



POMORSKIE CENTRUM REUMATOLOGICZNE
IM. DR JADWIGI TITZ – KOSKO
W SOPOCIE SP. Z O. O.
UL. GRUNWALDZKA 1-3
81-759 SOPOT
TEL: 58 555-75-20
FAX: 58 551-14-26

ZNAK: 2-PN-25

03 KWIETNIA 2025 R.

Znak akt: DZP.K.K.282.2.2025

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
MODYFIKACJA Z DN. 29.04.2025 R.

PREZESA ZARZĄDU

ZATWIERDZONA PRZEZ:

Kingę Kozicką

dotyczy: świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni

UWAGA: niniejszy dokument zawiera 71 stron (bez strony tytułowej i Zał. nr 5 do SWZ)

sporządził/a: Katarzyna Kotowicz



I. POSTANOWIENIA OGÓLNE.

DEFINICJE

1. TRYB POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1.1. Zamawiający prowadzi niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), na podstawie art. 132 ustawy Pzp.

1.2. Zamawiający na podstawie art. 139 ust. 1 ustawy Pzp najpierw dokona badania i oceny ofert pod kątem przesłanek ich odrzucenia oraz kryteriów oceny ofert, a następnie dokona kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.

2. DEFINICJE

Zawarte w treści Specyfikacji Warunków Zamówienia pojęcia i określenia oznaczają:

ZAMAWIAJĄCY – Pomorskie Centrum Reumatologiczne im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
ul. Grunwaldzka 1-3, 81-759 Sopot

WYKONAWCA – osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która oferuje na rynku dostawę produktów lub ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego z Zamawiającym.

USTAWA – ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.) zwana dalej ustawą Pzp.

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA – określana skrótem „SWZ” – oznacza niniejszy dokument wraz ze wszystkimi załącznikami, wzorami, formularzami i innymi dokumentami stanowiącymi jej integralną część.

POSTĘPOWANIE – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.

ZAMÓWIENIE – należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został szczegółowo określony w Rozdziale II Specyfikacji Warunków Zamówienia (OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA) oraz Załącznikach do niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.

ŚRODKI KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ – należy przez to rozumieć środki komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz.U. 2024.1513 ze zm.).

UMOWA O PODWYKONAWSTWO – umowa w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, zawarta między Wykonawcą a podwykonawcą, a także między podwykonawcą a dalszym podwykonawcą lub między dalszymi podwykonawcami, na mocy której odpowiednio podwykonawca lub dalszy podwykonawca, zobowiązuje się wykonać część zamówienia.

JEDZ – Jednolity Europejski Dokument Zamówienia – oświadczenie sporządzone zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji Unii Europejskiej 2016/7 wydanym na podstawie art. 59 ust. 2 Dyrektywy 2014/24/UE.

3. JEZYK OBOWIĄZUJĄCY W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – JEZYK POLSKI.

Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami, którą złoży Wykonawca, musi być napisana w języku polskim. Wszystkie dokumenty i oświadczenia w językach obcych należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski i muszą zostać poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. **Również w języku polskim prowadzona będzie cała korespondencja między Zamawiającym, a Wykonawcami.**

4. FORMA PRZEKAZYWANIA INFORMACJI, DOKUMENTÓW, ITP.

- 4.1 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl (dalej jako „Platforma”) pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/pcr_sopot tj. **oferta oraz wszelkie** dokumenty elektroniczne, oświadczenia, wnioski lub elektroniczne kopie dokumentów, oświadczeń lub wniosków, o których mowa w niniejszej SWZ, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem **Platformy**.
- 4.2 Korzystanie z Platformy jest bezpłatne dla Wykonawców.
- 4.3 **Ofertę wraz z oświadczeniem o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków w postępowaniu/JEDZ, należy przesłać w formie elektronicznej pod rygorem nieważności poprzez „Formularz” umieszczony na Platformie Zakupowej na stronie postępowania, gdzie Wykonawca załącza ofertę wraz z załącznikami oraz ewentualnie dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert z wykorzystaniem opcji „Wyślij wiadomość do Zamawiającego”.**
Zaleca się, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na Platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie za pośrednictwem adresu email. W przypadku awarii w działaniu Platformy: https://platformazakupowa.pl/pn/pcr_sopot Zamawiający również dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej (z wyłączeniem składania oferty, dla której jedynym dopuszczalnym sposobem złożenia jest przesłanie jej za pośrednictwem Platformy). W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest przesłać dokumenty na adres: **zamowienia@pcrsopot.pl**
- 4.4 Komunikacja między Zamawiającym, a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane są w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, przy czym dokumenty przesłane przez Wykonawcę (w szczególności stanowiące oświadczenie woli) muszą być podpisane elektronicznym podpisem kwalifikowanym przez osobę upoważnioną. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.
- 4.5 Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana drogą elektroniczną za pośrednictwem Platformy do konkretnego wykonawcy.
- 4.6 Zamawiający określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie, tj.:
a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
d) włączona obsługa JavaScript,
e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
f) Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8,
g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
- 4.7 Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod linkiem w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący,
b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej pod linkiem: <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sLS4t76LZVKPbkyD/view>
- 4.8 **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z Platformy**, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego” lub poprzez e-mail).
Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu.
Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w

niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

- 4.9 Osobą składającą ofertę powinna być osoba kontaktowa podawana w dokumentacji.
- 4.10 Oferta, oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków w postępowaniu, podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 3 ustawy Pzp, przedmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwo, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1557), z zastrzeżeniem formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych.
- 4.11 Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż określone w ust. 4.10., przekazywane w postępowaniu, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, o których mowa w ust. 4.3.
- 4.12 W przypadku gdy dokumenty elektroniczne przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku.
- 4.13 Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 4.14 W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby na takich zasadach, zwane dalej "dokumentami potwierdzającymi umocowanie do reprezentowania", zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, zwane dalej "upoważnionymi podmiotami", jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
- 4.15 W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty lub dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
- 4.16 Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 4.15., dokonuje w przypadku:
- 1) podmiotowych środków dowodowych oraz dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) innych dokumentów - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 4.17 Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa w ust. 4.15., może dokonać również notariusz.
- 4.18 Przez cyfrowe odwzorowanie, o którym mowa powyżej, należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.
- 4.19 Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, niewystawione przez upoważnione podmioty, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 4.20 W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, dokumenty niewystawione przez upoważnione podmioty lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe

odzworowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczającym zgodność cyfrowego odzworowania z dokumentem w postaci papierowej.

- 4.21 Poświadczenia zgodności cyfrowego odzworowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa powyżej, dokonuje w przypadku:
- 1) podmiotowych środków dowodowych - odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą;
 - 2) przedmiotowego środka dowodowego, oświadczenia, o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Pzp, lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby - odpowiednio wykonawca lub wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia;
 - 3) pełnomocnictwa - mocodawca.
- 4.22 Poświadczenia zgodności cyfrowego odzworowania z dokumentem w postaci papierowej, o którym mowa powyżej może dokonać również notariusz.
- 4.23 W przypadku przekazywania w postępowaniu lub konkursie dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
- 4.24 Dokumenty elektroniczne w postępowaniu lub w konkursie spełniają łącznie następujące wymagania:
- 1) są utrwalone w sposób umożliwiający ich wielokrotne odczytanie, zapisanie i powielenie, a także przekazanie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub na informatycznym nośniku danych;
 - 2) umożliwiają prezentację treści w postaci elektronicznej, w szczególności przez wyświetlenie tej treści na monitorze ekranowym;
 - 3) umożliwiają prezentację treści w postaci papierowej, w szczególności za pomocą wydruku;
 - 4) zawierają dane w układzie niepozostawiającym wątpliwości co do treści i kontekstu zapisanych informacji.

5. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Pomorskie Centrum Reumatologiczne im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Sopocie

ul. Grunwaldzka 1-3, 81-759 Sopot

NIP 585-14-78-028, Regon 192587795, KRS 0000684944

tel. /Dział Zamówień Publicznych/ (58) 555-75-28

Adres strony internetowej: www.pcrsopot.pl

Adres platformy zakupowej: https://platformazakupowa.pl/pn/pcr_sopot

Adres e-mail: zamowienia@pcrsopot.pl

Dni i godziny pracy Zamawiającego: od poniedziałku do piątku (dni robocze) w godz. 8.00 – 15.35

Znak postępowania: 2-PN-25

UWAGA: w korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem: **2-PN-25**

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni (CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55322000-3 Usługi gotowania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków).
2. Termin realizacji zamówienia: umowa o kompleksowe usługi żywienia oraz umowa dzierżawy zostanie zawarta **na okres 4 (słownie: czterech) lat**. Termin rozpoczęcia usług żywieniowych – od dnia 01 czerwca 2025 roku.
3. W skład usługi wchodzi:
 - a) przygotowanie na bazie kuchni Zamawiającego całodziennych posiłków dla pacjentów leżących na oddziałach szpitalnych dla dorosłych, oddziałach szpitalnych dla dzieci oraz oddziałach dziennych dla dorosłych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych według wcześniej ustalonych przez Dietetyka Wykonawcy oraz Zamawiającego, jadłospisów i ostatecznie zatwierdzonych przez Zamawiającego, a

- także ich dystrybucji na poszczególne oddziały szpitalne Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o. o,
- b) dostarczanie sporządzonych posiłków do łóżek pacjentów na oddziałach w lokalizacji przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i 5 w Sopocie oraz do kuchni w budynku Centrum Geriatrii przy ul. 23 Marca 93 w Sopocie transportem Wykonawcy spełniającym obowiązujące wymogi techniczno-sanitarne, zapewniającym utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków,
 - c) dzierżawa dotychczasowych pomieszczeń kuchni szpitalnej wraz z zapleczem. Wymagane jest przygotowanie oraz zapewnienie wydawania posiłków w przedmiocie dzierżawy. Opis przedmiotu dzierżawy nieruchomości określa Załącznik nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia.
4. Zamawiający wymaga dysponowania przez Wykonawcę kuchnią awaryjną na czas adaptacji przedmiotu dzierżawy, nieprzewidziane wypadki, remonty, itp. celem zapewnienia ciągłości świadczenia usług żywienia dla Zamawiającego. Kuchnia awaryjna winna być w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj. czas dowozu maksymalnie do 45 min, **a także powinna mieć wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu.**
5. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia w zakresie świadczenia kompleksowych usług żywieniowych został określony w Załączniku Nr 1 do Specyfikacji Warunków Zamówienia. Załącznik ten określa m.in. lokalizację oddziałów, kaloryczność posiłków, szczegółowy wykaz diet.
6. Ilości:
- a) wykonanych osobodni w 2024 roku

Miesiąc	dzieci	dorośli	suma
styczeń	925	2943	3868
luty	912	2919	3831
marzec	816	3008	3824
kwiecień	858	2700	3558
maj	997	2812	3809
czerwiec	1009	2971	3980
lipiec	1125	2869	3994
sierpień	1065	2584	3649
wrzesień	826	2547	3373
październik	1037	2588	3625
listopad	993	2302	3295
grudzień	757	1587	2344
SUMA	11320	31830	43150

Z uwagi na zmiany organizacyjne należy przyjąć obniżoną ilość osobodni w stosunku do ubiegłego roku.

Szacunkowa łączna ilość osobodni rocznie – 38.375 tj. miesięcznie ok. 3.198 (pełne wyżywienie dzienne)

- b) Od 2025 roku na Oddziale Reumatologicznym oraz na Oddziale dziennym psychogeriatrycznym pacjenci otrzymują wyżywienie w postaci zupy z pieczywem.
Szacunkowa ilość posiłków w tych oddziałach wynosi rocznie – 9 350, tj. miesięcznie ok. 780 (zupa + pieczywo).
 - c) Na Oddziale Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej pacjenci otrzymują wyżywienie w postaci kolacji i śniadania.
Szacunkowa ilość posiłków na tym Oddziale wynosi rocznie – 935, tj. miesięcznie ok. 78 (kolacja + śniadanie).
7. Zamawiający wymaga ścisłego stosowania ustalonych przez Wykonawcę i zatwierdzonych wcześniej przez Zamawiającego jadłospisów w ujęciu 10-dniowego cyklu.
8. Pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem, będące przedmiotem przetargu, znajdują się w kompleksie budynków Zamawiającego mieszczących się w Sopocie przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, w Pawilonie II i posiadają wejście od strony Parku obok deptaka prowadzącego na sopockie moło. Łączna powierzchnia pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy to 119,40 m², w skład których wchodzi: kuchnia, pomieszczenia socjalne, pomieszczenie biurowe, pomieszczenia pomocnicze (zmywalnia, magazyny, przygotowalnia, chłodnia i komora mroźnicza), ciągi komunikacyjne. Szczegółowy opis przedmiotu dzierżawy, w tym jego stan prawny oraz układ funkcjonalny pomieszczeń wraz z naniesionym opisem pomieszczeń kuchni oraz pozostałych pomieszczeń w budynku przedstawia rysunek schematyczny, stanowiący Załącznik nr 2 do SWZ.
9. Wykonawca zobowiązany będzie do przystosowania pomieszczeń oraz wyposażenia ich w niezbędny do realizacji usługi żywienia sprzęt kuchenny.

10. Wymagane jest zapewnienie wydawania posiłków z kuchni Zamawiającego, będącej przedmiotem dzierżawy.
11. Kompleks pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy posiada:
- kanalizację technologiczną,
 - kanalizację bytową,
 - wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną,
 - instalację elektryczną 230/400V
 - instalację wodną: z.w.u. oraz c.w.u.
 - instalację telefoniczną
 - instalację sieć LAN
 - instalację gazową
 - instalację oświetleniową
 - instalację systemu sygnalizacji pożaru
 - instalację telewizyjną
 - instalację alarmową.
12. Minimalna wywoławcza stawka czynszu za dzierżawę przedmiotu przetargu wynosi **miesięcznie za 1 metr kwadratowy 70,00 zł netto plus VAT**.
13. Do kwoty czynszu dzierżawnego doliczana będzie kwota podatku VAT w obowiązującej wysokości.
14. Płatność czynszu na rzecz Zamawiającego dokonywana będzie z góry w terminie do 10 (słownie: dziesiątego) dnia każdego miesiąca.
- Kwota czynszu dzierżawnego nie zawiera opłat za:
- a) dostawę wody i odprowadzanie ścieków,
 - b) dostawę energii cieplnej,
 - c) dostawę energii elektrycznej,
 - d) dostawę gazu,
 - e) wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych lub podobnych do komunalnych,
 - f) odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów innych niż komunalne (niebezpieczne lub inne niż niebezpieczne) lub podobne do komunalnych,
 - g) telefony.
15. Odnośnie płatności za usługi i dostawy mediów:
- a) **ciepła woda** nie jest dostarczana – lokal posiada własne urządzenia do wytwarzania c.w.u., tj. dwa podgrzewacze elektryczne (bojlery elektryczne) o pojemności 140l każdy,
 - b) **zimna woda** **dostarczana będzie przez Zamawiającego, opomiarowana licznikiem – utworzono licznik, który zasila dwa lokale (restaurację i kuchnię). Dzierżawca na swój koszt będzie musiał zamontować podlicznik rejestrujący zużycie zimnej wody na instalacjach zasilających kuchnię.** Opłata za zimną wodę naliczana będzie wg wskazań tego podlicznika wg cen ustalonych przez dostawcę AQUA Sopot,
 - c) **centralne ogrzewanie** – opłata za CO (dostawa energii cieplnej) naliczana będzie ryczałtem wg następującego wyliczenia: 119,40 m² powierzchnia całkowita, 44,17 m² – powierzchnia realnie ogrzewana to: szatnia i toaleta personelu, biuro, zmywalnia, rozdzielnia, przygotowawnia i przedsionek. W pomieszczeniach: kuchni, ciągu komunikacyjnego, komory chłodniczej, komory mroźniczej i w magazynie nie ma potrzeby funkcjonowania centralnego ogrzewania. 44,17 m² pomnożone przez kwotę wyliczaną co miesiąc na podstawie całej faktury za gaz i odpowiednich wskaźników (w styczniu 2025r. stawka wyniosła 61,05 zł/ 1m² netto, tj. ok. 2.687 zł plus należny podatek VAT), płatne w sezonie grzewczym tj. od 1 września do 30 kwietnia każdego roku.
 - d) **energia elektryczna** - opomiarowana licznikiem – utworzono nowy PPE, który zasila dwa lokale (restaurację i kuchnię). Dzierżawca na swój koszt będzie musiał zamontować podlicznik rejestrujący zużycie energii elektrycznej na instalacjach zasilających kuchnię.
 - e) **gaz** – oddzielny punkt poboru, opomiarowany bezpośrednim licznikiem, oddzielny punkt poboru, dostarczany przez Zamawiającego, według stawki zewnętrznego dostawcy. Cała wartość otrzymanej faktury jest refakturowana na Dzierżawcę.
 - f) **systemy ppoż** – nadzór systemów ppoż zgodnie z aktualnymi umowami z firmami Orange i Supon (monitoring pożarowy - obecnie 23,04 zł/m-c brutto, oraz za przeglądy i konserwację systemów PPOŻ obecnie 156,27 zł/kwartał brutto)

Średnie miesięczne koszty eksploatacyjne pomieszczeń kuchni i zaplecza wynoszą (średnia w 2024 roku)

- gaz: 1 152,41 zł
- energia elektryczna: brak danych – obecny licznik jest przypisany do Dzierżawcy
- woda: 1 643,04 zł

Wysokość kosztów za wodę jest rzeczywista na podstawie prowadzonych odczytów z istniejących podliczników, ale dotyczy dwóch lokali łącznie - restauracji i kuchni.

Wszelkie płatności dotyczące opomiarowanych mediów dostarczanych przez Zamawiającego jako Wydzierżawiającego dokonywane będą miesięcznie na podstawie faktur wystawianych przez Zamawiającego, przelewem na rachunek bankowy wskazany w fakturze w terminie 10 (słownie: dziesięciu) dni od daty wystawienia faktury.

W przypadku dostawy pozostałych mediów Wykonawca jako Dzierżawca będzie zobowiązany do zawarcia umów z podmiotami świadczącymi usługi lub dostawy.

