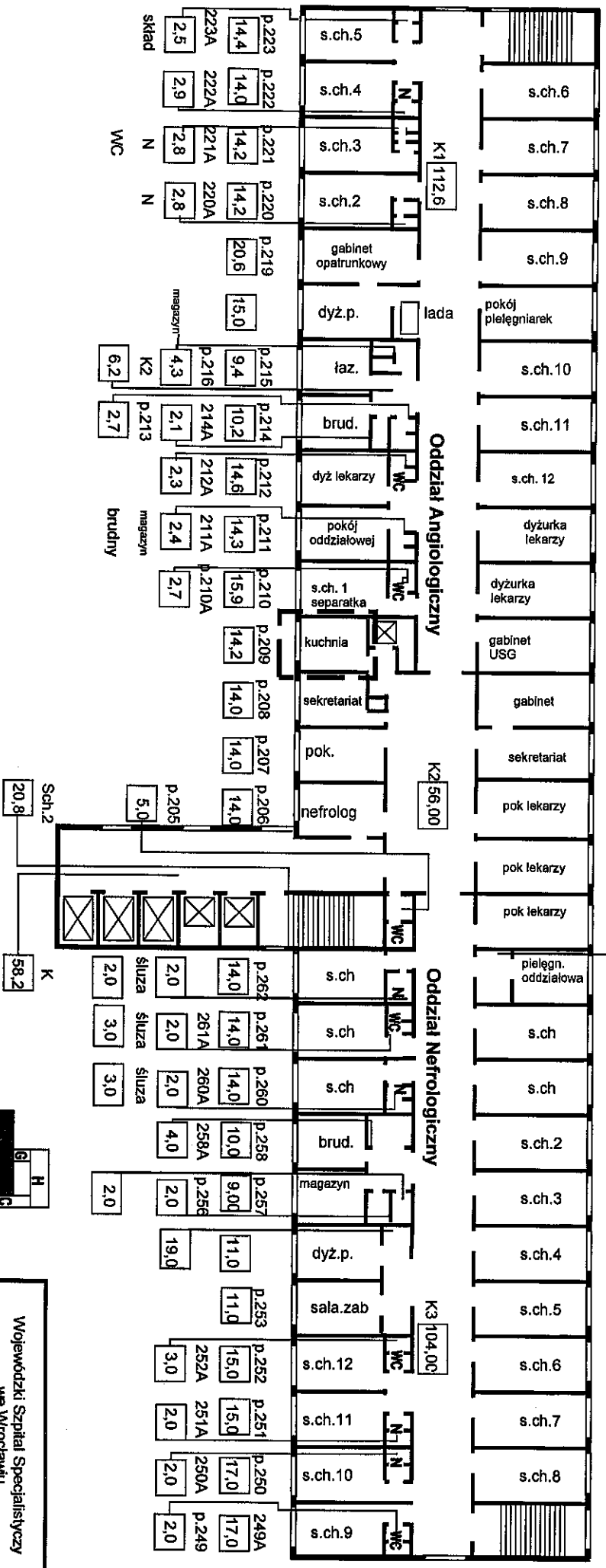


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
 we Wrocławiu  
 Blok Łózkowy  
 Oddział Ginekologiczno - Położniczy  
 Oddział Neonatologiczny  
**Budynek A 1p**

sch. 1 p.1118 p.1119 p.1120 p.1121 p.1122 p.1123 p.1124  
 18,7 19,6 20,1 20,7 20,6 20,5 20,6 20,2  
 K 8,5  
 K2 29,8  
 K3 18,5  
 p.1128 p.1129 p.1130 p.1131  
 2,8 10,7 10,5 13,6 13,9  
 5,52  
 4,29  
 p.1134 p.1135 p.1136 p.1137 p.1138 1139A p.1140 p.1141 1142A p.1143 p.1145 Sch. 3  
 7,69 20,1 19,8 15,4 20,5 20,5 15,3 20,1 20,2 20,6 19,6 18,3  
 K6 5,0  
 K7 5,6

p.1116 p.1115 p.1114p.1113 p.1111 p.1109 p.1108 p.1106 p.1105 p.1104 p.1103 p.1102 p.1101 p.1100  
 14,0 14,2 14,3 17,0 19,4 14,4 8,7 9,5 20,6 20,3 19,2 12,7 14,9 15,5 14,9  
 1116A 1115A 1114A  
 2,9 2,7 3,1  
 p.1110 1108A p.1107  
 4,5 2,8 1,9  
 p.1116  
 4,5  
 brudow. 4,5  
 Sch.2 20,8  
 K 89,9  
 p.1159 p.1158 p.1156 p.1154 p.1153 p.1152 p.1150 p.1149 p.1148 p.1147 p.1146  
 19,5 14,9 20,1 9,9 9,6 14,9 19,7 14,6 14,6 14,6 20,2  
 K8 4,8  
 1154A p.1152  
 2,1 4,5  
 K9 6,2  
 1148A 1147A 1146A  
 2,6 2,4 2,5

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	1,00	20,0	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 Łóżkowy

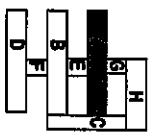
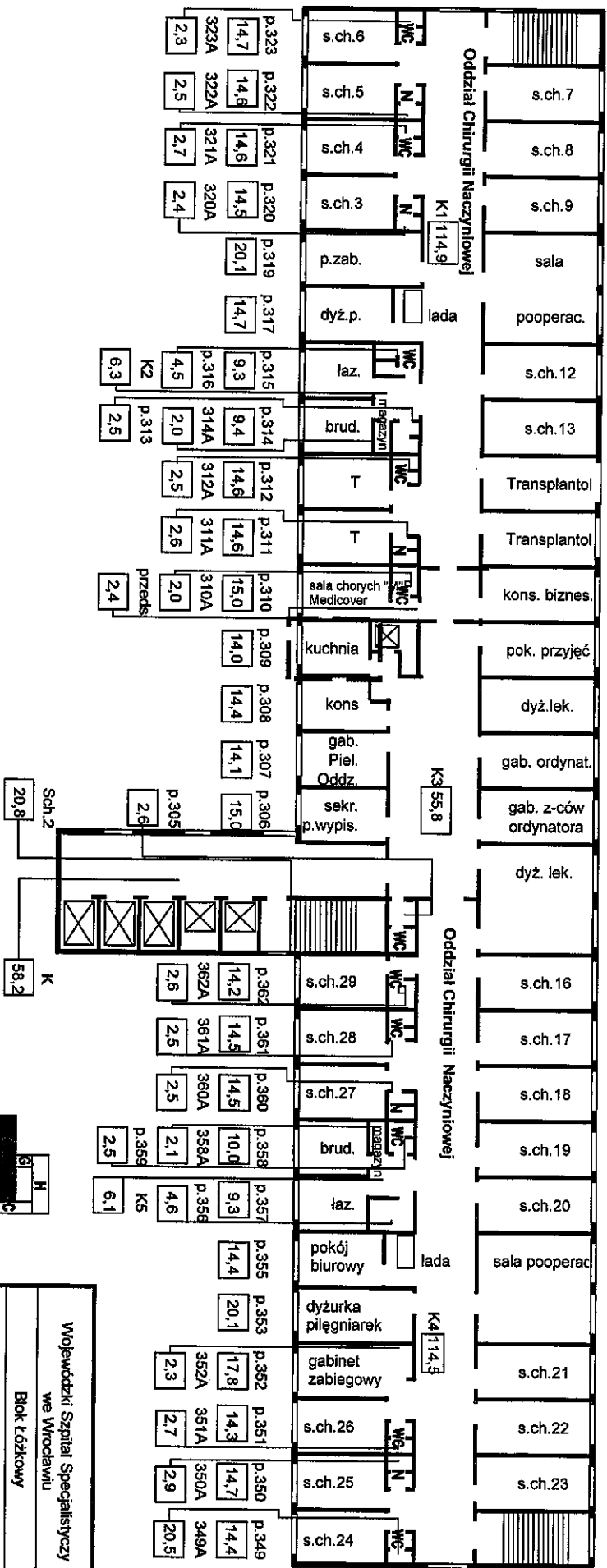
Oddział Angiologiczny

Oddział Nefrologiczny

**Budynek A IIp**

Oddział Transplantologiczny

- 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



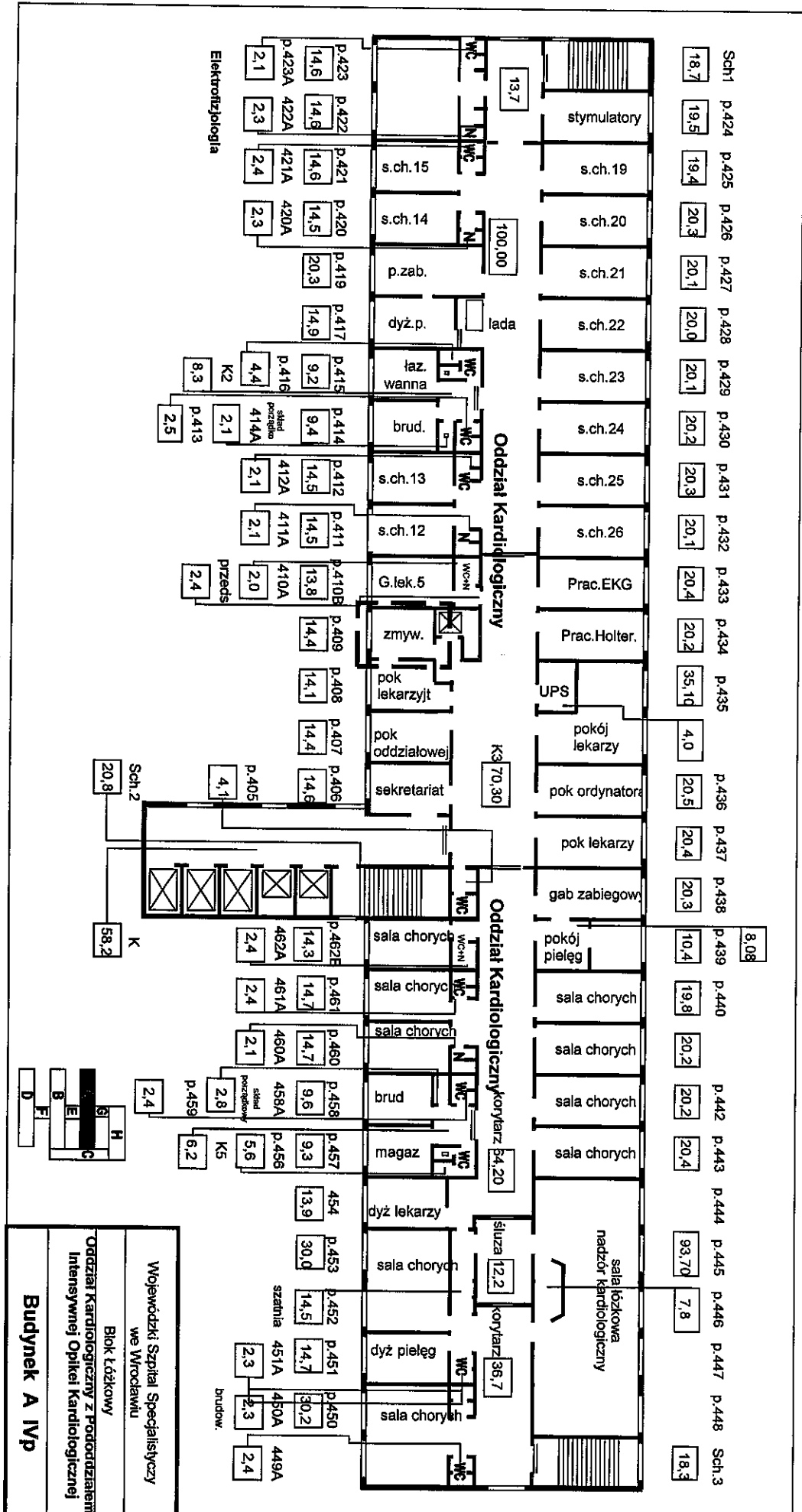
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

Blok Łóżkowy

Oddział Chirurgii Naczyniowej, Oddział Transplantologiczny

**Budynek A IIIp**





- Sch1 p.424 18,7
- p.425 19,5
- p.426 19,4
- p.427 20,3
- p.428 20,1
- p.429 20,0
- p.430 20,1
- p.431 20,2
- p.432 20,3
- p.433 20,1
- p.434 20,4
- p.435 20,2
- p.436 35,10
- p.437 4,0
- p.438 20,5
- p.439 20,4
- p.440 20,3
- p.441 8,08
- p.442 10,4
- p.443 19,8
- p.444 20,2
- p.445 20,2
- p.446 20,4
- p.447 20,2
- p.448 93,70
- Sch.3 7,8
- Sch.2 20,8
- Sch.1 18,3

Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
 we Wrocławiu  
 Blok Łóżkowy  
 Oddział Kardiologiczny z Pododdziałem  
 Intensywnej Opieki Kardiologicznej  
**Budynek A IVP**

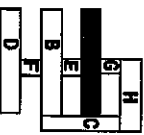
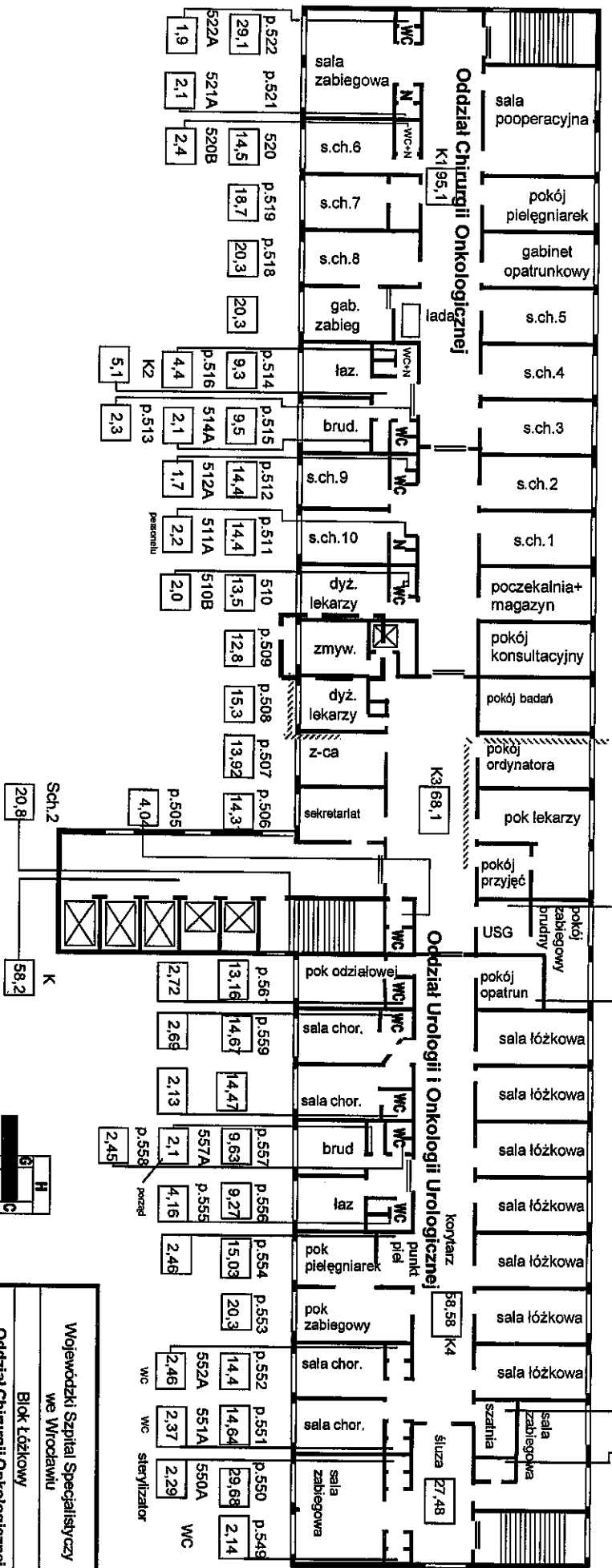
**Oddział Chemioterapii**