W przypadku zmian cen, stanowiących podstawy naliczania kosztów eksploatacyjnych Zamawiający ma prawo do zmiany opłat, w tym także ryczałtowej stawki kalkulacji wskaźnika CO.

16. Wykonawca ponosi wszelkie skutki istnienia faktycznych i prawnych uwarunkowań i procedur związanych z warunkami techniczno-lokalowymi przedmiotu dzierżawy pod kątem planowanej działalności. Wykonawca obowiązany jest sprawdzić dokładnie warunki lokalowo-techniczno-kosztowe przedmiotu przetargu pod kątem wymogów dla swojej planowanej działalności, a ewentualne niezgodności pomiędzy stanem faktycznym a wymogami po podpisaniu umowy obciążają w całości Wykonawcę.
17. Wyżej wymienione pomieszczenia oraz lokalizację oddziałów można obejrzeć od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-14.00, po telefonicznym umówieniu się z osobami wskazanymi do kontaktów z Wykonawcami.
18. W ramach przedmiotu dzierżawy Zamawiający zapewni 1 miejsce postojowe na terenie Zamawiającego, natomiast dodatkowy wjazd na ogrodzony teren Zamawiającego możliwy jest jedynie dla samochodów dostawczych na czas niezbędny do załadunku-rozładunku do 30 minut.
19. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z wykonywaną usługą żywienia i dzierżawą, m.in. zakup surowców, sprzętu, zastawy stołowej i jednorazowych pojemników na żywność oraz wymaganych przeglądów, konserwacji, napraw i remontów. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy dotyczące przedmiotu dzierżawy zawarte są we wzorze umowy dzierżawy zawartym w Rozdziale XIV SWZ.
20. Wykonawca winien dostosować przedmiot dzierżawy do swoich potrzeb na własny koszt. Szczegółowy zakres ewentualnej adaptacji, tj. ewentualnych prac remontowo-budowlanych mający na celu dostosowanie przedmiotu dzierżawy do potrzeb Wykonawcy musi być zgodny z przepisami Prawa budowlanego, ustawy o ochronie zabytków, a także zgodny z innymi stosownymi przepisami, w tym ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz.U. z 2024 r., poz. 799 ze zm.) i aktów do niej wykonawczych i podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wszelkich dokumentów związanych z adaptacją lub wprowadzanymi zmianami, w tym koncepcji adaptacji przedmiotu dzierżawy zawierającej minimum: planowany przedmiot i zakres prac adaptacyjno – modernizacyjnych, wysokość oraz rodzaj zamierzonych nakładów przeznaczonych na planowany zakres prac, wszelkich projektów budowlano-wykonawczych, technologicznych, dokumentacji powykonawczych, itp.
21. Po zakończeniu obowiązywania umowy inwestycja, o których mowa w punkcie 20, wniesione przez Wykonawcę i poniesione w związku z adaptacją lub modernizacją kuchni lub pozostałych dzierżawionych pomieszczeń przechodzą na rzecz Zamawiającego, bez konieczności zwrotu przez Zamawiającego jakichkolwiek nakładów Wykonawcy.
22. W całym okresie trwania umowy Wykonawca zapewnia niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz innych naczyń do podawania i transportu posiłków (kubki, talerze głębokie, płytkie i deserowe, termosy itp.) w tym również naczynia jednorazowego użytku, jeśli zajdzie taka konieczność. Uzupełnianie wyposażenia kuchni leży po stronie Wykonawcy. Po zakończeniu umowy stan wyposażenia winien być na poziomie umożliwiającym nieprzerwaną kontynuację żywienia pacjentów.
23. Po zakończeniu umowy stan dzierżawionych pomieszczeń winno pozostawać na poziomie umożliwiającym nieprzerwaną kontynuację żywienia pacjentów.
24. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczenia prawidłowego żywienia pacjentów w okresie trwania adaptacji przedmiotu dzierżawy, ewentualnych remontów oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków dla pacjentów.
25. Wykonawca usług żywieniowych zobowiązany będzie do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
26. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie sanitarno-higienicznym dzierżawionych pomieszczeń, tj. mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu kuchennego, przeprowadzanie okresowo dezynsekcji i deratyzacji.
27. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych, a także ISO obowiązujących na

- terenie Zamawiającego. Zamawiający ma prawo kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń kuchni, jak i pozostałych dzierżawionych pomieszczeń.
28. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 z późn. zm.), wdrożonym systemem Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli zwanym „systemem HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz innymi obowiązującymi przepisami wykonawczymi, a także zaleceniami i wytycznymi organów kontroli.
 29. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
 30. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich dietetyczności, zgodności z zatwierdzonymi przez Zamawiającego jadłospisami, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego prób żywieniowych z każdego rodzaju diet i posiłku, zgodnie z odpowiednimi przepisami.
 31. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po żywieniu pacjentów w lokalizacji przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i 5.
 32. Zamawiający informuje, że ma podpisaną z Narodowym Funduszem Zdrowia Umowę o realizację Programu „Dobry posiłek w szpitalu” (aktualnie do dnia 30.06.2025 r. z możliwością przedłużenia pod warunkiem zawarcia kolejnej Umowy Pilotażowej z NFZ). Udział Wykonawcy w Programie jest obowiązkowy. Szczegóły dotyczące Programu wskazano w ust. 16 Załącznika nr 1 do SWZ.
 33. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przeprowadził wizję lokalną pomieszczeń kuchennych w budynku Pawilonu II. Wniosek o umożliwienie wizji lokalnej należy przesłać poprzez stronę postępowania lub na adres email Zamawiającego: sekretariat@pcrsopot.pl
 34. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 35. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
 36. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
 37. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
 38. Postępowanie toczy się w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia przekraczającej progi unijne, o jakich stanowi art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), na podstawie art. 132 ustawy Pzp w połączeniu z przetargiem na dzierżawę.
 39. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.

III. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia: umowa o kompleksowe usługi żywienia oraz umowa dzierżawy zostanie zawarta na okres 4 (słownie: czterech) lat. Termin rozpoczęcia usług żywieniowych – od dnia 01 czerwca 2025 roku.
Zamawiający wskazuje termin rozpoczęcia realizacji zamówienia datą, z uwagi na to, iż kontynuacja usługi bez przerwy jest niezbędna do prawidłowego i niezakłóconego funkcjonowania pracy jednostek Zamawiającego.
2. Płatności dokonywane w terminie 30 dni od daty doręczenia faktury.
3. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – siedziba Zamawiającego; pomieszczenia kuchenne znajdują się w lokalizacji ul. Grunwaldzka 1-3 81-759 Sopot; posiłki mają być dostarczane w lokalizację oddziałów szpitalnych Zamawiającego, tj. ul. Grunwaldzka 1-3 i 5 oraz ul. 23 Marca 93 w Sopocie.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu i spełniają łącznie następujące warunki udziału w postępowaniu dotyczące posiadania:
 - a) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

b) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

c) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Wykonawca spełni ten warunek jeśli wykaże łącznie:

- że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia (tj. świadczeniem usług żywienia zbiorowego, polisa musi obejmować zatrucia pokarmowe) na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 500.000,00 zł;
- informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy w wysokości nie mniejszej niż 500.000,00 zł, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed jej złożeniem.

d) zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni ten warunek jeśli wykaże łącznie:

- należyte wykonanie (tj. rozpoczęcie i zakończenie), przez Wykonawcę minimum dwóch usług żywienia zbiorowego o łącznej wartości minimum 1.500.000,00 zł brutto każda, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy - to w tym okresie;
- dysponowanie osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia łącznie:

d.1) osobą kierownika odpowiedzialną za zarządzanie zespołem pracowników realizujących usługi żywieniowe posiadającego minimum 3-letnie doświadczenie w kierowaniu zespołem osobowym w kuchni świadczącej usługi żywienia zbiorowego;

d.2) osobą dietetyka posiadającego kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 10 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U.2023.1515).

2. Ocena spełnienia ww. warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w Rozdziale VI.1 niniejszej SWZ.

3. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

3.1. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

3.2. Wymagania dotyczące polegania na zdolnościach lub sytuacjach innych podmiotów, o których mowa w ust. 3.1:

- a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, **musi udowodnić Zamawiającemu**, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inny środek dowodowy potwierdzający tę okoliczność.
- b) Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
- c) Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.
- d) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

3.3. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w ust. 3.2, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte

wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, a także w celu wykazania braku wobec tych podmiotów podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający żąda aby Wykonawca:

- a) złożył wraz z ofertą zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy - zgodnie z **Załącznikiem nr 9 do SWZ** lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów;
- b) złożył wraz z ofertą **Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (ESPD)** dotyczący tych podmiotów, w zakresie wskazanym w Części II Sekcji C ESPD (*Informacje na temat polegania na zdolności innych podmiotów*);
- c) przedłożył w terminie określonym w Rozdziale VII ust. 1.2 SWZ, w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia i dokumenty wskazane w pkt VI.1.7) oraz 9)-12) SWZ i odpowiednio VI.2.-5 SWZ.

V. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę:

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769 oraz z 2020 r. poz. 2023),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli

odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2. Zamawiający przewiduje dodatkowo wykluczenie wykonawcy, w oparciu o art. 109 ust. 1 pkt. 1), 4), 5), 7) ustawy Pzp:

1) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3), chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

2) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;

3) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;

4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał, istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;

3. Podstawy wykluczenia z postępowania wynikające z Ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dziennik Ustaw z 15.04.2024 r. poz. 507)

1) Zgodnie z art. 1 pkt 3 ustawy w celu przeciwdziałania wspieraniu agresji Federacji Rosyjskiej na Ukrainę rozpoczętej w dniu 24 lutego 2022 r., wobec osób i podmiotów wpisanych na listę, o której mowa w art. 2 ustawy, stosuje się sankcje polegające m.in. na wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320, z późn. zm.)

2) Na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1. wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
2. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
3. wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

W tym zakresie Wykonawca składa oświadczenie, którego wzór stanowi Załącznik nr 5a do SWZ.

4. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 1 pkt 23 rozporządzenia 2022/576 do rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1) który dodał przepis art. 5k wprowadzono zakaz udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;

- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a); lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b),
- w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

W tym zakresie Wykonawca składa oświadczenie, którego wzór stanowi Załącznik nr 5a do SWZ.

5. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp.

6. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1), 2), 5) ustawy Pzp lub art. 109 ust. 1 pkt 4), 5), 7) ustawy Pzp, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki wskazane w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.

7. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.

8. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający przedstawia następujący wykaz oświadczeń i dokumentów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia:

WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW:	
I. <u>Wraz z ofertą</u> Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu:	1) Wypełnione i podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu aktualne na dzień składania ofert w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) – Załącznik nr 5 do SWZ (wzór oświadczenia) oraz Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia wskazanych w Rozdz.V pkt. 3 i 4 SWZ Załącznik 6a do SWZ (wzór oświadczenia) Instrukcja wypełnienia JEDZ/ESPD znajduje się pod adresem internetowym: https://www.uzp.gov.pl/_data/assets/pdf_file/0026/45557/Jednolity-Europejski-Dokument-Zamowienia-instrukcja-2021.01.20.pdf Uwaga! a) w Części II Sekcji D ESPD (<i>Informacje dotyczące podwykonawców, na których zdolności Wykonawca nie polega</i>) Wykonawca oświadcza czy zamierza zlecić osobom trzecim podwykonawstwo jakiegokolwiek części zamówienia (w przypadku twierdzącej odpowiedzi podaje ponadto, o ile jest to wiadome, wykaz proponowanych podwykonawców, oraz przedstawia w odniesieniu do tych podwykonawców odrębne ESPD, zawierające informacje wymagane w Części II Sekcja A i B oraz w Części III); b) w Części IV Zamawiający żąda jedynie ogólnego oświadczenia dotyczącego wszystkich kryteriów kwalifikacji (sekcja α), bez wypełniania poszczególnych Sekcji A, B, C i D;

	c) Część V (Ograniczenie liczby kwalifikujących się kandydatów) należy pozostawić niewypełnioną.
II. przedmiotowe środki dowodowe składane wraz z ofertą:	2) Dokument - pisemna koncepcja świadczenia usług żywieniowych na bazie przejętych pomieszczeń kuchni, która winna zawierać: - opis sposobu organizacji świadczenia usług żywieniowych, w tym w okresie adaptacji pomieszczeń lub awarii kuchni, - opis sposobu dystrybucji i transportu posiłków, - koncepcję adaptacji przedmiotu dzierżawy, w tym zadeklarowaną wysokość nakładów inwestycyjnych i planowany rodzaj nakładów, deklarowany sprzęt i urządzenia, wyposażenie do realizacji usługi, - ilość osób przeznaczonych do wykonywania zamówienia ze wskazaniem podstawy zatrudnienia, stanowiska oraz wymiaru godzinowego pracy poszczególnych osób wykonujących usługę.
III. Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona na wezwanie Zamawiającego składa w wyznaczonym terminie (nie krótszym niż 10 dni) aktualne na dzień złożenia <u>podmiotowe środki dowodowe</u>:	
- potwierdzające spełnianie warunku sytuacji ekonomicznej lub finansowej w postaci: posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (tj. świadczeniem usług żywienia zbiorowego, polisa musi obejmować zatrucia pokarmowe), o wartości minimum 500.000,00 zł sumy gwarancyjnej ubezpieczenia;	3) Dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia (tj. świadczeniem usług żywienia zbiorowego, polisa musi obejmować zatrucia pokarmowe) o wartości minimum 500.000,00 zł sumy gwarancyjnej ubezpieczenia
- potwierdzające spełnianie warunku sytuacji ekonomicznej lub finansowej w postaci: posiadania środków finansowych lub zdolności kredytowej wykonawcy w wysokości nie mniejszej niż 500.000,00 zł, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed jej złożeniem;	4) Informacja banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w wysokości nie mniejszej niż 500.000,00 zł w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed jej złożeniem;
- potwierdzające spełnianie warunku zdolności technicznej lub zawodowej w postaci: należytego wykonania (tj. rozpoczęcia i zakończenia), a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywania, co najmniej dwóch usług żywienia zbiorowego o łącznej wartości minimum 1.500.000,00 zł każda, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie;	5) Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy; wzór

	wykazu usług stanowi Załącznik nr 6 do SWZ;
- potwierdzające spełnianie warunku zdolności technicznej lub zawodowej w postaci: dysponowania osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia w postaci dysponowania przez Wykonawcę łącznie: d.1) osobą kierownika odpowiedzialną za zarządzanie zespołem pracowników realizujących usługi żywieniowe posiadającego minimum 3-letnie doświadczenie w kierowaniu zespołem osobowym w kuchni świadczącej usługi żywienia zbiorowego, d.2) osobą dietetyka posiadającego kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2023 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U.2023.1515)	6) Wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami; wzór wykazu osób stanowi Załącznik nr 7 do SWZ;
- potwierdzające, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu	7) Informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie: a) art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy Pzp b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka karnego, sporządzona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem; 8) Oświadczenie wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 1616), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę lub ofertę częściową albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - Załącznik nr 8 do SWZ 9) Zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że odpowiednio przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;

10) Zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
11) Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
12) Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie odnoszącym się do podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 3-6 ustawy Pzp oraz w zakresie podstaw wykluczenia wskazanych w art. 109 ust. 1 pkt 1, 5 i 7 ustawy Pzp – wzór stanowi zał. nr 10 do SWZ

2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w pkt. VI.1.7) - składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie, o którym mowa w pkt. VI.1.7).
3. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów o których mowa w pkt. VI.1.9)-11) składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio:
 - a) że nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
 - b) że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
4. Dokument, o którym mowa w ust. 2 powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem.
Dokumenty o których mowa w ust. 3 powyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem.
5. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2 i 3, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków wskazanych w SWZ, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o

- oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy, lub miejsce zamieszkania osoby, której dokument miał dotyczyć. Wymagania dotyczące terminu wystawienia dokumentów lub oświadczeń są analogiczne jak w ust. 4.
6. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17.02.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w jednolitym dokumencie dane umożliwiające dostęp do tych środków, a także wówczas gdy podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
 7. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415; zwanym dalej "r.p.s.d.") oraz przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452 zwanym dalej "r.d.e").
 8. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub są one niekompletne lub zawierają błędy, Zamawiający wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
 - 1) oferta wykonawcy podlegają odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
 - 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
 9. Jeżeli Wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wezwie do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.
 10. Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe na wezwanie, aktualne na dzień ich złożenia.
 11. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, lub złożonych podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
 12. Jeżeli złożone przez wykonawcę oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, przedmiotowe środki dowodowe lub podmiotowe środki dowodowe budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów.

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERTY

1. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1.1. Wykaz dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, które Wykonawca składa wraz z ofertą:

I. Oferta winna zawierać:	1. Wypełniony FORMULARZ OFERTY – stanowiący Załącznik nr 3 do SWZ. 2. Wypełniony FORMULARZ OFERTOWO-CENOWY - stanowiący Załącznik nr 4 do SWZ 3. Oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) - potwierdzające brak podstaw do wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 5 do SWZ oraz nr 5a do SWZ. 4. Dokument potwierdzający wniesienie wadium w wysokości, terminie i formie wskazanej w SWZ. 5. Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający
---------------------------	--

	umocowanie do reprezentowania Wykonawcy, jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt. VI.1.11) Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności do wykonania, których pełnomocnik jest upoważniony. 6. Pisemna koncepcja świadczenia usług żywieniowych na bazie przejętych pomieszczeń kuchni, która winna zawierać: - opis sposobu organizacji świadczenia usług żywieniowych, w tym w okresie adaptacji pomieszczeń lub awarii kuchni, - opis sposobu dystrybucji i transportu posiłków, - koncepcję adaptacji przedmiotu dzierżawy, w tym zadeklarowaną wysokość nakładów inwestycyjnych i planowany rodzaj nakładów, deklarowany sprzęt i urządzenia, wyposażenie do realizacji usługi, - ilość osób przeznaczonych do wykonywania zamówienia ze wskazaniem podstawy zatrudnienia, stanowiska oraz wymiaru godzinowego pracy poszczególnych osób wykonujących usługę.
II. W przypadku składania oferty przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego oferta winna zawierać ponadto:	7. Oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) - potwierdzające brak podstaw do wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w którym każdy z Wykonawców wykazuje brak podstaw do wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu - <u>składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego</u>. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 5 do SWZ. Ponadto w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia <u>każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego składa oświadczenie stanowiące Załącznik nr 5a do SWZ</u>. 8. Dokument pełnomocnictwa pełnomocnika występującego w imieniu podmiotów ubiegających się o wspólne wykonanie zamówienia w przypadku składania oferty wspólnej. Z treści pełnomocnictwa muszą jednoznacznie wynikać czynności do wykonania, których pełnomocnik jest upoważniony oraz umocowanie do reprezentacji wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. 9. Oświadczenie z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy występujący wspólnie
III. W przypadku składania oferty przez Wykonawcę, który powołuje się na zasoby innych podmiotów oferta winna zawierać ponadto:	10. Dokumenty udowadniające Zamawiającemu, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia wraz z dokumentem wykazującym umocowanie przedstawiciela podmiotu udostępniającego zasoby do działania w imieniu tego

	podmiotu. Do wykorzystania wzór – Załącznik nr 9 do SWZ. 11. Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ/ESPD) potwierdzające brak podstaw do wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu - <u>Wykonawca składa wypełnione oświadczenie w zakresie w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SWZ oraz nr 5a do SWZ.</u> 12. Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp
IV. W przypadku składania oferty przez Wykonawcę, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom niebędącym podmiotem udostępniającym zasoby	13. Oświadczenie w formie Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia - JEDZ - potwierdzające brak podstaw do wykluczenia - <u>Wykonawca składa wypełnione oświadczenie dotyczące tych podwykonawców, według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SWZ oraz nr 5a do SWZ.</u> 14. Pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby.

1.2. Zamawiający wymaga, aby dokumenty wskazane w Rozdziale VII pkt.1.1. ppkt 1-14 SWZ zostały złożone wraz z ofertą. W pozostałym zakresie Zamawiający wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie (nie krótszym niż 10 dni) aktualne na dzień złożenia podmiotowe środki dowodowe wskazane w Rozdziale VI.1.3) – 12).

1.3. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania, wezwać wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

1.4. Jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę lub Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.

1.5. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, dane umożliwiające dostęp do tych środków.

1.6. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

2. OPIS SPOSOBU ZŁOŻENIA OFERTY:

2.1. Ofertę należy przedstawić zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

2.2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego wykonawcę.

2.3. Ofertę winna być sporządzona w języku polskim.

2.4. Ofertę składa się w oryginale, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl

2.5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę lub uprawnionego pełnomocnika kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać warunki wynikające z “Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 (od 1 lipca 2016 roku).

Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art.3 ustęp 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów

realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.

2.6. Ofertę może złożyć tylko podmiot do tego uprawniony. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy określające jego zakres winno być złożone wraz z ofertą:

- a) w oryginale w postaci elektronicznej i podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP) lub
- b) dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w formie papierowej poświadczonym co do zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej lub
- c) w przypadku gdy dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania odpowiednio wykonawcy, wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp lub podwykonawcy niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.

2.7. W Formularzu oferty Wykonawca zobowiązany jest podać adres poczty elektronicznej (e-mail).

2.8. Sposób złożenia oferty wskazano w Rozdziale I pkt 4.1 i 4.3 SWZ pod wskazanym linkiem adresu internetowego.

2.9. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób zmiany i wycofania jest opisany w Instrukcji dla Wykonawców pod adresem internetowym <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

2.10. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

2.11. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

2.12. Formularze i załączniki do niniejszej Specyfikacji powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę bez dokonywania zmian w układzie i treści druków załączonych przez Zamawiającego.

2.13. Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie, wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz przedmiotowych środków dowodowych lub innych składanych dokumentów lub oświadczeń.

2.14. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

2.15. Rekomendowany przez Zamawiającego format danych to: **.pdf**.

2.16. Dopuszczalne formaty elektronicznego podpisu kwalifikowanego dla dokumentów formatu **pdf** to w szczególności PAdES. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny. Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików, podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.

2.17. Zalecenia:

- a) Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z „Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.
- b) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
- c) W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:
 - .zip
 - .7Z
- d) Wśród formatów powszechnych a **niewystępujących** w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
- e) Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
- f) Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
- g) Ofertę należy przygotować z należytą starannością i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugeruje się złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
- h) Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.

- i) Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
- j) Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
- k) Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować brakiem integralności plików.
- l) Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

3. OFERTA PODMIOTÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (SPÓŁKI CYWILNE, KONSORCJA, ITP.):

3.1. Oferty przedstawione przez dwa lub więcej podmiotów występujących wspólnie, będą musiały spełniać następujące wymagania:

3.1.1. W przypadku złożenia oferty wspólnej, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3.1.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (JEDZ/ESPD) oraz oświadczenie stanowiące Zał. nr 5a do SWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te wstępnie potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia. Wymagane dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia, w tym oświadczenia, o którym mowa w pkt. VI.1.1) SWZ, składa każdy z Wykonawców.

3.1.3. Oferta będzie podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym w taki sposób, by wiązała prawnie wszystkich partnerów.

3.1.4. Wykonawcy składający wspólną ofertę, o których mowa w pkt. 3.1) ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy o zamówienie publiczne.

3.2. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana-Zamawiający może zażądać - przed podpisaniem umowy - kopii umowy regulującej współpracę tych podmiotów.

3.3. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

3.4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3.3, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

4. PODWYKONAWCY.

4.1. Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców. Wykonawca jest zobowiązany wskazać w ofercie tę część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

4.2. Wykonawca winien w ofercie podać nazwy (firm) ewentualnych podwykonawców, którym zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, jeżeli są już znani.

4.3. W przypadku składania oferty przez Wykonawcę, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, składa jednolite dokumenty dotyczące tych podwykonawców.

4.4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

5. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

5.1. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji*, jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na Platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

*** Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z**

informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.

5.2. Wykonawca nie może zastrzec: nazwy (firmy) albo imion i nazwisk oraz adresu, a także informacji dotyczących ceny lub kosztu w złożonych ofertach.

5.3. W przypadku gdy dokumenty elektroniczne w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „ZAŁĄCZNIK STANOWIACY TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA”, a następnie złożone na Platformie poprzez wyznaczone miejsce do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

5.4. W przypadku niewykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa wraz z ich przekazaniem, Zamawiający odtajni informacje objęte „Tajemnicą przedsiębiorstwa”.

VIII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Miejsce składania ofert:

Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem platformazakupowa.pl (zwanej dalej „Platformą”) pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1088467>

Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.

Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumencie przesłanym za pośrednictwem Platformy. Złożenie podpisu na platformie na etapie podsumowania ma charakter **nieobowiązkowy, jednak pozwala zweryfikować ważność podpisu przed złożeniem oferty.**

2. Termin składania ofert: do dnia 07.05.2025 r., do godz. 09:00 pod rygorem nieważności.

3. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

4. Termin otwarcia ofert:

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w trakcie posiedzenia Komisji Przetargowej, które odbędzie się w dniu **07.05.2025 roku o godz. 09:15**

5. Otwarcie złożonych ofert nastąpi za pośrednictwem Platformy. W przypadku awarii tego systemu, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

6. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

7. Zamawiający niezwłocznie po otwarciu ofert udostępni na Platformie w sekcji „Komunikaty” na stronie niniejszego postępowania informacje o:

- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

IX. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Dokonując wyboru oferty – Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium – ocenianych wg podanych niżej zasad:

Oceniane kryterium i jego ranga w ocenie:

Lp.	KRYTERIUM	RANGA
1.	Cena	80%
2.	Wybór przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet	10%
3.	Cena za wykonywanie obowiązków w programie „Dobry posiłek”	10%

Zamawiający będzie się kierował kryterium Wartości ogólnej oferty (Z) = (Cena usług żywieniowych po pomniejszeniu o opłaty z tytułu czynszu za dzierżawę pomieszczeń - w skali 4 lat) według następujących zasad oceny:

Oferty oceniane będą w oparciu o następujące czynniki cenowe:

- a) Cena usług żywieniowych – A
- b) Czynsz dzierżawy pomieszczeń – B

Szacunkowa ilość na okres 48 miesięcy (4 lat):

- a) Szacunkowa ilość osobodni: 153 500, tj. rocznie 38 375
- b) Szacunkowa ilość porcji zup (+ pieczywo) w Oddziale Reumatologicznym i Psychogeriatrycznym: 37 400, tj. rocznie 9 350
- c) Szacunkowa ilość posiłków (kolacja + śniadanie) w OChUO: 3 740, tj. rocznie 935

1.1. CENA USŁUG ŻYWIENIOWYCH – A

1) Do celu oceny ofert ceną danej oferty na usługi żywieniowe jest suma wyrażona w złotych polskich zawierająca podatek od towarów i usług (VAT) – suma ceny jednostkowej brutto za 1 osobodzień pomnożona przez 153 500 (szacunkowa ilość osobodni na okres 48 miesięcy) oraz ceny jednostkowej brutto za 1 porcję zupy pomnożona przez 37 400 (szacunkowa ilość porcji zup na Oddziale Reumatologicznym i Psychogeriatrycznym na okres 48 miesięcy) oraz ceny jednostkowej brutto za 1 zestaw posiłków (kolacja + śniadanie) pomnożona przez 3 740 (szacunkowa ilość zestawów posiłków na OChUO na okres 48 miesięcy), tj. wartość brutto za przedmiot zamówienia (wartość usługi żywieniowej za okres 48 miesięcy).

2) Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia. Cena zaoferowana przez Wykonawcę powinna uwzględniać fakt, iż część posiłków wydawanych jest w oparciu o diety oraz, iż na oddziałach dziecięcych oprócz podstawowych posiłków (wchodzących w skład osobodnia) podaje się również drugie śniadanie, podwieczorek i posiłek nocny. Niezbędne jest również uwzględnienie transportu posiłków do kuchni w lokalizacji przy ul. 23 Marca 93 w Sopocie oraz wszelkie pozostałe koszty związane z realizacją usługi.

1.2. CZYNSZ DZIERŻAWY POMIESZCZEŃ – B

1) Do celu oceny ofert **czynsz dzierżawy pomieszczeń** oznacza łączną wartość brutto czynszu w przeliczeniu na dzierżawę 1 m² powierzchni wg wzoru:

$$B = B1 \times 119,4m^2 \times 48 \text{ m-cy}$$

2) Wartością czynszu dzierżawy pomieszczeń dla oceny niniejszego kryterium jest kwota wyrażona w złotych polskich zawierająca podatek od towarów i usług (VAT) – wartość brutto podana przez Oferenta na Formularzu Ofertowo-Cenowym dla całej powierzchni stanowiąca całość czynszu dzierżawnego na okres 4 lat.

1.3 Sposób obliczania wartości punktowej:

$$Z = A - B$$

$$Z = \frac{Z_{\min}}{Z_o} \times 100 \text{ pkt} \times 80\%$$

gdzie:

Z – wartość punktowa ocenianego kryterium, wg wzoru

Z_{min} – najniższa wartość oferowana spośród badanych ofert

Z_o – wartość badanej oferty

Maksymalnie w ramach kryterium „cena” można uzyskać 80 pkt.

Cena musi obejmować:

- a) pełny zakres wykonania przedmiotu zamówienia (opisany w Rozdziale II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA);
- b) wartość całego przedmiotu zamówienia dla danego Pakietu (opisany w Rozdziale II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA) uwzględniający ewentualne oferowane upusty, rabaty, marże;
- c) podatki w tym VAT, cło, opłata graniczna;

- d) wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu wykonania zamówienia do lokalizacji Zamawiającego w szczególności: koszty transportu, rozładunku, wniesienia do miejsca przeznaczenia, koszty opakowania, ubezpieczenia;
- e) oraz wszelkie inne nie wymienione niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.
- Uwaga! Skutki finansowe jakichkolwiek błędów obciążają Wykonawcę, który musi przewidzieć wszystkie okoliczności mogące mieć wpływ na cenę zamówienia.

2. kryterium „Wyboru przez pacjenta sposób min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet” – (W)
punktacja będzie przyznana na podstawie danych zawartych w Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do SWZ w następujący sposób:

Deklaracja w Formularzu Ofertowym	Ilość przyznanych punktów
Nie /brak opcji wyboru przez pacjenta posiłku obiadowego/	0 punktów
Tak /wybór przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego/	10 punktów

Maksymalnie w ramach kryterium „wybór przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet” można uzyskać 10 pkt.

W przypadku nie wypełnienia informacji dotyczącej wyboru przez pacjenta posiłku obiadowego w ramach diet w Formularzu Oferty (Załącznik nr 1 do SWZ) Zamawiający przyjmie, iż Wykonawca nie deklaruje opcji wyboru przez pacjenta posiłku obiadowego – 0 punktów.

3. kryterium „cena za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek” – (D)

punktacja będzie obliczana wg następujących zasad:

W celu oceny ofert w niniejszym kryterium cena za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek danej oferty to kwota wyrażona w złotych polskich zawierająca podatek od towarów i usług (VAT). Oferty oceniane będą w oparciu o następujące czynniki cenowe: iloczyn wskazanej przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym wartości procentowej (nie większej niż 50%), stawki 25,62 zł (stawka przyznana przez NFZ za 1 osobodzień brutto) oraz liczby 3 590 (szacunkowa liczba osobodni do końca trwania programu, tj. do 30.06.2025 r.).

Sposób obliczania wartości punktowej:

$$D = \frac{D_n}{D_b} \times 100 \text{ pkt} \times 10\%$$

gdzie:

D – ilość punktów uzyskanych przez badaną ofertę w kryterium „cena za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek”;

D_n – najniższa cena za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek oferowana spośród badanych ofert;

D_b – cena ofertowa za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek badanej oferty.

Maksymalnie w ramach kryterium „cena za wykonywanie obowiązków w programie Dobry posiłek” można uzyskać 10 pkt.

W przypadku nie wypełnienia informacji dotyczącej udziału w programie „Dobry posiłek” lub wpisania wartości powyżej 50% w Formularzu Oferty (Załącznik nr 1 do SWZ) Zamawiający przyjmie, iż Wykonawca deklaruje wartość 50%.

4. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów (P) za kryteria przyjęte do oceny ofert: P (łączna ocena punktowa) = Z+W+D

5. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybierze spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybierze ofertę z najniższą ceną. Jeżeli pomimo

powyższego nie można dokonać wyboru oferty, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.

6. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska najkorzystniejszy bilans punktów określonych w kryteriach oceny ofert.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca jest zobowiązany do określenia w FORMULARZU OFERTOWYM ceny – jako ceny kompletnej za całość zamówienia, jednoznacznej i ostatecznej. CENĄ OFERTY jest wartość zbiorcza oferty wyliczona jako różnica pomiędzy ceną usług żywieniowych, a czynszem dzierżawy pomieszczeń kuchni, zgodnie z podanym powyżej wzorem w ujęciu 48-miesięcznym z uwzględnieniem właściwej stawki podatku VAT. Szczegółowe dane do wyliczenia ceny Wykonawca zawiera w FORMULARZU OFERTOWO-CENOWYM (stanowiącym Załącznik numer 4 do SWZ).
2. Cena oferty zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia. Cena za usługi żywieniowe obejmuje okres 48 miesięcy i liczona jest jako suma iloczynu ceny osobodnia i wartości 153 500 oraz iloczynu ceny zupy i wartości 37 400 oraz iloczynu ceny zestawu posiłków (kolacja + śniadanie) i wartości 3 700. Zaoferowana przez Wykonawcę cena powinna uwzględniać fakt, iż część posiłków wydawanych jest w oparciu o diety składające się z pięciu lub sześciu posiłków dziennie. Na oddziałach dziecięcych oprócz podstawowych posiłków, wchodzących w skład osobodnia, podaje się również drugie śniadanie i podwieczorek. Cena osobodnia powinna być uśredniona i podana taka sama dla dzieci oraz dorosłych. Natomiast w zaoferowanej przez Wykonawcę cenie zupy powinno być uwzględnione również pieczywo. Niezbędne jest również uwzględnienie transportu posiłków do kuchni w budynku Centrum Geriatrii oraz wszelkie pozostałe koszty związane z realizacją usługi.
3. Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny w FORMULARZU OFERTOWO - CENOWYM (stanowiącym Załącznik numer 4 do SWZ), w tym do podania ceny jednostkowej za dzierżawę 1 m² powierzchni, a także cenę wyżywienia za osobodzień jednego pacjenta, cenę jednostkową porcji zupy oraz cenę posiłku na który składa się kolacja + śniadanie.
4. Cena oferty musi być podana w złotych polskich (PLN) cyfrowo i słownie, **z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi.**
5. Jeżeli Wykonawca zastosuje w swojej Ofercie upust cenowy, to musi go uwzględnić w cenie.
6. Każdy z Wykonawców podaje tylko jedną cenę oferty.
7. Waluta ceny – PLN.
8. Rozliczenia między Zamawiającym, a wybranym Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
9. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11.03.2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w niej ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, wskazując ich wartość bez kwoty podatku oraz wskazując stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
10. Zamawiający na podstawie art. 223 ust. 2 ustawy Pzp poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
11. Zamawiający na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 8) ustawy Pzp odrzuci ofertę, jeżeli będzie zawierała rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
12. Jeżeli zaoferowana cena lub koszt lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający żąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu, lub ich istotnych części składowych.

13. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższy kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty (art. 255 pkt. 3) ustawy Pzp).

XI. INNE INFORMACJE

1. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ W SPRAWACH DOTYCZĄCYCH SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA ORAZ WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO KONTAKTU Z WYKONAWCAMI.

1.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu platformazakupowa.pl (dalej jako „Platforma”) pod adresem wskazanym w pkt. VIII.1 SWZ.

1.2. We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się znakiem postępowania wskazanym w pkt. I.5. SWZ.

1.3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **6 dni** przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż **na 14 dni** przed upływem terminu składania ofert.

1.4. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt. 1.3, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

1.5. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie wskazanym w pkt. 1.3., Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

1.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia.

1.7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami oraz zmiany SWZ Zamawiający zamieści na Platformie, na której udostępniona jest SWZ, bez ujawniania źródła zapytania.

1.8. W przypadku gdy zmiana treści SWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przekazuje Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej sprostowanie, ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji, drogą elektroniczną zgodnie z formą i procedurami wskazanymi na stronie internetowej określonej w Dyrektywie. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępnia na Platformie. Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne, a jeśli zmiana jest istotna, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na przygotowanie lub do wprowadzenie zmian w ofertach.