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

magaz

**Oddział Chirurgii Onkologicznej**

**Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
we Wrocławiu

**Blok Łóżkowy**

**Oddział Chirurgii Onkologicznej**

**Oddział Chemioterapii**

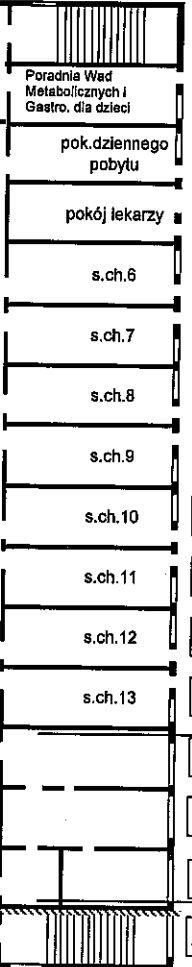
**Oddział Urologii i Onkologii Urologicznej**

**Budynek A Vp**

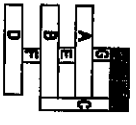
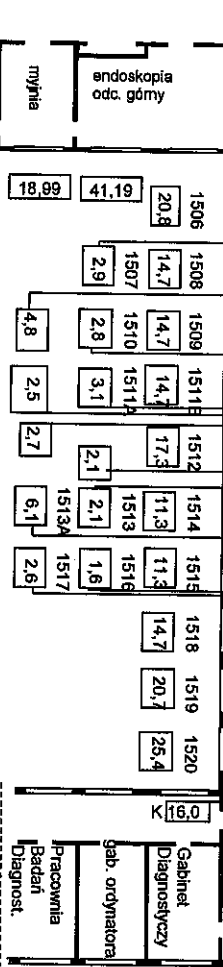
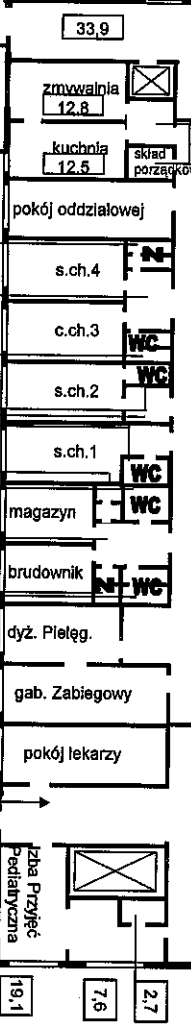


sch. 2

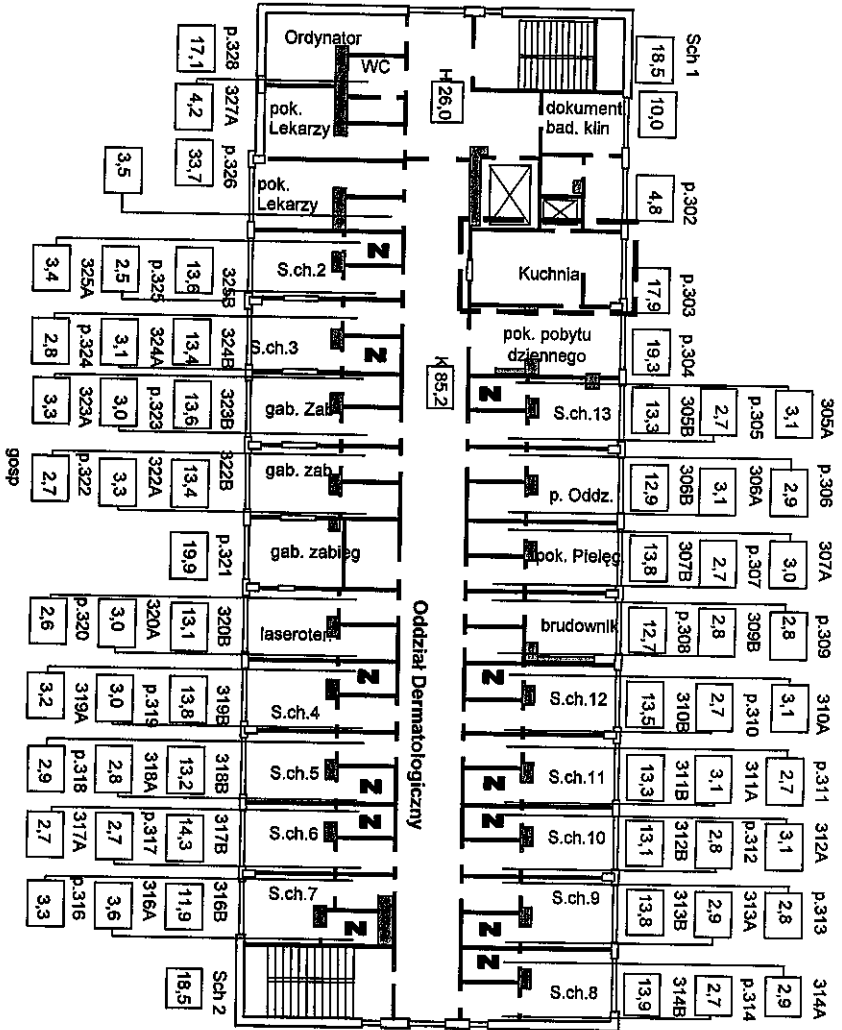
1536 18,0  
 1536A 19,0  
 1536B 21,8  
 1535 20,5  
 1534 20,5  
 1533 20,7  
 1532 20,5  
 1531 19,8  
 1530 19,8  
 1529 20,5  
 1528 20,5  
 1527 20,4  
 1526 5,6  
 1525 20,4  
 1524 13,8  
 Sch-1 18,9