1.9. Do kontaktu z Wykonawcami upoważnieni są:

a/ w sprawach merytoryczno-organizacyjnych: p. Anna Górniewicz - Nicpoń – Z-ca Kierownika Działu Gospodarczo - Technicznego tel. (58) 555-75-26 (dni robocze w godzinach: 7.00 – 14.00).

b/ w sprawach merytoryczno-technicznych: p. Katarzyna Grudzień – Dawidowicz – Kierownik Działu Gospodarczo – Technicznego, tel. (58) 555-75-23 (dni robocze w godzinach: 7.00 – 14.00).

c/ w sprawach formalno-prawnych: p. Katarzyna Kotowicz, p. Łukasz Gwizdała, tel.: (58) 555-75-28 (dni robocze – w godzinach: 8.00 – 15.30).

2. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA.

2.1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **90 dni, tj. do dnia 04.08.2025 r.**

2.2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.

2.3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2.2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

2.4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2.2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

3. WADIUM.

3.1. Przystępując do przetargu Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości:

Wysokość wadium dla całości zamówienia wynosi **50.000,00 zł** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych 00/100)

3.2 Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert i utrzymywać nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust.1 pkt. 2 i 3 oraz ust. 2.

3.3. W zależności od woli Wykonawcy wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

a/ pieniądzu - na następujący rachunek bankowy Zamawiającego:

55 1020 1853 0000 9702 0094 4959

z dopiskiem: „Wadium 2-PN-25”

b/ gwarancjach bankowych,

c/ gwarancjach ubezpieczeniowych,

d/ 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 (j.t. Dz.U.2020.299).

3.4. Wadium wnoszone w pieniądzu będzie skuteczne z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego wskazanym powyżej, przed upływem terminu składania ofert.

3.5. W przypadku wniesienia wadium w formie poręczenia lub gwarancji powinno być ważne przez okres związania ofertą. Z treści takiego dokumentu wadium winno wynikać nieodwołalne, bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w przypadkach określonych w ustawie Pzp. Wraz z ofertą Wykonawca musi przesłać oryginał dokumentu wadium w postaci elektronicznej, opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez Gwaranta (tj. przez wystawcę gwarancji/poręczenia), poprzez skompresowanie go wraz z plikami stanowiącymi ofertę do jednego pliku archiwum (ZIP). Wymóg ten nie dotyczy złożenia wadium w formie depeszy wygenerowanej w systemie SWIFT w rozumieniu prawa bankowego.

3.6. Zamawiający nie dopuszcza złożenia skanu przedmiotowych dokumentów.

3.7. Oferta Wykonawcy, który nie wnieśli wadium lub wnieśli wadium w sposób nieprawidłowy lub nie utrzyma wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złoży wniosek o zwrot wadium w przypadku o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona.

3.8. Wadium dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia może być wniesione przez jednego z tych Wykonawców, kilku z nich lub wszystkich łącznie.

3.9. Zasady zwrotu oraz okoliczności zatrzymania wadium określa art. 98 ustawy Pzp.

4. ZEBRANIE WYKONAWCÓW.

Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców, o którym mowa w art. 136 ustawy Pzp.

5. POSTANOWIENIA DOTYCZĄCE AUKCJI ELEKTRONICZNEJ .

Nie dotyczy niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

6. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

6.1. Zamawiający wymaga wniesienia pełnej kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy najpóźniej w dniu zawarcia umowy – przed jej podpisaniem.

6.2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.

6.3. Kwotę zabezpieczenia należytego wykonania umowy Wykonawca wylicza indywidualnie w zależności od oferowanej ceny oferty.

6.4. Kwota zabezpieczenia należytego wykonania umowy stanowi **2% ceny oferty brutto, tj. z podatkiem VAT.**

6.5. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy można wnieść w następujących formach: pieniądzu (przelewem na konto Zamawiającego), poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art.6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

6.6. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w pieniądzu, odpowiednią kwotę należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im dr Jadwigi

Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o.o., nr konta bankowego: **55 1020 1853 0000 9702 0094 4959** z podaniem tytułu „**zabezpieczenie należytego wykonania umowy 2-PN-25**”, najpóźniej w dniu zawarcia umowy, przed jej podpisaniem. Wykonawca może wyrazić zgodę na zaliczenie kwoty wadium na poczet zabezpieczenia.

- 6.7. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia w pozostałych formach określonych w pkt. 6.5, dokument zabezpieczenia należy zdeponować w kasie Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o.o., najpóźniej w dniu zawarcia umowy.
- 6.8. W przypadku wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie poręczenia lub gwarancji, gwarant musi zapewnić bezwarunkową zapłatę kwoty poręczenia (gwarancji) na pierwsze żądanie Zamawiającego, właściwie podpisane, zawierające oświadczenie Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonał lub nienależycie wykonał umowę bądź nie usunął wad ujawnionych w okresie rękojmi za wady i gwarancji.
- 6.9. Gwarant winien zobowiązać się do wypłaty kwoty poręczenia (gwarancji) w terminie 15 dni od otrzymania żądania zapłaty.
- 6.10. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w punkcie 6.5. Zmiana formy zabezpieczenia musi być dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
- 6.11. Zwrot zabezpieczenia nastąpi w częściach:
 - 70 % kwoty całkowitej w terminie 30 dni od daty wykonania całego zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane,
 - 30 % kwoty całkowitej w terminie do 14 dni po upływie ostatniego okresu rękojmi za wady i gwarancji.
- 6.1 Wykonawca oprócz zabezpieczenia należytego wykonania umowy w rozumieniu art. 449 ust. 1 ustawy Pzp zobowiązany będzie również przy zawarciu umowy dzierżawy do wpłaty kaucji gwarancyjnej w wysokości dwumiesięcznego czynszu dzierżawy.

7. INFORMACJA DOTYCZĄCA TERMINU PŁATNOŚCI

Zamawiający wymaga, aby termin płatności wynosił 30 dni.

8. FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY.

- 8.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 15 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób, po wniesieniu przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 8.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem wskazanych powyżej terminów, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
- 8.3. Umowa na usługi żywieniowe zostanie zawarta jednocześnie z zawarciem umowy dzierżawy.
- 8.4. Przed zawarciem umowy dzierżawy Wykonawca zobowiązany jest do wpłacenia kaucji gwarancyjnej w wysokości dwumiesięcznego czynszu brutto za przedmiot dzierżawy. Kaucję należy wpłacić na następujący rachunek bankowy: Pomorskie Centrum Reumatologiczne im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o. o. z siedzibą w Sopocie: Bank PKO BP S.A. I O/Sopot Nr 55 1020 1853 0000 9702 0094 4959 z dopiskiem: „2-PN-25 – kaucja gwarancyjna”.
- 8.5. Na poczet kaucji gwarancyjnej Zamawiający może zaliczyć wadium w pieniądzu złożone przez Wykonawcę.
- 8.6. Zamawiający informuje, że od Wykonawcy jako Dzierżawcy wymagane jest złożenie za cały okres trwania umowy dzierżawy oświadczenia w formie aktu notarialnego (sporządzonego na własny koszt) o dobrowolnym poddaniu się egzekucji obowiązku wydania przedmiotu dzierżawy po jej wygaśnięciu w trybie art. 777 ustawy z dnia 17 listopada 1964 roku Kodeks postępowania cywilnego (Dz. U. z 1964 r., Nr 43, poz. 296 z późn. zm.).
- 8.7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców, oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.
- 8.8. W przypadku udzielania zamówienia podmiotowi występującemu wspólnie Wykonawca przed podpisaniem umowy na żądanie Zamawiającego przedłoży kopię umowy regulującej współpracę podmiotu występującego wspólnie.
- 8.9. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadkach wskazanych we wzorze umowy.

XII. INFORMACJA NA TEMAT OCHRONY I PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

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

- a. Administratorem danych osobowych Wykonawcy, a w wypadku Wykonawców będących osobami prawnymi lub jednostkami organizacyjnymi - w stosunku do danych osobowych zidentyfikowanych lub możliwych do zidentyfikowania osób fizycznych ujawnionych przez Wykonawcę jest Zamawiający - Pomorskie Centrum Reumatologiczne im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o.o. z siedzibą w Sopocie, ul. Grunwaldzka 1-3, 81-759 Sopot, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk – Północ w Gdańsku, Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000684944, nr NIP 585-14-79-028, REGON: 192587795, tel. (58) 555-75-20, tel./fax. (58) 551-14-26.
- b. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować pod adresem e-mail: iod@pcrsopot.pl lub na wskazany powyżej adres Administratora Danych Osobowych. Z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych należy kontaktować się we wszystkich sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych oraz z korzystaniem przez Wykonawcę lub osoby, których dane osobowe zostały ujawnione przez Wykonawcę z praw związanych z przetwarzaniem i ochroną danych osobowych.
- c. Dane osobowe Wykonawcy lub dane osobowe osób ujawnione przez Wykonawcę będą wykorzystywane w celu przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia publicznego na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, oraz po udzieleniu zamówienia w celu zawarcia i realizacji umowy. Podstawą przetwarzania tych danych jest art. 6 ust. 1 pkt b), c) i f) RODO.
- d. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia publicznego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych oraz realizacji umowy w przypadku jej zawarcia. Konsekwencją niepodania tych danych będzie niemożliwość przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a następnie podpisania oraz realizacji zawartej z Wykonawcą umowy i wynikających z niej obowiązków.
- e. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy lub danych osobowych osób ujawnionych przez Wykonawcę będą: Zamawiający, osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 i 74 ustawy Prawo zamówień publicznych, podmioty uprawnione do sprawdzania lub kontroli działalności Zamawiającego, w tym uczestniczące w postępowaniach przewidzianych w ramach środków ochrony prawnej opisanych w ustawie Prawo zamówień publicznych, a w przypadku zawarcia z Wykonawcą umowy odbiorcami danych będą także podmioty świadczące obsługę prawną Zamawiającego, podmioty świadczące na jego rzecz usługi finansowo-księgowe oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa, zwłaszcza uprawnione do kontroli działalności Zamawiającego.
- f. Zamawiający nie ma zamiaru przekazywać danych osobowych Wykonawcy lub danych osobowych osób ujawnionych przez Wykonawcę do państwa trzeciego (poza teren Europejskiego Obszaru Gospodarczego) lub organizacji międzynarodowej, chyba że takie zobowiązanie będzie wynikać z przepisów prawa.
- g. Dane osobowe Wykonawcy lub dane osobowe osób ujawnione przez Wykonawcę będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu przetwarzania w zakresie udzielenia zamówienia publicznego na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych oraz w przypadku zawarcia umowy przez okres realizacji umowy do momentu wygaśnięcia obowiązków przetwarzania danych wynikających z przepisów prawa, w tym wygaśnięcia roszczeń o charakterze cywilnym i podatkowym. Następnie dane osobowe zostaną zarchiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i przechowywane przez okres wymagany na podstawie przepisów określających postępowanie z materiałami archiwalnymi i inną dokumentacją. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane osobowe Wykonawcy lub dane osobowe osób ujawnione przez Wykonawcę będą przetwarzane do momentu wygaśnięcia obowiązków przetwarzania danych wynikających z przepisów prawa, w tym przepisów dotyczących określających postępowanie z materiałami archiwalnymi i inną dokumentacją.
- h. Dane osobowe Wykonawcy lub dane osobowe osób ujawnione przez Wykonawcę nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym również w formie profilowania w rozumieniu art. 22 RODO.

- i. Wykonawca lub osoby, których dane osobowe zostały ujawnione przez Wykonawcę mają prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, ograniczenia ich przetwarzania, z zastrzeżeniem przepisów RODO, w tym art. 18 RODO, przenoszenia danych w przypadku gdy dane są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 pkt b) RODO, wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania w przypadku gdy dane są przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 pkt f) RODO oraz prawo do usunięcia danych osobowych z zastrzeżeniem art. 17 RODO.
- j. Wykonawca lub osoby, których dane osobowe zostały ujawnione przez Wykonawcę mają prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego tj.: Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO.
- k. Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą.
- l. W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania.

XIII. INFORMACJE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy Pzp oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby.
5. Odwołujący przekazuje Zamawiającemu odwołanie wniesione w formie elektronicznej albo postaci elektronicznej albo kopię tego odwołania, jeżeli zostało ono wniesione w formie pisemnej, przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
6. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej lub w terminie 15 dni jeżeli informacja została przekazana w inny sposób.
7. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej.
8. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 6 i 7 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
9. Jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo takiego obowiązku nie przesłał wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - 1) 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia;
 - 2) 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie opublikował w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
10. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej,

na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub są udostępniane dokumenty zamówienia, wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.

11. 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.
12. Zgłoszenie przystąpienia doręcza się Prezesowi Izby, a jego kopię przesyła się Zamawiającemu oraz Wykonawcy wnoszącemu odwołanie. Do zgłoszenia przystąpienia dołącza się dowód przesłania kopii zgłoszenia przystąpienia Zamawiającemu oraz Wykonawcy wnoszącemu odwołanie.
13. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
14. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
15. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej „sądem zamówień publicznych”.
16. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
17. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
18. Zamawiający informuje, że szczegółowo opisane środki ochrony prawnej znajdują się w DZIALE IX ustawy Pzp.

XIV. WZORY UMÓW – USŁUGA I DZIERŻAWA

UMOWA NR 2A – PN - 25 O KOMPLEKSOWĄ USŁUGĘ ŻYWIENIA ZAWARTA W WYNIKU PRZEPROWADZONEGO POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO - ZNAK: 2-PN-25

w dniu2025 roku w Sopocie pomiędzy:

1/ **Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie** przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, 81-759 Sopot, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk – Północ w Gdańsku VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000684944, NIP 5851479028, REGON: 192587795, kapitał zakładowy 85.800.000,00 zł – opłacony w całości, zwaną dalej **ZAMAWIAJĄCYM**, reprezentowaną przez:

- p.

a:

2/..... z siedzibą w (wpisaną do prowadzonego przez pod numerem KRS),
NIP:, REGON:, zwaną dalej **WYKONAWCĄ**, reprezentowaną przez:

- p.

- o następującej treści:

§1

Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty wyłonionej w trybie przetargu nieograniczonego nr 2-PN-25 zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.).

§2

(Przedmiot umowy)

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o. o. z siedzibą w Sopocie na bazie przejętych pomieszczeń kuchni (CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55322000-3 Usługi gotowania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków) polegających na:
 - a) przygotowanie na bazie kuchni Zamawiającego całodziennych posiłków dla pacjentów leżących na oddziałach szpitalnych dla dorosłych, dwóch oddziałach szpitalnych dla dzieci oraz dwóch oddziałach dziennych dla dorosłych z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych według wcześniej ustalonych przez Dietetyka Wykonawcy oraz Zamawiającego, jadłospisów i ostatecznie zatwierdzonych przez Zamawiającego, a także ich dystrybucji na poszczególne oddziały szpitalne Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o. o.,
 - b) dostarczanie sporządzonych posiłków do łóżek pacjentów na oddziałach w lokalizacji przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i 5 w Sopocie oraz do kuchni w budynku Centrum Geriatrii przy ul. 23 Marca 93 w Sopocie transportem Wykonawcy spełniającym obowiązujące wymogi techniczno-sanitarne, zapewniającym utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków,
 - d) dzierżawa dotychczasowych pomieszczeń kuchni szpitalnej wraz z zapleczem. Wymagane jest przygotowanie oraz zapewnienie wydawania posiłków w przedmiocie dzierżawy. Opis przedmiotu dzierżawy nieruchomości określa Załącznik nr 2 do Specyfikacji Warunków Zamówienia.
2. Szacunkowa ilość zamawianych osobodni wynosi **38 375 osobodni rocznie**, tj. około 3 198 miesięcznie (pacjenci stacjonarni), **9 350 zup na oddziałach dziennych rocznie**, tj. ok. 780 miesięcznie oraz **935 posiłków śniadanie+kolacja** na Oddziale Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej rocznie, tj. około 78 miesięcznie. Ilości te są wartościami szacunkowymi i mogą ulec zmianie, w tym zmniejszeniu, w zależności od zawieranych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, a także liczby faktycznych jednostek chorobowych u Zamawiającego, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.
3. Niniejsza umowa jest związana z umową dzierżawy dotychczasowych pomieszczeń kuchni szpitalnej wraz z zapleczem. Umowa dzierżawy, jak również oferta Wykonawcy z dnia oraz Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ) w postępowaniu nr stanowią integralną część niniejszej umowy.

4. Działalność, o której mowa w §2 ust. 1 prowadzona będzie w pomieszczeniach kuchni szpitalnej dzierżawionych przez Wykonawcę na zasadach ustalonych w Umowie dzierżawy, z zastrzeżeniem realizacji usługi w okresie adaptacji przedmiotu dzierżawy i awarii. Po zakończeniu obowiązywania umowy inwestycja, wniesione przez Wykonawcę i poniesione w związku z adaptacją przedmiotu dzierżawy nakłady przechodzą na rzecz Zamawiającego, bez konieczności zwrotu przez Zamawiającego jakichkolwiek nakładów Wykonawcy.
5. Zamawiający wymaga dysponowania przez Wykonawcę kuchnią awaryjną na czas adaptacji przedmiotu dzierżawy, nieprzewidziane wypadki, remonty, itp. celem zapewnienia ciągłości świadczenia usług żywienia dla Zamawiającego. Kuchnia awaryjna winna być w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj. czas dowozu winien wynosić maksymalnie do 45 min, **a także powinna mieć wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu – dokumenty do wglądu na każde żądanie Zamawiającego.**
6. Wykonawca zobowiązuje się do udziału w programie pilotażowym NFZ „Dobry posiłek w szpitalu”, którego szczegóły są wskazane w Załączniku nr 1 do Umowy, ust. 16.
7. Ilość pacjentów wskazana w §2 ust.2 i 6 jest wartością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od zawieranych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, a także liczby faktycznych jednostek chorobowych u Zamawiającego, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu, przy czym w ramach umowy ograniczenie wykorzystania usług przez Zamawiającego będzie dotyczyło nie więcej niż **25%** zakresu rzeczowego i ilościowego. Minimalny próg wykonania umowy wynosi **75%**.