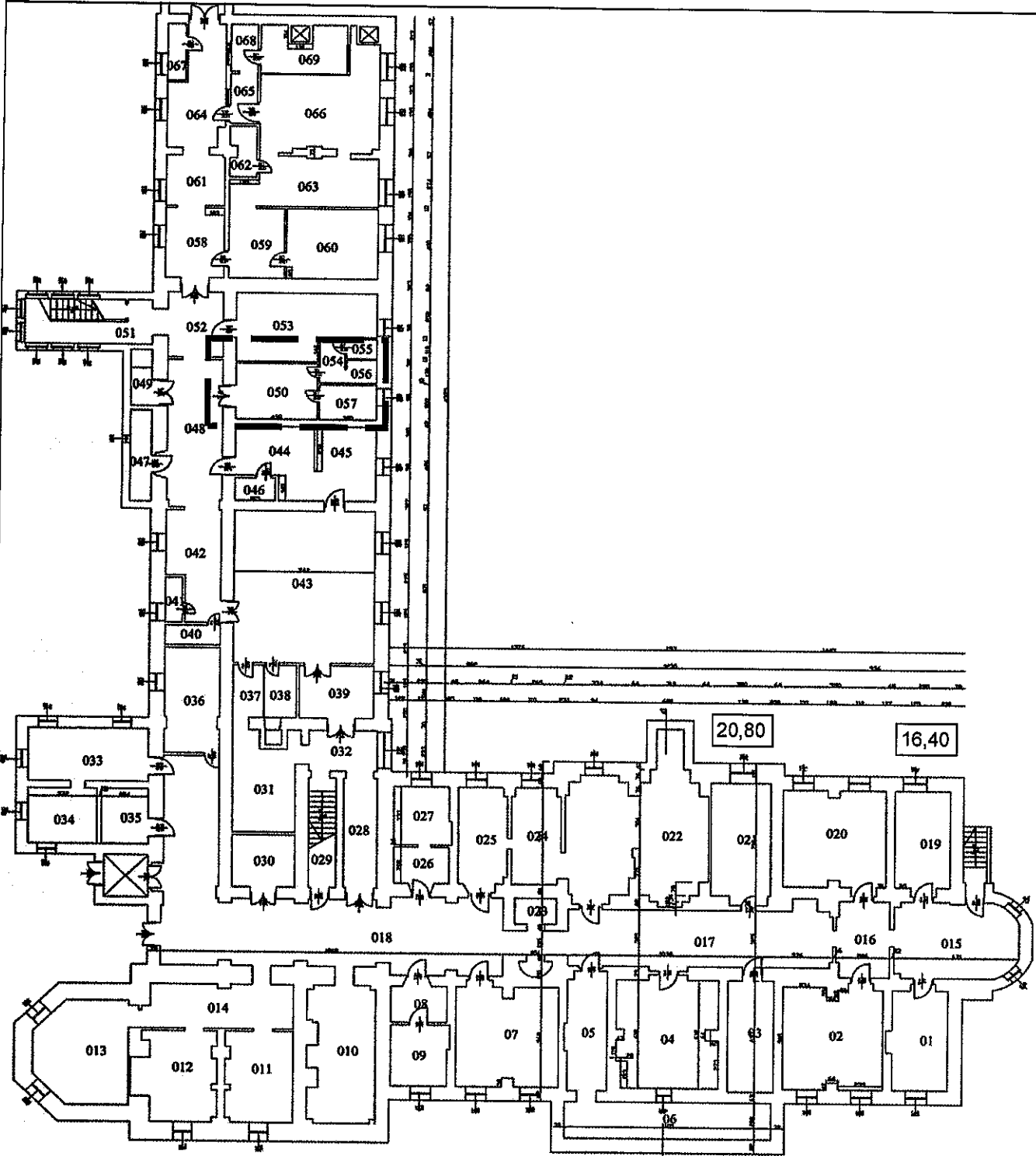
Oddział Pediatriczny



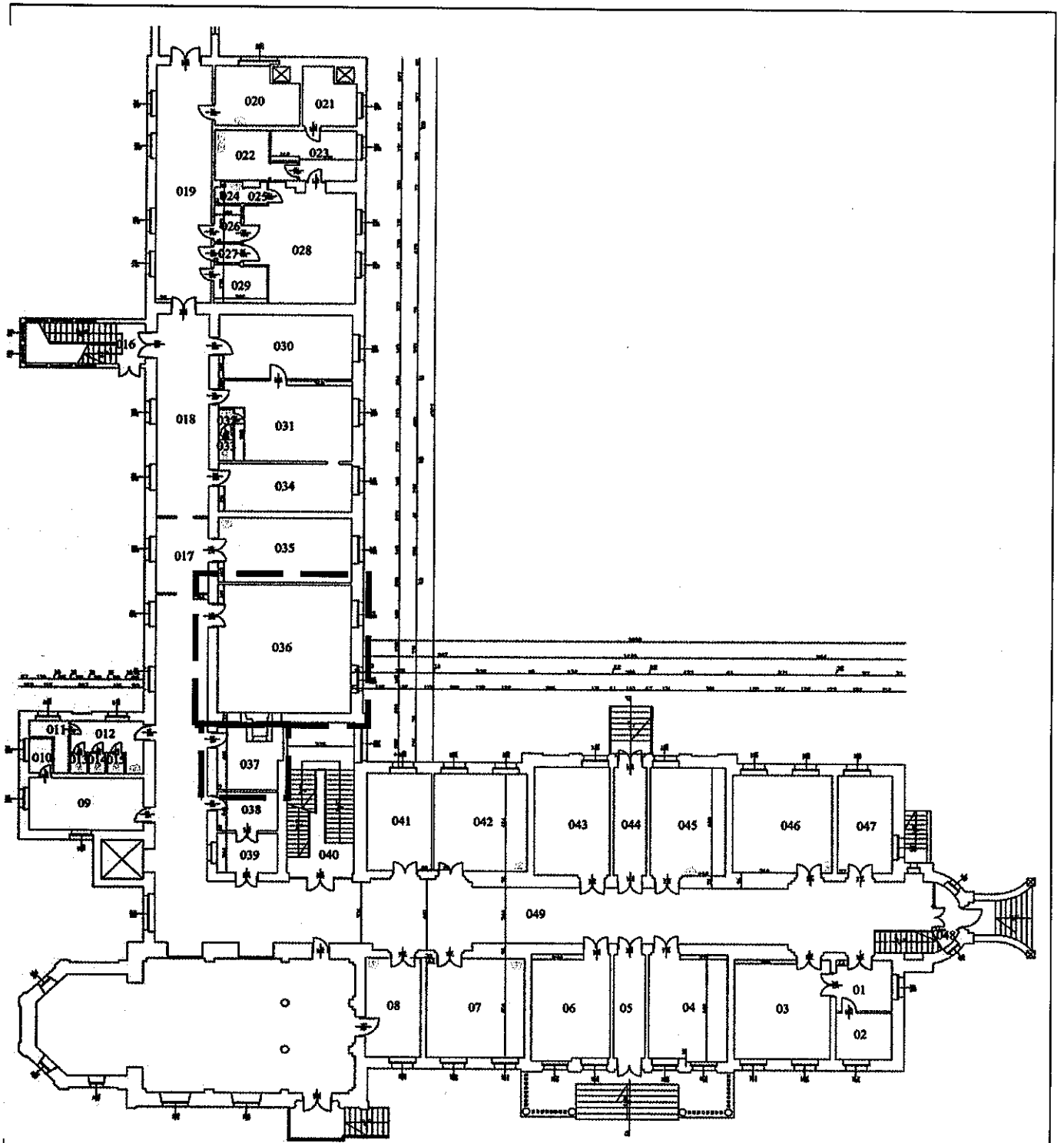
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny  
 we Wrocławiu  
 Blok Pediatriczny  
 Oddział Pediatriczny  
 Budynek H Wys. Parter



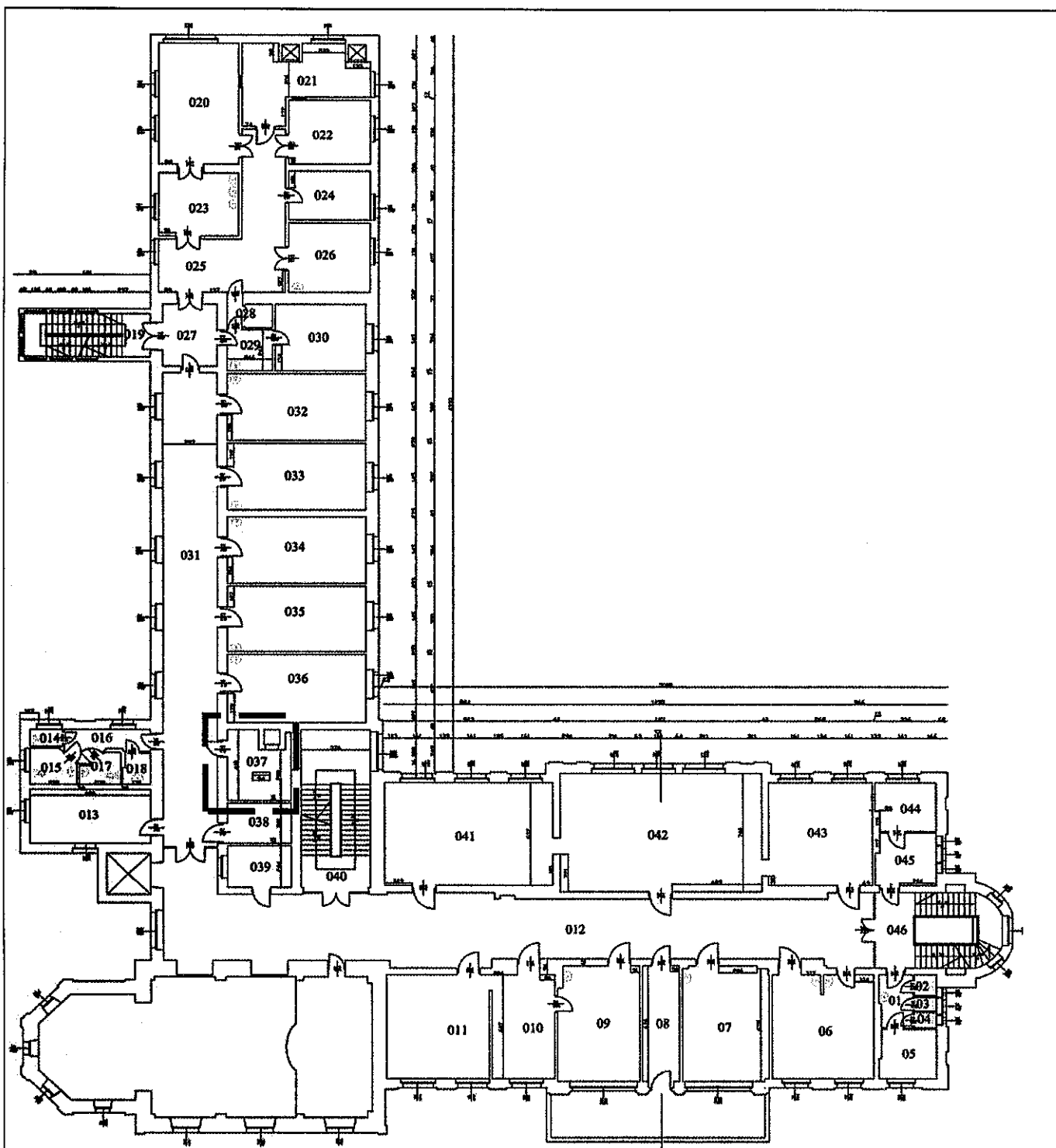
Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we  
 Włocławku  
 Oddział Dermatologiczny  
 III Piętro



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
piwnica
<b>Budynek główny A Poświęcka 8</b>



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu
parter
<b>Budynek główny A Poświęcka 8</b>