§3

1. Podstawę do sporządzania posiłków dla pacjentów Zamawiającego stanowią:
 - a) jadłospisy, które muszą zawierać gramaturę produktów/potrav i wyliczoną dla każdej diety kaloryczność, zawartość składników odżywczych (w tym: ilość białka, tłuszczy, zawartość tłuszczy nasyconych, węglowodanów, błonnika, soli, wapnia) oraz sposób obróbki termicznej potraw, zawarte w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy,
 - b) indywidualne diety według zaleceń lekarskich.
2. Zamawiający wymaga ścisłego stosowania jadłospisów wcześniej ustalonych z Dietetykiem Zamawiającego oraz ostatecznie zatwierdzonego przez Dietetyka Zamawiającego w ujęciu 10-dniowego cyklu.
3. Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza 5% odchylenia od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej danego dnia.
4. Zamawiający wymaga zapewnienia możliwości prowiantowania pacjentów na poszczególne oddziały z uwzględnieniem diet poprzez system informatyczny Wykonawcy.
5. Dostęp do systemu musi posiadać każdy oddział szpitalny oraz Dietetyk Zamawiającego.
6. Ilość posiłków na kolejny dzień z podziałem na poszczególne diety określi codziennie Personel danego oddziału, najpóźniej do godziny 12:00 dnia poprzedniego.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty (zwiększenia i zmniejszenia) zamówionych posiłków do godziny 10:00 w przypadku posiłku obiadowego oraz do godziny 14:00 w przypadku kolacji. Po ustalonych godzinach w wyjątkowych sytuacjach korekty będą zgłaszane telefonicznie do Wykonawcy złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę.
8. Zamawiający wymaga sporządzania jadłospisów na cykl 10-dniowy. Wykonawca uzgadnia z Zamawiającym na bieżąco obowiązujący harmonogram jadłospisów, dostarczając do akceptacji (osoba wyznaczona przez Zamawiającego) z 5-dniowym wyprzedzeniem (dot.dni roboczych), uwzględniając sezonowość oraz tradycyjność potraw w okresie Bożego Narodzenia czy Wielkanocy. Zmiana rodzaju potraw w ramach poszczególnych jadłospisów jest możliwa po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego bez konieczności zmiany niniejszej umowy.
9. Zamawiający wymaga bezwzględnego przestrzegania godzin rozpoczęcia wydawania posiłków .
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wniesienia uwag i poprawek, a Wykonawca ma obowiązek modyfikacji jadłospisu zgodnie z zaleceniami Zamawiającego i przedstawienia nowej wersji jadłospisu przed rozpoczęciem dekady.
11. Wykonawca zapewni świadczenie usług żywieniowych z możliwością* / bez możliwości* wyboru przez pacjenta sposób min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet.

§4

(Terminy wykonywania umowy)

1. Termin rozpoczęcia usług – 01 czerwca 2025 r.
2. Termin zakończenia usług ustala się na dzień 31 maja 2029 r. (4 lata)
3. Wydawanie posiłków odbywać się o godzinach wskazanych w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy.

§5

(Sposób wykonywania umowy)

1. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety), oraz zgodnie z wymogami zawartymi w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca zapewni jakość posiłków oraz ich transport zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2023 r. poz.1448 ze zm.), wdrożonym niezwłocznie po zawarciu niniejszej umowy systemem Analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli zwany „systemem HACCP” (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz innymi obowiązującymi przepisami wykonawczymi, a także zaleceniami i wytycznymi organów kontroli.
3. Wykonawca będzie ponadto wykonywał usługi żywieniowe na zasadach określonych w Koncepcji świadczenia usług żywieniowych opisanej w Załączniku nr 2 do umowy zgodnie ze złożoną ofertą. Zmiana koncepcji świadczenia usług żywieniowych pacjentów, może nastąpić za zgodą obu stron umowy w formie pisemnego aneksu do niniejszej umowy.
4. Wymagania w zakresie dystrybucji i jakości posiłków oraz dostarczania posiłków zawarte są w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy.
5. W czasie trwania umowy Wykonawca zapewnia niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz innych naczyń do podawania posiłków (kubki, talerze głębokie, płytkie i deserowe, termosy) dla pacjentów w lokalizacji przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i 5, odpowiednich pojemników do bezpiecznego transportu żywności oraz naczyń w tym jednorazowych (we wszystkich lokalizacjach), jeśli zaistnieje taka konieczność.
6. Wykonawca dokonuje nakładów i wyposaża kuchnię w niezbędny sprzęt na zasadach ustalonych w odrębnej umowie dzierżawy.
7. Osobami wyznaczonymi do kontaktu są:
 - a) ze strony Wykonawcy:
 - w sprawach bieżących: p., tel., e-mail:
 - w sprawach merytorycznych: p., tel., e-mail:
 - b) ze strony Zamawiającego:
 - w sprawach bieżących: p. Daria Miszewska tel. (58) 343-3-606 lub p. Anna Górniewicz-Nicpoń, tel. (58) 555-7-526 lub 501-985-480, e-mail d.miszewska@pcrsopot.pl , a.nicpon@pcrsopot.pl
 - w sprawach merytorycznych: p. Ewa Dygaszewicz, tel. (58) 555-7-568, e-mail e.dygaszewicz@pcrsopot.pl
 - w sprawach umowy: Dział Zamówień Publicznych, tel. 58 555-75-28, zamowienia@pcrsopot.pl
8. Wykonawca zobowiązuje się do ciągłości wykonywania Umowy w zakresie zabezpieczającym potrzeby Zamawiającego również w razie wystąpienia sytuacji kryzysowych i nadzwyczajnych, zaistnienia zagrożenia państwa oraz w czasie wojny, celem umożliwienia Zamawiającemu realizacji obowiązków wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 27 października 2023 r. w sprawie przygotowania i wykorzystania podmiotów leczniczych na potrzeby obronne państwa (Dz. U. z 2023 r. poz. 2482).

§6

1. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należyтым stanie sanitarno-higienicznym pomieszczeń kuchni tj. mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, urządzeń i sprzętu kuchennego, przeprowadzanie okresowo dezynsekcji i deratyzacji, badanie wody i badanie wartości odżywczej posiłku.
2. Wykonawca usług żywieniowych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
3. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
4. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

§7

(Kontrola wykonywania umowy)

1. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń kuchni i jej zaplecza, w tym sprawdzania czystości pomieszczeń do produkcji i dystrybucji posiłków oraz urządzeń i wyposażenia kuchni oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i ppoż. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków, w tym protokołów z deratyzacji i dezynsekcji.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich dietetyczności, zgodności rodzaju posiłków z zamówioną dietą, jadłospisem oraz wielkości porcji posiłków podawanych poszczególnym pacjentom, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek nieodpłatnego zapewnienia możliwości pobierania przez Zamawiającego prób żywienia z każdego rodzaju diet i posiłków, zgodnie z odpowiednimi przepisami. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
3. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem.
4. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni i jej zaplecze dla celów kontroli wykonywania obowiązków umownych.

§8

(Pozostałe obowiązki Wykonawcy)

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca zabezpieczy prawidłowe żywienie pacjentów w okresie trwania adaptacji lub remontu kuchni oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności - zgodnie z warunkami niniejszej umowy.
2. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usługą żywienia i dzierżawą m.in. zakup surowców, sprzętu i zastawy stołowej oraz wymaganych przeglądów, konserwacji, napraw i remontów.
3. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po żywieniu pacjentów dorosłych.

§9

(Wynagrodzenie Wykonawcy)

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości:
 - a) cena netto za 1 osobodzień zł plus podatek VAT tj. cena brutto 1 osobodnia wynosi: zł, (słownie:).
 - b) cena netto za 1 porcję zupy zł plus podatek VAT tj. cena brutto 1 porcja zupy wynosi: zł, (słownie:).
2. Cena osobodnia jest taka sama dla dorosłych, jak i dla dzieci.
3. Wynagrodzenie za usługi będzie dokonywane miesięcznie przelewem na konto Wykonawcy na podstawie faktury z załączoną faktyczną ilością wydanych posiłków z rozbiem na poszczególne oddziały, pomnożoną przez cenę jednostkową osobodnia.
4. W przypadku wystąpienia niepełnych osobodni, wynagrodzenie zostanie wyliczone przyjmując odpowiednie ceny posiłków:
 - a) dorośli: śniadanie - zł netto, obiad - zł netto, kolacja - zł netto,
 - b) dzieci: śniadanie i II śniadanie (łącznie) zł netto, obiad: zł netto, podwieczorek i kolacja (łącznie) : zł netto.
5. Ilość zrealizowanych posiłków będzie potwierdzona przez przedstawiciela Zamawiającego.
6. Cena jednostkowa usługi obejmuje wszystkie koszty wykonania usługi, łącznie z kosztami rezerwy posiłków i kosztami sporządzania posiłków świątecznych.
7. Wartość wykonania przedmiotu umowy ustala się na dzień jej zawarcia na podstawie cen jednostkowych zgodnie ze złożoną ofertą na kwotę ogólną wraz z podatkiem VAT w wysokości zł (słownie: złotych), a z wartością Programu „Dobry posiłek” wynosi łącznie (słownie: złotych).
8. Określenie wartości zamówienia wskazane w ustępie poprzedzającym nie stanowi podstawy do składania roszczeń finansowych Wykonawcy w przypadku różnicy tej wartości z faktyczną zrealizowaną wartością umowy.
9. Wszystkie rozliczenia między stronami będą prowadzone w złotych polskich.
10. Z tytułu realizacji usługi w programie „Dobry posiłek” Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy kwotę złotych netto za 1 osobodzień (tj. zł brutto). Łączna wartość usługi przez okres jej obowiązywania wynosi zł netto (słownie:), tj. zł brutto.

§10

(Terminy płatności)

1. Podstawę zapłaty należności stanowi faktura dostarczona w formie elektronicznej w formacie pdf, przesłana na adres eod.sekretariat@persopot.pl wystawiona przez Wykonawcę po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego z załączonym zestawieniem, o którym mowa w ust. 2.
2. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do faktury zestawienia dostarczonych posiłków z podziałem na poszczególne oddziały oraz wydanych porcji zup oraz listę pracowników, o której mowa w §11 ust. 3 umowy.
3. Zamawiający będzie regulował należność Wykonawcy w terminie 30 dni, licząc od dnia otrzymania faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy :
4. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Wykonawca ma prawo do naliczania odsetek ustawowych za nieterminową zapłatę.
6. Strony dopuszczają potrącenie (kompensatę) wzajemnych wierzytelności wynikających z tytułu umowy o kompleksową usługę żywienia oraz z umowy dzierżawy nr z dnia
7. Zamawiający dokonywać będzie odbioru faktur elektronicznych za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, jeżeli Wykonawca wysłał ustrukturyzowaną fakturę za pośrednictwem tej platformy, zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno-prywatnym (j.t. Dz.U. 2020 r. poz. 1666 ze zm.).
8. Na podstawie art. 106m i 106n ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 361 z późn. zm.), w związku z zawartą pomiędzy stronami umową, Zamawiający wyraża zgodę na przysyłanie mu drogą elektroniczną faktur elektronicznych oraz faktur przesyłanych w formie elektronicznej, w tym faktur korygujących wystawianych przez Wykonawcę.
9. Faktury będą przysyłane przez Wykonawcę w postaci plików PDF z adresów poczty elektronicznej Wykonawcy: na adres Zamawiającego podany w ust. 1 powyżej. Wykonawca oraz Zamawiający oświadczają, że są wyłącznymi posiadaczami wskazanych powyżej adresów poczty elektronicznej.

§11

(Obowiązki związane z zatrudnianiem personelu.)

1. Wykonawca oraz jego podwykonawcy zobowiązani są zatrudnić na podstawie umowy o pracę osoby wykonujące wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (j.t. Dz.U. z 2023 r., poz. 1465, z późn. zm.), tj. czynności pracowników bezpośrednio wykonujących usługę żywienia (kucharze, pomoce kuchenne, itp.) tj. pracę pracowników fizycznych, związanych bezpośrednio z wykonywaniem usług żywienia.
2. Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać wymogu wskazanego w ust. 1 niniejszego § w całym okresie obowiązywania umowy, pod rygorem zastosowania przez Zamawiającego kar umownych przewidzianych za nienależyte wykonanie zamówienia.
3. W celu dokumentowania realizacji wymogu wskazanego w ust. 1, Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu przy rozliczeniu miesięcznym załącznika do faktury zawierającego oświadczenie, czy czynności wskazane w ust. 1 niniejszego § wykonywały osoby zatrudnione na umowę o pracę, listę osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę z podaniem stanowisk, okresów trwania umów o pracę i zakresu ich obowiązków, pod rygorem sankcji wskazanych w niniejszej umowie wraz z oświadczeniem kierownika odpowiedzialnego za zarządzanie zespołem pracowników realizujących usługi żywieniowe, iż w/w czynności wykonywały w danym okresie rozliczeniowym osoby zatrudnione na umowę o pracę.
4. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 zł w wypadku każdorazowego stwierdzenia przez Zamawiającego zatrudniania przez Wykonawcę przy wykonaniu czynności wskazanych w ust. 1 niniejszego § osób na innej podstawie aniżeli umowa o pracę, a także w razie każdorazowego nieprzedstawienia Zamawiającemu dokumentów wyżej wskazanych.
5. Zamawiający ma prawo do kontrolowania wypełniania przez Wykonawcę wymogu wskazanego w ust. 1 niniejszego § w całym okresie obowiązywania umowy poprzez odbieranie oświadczeń od kierownika odpowiedzialnego za zarządzanie zespołem pracowników realizujących usługi żywieniowe w zakresie związanym z potwierdzeniem informacji zawartych w załączniku do Faktury, a także poprzez zlecenie Państwowej Inspekcji Pracy przeprowadzenia kontroli.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wprowadzenia w umowach z podwykonawcami odpowiednich zapisów zobowiązujących ich do zatrudniania w/w osób na umowę o pracę oraz zapisów umożliwiających Zamawiającemu przeprowadzenie kontroli sposobu wykonania tego obowiązku, zgodnie z zapisami § 11 ust. 3 i 5 niniejszej umowy.

§12

(Możliwość świadczenia usług zewnętrznych)

1. Wykonawca w oparciu o dzierżawioną bazę Zamawiającego zobowiązuje się do świadczenia usług żywieniowych wyłącznie na rzecz Zamawiającego i jego pacjentów.
2. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.

§13

(Ubezpieczenie)

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie wykonywania działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia: do kwoty zł.
2. Wykonawca zobowiązany będzie do posiadania polisy od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej (w tym musi obejmować zatrucia pokarmowe) w całym okresie wykonywania usług żywieniowych, będących przedmiotem niniejszej umowy w wysokości minimum zł.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przedłużenia i przedkładania Zamawiającemu ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 2 przez cały okres obowiązywania umowy.

§14

(Podwykonawstwo)

1. Wykonawca może przekazać realizację części przedmiotu niniejszej Umowy osobie trzeciej.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania swoich pracowników i podwykonawców Wykonawcy uczestniczących przy realizacji zamówienia, w szczególności wyrządzające szkodę Zamawiającemu lub osobom trzecim.
3. Wykonawca winien zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji dotyczących nazw, danych kontaktowych oraz przedstawicieli i podwykonawców, zaangażowanych w usługi objęte niniejszą umową, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług, jak również dalszych podwykonawców. Wykonawca musi powiadomić pisemnie Zamawiającego na co najmniej 3 dni robocze przed zmianą Podwykonawcy lub zawarciem umowy o podwykonawstwo.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest do odpowiedniej zmiany wynagrodzenia podwykonawcy o ile takiej zmiany dokona Zamawiający na podstawie §17 ust. pkt 7, pod rygorem naliczenia kary umownej z §11 ust.12 umowy, jeżeli okres obowiązywania umowy z Podwykonawcą przekracza 6 miesięcy, a jej przedmiotem są dostawy lub usługi.
6. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia oświadczenie, o którym mowa w art.125 ust.1 ustawy Pzp, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia, wobec tego podwykonawcy. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił tego podwykonawcę pod rygorem niedopuszczenia podwykonawcy do realizacji części zamówienia.

§15

(Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy)

1. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przy wykonywaniu usług żywieniowych objętych umową ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca ponosić będzie w szczególności odpowiedzialność:
 - a) prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
 - b) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. zatrucie pokarmowe,
 - c) za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
3. Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych za:
 - a) każdy stwierdzony przypadek zwłoki w dostawie posiłków lub brak dostawy jakiegokolwiek posiłku w wysokości 250,00 zł za stwierdzony przypadek,

- b) każdy stwierdzony przypadek naruszenia norm jakościowych, rodzaju diety, niezgodności z jadłospisem, względnie uszczuplenia racji żywnościowych w wysokości 250,00 zł,
 - c) każdy stwierdzony przypadek braku świadczenia usług żywieniowych bez możliwości wyboru przez pacjenta sposobu min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet w wysokości 250,00 zł za stwierdzony przypadek*,
 - d) zatrucie pokarmowe pacjentów w wysokości 5.000,00 zł za stwierdzony przypadek,
 - e) za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno – sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego w wysokości 1000,00 zł za stwierdzony przypadek,
 - f) w przypadku braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, przewidzianej niniejszą umową, Zamawiający może naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości **0,1%** łącznego wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 9 ust.7 umowy.
 - g) odstąpienie przez Zamawiającego od niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn innych niż okoliczności obciążające Zamawiającego lub od umowy dzierżawy – w wysokości 30.000,00 zł (słownie: trzydzieści tysięcy złotych, 00/100).
4. Maksymalna wysokość kar umownych nie może przekraczać **40%** wartości umowy.
5. Strony zastrzegają, iż Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.
6. Zamawiający uprawniony jest do naliczenia i potrącenia kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu wykonania usług objętych niniejszą umową.
7. W przypadku niewykonania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy.