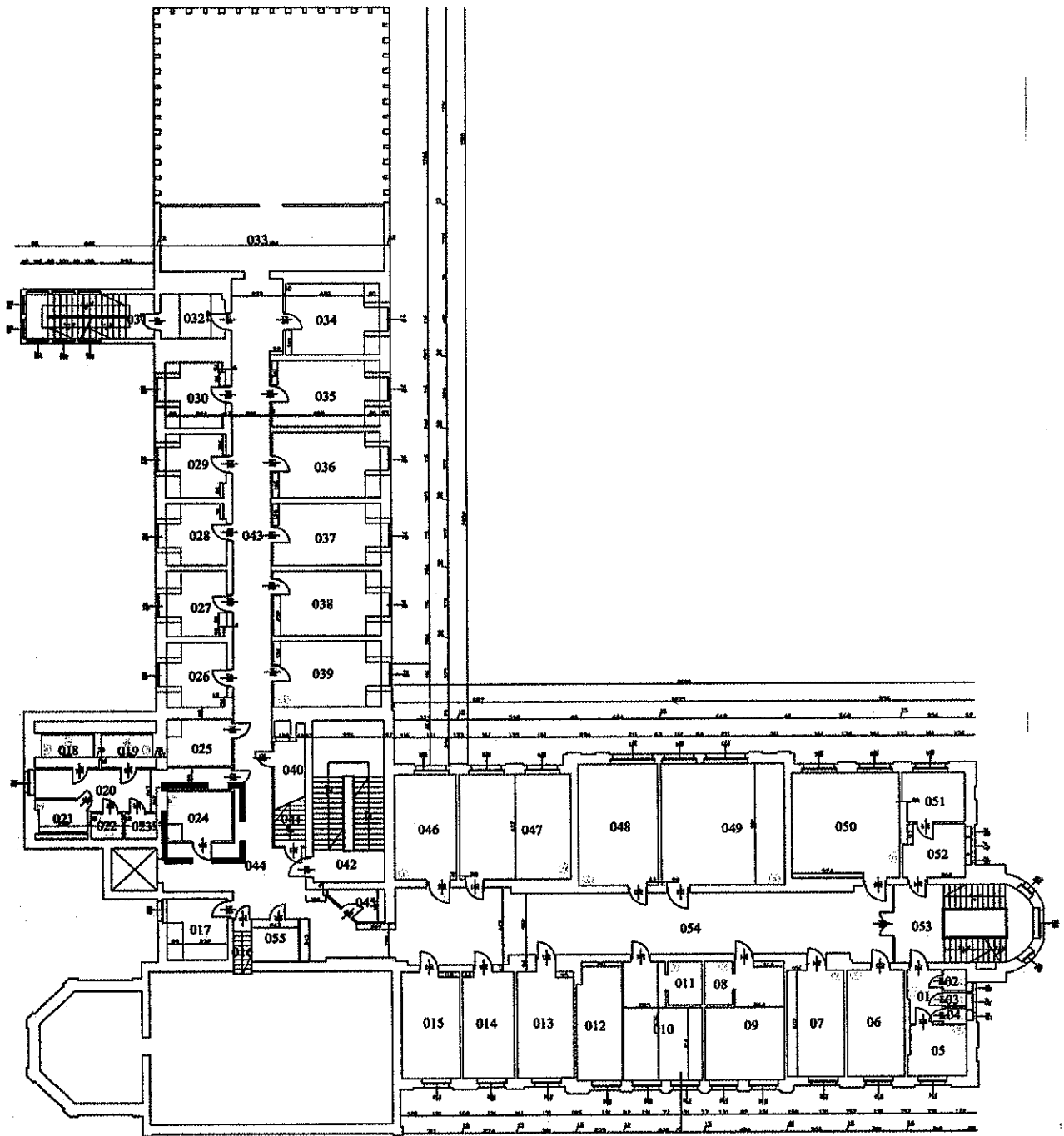


Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

I piętro

Budynek główny A Poświęcka 8

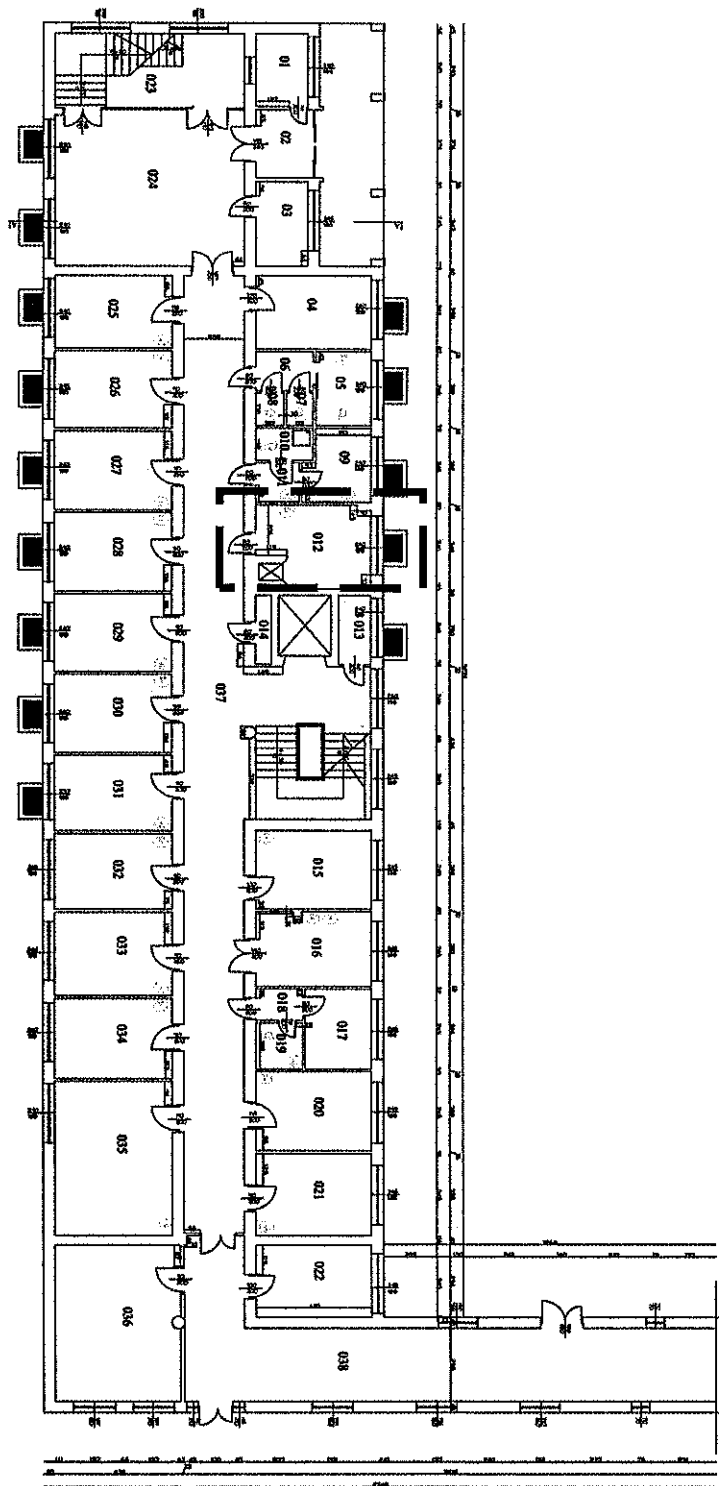




Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

II piętro

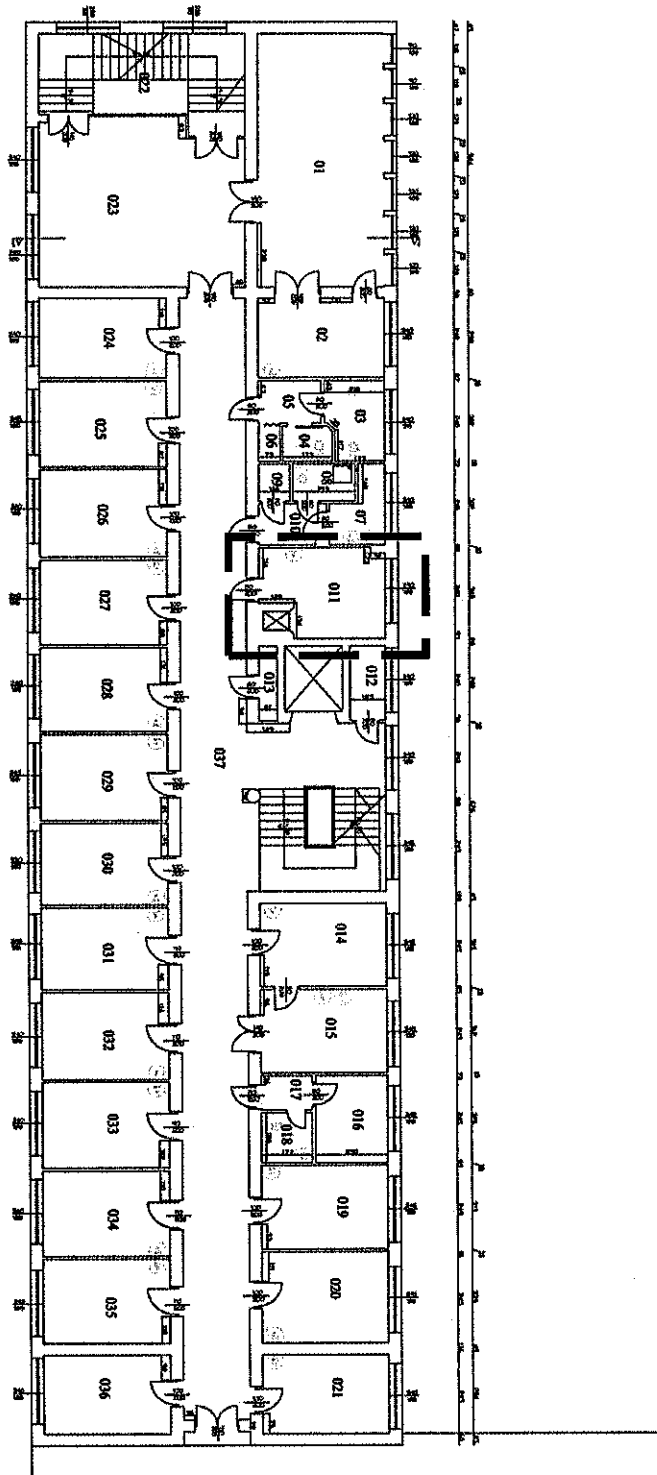
Budynek główny A Poświęcka 8



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

parter

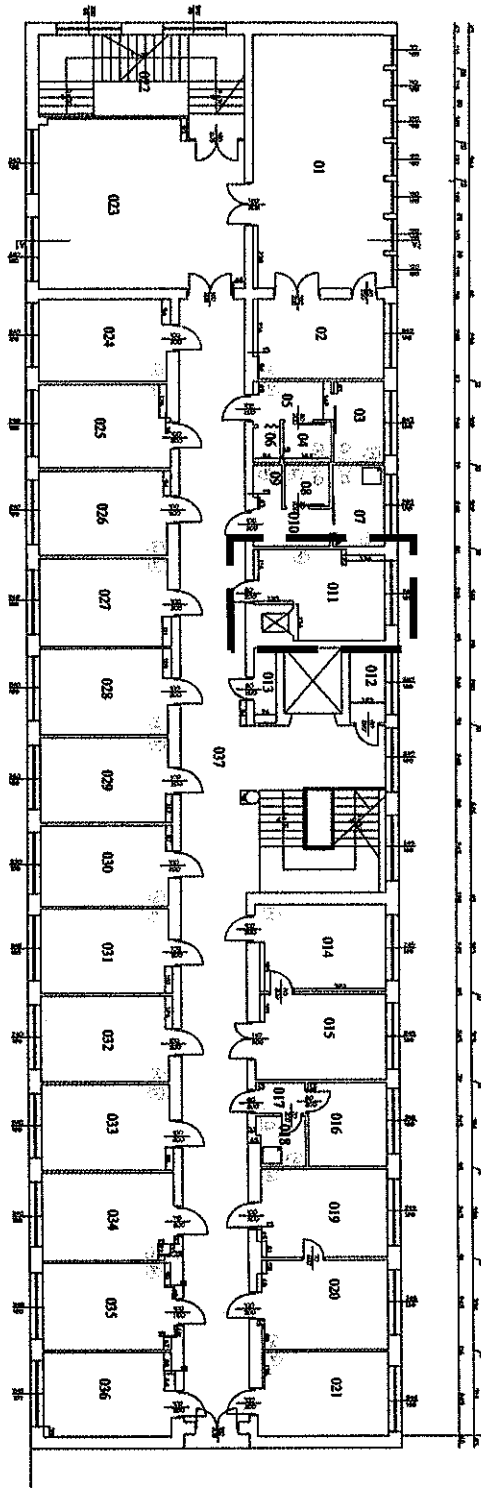
**Budynek B Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

I piętro

**Budynek B Poświęcka 8**



Wojewódzki Szpital Specjalistyczny we Wrocławiu

II piętro

**Budynek B Poświęcka 8**

**WYKAZ POMIESZCZEŃ**

**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	magazynierki		13,30
17	2	WP	kierownik		14,60
18	2	WP	kierownik		15,00
19	2	WP	korytarz	K	29,60
20	2	WP	wc		1,60
21	2	WP	umywalka		3,30
22	2	WP	łazienka		3,60
23	2	WP	rozdrabnianie warzyw		33,30
24	2	WP	boks mączny		21,20
25	2	WP	obróbka mięsa		19,40
26	2	WP	obieralnia ryb		13,60
27	2	WP	magazyn dobowy		22,20
28	2	WP	kuchnia		235,00
29	2	WP	spedycja posiłków		33,20
30	2	WP	zmywalnia		28,10
31	2	WP	kuchnia		30,20
32	2	WP	korytarz	K2	110,20
33	2	WP	zlewki		18,00
34	2	WP	wc		3,40
35	2	WP	wc		1,80
36	2	WP	kuchnia mleczna		50,50
37	2	WP	zmywalnia		21,40
38	2	WP	pomieszczenie		20,60
39	2	WP	chłodnia		7,50
40	2	WP	przedsionek		11,20
41	2	WP	chłodnia		8,60
42	2	WP	korytarz		79,20
43	2	WP	pomieszczenie		13,80
44	2	WP	magazyn kiszonek		32,20
<b>RAZEM KUCHNIA</b>					<b>1275,50</b>

**Kuchenki oddziałowe i pozostałe - ul. Kamińskiego 73A**

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
<b>RAZEM ul. Kamińskiego 73A</b>					<b>139,40</b>

**Kuchenki oddziałowe i pozostałe - ul. Poświęcka 8**

1	P A	0	pom socjal	50	13,80
2	P A	0	przedsionek	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	P	stołówka	36	59,50
7	P A	P	kuchenka oddziałowa	37	15,10

8	P A	lp	kuchenka oddziałowa	37	16,40
9	P A	llp	kuchenka oddziałowa	24	9,10
10	P B	P	kuchenka oddziałowa	12	14,84
11	P B	lp	kuchenka oddziałowa	11	14,82
12	P B	llp	kuchenka oddziałowa	11	15,16
			<b>RAZEM ul. Poświęcka</b>		<b>171,85</b>
			<b>RAZEM KUCHENKI I POZOSTALE:</b>		<b>311,25</b>

Załącznik Nr 2 do Umowy Najmu  
Szp/FZ- .../2015

miesięczne rozliczenie mediów Kamieńskiego 73a we Wrocławiu						
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
energia ciepła	powierzchnia	1414,90	m <sup>2</sup>	3,43 zł	4 853,11 zł	
energia elektryczna	ryczałt	2000,00	kWh	0,49 zł	980,00 zł	
energia elektryczna	licznik	0	kWh	0,49 zł	0,00 zł	ok. 20000kwh/m-c
energia elektryczna - koszty dystrybucji	%-ty dystrybucji			0,00 zł	0,00 zł	ok. 3100zł/m-c (netto)
ciepła woda	ryczałt	10,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	136,50 zł	podgrzanie
ciepła woda	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	0,00 zł	ok. 10m3/m-c
zimna woda	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	83,40 zł	
zimna woda	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	0,00 zł	ok. 40m3/m-c
ścieki	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	98,40 zł	
ścieki	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	0,00 zł	ok. 40m3/m-c
				<b>razem:</b>	<b>6 151,41 zł</b>	

miesięczne rozliczenie mediów Poświęcka 8 we Wrocławiu						
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
energia ciepła	powierzchnia	171,85	m <sup>2</sup>	3,43 zł	589,45 zł	
energia elektryczna	ryczałt	1000,00	kWh	0,49 zł	490,00 zł	
ciepła woda	ryczałt	10,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	136,50 zł	podgrzanie
zimna woda	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	83,40 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	98,40 zł	
				<b>razem:</b>	<b>1 397,75 zł</b>	

**Zakres prac**  
**w pomieszczeniach Kuchni Centralnej i Kuchni Mlecznej**

**1. Kuchnia Centralna**

- 1) malowanie sufitów i ścian w tym lamperii do wysokości 2.05m,
- 2) sprawdzenie skuteczności działania istniejącej wentylacji mechanicznej
- 3) sprawdzenie skuteczności działania osadnika tłuszczu

**2. myjnia naczyń kuchennych**

- 1) malowanie sufitów i ścian

**3. przygotowanie warzyw i surówek**

- 1) wymiana posadzki
- 2) malowanie sufitów i ścian

**4. Kuchnia Mleczna**

- 1) sprawdzenie możliwości poprawy funkcjonalności pomieszczeń
- 2) wymiana okna podawczego z pomieszczenia przechowywania mieszanek do korytarza wewnętrznego
- 3) sprawdzenie skuteczności działania istniejącej wentylacji mechanicznej
- 4) malowanie sufitów i ścian

**5. chłodnie**

- 1) malowanie sufitów i ścian

**6. magazyn jaj**

- 1) malowanie sufitu i ścian

**7. magazyn pieczywa**

- 1) malowanie sufitu i ścian

**8. magazyn artykułów spożywczych**

- 1) malowanie sufitu i ścian

**9. pomieszczenie obróbki wstępnej**

- 1) naprawa posadzki
- 2) sprawdzenie skuteczności działania osadnika skrobi
- 3) malowanie sufitu i ścian

**10. magazyn ziemniaków i warzyw**

- 1) naprawa posadzki
- 2) malowanie sufitów i ścian

**11. myjnia naczyń transportowych**

- 1) sprawdzenie skuteczności działania istniejącej wentylacji mechanicznej,
- 2) wymiana posadzki
- 3) malowanie sufitu i ścian