§16

(Rozwiązanie umowy)

1. Umowa ulega rozwiązaniu:
- a) z upływem okresu na jaki została zawarta,
 - b) z dniem zakończenia udzielania świadczeń będących przedmiotem umowy,
 - c) z dniem rozwiązania umowy dzierżawy Nr z dnia zawartej pomiędzy stronami niniejszej umowy.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym - oraz z prawem do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 30.000,00 zł (słownie: trzydzieści tysięcy złotych, 00/100) - jeżeli:
- a) Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia pacjentów,
 - b) Wykonawca utraci uprawnienia konieczne do wykonywania niniejszej umowy,
 - c) Wykonawca nie wykonuje swoich obowiązków umownych uniemożliwiając Zamawiającemu wywiązanie się ze swoich zobowiązań wobec pacjentów przez co najmniej 1 dzień,
 - d) Wykonawca rażąco narusza istotne postanowienia umowy określone w §4 ust. 3, §5, §6, §8 lub §11 umowy, a także w wypadku gdy nie dopuszcza Zamawiającego do kontroli wykonywania umowy lub nie przedstawia żądanych dokumentów,
 - e) Wykonawca nie wykonuje obowiązku ubezpieczenia określonego w §13 ust. 2 lub nie przedstawia kolejnego dowodu ubezpieczenia zgodnie z §13 ust. 3 niniejszej umowy.
3. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku uchwalenia jego likwidacji lub połączenia.
4. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy.
5. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy również w przypadku odstąpienia przez niego lub Zamawiającego od niniejszej umowy, a także w sytuacji rozwiązania umowy, o którym mowa w niniejszym §.
6. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie dla swej ważności wymaga formy pisemnej.

§17

(Zmiany umowy)

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Niedopuszczalne pod rygorem nieważności są takie istotne zmiany postanowień zawartej Umowy powodujące, że charakter umowy zmienia się w sposób istotny w stosunku do pierwotnej umowy, innych niż przewidziane niniejszą Umową lub dopuszczone przepisami prawa, chyba że nastąpią warunki zmiany umowy wskazane poniżej:
- a) zmiany technologii wykonania usługi lub rozwiązań technicznych nie przewidzianych w umowie, jeżeli zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego, równorzędne lub lepsze funkcjonalnie od rozwiązań przyjętych w niniejszej umowie lub wynikające z czynników zewnętrznych oraz nie zwiększą wynagrodzenia Wykonawcy;
 - b) uzasadnione organizacyjno-technicznie lub innymi czynnikami zmiany dotyczące wykonywania usług żywieniowych w stosunku do zasad określonych w Koncepcji świadczenia usług żywieniowych opisanej w Załączniku nr 2 do umowy;
 - c) zmiana dotycząca przedmiotu zamówienia, jego zakresu, wynagrodzenia Wykonawcy, jego rozliczenia oraz obowiązków Wykonawcy – w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w chwili zawarcia umowy, a skutkujących koniecznością ograniczenia przez Zamawiającego zakresu zleconego przedmiotu zamówienia;
 - d) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych;
 - e) zmiany dotyczące terminów wykonania wydawanie posiłków – wynikające z czynników zewnętrznych, w przypadku, w którym nie ma możliwości dotrzymania przez Wykonawcę terminu wykonania przedmiotu zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego;
 - f) zmiany dotyczące zakresu przedmiotu zamówienia oraz wynagrodzenia – w przypadku, gdy wystąpi możliwość wykonania przedmiotu zamówienia w sposób inny od przewidzianego w SWZ, a zarazem korzystny dla Zamawiającego; nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SWZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - g) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym będzie to wynikało ze zmiany umowy dzierżawy i nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SWZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
 - h) zmiana dotycząca wykonania przedmiotu zamówienia – w przypadku wystąpienia okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach;
 - i) zmiany umowy są konieczne na skutek działania organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy;
 - j) wystąpią okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a w związku z nimi wystąpi konieczność wprowadzenia zmian do umowy, a zmiany te są korzystne dla Zamawiającego i zostaną zaakceptowane przez Wykonawcę;
 - k) Wykonawca zaproponuje obniżenie ceny lub wprowadzi upusty lub promocje cenowe zaakceptowane przez Zamawiającego,
 - l) w przypadku niewykorzystania całkowitej wartości przedmiotu Umowy, określonej w §9 ust. 7, do końca okresu obowiązywania Umowy, Umowa za obopólną zgodą może ulec przedłużeniu do wyczerpania limitu finansowego wynikającego z wartości przedmiotu Umowy, o ile będzie to korzystne dla Zamawiającego, nie dłużej jednak niż na **okres 5 miesięcy**,
 - m) zmiana umowy w przypadku wejścia w życie powszechnie obowiązujących przepisów realizujących dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2019/904 z dnia 5 czerwca 2019 roku. W sprawie zmniejszenia wpływu niektórych produktów z tworzyw sztucznych na środowisko, mających wpływ na koszt oraz sposób wykonywania zamówienia. Zmiana ta może dotyczyć wysokości wynagrodzenia Wykonawcy oraz sposobu wykonywania umowy,
 - n) nastąpi zmiana:
 - aa) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
 - bb) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - cc) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - dd) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych,

- jeżeli zmiana ta będzie miała wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, zmianie może ulec cena za przedmiot zamówienia, przy czym w przypadku punktu aa) zmiana stawki podatku od towarów i usług w zakresie usług, będących przedmiotem zamówienia, powoduje zmianę ceny brutto usług automatycznie z dniem wejścia w życie odpowiedniego aktu prawnego dotyczącego zmiany stawki podatku od towarów i usług i zostaje potwierdzona aneksem, zaś w pozostałych przypadkach wskazanych w punktach aa)-dd) o każdej planowanej zmianie cen Wykonawca obowiązany jest zawiadomić Zamawiającego na piśmie udokumentowując wpływ zmian przepisów na zmianę kosztów wykonania zamówienia przez Wykonawcę oraz na cenę w zawartej umowie o wykonanie usługi, a zmiana cen odbywa się na podstawie Aneksu do umowy z mocą obowiązywania od dnia wejścia w życie aktu prawnego wprowadzającego zmianę mającą wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, o ile Zamawiający uzna zmianę ceny za zasadną i udokumentowaną;

oraz w pozostałych wypadkach wskazanych w art. 455 ustawy Pzp, przy czym wszystkie zmiany w umowie zostają potwierdzone aneksem w formie pisemnej.

3. Zamawiający zgodnie z art. 439 ustawy Pzp ustala sposób wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia (waloryzacja wynagrodzenia) na poniższych zasadach:
- 1) przez „zmiany wysokości cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia” rozumie się zarówno wzrost cen lub kosztów jak i ich obniżenie, względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie;
 - 2) ceny materiałów lub kosztów muszą ulec zmianie o co najmniej 5% względem cen z dnia zawarcia umowy, aby zmiana mogła zostać wprowadzona (w przypadku kolejnych zmian liczone są ceny wg stanu na dzień poprzedniej zmiany wynagrodzenia);
 - 3) Wykonawca wnioskując o zmianę wynagrodzenia zobowiązany jest do:
 - a) przedstawienia szczegółowego wykazu materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, których zmiana ceny uzasadnia żądanie zmiany wynagrodzenia,
 - b) podania wskaźnika zmiany ceny materiałów lub kosztów, w szczególności wskaźnika ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego lub wskazania innej podstawy wykazującej zmianę wysokości cen,
 - c) wykazania wpływu zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia;
 - 4) za początkowy termin ustalenia zmiany ceny wynagrodzenia Wykonawcy uznaje się dzień zawarcia umowy;
 - 5) każda kolejna zmiana wynagrodzenia może zostać dokonana nie częściej niż po upływie 6 miesięcy od daty dokonania poprzedniej zmiany, a w przypadku pierwszej zmiany nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy;
 - 6) maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia wynosi 15% liczony od wartości pierwotnego wynagrodzenia;
 - 7) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli łącznie pełnione zostały warunki, o których mowa w art. 439 ust. 5 pkt 1 i 2 ustawy Pzp.
 - 8) Wykonawca zobowiązuje się do pisemnego poinformowania Zamawiającego o każdej propozycji zmiany umowy na podstawie niniejszego ustępu z załączeniem dokumentów potwierdzających wystąpienie przesłanek tam określonych z odpowiednim wyprzedzeniem.

§18

(Zabezpieczenie)

1. Dla zapewnienia należytego i zgodnego z umową wykonania usług ustala się **zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 2% ustalonej wartości umownej, co stanowi kwotę zł.**
2. Zgodnie z warunkami przetargu Wykonawca w dniu zawarcia umowy wnosi 100 % w/w zabezpieczenia w formie
3. Zwrot zabezpieczenia nastąpi w terminie 30 dni od daty wykonania całego zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należyte wykonane.
4. W przypadku, gdy środki zabezpieczenia nie wystarczą na pokrycie roszczeń Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia odpowiednich kwot z należności Wykonawcy.

§19

(Dane osobowe)

1. Zamawiający na podstawie przepisów dotyczących ochrony danych osobowych informuje, że Administratorem Danych Osobowych w stosunku do danych osobowych Wykonawcy przekazanych w ramach niniejszej umowy jest: Pomorskie Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o.o. z siedzibą w Sopocie, adres korespondencyjny wskazany na wstępie niniejszej umowy, adres kontaktowy email: iod@persopot.pl.
2. Dane osobowe Wykonawcy lub zidentyfikowanych lub możliwych do zidentyfikowania osób fizycznych przekazanych przez Wykonawcę będą przetwarzane przez Zamawiającego w celu wykonania niniejszej umowy, wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze Danych Osobowych oraz do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez Administratora zgodnie z art. 6 ust. 1 pkt b), c) i f) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych.
3. Dane osobowe Wykonawcy lub zidentyfikowanych lub możliwych do zidentyfikowania osób fizycznych przekazanych przez Wykonawcę będą przetwarzane przez Zamawiającego przez okres realizacji niniejszej umowy a następnie przez okres wymagany do rozliczenia wynagrodzenia związanego z wykonaniem tej umowy. Po tym okresie dane osobowe Wykonawcy lub zidentyfikowanych lub możliwych do zidentyfikowania osób fizycznych przekazanych przez Wykonawcę będą przetwarzane przez Zamawiającego wyłącznie do celów finansowo – księgowych i podatkowych lub ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń przez okres wymagany do wygaśnięcia zobowiązań podatkowych i cywilnych.
4. Dane osobowe Wykonawcy lub osób ujawnione przez Wykonawcę nie będą przekazywane do państwa trzeciego (poza teren Europejskiego Obszaru Gospodarczego), natomiast będą udostępniane innym odbiorcom uprawnionym do rozliczania i kontroli działalności Zamawiającego z zachowaniem obowiązujących przepisów prawa, podmiotom dofinansowującym projekty i zadania realizowane przez Zamawiającego, podmiotom świadczącym obsługę prawną Zamawiającego, bankom za pomocą których dokonywana jest płatność świadczeń wynikających z niniejszej umowy, firmie hostingowej dostarczającej usługi poczty elektronicznej na rzecz Zamawiającego, operatorom telekomunikacyjnym świadczącym usługi teleinformatyczne na rzecz Administratora Danych Osobowych.
5. Wykonawca lub osoby, których dane osobowe zostaną ujawnione przez Wykonawcę mają prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia z zastrzeżeniem przepisów Rozporządzenia, w tym art. 17 Rozporządzenia, ograniczenia ich przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania oraz prawo do przenoszenia danych.
6. Wykonawca lub osoby, których dane osobowe zostaną ujawnione przez Wykonawcę mają prawo wniesienia skargi do organu nadzoru gdy uzna, iż przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy dotyczące ochrony danych osobowych, w tym przepisy Rozporządzenia
7. W związku z powierzeniem przetwarzania danych pracowników Wykonawcy lub odpowiednio Podwykonawcy, zastosowanie mieć będzie Załącznik nr 3 - Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych Zamawiającemu.

§20

(Właściwość miejscowa)

1. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze negocjacji, a w przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia, sprawy sporne będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Bez pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności wynikających z przedmiotowej umowy na osobę trzecią.
3. W sprawach nie uregulowanych w umowie będą miały zastosowanie przepisy:
 - a) ustawy Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz.U. z 2024 r., poz. 1320 z późn. zm.),
 - b) Kodeksu Cywilnego.
4. Pomorskie Centrum Reumatologiczne im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, 81-759 Sopot oświadcza, iż posiada status dużego przedsiębiorcy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1790).
5. W przypadku, gdyby którekolwiek z postanowień niniejszej umowy okazało się nieważne, bezskuteczne lub niewiążące, nie wpływa to na ważność pozostałych postanowień. Strony zobowiązują się do niezwłocznego zastąpienia takich postanowień nowymi, ważnymi postanowieniami, które w możliwie największym stopniu realizują cel gospodarczy pierwotnych zapisów.

§21

(Ilość egzemplarzy)

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- załącznik nr 1 – Szczegółowy opis świadczenia usług żywieniowych
- załącznik nr 2 – Koncepcja świadczenia usług żywieniowych
- załącznik nr 3 – Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych Zamawiającemu

Załącznik nr 3 do umowy

Umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych – dotyczy Umowy (WZÓR)

zawarta r. w Sopocie pomiędzy:

1/ **Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie** przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, 81-759 Sopot, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk – Północ w Gdańsku VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000684944, NIP 5851479028, REGON: 192587795, kapitał zakładowy 85.800.000,00 zł – opłacony w całości, reprezentowaną przez:

- p.

zwaną dalej „**Podmiotem przetwarzającym**” lub „**Zamawiającym**”,

a

2/.....,

ul., wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez w pod numerem KRS, NIP:, REGON:, reprezentowaną przez:

-.

zwanym dalej „**Administratorem danych**”

zwane dalej łącznie „**Stronami**”, a każda z osobna „**Stroną**”

§1

Przedmiot umowy oraz zakres, cel i charakter przetwarzania danych osobowych

1. W związku z zawartą pomiędzy Stronami umową Nr z dnia r. o kompleksową usługę żywienia (zwaną dalej „umową podstawową”), na podstawie której Podmiot przetwarzający dokonuje kontroli realizacji §11 umowy podstawowej w zakresie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (j.t Dz.U. z 2023 r., poz. 1465, z późn. zm.), tj. czynności pracowników fizycznych wykonujących bezpośrednio usługę żywienia. Administrator danych powierza Podmiotowi przetwarzającemu, w trybie art. 28 ust. 3 rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Unii Europejskiej 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. U. UE. L. z 2016 r. Nr 119, str. 1) (zwanego w dalszej części „Rozporządzeniem”), czynności związane z przetwarzaniem danych osobowych wskazanych w ust. 5 i 6 niniejszego paragrafu do przetwarzania.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone mu dane osobowe zgodnie z niniejszą umową, Rozporządzeniem, ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (j.t. Dz.U. z 2019r. poz. 1781) (zwaną w dalszej części Ustawą) oraz innymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego, które chronią prawa osób, których dane dotyczą.
3. Celem powierzenia przetwarzania danych osobowych jest realizacja Umowy podstawowej. Zakres powierzonych czynności przetwarzania obejmuje:
 - a) odbieranie oświadczeń, czy przy danym etapie prac odbywały się czynności wskazane w §11 ust. 1 umowy podstawowej i że te czynności wykonywały osoby zatrudnione na umowę o pracę, listy osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę z podaniem stanowisk, okresów trwania umów o pracę i zakresu ich obowiązków,
 - b) kontrolowanie wypełniania przez Wykonawcę wymogu wskazanego w §11 ust. 1 umowy podstawowej w całym okresie obowiązywania umowy.
4. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się przetwarzać powierzone dane osobowe jedynie w celu i zakresie określonych odpowiednio w ust. 3.
5. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do przetwarzania danych osobowych następujących kategorii osób, których dane dotyczą: Pracownicy Administratora danych lub odpowiednio jego podwykonawców oraz pozostałe osoby wykonujące bezpośrednio usługę żywienia (kucharze, pomoce kuchenne, itp.) tj. pracę pracowników fizycznych, związanych bezpośrednio z wykonywaniem usług żywienia na podstawie umowy nr z dnia przetwarzane są dane osobowe osób fizycznych, od których zbierane są dane osobowe w zakresie: imię i nazwisko, zatrudnienie na umowę o pracę, stanowisko, zakres obowiązków, okres trwania umowy o pracę.

6. Podmiot przetwarzający ma prawo wykonywać na powierzonych mu danych jedynie operacje związane z kontrolą realizacji § 11 umowy podstawowej. Przetwarzanie danych osobowych przez Podmiot przetwarzający odbywać się będzie w formie papierowej, elektronicznej przy wykorzystaniu systemów informatycznych oraz ewentualnie poczty elektronicznej.
7. Administrator danych powierza Podmiotowi przetwarzającemu do przetwarzania dane osobowe na podstawie niniejszej umowy nie dłużej niż na czas trwania Umowy podstawowej.

§2

Obowiązki podmiotu przetwarzającego

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 Rozporządzenia.
2. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do nadania upoważnień do przetwarzania danych osobowych wszystkim osobom, które będą przetwarzały powierzone dane w celu realizacji niniejszej umowy.
4. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się zapewnić zachowanie w tajemnicy, (o której mowa w art. 28 ust 3 pkt b Rozporządzenia) przetwarzanych danych przez osoby, które upoważnia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy, zarówno w trakcie zatrudnienia ich w Podmiocie przetwarzającym, jak i po jego ustaniu.
5. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji osób, które zostały przez niego upoważnione do przetwarzania danych osobowych.
6. Podmiot przetwarzający po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem zwraca Administratorowi danych wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba że prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego nakazują przechowywanie danych osobowych.
7. Podmiot przetwarzający dokona usunięcia danych osobowych niezwłocznie po zakończeniu wykonywania czynności mających na celu konserwację, serwis lub naprawę dostarczonego sprzętu medycznego.
8. Podmiot przetwarzający zobowiązany jest do udzielenia Administratorowi danych pomocy organizacyjnej, technicznej i innej wymaganej, aby Administrator danych w niezbędnym zakresie mógł wywiązać się z obowiązku odpowiadania na pytania osoby, której dane dotyczą oraz wywiązywania się z obowiązków określonych w art. 32-36 Rozporządzenia.
9. Podmiot przetwarzający po stwierdzeniu podejrzenia naruszenia przepisów dotyczących ochrony danych osobowych bez zbędnej zwłoki zgłasza je Administratorowi danych nie później niż w ciągu 36 godzin od ujawnienia podejrzenia naruszenia na adres poczty elektronicznej: iod@persopot.pl

§3

Prawo kontroli

1. Administrator danych zgodnie z art. 28 ust. 3 pkt h) Rozporządzenia ma prawo kontroli, czy środki zastosowane przez Podmiot przetwarzający przy przetwarzaniu i zabezpieczeniu powierzonych danych osobowych spełniają postanowienia umowy.
2. Administrator danych realizować będzie prawo kontroli w godzinach pracy Podmiotu przetwarzającego i z minimum trzydniowym jego uprzedzeniem.
3. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli w terminie wskazanym przez Administratora danych nie dłuższym niż 14 dni.
4. Podmiot przetwarzający udostępnia Administratorowi wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 Rozporządzenia.