**12. szatnia personelu**

- 1) malowanie sufitów i ścian

**13. boks obróbki mięsa**

- 1) naprawa glazury ściennej
- 2) malowanie sufitu i ścian

**14. pomieszczenie na odpadki**

- 1) naprawa glazury ściennej
- 2) malowanie sufitu i ścian

**Dodatkowo:** wymiana zniszczonej stolarki drzwiowej w całej Kuchni Centralnej i Kuchni Mlecznej.



miesięczne rozliczenie mediów Kamieńskiego 73a we Wrocławiu						
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
energia ciepła	powierzchnia	1414,90	m <sup>2</sup>	3,43 zł	4 853,11 zł	
energia elektryczna	ryczałt	2000,00	kWh	0,49 zł	980,00 zł	
energia elektryczna	licznik	0	kWh	0,49 zł	0,00 zł	ok. 20000kwh/m-c
energia elektryczna - koszty dystrybucji	%f-ry dystrybucji			0,00 zł	0,00 zł	ok. 3100zł/m-c (netto)
ciepła woda	ryczałt	10,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	136,50 zł	podgrzanie
ciepła woda	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	0,00 zł	ok. 10m <sup>3</sup> /m-c
zimna woda	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	83,40 zł	
zimna woda	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	0,00 zł	ok. 40m <sup>3</sup> /m-c
ścieki	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	98,40 zł	
ścieki	licznik	0,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	0,00 zł	ok. 40m <sup>3</sup> /m-c
<b>razem:</b>					<b>6 151,41 zł</b>	

miesięczne rozliczenie mediów Poświęcka 8 we Wrocławiu						
nazwa	sposób naliczania	ilość	jednostka	cena jednostki	suma netto	uwagi
energia ciepła	powierzchnia	171,85	m <sup>2</sup>	3,43 zł	589,45 zł	
energia elektryczna	ryczałt	1000,00	kWh	0,49 zł	490,00 zł	
ciepła woda	ryczałt	10,00	m <sup>3</sup>	13,65 zł	136,50 zł	podgrzanie
zimna woda	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,17 zł	83,40 zł	
ścieki	ryczałt	20,00	m <sup>3</sup>	4,92 zł	98,40 zł	
<b>razem:</b>					<b>1 397,75 zł</b>	

**UMOWA UŻYCZENIA  
WYPOSAŻENIA KUCHNI CENTRALNEJ I KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH – WZÓR**

W dniu ..... pomiędzy Wojewódzkim Szpitalem Specjalistycznym we Wrocławiu z siedzibą przy ul. Kamińskiego 73a we Wrocławiu działającym na podstawie wpisu do KRS nr 0000101546 w Sądzie Rejonowym dla Wrocławia – Fabrycznej we Wrocławiu, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

1. Dyrektor - prof. dr hab. Wojciech Witkiewicz

a:

.....  
zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1. ....

została zawarta umowa najmu o następującej treści :

§1

1. Zamawiający oświadcza, że posiada kuchnię centralną, w tym kuchnię mleczną, znajdującą się na terenie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a.
2. Zamawiający oświadcza, że posiada 9 kuchenek oddziałowych, znajdujących się w budynku głównym Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. H. Kamińskiego 73a i 6 kuchenek oddziałowych znajdujących w budynku A i B Oddziałów Zamiejscowych przy ul. Poświęckiej 8 we Wrocławiu.
3. Kuchenki oddziałowe znajdują się w pomieszczeniach:
  - 1) budynku głównym ( ul. Kamińskiego 73a ):

1 kuchenka przy Oddziale Otolaryngologii i Okulistyki	-	VI piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Urologii, Chirurgii Onkologicznej		V piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Kardiologii		IV piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Chirurgii Ogólnej i Naczyniowej		III piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Nefrologii i Angiologii	-	II piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Położnictwa i Ginekologii		I piętro,
1 kuchenka przy Oddziale Chirurgii „C”	-	parter,
1 kuchenka przy Oddziale Pediatrii	-	parter,
1 kuchenka przy Oddziale Dermatologii w budynku nr 8 (ul. Kamińskiego 73a)		III piętro
  - 2) budynku „A” ( ul. Poświęcka 8 ):

1 kuchenka przy Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II	-	II piętro
1 kuchenka przy Oddziale Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	-	I piętro
1 kuchenka przy stołówce	-	parter
  - 3) budynku „B” (ul. Poświęcka 8):

1 kuchenka przy Oddziale Rehabilitacji Neurologicznej	-	I piętro
---	---	----------

1 kuchenka przy Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I	-	parter
1 kuchenka przy Oddziale Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I	-	II piętro

#### § 2

1. Zamawiający użycza Wykonawcy do bezpłatnego używania wyposażenie kuchni centralnej oraz wyposażenie 6 szt. kuchenek oddziałowych o których mowa w § 1 ust 3 pkt 2) i 3) na okres 48 miesięcy, tj. od dnia ..... r. do dnia ..... r. Wyposażenie kuchni centralnej oraz wyposażenie 6 szt. kuchenek oddziałowych zawiera załącznik nr 1 do umowy.
2. Zamawiający oświadcza, że wyposażenie kuchni centralnej i kuchenek oddziałowych o których mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu jest sprawne.
3. Wyposażenie kuchni centralnej i kuchenek oddziałowych zostanie przekazane Wykonawcy w dniu podpisania umowy protokołem zdawczo – odbiorczym.

#### §3

1. Wykonawca wyposaży kuchnię centralną oraz kuchenki oddziałowe znajdujące się w siedzibie Wojewódzkiego Szpitala Specjalistycznego we Wrocławiu przy ul. Kamieńskiego 73 a we wszystkie niezbędne urządzenia we własnym zakresie i na swój koszt.
2. Wykonawca zobowiązuje się do używania wyposażenia kuchni centralnej oraz kuchenek oddziałowych w sposób zgodny z ich przeznaczeniem, przestrzegając przepisów sanitarno-epidemiologicznych, z należytą starannością.

#### §4

Wykonawca zobowiązuje się po wygaśnięciu lub odstąpieniu od umowy zwrócić Zamawiającemu wyposażenie kuchenek oddziałowych w stanie nie pogorszym niż wynika to z normalnego używania.

#### §5

Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

#### §6

Do spraw nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

#### §7

Spory wynikłe w związku z niniejszą umową rozstrzygał będzie Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### §8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

**ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHNI CENTRALNEJ POSIADANYCH  
ZAMAWIAJACEGO**

PRZEZ

Lp.	URZĄDZENIA	ILOŚĆ
1	Szafa chłodnicza	1
2	Stół z szufladami	1
3	Stół roboczy	1
4	Stół z półkami i szufladami	1
5	Stół z półkami i szufladami	1
6	Stół gastronomiczny	1
7	Stół roboczy	1
8	Nadstawka na stół	1
9	Chłódnia	2
10	Regały metalowe	26
11	Telefony stacjonarne – typ DGT 3490 GXp	3

**ZESTAWIENIE URZĄDZEŃ KUCHENEK ODDZIAŁOWYCH POSIADANYCH  
PRZEZ ZAMAWIAJACEGO  
Oddziały Zamiejskowe – ul. Poświęcka 8**

Lp.	URZĄDZENIA	ILOŚĆ
	<b>Kuchenki Oddziału Rehabilitacji Ogólnoustrojowej I</b>	
1	zmywarka gastronomiczna	2
2	chłodziarka	2
3	komplet mebli kuchennych	2
	<b>Kuchenska Oddziału Rehabilitacji Neurologicznej</b>	
1	zmywarka gastronomiczna	1
2	chłodziarka	1
3	komplet mebli kuchennych	1
	<b>Kuchenska Oddziału Ortopedii</b>	
1	zmywarka gastronomiczna	1
2	chłodziarka	1
3	komplet mebli kuchennych	1
	<b>Kuchenska Oddziału Rehabilitacji Ogólnoustrojowej II</b>	
1	zmywarka gastronomiczna	1
2	chłodziarka	1
3	komplet mebli kuchennych	1
	<b>Kuchenska przy stolówce</b>	
1	zmywarka gastronomiczna	1
2	chłodziarka	1
3	komplet mebli kuchennych	1