§4

Dalsze powierzenie danych do przetwarzania

1. Podmiot przetwarzający może powierzyć dane osobowe objęte niniejszą umową do dalszego przetwarzania podwykonawcom jedynie w celu wykonania niniejszej umowy i umowy podstawowej po uzyskaniu uprzedniej pisemnej zgody Administratora danych.
2. Podmiot przetwarzający informuje Administratora danych o wszelkich zamierzonych zmianach dotyczących dodania lub zastąpienia innych podmiotów przetwarzających, dając tym samym możliwość wyrażenia sprzeciwu wobec takich zmian.
3. Przekazanie powierzonych danych do państwa trzeciego może nastąpić jedynie na pisemne polecenie Administratora danych chyba, że obowiązek taki nakłada na Podmiot przetwarzający prawo Unii lub prawo państwa członkowskiego, któremu podlega Podmiot przetwarzający. W takim przypadku przed rozpoczęciem przetwarzania Podmiot przetwarzający informuje Administratora danych o tym obowiązku prawnym, o ile prawo to nie zabrania udzielania takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.

4. Podwykonawca, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu będzie spełniać te same gwarancje i obowiązki, jakie zostały nałożone na Podmiot przetwarzający w niniejszej umowie.

§5

Okres trwania umowy i usunięcie danych

1. Umowa została zawarta na czas obowiązywania Umowy podstawowej z zastrzeżeniem terminów usunięcia danych wskazanych poniżej.

2. Z chwilą rozwiązania niniejszej umowy Podmiot przetwarzający nie ma prawa do dalszego przetwarzania powierzonych danych i jest zobowiązany:

a) na żądanie Administratora danych do zwrotu danych lub przekazania kopii zgromadzonych w trakcie trwania niniejszej umowy lub usunięcia wszelkich istniejących kopii danych, chyba że Administrator danych postanowi inaczej lub prawo Unii Europejskiej lub prawo państwa członkowskiego nakazują dalsze przechowywanie danych,

b) do usunięcia danych i poinformowania Administratora danych w formie pisemnej i elektronicznej o dacie i sposobie, w jaki usunięto dane,

3. Podmiot przetwarzający, niezależnie od obowiązku z §2 ust. 7 niniejszej umowy, dokona usunięcia wszystkich pozyskanych danych osobowych po upływie 4 lat od daty zakończenia, wygaśnięcia lub rozwiązania Umowy Podstawowej, chyba że Administrator danych poleci mu to uczynić wcześniej.

§6

Zasady zachowania poufności

1. Podmiot przetwarzający zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji, danych, materiałów, dokumentów i danych osobowych otrzymanych od Administratora danych i od współpracujących z nim osób oraz danych uzyskanych w jakikolwiek inny sposób, zamierzony czy przypadkowy w formie ustnej, pisemnej lub elektronicznej („dane poufne”).

2. Podmiot przetwarzający oświadcza, że w związku ze zobowiązaniem do zachowania w tajemnicy danych poufnych nie będą one wykorzystywane, ujawniane ani udostępniane bez pisemnej zgody Administratora danych w innym celu niż wykonanie niniejszej umowy, chyba że konieczność ujawnienia posiadanych informacji wynika z obowiązujących przepisów prawa lub niniejszej umowy.

3. Zobowiązanie do zachowania poufności trwa przez cały okres obowiązywania Umowy podstawowej oraz po upływie okresu przedawnienia roszczeń wynikających z tej umowy.

§7

Postanowienia końcowe

1. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą miały przepisy Kodeksu cywilnego, Rozporządzenia i Ustawy.

3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy strony zobowiązują się w pierwszej kolejności rozwiązywać polubownie, a w razie nie osiągnięcia porozumienia, poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego rzeczowo dla siedziby Administratora danych.

4. Umowa niniejsza została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednej dla każdej ze stron.

Administrator danych

Podmiot przetwarzający

WZÓR UMOWY DZIERŻAWY

UMOWA DZIERŻAWY NR 2B – PN – 25 - PROJEKT

zawarta w dniu 2025 roku w Sopocie pomiędzy:

1/ **Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o.o. z siedzibą w Sopocie** przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, 81-759 Sopot, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk – Północ w Gdańsku VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000684944, NIP 5851479028, REGON: 192587795, kapitał zakładowy 85.800.000,00 zł – opłacony w całości, zwaną dalej **WYDZIERŻAWIAJĄCYM**, reprezentowaną przez:

- p.

a:

2/..... z siedzibą w (wpisaną do prowadzonego przez pod numerem), NIP:, REGON:, zwaną dalej **DZIERŻAWCĄ**, reprezentowaną przez:

- p.

- o następującej treści:

PRZEDMIOT I CEL UMOWY

§1

1. WYDZIERŻAWIAJĄCY oświadcza, że na podstawie umowy przeniesienia własności z dnia 21 czerwca 2017 r. (Rep. A Nr 4546/2017) przysługuje mu prawo własności nieruchomości, obejmującej zabudowane działki nr 198/1 o powierzchni 76 m², działki nr 198/2 o powierzchni 2 m² i działki nr 197/1 o powierzchni 1279 m², położonej w Sopocie ul. Grunwaldzkiej 1-3, dla której Sąd Rejonowy w Sopocie Wydział Ksiąg Wieczystych prowadzi księgę wieczystą KW GD1S/00006524/5.
2. Przedmiotem dzierżawy jest następująca część wyżej opisanej nieruchomości w postaci pomieszczeń kuchni szpitalnej wraz z zapleczem zlokalizowane na parterze w budynku Pawilonu II w Sopocie przy ul. Grunwaldzkiej 1-3, które posiadają wejście od strony Parku obok deptaka prowadzącego na sopockie moło, o łącznej powierzchni 119,4 m².
3. Szczegółowy opis przedmiotu dzierżawy nieruchomości wraz z rzutami zawiera Załącznik o numerze 1 do niniejszej umowy.
4. Dzierżawa, o której mowa w ust. 2 związana jest ze świadczeniem na rzecz WYDZIERŻAWIAJĄCEGO kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o.o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni (CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55322000-3 Usługi gotowania posiłków, 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków) i odbywa się na zasadach określonych w niniejszej umowie, Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu nr 2-PN-25, ofercie DZIERŻAWCY złożonej w postępowaniu przetargowym nr 2-PN-25 oraz innych dokumentów sporządzonych w związku ze wskazanym powyżej postępowaniem.
5. Przekazanie przedmiotu dzierżawy następuje na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
6. DZIERŻAWCA oświadcza, że stan techniczny, faktyczny i prawny przedmiotu dzierżawy jest mu znany i nie zgłasza do niego żadnych zastrzeżeń.

§2

1. DZIERŻAWCA w oparciu o dzierżawioną bazę WYDZIERŻAWIAJĄCEGO zobowiązuje się świadczyć usługi żywieniowe wyłącznie WYDZIERŻAWIAJĄCEMU i jego pacjentom, na zasadach określonych w niniejszej umowie dzierżawy.
2. DZIERŻAWCA oświadcza, że dokonał należytego sprawdzenia faktycznych i prawnych warunków przedmiotu dzierżawy oraz podejmuje się w stosunku do dzierżawionego mienia wywiązać się ze wszystkich zobowiązań wynikających z niniejszej umowy.

OBOWIĄZKI DZIERŻAWCY

§3

1. DZIERŻAWCA zobowiązuje się wykorzystywać przedmiot dzierżawy do celu określonego w §1 ust. 4 umowy oraz nie udostępniać do korzystania z przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej (poddzierżawa, podnajem, użyczenie) lub zmiany substancji przedmiotu dzierżawy bez pisemnej zgody WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.

2. DZIERŻAWCA zobowiązuje się przestrzegać obowiązujących przepisów, w szczególności: o ochronie zabytków i środowiska, w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych, przepisów o ochronie mienia i sanitarnych - w pomieszczeniach stanowiących przedmiot dzierżawy i terenie przyległym.
3. DZIERŻAWCA zobowiązuje się do ochrony dzierżawionego mienia we własnym zakresie, a także do należytego zabezpieczenia tego mienia. WYDZIERŻAWIAJĄCY nie ponosi żadnej odpowiedzialności za mienie znajdujące się w dzierżawionych pomieszczeniach, które zabezpiecza we własnym zakresie i na swój koszt DZIERŻAWCA.
4. DZIERŻAWCA ponosi pełną i wyłączną odpowiedzialność za szkody wyrządzone WYDZIERŻAWIAJĄCEMU oraz osobom trzecim wynikające z prowadzonej działalności, a nadto ponosi odpowiedzialność cywilną za szkody powstałe na skutek niewłaściwego wykonywania niniejszej umowy i w tym zakresie DZIERŻAWCA zobowiązany jest ubezpieczyć się na własny koszt od wszelkich ryzyk przez cały okres obowiązywania umowy, w tym ubezpieczyć wykonywane roboty budowlane. DZIERŻAWCA zobowiązany jest również ubezpieczyć na własny koszt przedmiot dzierżawy od ognia, kradzieży i innych zdarzeń losowych przez cały okres obowiązywania umowy. DZIERŻAWCA zobowiązuje się przedstawić WYDZIERŻAWIAJĄCEMU w terminie 3 dni od daty wezwania przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO dowody ubezpieczenia, pod rygorem odstąpienia przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO od umowy.
5. DZIERŻAWCA odpowiada na zasadach określonych w ustępie 4 za szkody spowodowane przez osoby korzystające z jego działalności, jak za swoje własne.
6. DZIERŻAWCA zobowiązuje się do ponoszenia (niezależnie od zapłaty czynszu wskazanego w §4 ust. 1 niniejszej umowy) opłat za media, w sposób określony w §4 niniejszej umowy.
7. DZIERŻAWCA we własnym zakresie zorganizuje pojemniki na odpady i zawrze umowę na wywóz wytworzonych przez siebie odpadów (nieczystości), w tym odpady pokonsumpcyjne z firmą sanitarno-porządkową. WYDZIERŻAWIAJĄCY wskaże DZIERŻAWCY miejsce na składowanie pojemników.
8. W czasie trwania umowy DZIERŻAWCA zobowiązany jest utrzymywać przedmiot dzierżawy w należytych stanie, dokonywać we własnym zakresie i na swój koszt konserwacje i naprawy, przeglądy serwisowe urządzeń i maszyn oraz remonty bieżące przedmiotu dzierżawy, a także ponosić nakłady połączone ze zwykłym ich użytkowaniem.
9. DZIERŻAWCA zobowiązany do wykonywania okresowych przeglądów budowlanych i technicznych przedmiotu dzierżawy zgodnie z przepisami, w tym badanie skuteczności zerowania oraz rezystancji izolacji przewodów elektrycznych, czyszczenie przewodów wentylacyjnych oraz przekazywania WYDZIERŻAWIAJĄCEMU kopii protokołów przeglądów.
10. DZIERŻAWCY nie wolno przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez zgody WYDZIERŻAWIAJĄCEGO wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
11. DZIERŻAWCA zobowiązuje się do utrzymania porządku, czystości i estetyki w obrębie przedmiotu dzierżawy oraz na terenie przyległym obejmującym pas o szerokości co najmniej 1,5 m.
12. DZIERŻAWCA winien dostosować przedmiot dzierżawy do swoich potrzeb na własny koszt. Szczegółowy zakres ewentualnej adaptacji, tj. ewentualnych prac remontowo-budowlanych mający na celu dostosowanie przedmiotu dzierżawy do potrzeb DZIERŻAWCY musi być zgodny z przepisami Prawa budowlanego, ustawy o ochronie zabytków, a także zgodny z innymi stosownymi przepisami, w tym ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz.U. z 2024 r., poz. 799 ze zm.) i aktów do niej wykonawczych i Koncepcją świadczenia usług żywieniowych oraz podlega zatwierdzeniu przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO. W takim przypadku DZIERŻAWCA zobowiązany jest do przedstawienia WYDZIERŻAWIAJĄCEMU wszelkich dokumentów związanych z adaptacją lub wprowadzanymi zmianami, w tym koncepcji adaptacji przedmiotu dzierżawy zawierającej minimum: planowany przedmiot i zakres prac adaptacyjno – modernizacyjnych, wysokość oraz rodzaj zamierzonych nakładów przeznaczonych na planowany zakres prac, wszelkich projektów budowlano-wykonawczych, technologicznych, dokumentacji powykonawczych, itp.
13. Niezależnie od obowiązku wskazanego ust. 12 również wprowadzenie innych przeróbek w przedmiocie dzierżawy, nowych rozwiązań technologicznych, a także doposażenie kuchni oraz pomieszczeń restauracyjnych w sprzęt niezbędny do prawidłowego funkcjonowania wymaga uzyskania pisemnej akceptacji WYDZIERŻAWIAJĄCEGO. Wszystkie koszty związane ze wskazanymi adaptacjami, w tym projektami, uzyskaniem stosownych zezwoleń i uzgodnień, a także robotami budowlanymi i uzyskaniem pozwoleń na użytkowanie ponosi DZIERŻAWCA.
14. Po zakończeniu obowiązywania umowy inwestycja, o których mowa w punkcie 12 i 13, wniesione przez DZIERŻAWCĘ i poniesione w związku z adaptacją lub modernizacją kuchni lub pozostałych

- dzierżawionych pomieszczeń przechodzą na rzecz WYDZIERŻAWIAJĄCEGO, bez konieczności zwrotu przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO jakichkolwiek nakładów DZIERŻAWCY.
15. DZIERŻAWCA jest zobowiązany do dostarczenia projektu budowlanego wraz z projektami branżowymi, na podstawie których zamierza wykonywać przebudowę lokalu oraz umożliwi nadzór nad pracami adaptacyjno-remontowymi przez wyznaczone przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO osoby.
 16. Po wykonaniu prac adaptacyjno-modernizacyjnych DZIERŻAWCA winien doprowadzić teren prac oraz teren przyległy do należytego stanu, w tym posprzątać i usunąć ewentualne szkody wynikłe z przeprowadzanych prac, w szczególności w razie naruszenia stanu lub kolorystyki elewacji zewnętrznej, DZIERŻAWCA winien doprowadzić stan elewacji i jej kolorystykę do jednolitej formy.
 17. Po zakończeniu prac adaptacyjnych DZIERŻAWCA na swój koszt wykona zgodnie z Prawem budowlanym projekt powykonawczy wraz z inwentaryzacją powykonawczą dzierżawionego lokalu i przekaże je WYDZIERŻAWIAJĄCEMU w formie papierowej i elektronicznej.
 18. Odbiór zrealizowanych prac od DZIERŻAWCY przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO nastąpi protokolarnie. Wykonanie tych prac musi zostać potwierdzone kosztorysem powykonawczym sporządzonym przez DZIERŻAWCĘ, który winien odpowiadać minimalnie zakresem i wysokością zgodnie z ust. 12 niniejszego §.
 19. DZIERŻAWCA ma obowiązek zgłoszenia gotowości do odbioru wykonanych prac adaptacyjnych w terminie do 3 dni przed datą ich odbioru.
 20. W wypadku niezrealizowania przez DZIERŻAWCĘ obowiązku, o którym mowa w ustępie 18 i 19, WYDZIERŻAWIAJĄCY jest uprawniony do obciążania DZIERŻAWCY karą umowną w wysokości 1% łącznego miesięcznego czynszu za przedmiot dzierżawy określonego w §4 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy rozpoczęty tydzień opóźnienia w przekazaniu w/w dokumentów, liczony od upływu 7 dnia od daty wezwania skierowanego do DZIERŻAWCY o przekazanie w/w dokumentów.
 21. Strony ustalają, że wszelkie ewentualne nakłady poniesione przez DZIERŻAWCĘ na przedmiot dzierżawy stają się własnością WYDZIERŻAWIAJĄCEGO, a DZIERŻAWCA zrzeka się dochodzenia ich zwrotu w czasie obowiązywania umowy i po jej zakończeniu.
 22. Poza adaptacjami wskazanymi w ustępie 12 i 13 niniejszego paragrafu, przedmiot dzierżawy użytkowany będzie przez DZIERŻAWCĘ bez prawa dokonywania istotnych zmian w jego substancji bez uzyskania zezwolenia WYDZIERŻAWIAJĄCEGO. Ewentualne, planowane przez DZIERŻAWCĘ adaptacje, modernizacje lub remonty wymagają każdorazowo opracowania dokumentacji technicznej i jej uzgodnienia z WYDZIERŻAWIAJĄCYM, a także wymagają pisemnej zgody wyrażonej w przewidzianej prawem formie oraz określenia warunków ich wykonania.
 23. DZIERŻAWCA zobowiązuje się we własnym zakresie uzyskać wszelkie uzgodnienia, pozwolenia i koncesje właściwych organów, wynikające z przepisów związanych z prowadzoną działalnością w przedmiocie dzierżawy.
 24. DZIERŻAWCA zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia WYDZIERŻAWIAJĄCEGO w formie pisemnej o wynikach kontroli uprawnionych organów i stwierdzonych nieprawidłowościach dotyczących przedmiotu dzierżawy.
 25. DZIERŻAWCA zobowiązuje się do zapewnienia przedstawicielom WYDZIERŻAWIAJĄCEGO wstępu do budynku i znajdującym się w nim pomieszczeń stanowiących przedmiot dzierżawy w celu przeprowadzenia kontroli. WYDZIERŻAWIAJĄCY poinformuje DZIERŻAWCĘ o planowanym terminie wstępu na teren przedmiotu dzierżawy z minimum 1 (słownie: jedno) dniowym wyprzedzeniem.
 26. W całym okresie trwania umowy DZIERŻAWCA zapewnia niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz innych naczyń do podawania posiłków (kubki, talerze głębokie, płytkie i deserowe, termosy, naczynia jednorazowego użytku).
 27. Uzupełnianie wyposażenia leży po stronie DZIERŻAWCY.
 28. WYDZIERŻAWIAJĄCY zapewni 1 miejsce postojowe na samochód DZIERŻAWCY. WYDZIERŻAWIAJĄCY nie zapewnia miejsc postojowych dla klientów. Dla samochodów dostawczych możliwy będzie wjazd jedynie na podwórkę przy portierni WYDZIERŻAWIAJĄCEGO na czas rozładunku – maksymalnie do 30 minut i tylko w godzinach porannych do 7.30 rano i popołudniowych po 15.00.

ZASADY PŁATNOŚCI

§4

1. Z tytułu dzierżawy części nieruchomości opisanej w § 1 ust. 2 i 3 niniejszej Umowy DZIERŻAWCA płacić będzie WYDZIERŻAWIAJĄCEMU miesięczny czynsz: w wysokości zł (słownie: złotych) plus należny podatek VAT.
Stawka czynszu za dzierżawioną powierzchnię na dzień zawarcia niniejszej umowy zawarta jest w załączniku Nr 1 do niniejszej umowy.

2. Czynsz płatny z góry w terminie do 10 (słownie: dziesiątego) dnia każdego miesiąca.
 3. W przypadku nieotrzymania faktury VAT za dany okres, DZIERŻAWCA zobowiązany jest zgłosić ten fakt WYDZIERŻAWIAJĄCEMU w formie pisemnej najpóźniej do 5-go dnia miesiąca, w którym upływa termin płatności faktury. Brak zgłoszenia oznacza, że faktura została doręczona.
 4. Kwota czynszu dzierżawnego nie zawiera opłat za:
 - a) dostawę wody i odprowadzanie ścieków,
 - b) dostawę energii cieplnej,
 - c) dostawę energii elektrycznej,
 - d) dostawę gazu,
 - e) wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych lub podobnych do komunalnych,
 - f) odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów innych niż komunalne (niebezpieczne lub inne niż niebezpieczne) lub podobne do komunalnych,
 - g) telefony.
 5. Odnośnie płatności za usługi i dostawy mediów:
 - a) **ciepła woda** nie jest dostarczana – lokal posiada własne urządzenia do wytwarzania c.w.u., tj. dwa podgrzewacze elektryczne (bojlery elektryczne) o pojemności 140l każdy,
 - b) **zimna woda** dostarczana będzie przez Zamawiającego, opomiarowana licznikiem – utworzono licznik, który zasila dwa lokale (restaurację i kuchnię). Dzierżawca na swój koszt będzie musiał zamontować podlicznik rejestrujący zużycie zimnej wody na instalacjach zasilających kuchnię. Opłata za zimną wodę naliczana będzie wg wskazań tego podlicznika wg cen ustalonych przez dostawcę AQUA Sopot.
 - c) **centralne ogrzewanie** – opłata za CO (dostawa energii cieplnej) naliczana będzie ryczałtem wg następującego wyliczenia: 119,40 m² powierzchnia całkowita, 44,17 m² – powierzchnia realnie ogrzewana to: szatnia i toaleta personelu, biuro, zmywalnia, rozdzielnia, przygotowalnia i przedsionek. W pomieszczeniach: kuchni, ciągu komunikacyjnego, komory chłodniczej, komory mroźniczej i w magazynie nie ma potrzeby funkcjonowania centralnego ogrzewania. 44,17 m² pomnożone przez kwotę wyliczaną co miesiąc na podstawie całej faktury za gaz i odpowiednich wskaźników (w styczniu 2025r. stawka wyniosła 61,05 zł/ 1m² netto, tj. ok. 2.687 zł plus należny podatek VAT), płatne w sezonie grzewczym tj. od 1 września do 30 kwietnia każdego roku.
 - d) **energia elektryczna** - opomiarowana licznikiem – utworzono nowy PPE, który zasila dwa lokale (restaurację i kuchnię). Dzierżawca na swój koszt będzie musiał zamontować podlicznik rejestrujący zużycie energii elektrycznej na instalacjach zasilających kuchnię.
 - e) **gaz** – oddzielny punkt poboru, opomiarowany bezpośrednim licznikiem, oddzielny punkt poboru, dostarczany przez Zamawiającego, według stawki zewnętrznego dostawcy. Cała wartość otrzymanej faktury jest refakturowana na Dzierżawcę.
 - f) **systemy ppoż** – nadzór systemów ppoż zgodnie z aktualnymi umowami z firmami Orange i Supon (monitoring pożarowy - oobecnie 23,04 zł/m-c brutto, oraz za przeglądy i konserwację systemów PPOŻ obecnie 156,27 zł/kwartał brutto)
 6. DZIERŻAWCA jest zobowiązany udostępnić przedmiot dzierżawy w celu dokonania odczytów liczników przez przedstawicieli WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.
 7. Płatności dotyczące opomiarowanych mediów dostarczanych przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO DZIERŻAWCA winien płacić przelewem na rachunek bankowy wskazany na fakturze w terminie 10 (słownie: dziesięciu) dni od daty wystawienia faktury przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.
 8. W przypadku dostawy pozostałych, aniżeli wskazane w ust. 6, mediów DZIERŻAWCA będzie zobowiązany do zawarcia umów z podmiotami świadczącymi usługi lub dostawy.
 9. Za datę zapłaty uważa się datę wpływu należności na rachunek bankowy WYDZIERŻAWIAJĄCEGO wskazany na fakturze.
 10. W przypadku nieterminowego uiszczenia zapłaty, WYDZIERŻAWIAJĄCY naliczy odsetki ustawowe za okres opóźnienia w terminie płatności.
 11. Strony oświadczają, że są płatnikami podatku VAT o numerze identyfikacyjnym NIP: WYDZIERŻAWIAJĄCY: 585-14-79-028, DZIERŻAWCA: i numerze ewidencyjnym REGON: WYDZIERŻAWIAJĄCY: 192587795, DZIERŻAWCA:, który upoważnia WYDZIERŻAWIAJĄCEGO do wystawiania faktur VAT bez jego podpisu.
 12. WYDZIERŻAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo do corocznej waloryzacji stawek:
- A. Czynszu:**
- a) stosownie do wysokości wzrostu rocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego przez Prezesa GUS na dzień 1 stycznia - bez konieczności sporządzania aneksu. O zmianie wysokości stawki czynszu WYDZIERŻAWIAJĄCY każdorazowo zawiadomi DZIERŻAWCĘ w

formie adnotacji na fakturze. Zmiana stawek czynszu dokonywana będzie do końca stycznia każdego roku z ważnością obowiązywania od 1 stycznia. Pierwsza waloryzacja czynszu nastąpi w 2026 roku. Niezależnie od powyższych zapisów WYDZIERŻAWIAJĄCY zastrzega sobie możliwość renegotjowania umowy w zakresie wysokości czynszu w przypadku znacznego wzrostu rynkowych cen czynszów dzierżawnych za podobne lokale w lokalizacji Sopot w czasie trwania umowy.

b) w przypadku wprowadzenia nowych obciążeń publiczno-prawnych – w tym podatku katastralnego.

B. Opłat za świadczenia dodatkowe określone w §4 ust. 6 niniejszej umowy. Koszty eksploatacji wymienione w §4 ust. 6 niniejszej umowy będą ulegać zmianie w przypadku i stosownie do zmian cen jednostkowych tych kosztów, których wysokość jest niezależna od WYDZIERŻAWIAJĄCEGO. O zaistniałej zmianie WYDZIERŻAWIAJĄCY powiadomi pisemnie DZIERŻAWCĘ.

14. Czynsz i opłaty za świadczenia dodatkowe podwyższone z przyczyn określonych w pkt 13A i 13B obowiązują DZIERŻAWCĘ od daty wprowadzenia zmiany przez uprawniony podmiot, bez konieczności sporządzania aneksu, na podstawie pisemnego zawiadomienia WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.

15. DZIERŻAWCĘ obciążają dodatkowo wszelkie opłaty związane z podatkiem od nieruchomości, stosownie do powierzchni dzierżawionych pomieszczeń.

CZAS TRWANIA UMOWY

§5

Umowa zostaje zawarta na czas określony z mocą obowiązującą od dnia 01.06.2025 r. do dnia 31.05.2029 r. (4 lata).

WARUNKI ROZWIĄZANIA UMOWY

§6

1. WYDZIERŻAWIAJĄCY zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w następujących przypadkach:

- a) zalegania dłużej niż 30 dni z zapłatą należnego czynszu lub opłat określonych w § 4 ust.6 niniejszej umowy,
- b) odmowy lub braku zapłaty dokonanej zgodnie z § 4 podwyżki czynszu oraz opłat za świadczenia dodatkowe,
- c) niezgodnej z umową eksploatacji przedmiotu dzierżawy, w szczególności eksploatacji niezgodnej z wymogami WYDZIERŻAWIAJĄCEGO, określonymi w szczegółowym opisie przedmiotu dzierżawy stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej umowy lub niezgodnej z § 2 ust. 1 niniejszej umowy,
- d) nie wykonywania obowiązku utrzymania przedmiotu dzierżawy w należytych stanie,
- e) udostępnienia do korzystania z przedmiotu dzierżawy osobie trzeciej lub zmiany substancji przedmiotu dzierżawy bez zgody WYDZIERŻAWIAJĄCEGO,
- f) nie przedstawienia dowodu ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy lub dowodu poddania się rygorowi, o którym mowa w § 8 niniejszej umowy.

2. WYDZIERŻAWIAJĄCY jest uprawniony do wcześniejszego wypowiedzenia umowy z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia w wypadku, gdy przedmiot dzierżawy stanie się potrzebny do realizacji celów statutowych WYDZIERŻAWIAJĄCEGO. Wypowiedzenie winno być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

3. Niniejsza umowa dzierżawy ulega rozwiązaniu w wypadku rozwiązania lub wygaśnięcia umowy na realizację świadczenia usług żywieniowych zawartej pomiędzy WYDZIERŻAWIAJĄCYM i DZIERŻAWCĄ, w terminie rozwiązania lub wygaśnięcia tej umowy.

4. W przypadku wypowiedzenia, rozwiązania lub odstąpienia od niniejszej umowy – DZIERŻAWCA jest zobowiązany do opuszczenia przedmiotu dzierżawy, jego przekazania w stanie nie pogorszonym ponad normalne techniczne zużycie i umożliwiającym dalszą jego eksploatację, rozliczenia się z WYDZIERŻAWIAJĄCYM oraz usunięcia wszelkich znajdujących się urządzeń i rzeczy stanowiących jego własność w terminie 7 dni bez odrębnego wezwania, a na żądanie WYDZIERŻAWIAJĄCEGO również do przywrócenia stanu poprzedniego, jednakże nie później niż do dnia 31.05.2029 r.

5. W przypadku demontażu urządzeń, instalacji, mebli czy okładzin ściennych, a które są własnością DZIERŻAWCY po zakończeniu umowy lub jej rozwiązaniu, DZIERŻAWCA zobowiązany jest do naprawy ścian i podłóg oraz pomalowania ścian na kolor wskazany przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO farbą emulsyjną w terminie wskazanym w ustępie 4.

6. W razie nieopuszczenia przedmiotu dzierżawy w tym terminie WYDZIERŻAWIAJĄCY obciąży DZIERŻAWCĘ opłatą w wysokości dwukrotnej stawki czynszu miesięcznie proporcjonalnie do czasu całkowitego opuszczenia przedmiotu dzierżawy wraz z opłatami eksploatacyjnymi.

7. Strony zgodnie stanowią, iż DZIERŻAWCY nie przysługuje zwrot poniesionych nakładów na remonty, modernizację, adaptację lub przystosowanie przedmiotu dzierżawy. DZIERŻAWCA zrzeka się wszelkich roszczeń wobec WYDZIERŻAWIAJĄCEGO w zakresie zwrotu poniesionych wydatków.

8. WYDZIERŻAWIAJĄCY jest uprawniony do naliczenia DZIERŻAWCY kar umownych za rozwiązanie niniejszej umowy przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO z przyczyn leżących po stronie DZIERŻAWCY lub odstąpienie od niniejszej umowy lub umowy o kompleksową usługę żywienia przez DZIERŻAWCĘ w wysokości 30.000,00 zł (słownie: trzydzieści tysięcy złotych).
9. WYDZIERŻAWIAJĄCY ma prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

POSTANOWIENIA DODATKOWE

§7

1. W przypadku:

a/ wykonywania przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO prac budowlanych powodujących okresowe zawieszenie prowadzonej przez DZIERŻAWCĘ działalności,
b/ usuwania skutków awarii, klęsk żywiołowych, wydarzeń i katastrof powodujących okresowe zawieszenie prowadzonej przez DZIERŻAWCĘ działalności,
DZIERŻAWCY nie przysługują w przypadkach wymienionych w pkt. a i b żadne roszczenia wobec WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.

2. W przypadkach określonych w pkt. 1a i 1b nastąpi zawieszenie obowiązku zapłaty czynszu przez DZIERŻAWCĘ za okres zawieszenia działalności. Obowiązek ten zostanie wznowiony w terminie wskazanym przez WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.

§8

DZIERŻAWCA zobowiązuje się w terminie 14 dni od daty zawarcia niniejszej umowy złożyć oświadczenie w formie aktu notarialnego o dobrowolnym poddaniu się egzekucji obowiązku wydania przedmiotu dzierżawy po jej wygaśnięciu w trybie art. 777 ustawy z dnia 17 listopada 1964 roku Kodeks postępowania cywilnego.

§9

1. DZIERŻAWCA oświadcza, że wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy (kaucję gwarancyjną) w wysokości (słownie:). Zabezpieczenie to służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy dzierżawy (w szczególności: na pokrycie kar umownych, opłat za świadczenia dodatkowe, przywrócenie do stanu pierwotnego przedmiotu dzierżawy z uwzględnieniem jego normalnego zużycia lub usunięcia przeróbek, na które WYDZIERŻAWIAJĄCY nie wyraził zgody).

2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone w kwocie nominalnej w terminie 30 (słownie: trzydzieści) dni od dnia upływu terminu obowiązywania umowy, po opuszczeniu przedmiotu dzierżawy przez DZIERŻAWCĘ.

3. DZIERŻAWCA wyraża zgodę na dokonywanie z zabezpieczenia należytego wykonania umowy potrąceń na pokrycie roszczeń WYDZIERŻAWIAJĄCEGO z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy dzierżawy.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§10

1. Wszelkie zmiany w umowie wymagają formy pisemnej w postaci aneksu do umowy pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem zmian, o których mowa w §4 ust.14 niniejszej umowy.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
3. Ewentualne spory wynikające z niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądom właściwym ze względu na siedzibę WYDZIERŻAWIAJĄCEGO.

§11

Integralną część niniejszej umowy stanowią załączniki:

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu dzierżawy wraz z rzutami z zaznaczonym przedmiotem dzierżawy

Załącznik nr 2 – Koncepcja świadczenia usług żywieniowych

Załącznik nr 3 – Formularz ofertowo-cenowy

§12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

.....
WYDZIERŻAWIAJĄCY

.....
DZIERŻAWCA

XV. FORMULARZE I ZAŁĄCZNIKI

- Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis świadczenia usług żywieniowych
- Załącznik nr 2 – Opis i układ funkcjonalny pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy
- Załącznik nr 3 – Formularz oferty
- Załącznik nr 4 – Formularz ofertowo-cenowy
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie w formie jednolitego europejskiego dokumentu (zwanego dalej JEDZ/ESPD)
- Załącznik nr 5a – Oświadczenie dotyczące podstaw wykluczenia wskazanych w Rozdz.V pkt. 3 i 4 SWZ
- Załącznik nr 6 – Wykaz wykonanych lub wykonywanych przez wykonawcę usług
- Załącznik nr 7 – Wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego
- Załącznik nr 8 – Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej – wzór do wykorzystania
- Załącznik nr 9 – Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – wzór do wykorzystania
- Załącznik nr 10 – Oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w zakresie odnoszącym się do podstaw wykluczenia wskazanych w art. 108 ust. 1 pkt 3-6 ustawy Pzp oraz w zakresie podstaw wykluczenia wskazanych w art. 109 ust. 1 pkt 1, 5 i 7 ustawy Pzp- wzór do wykorzystania

ZAŁĄCZNIK NUMER 1**Szczegółowy opis świadczenia usług żywieniowych****1. Świadczenie kompleksowych usług żywieniowych obejmuje:**

- a) przygotowanie na bazie kuchni Zamawiającego całodziennych posiłków dla pacjentów leżących na trzech oddziałach szpitalnych dla dorosłych oraz dwóch oddziałach szpitalnych dla dzieci. W trybie jednodniowym na trzy oddziały szpitalne. Wszystkie posiłki powinny uwzględniać zalecenia dietetyczne wcześniej ustalone przez Dietetyka Wykonawcy oraz Zamawiającego jadłospisów i ostatecznie zatwierdzonych przez Zamawiającego, a także ich dystrybucji na poszczególne oddziały szpitalne Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o. o.,
- b) dostarczanie sporządzonych posiłków do łóżek pacjentów na oddziałach w lokalizacji przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i 5 oraz do kuchni w Centrum Geriatrii przy ul. 23 Marca 93 transportem Wykonawcy spełniającym obowiązujące wymogi techniczno-sanitarne, zapewniającym utrzymanie odpowiedniej jakości i temperatury posiłków.

2. Lokalizacja. Pacjenci Zamawiającego przebywają w obiektach położonych w Sopocie w trzech różnych lokalizacjach: ul. Grunwaldzka 5 - pawilon I, ul. Grunwaldzka 1-3 - pawilon II oraz ul. 23 Marca 93, co oznacza wymóg transportowania żywności.**3. Dystrybucja posiłków.** Dystrybucja posiłków na poszczególne oddziały będzie odbywała się na następujących zasadach:

- a) dystrybucji posiłków wewnątrz oddziałów dla dorosłych położonych w Sopocie przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i ul. Grunwaldzkiej 5 dokonuje Wykonawca, dostarczanie posiłków pacjentom następuje odpowiednio zabezpieczone i dostarczone na oddział, ostatecznie wyporcjowane i podane na zastawie stołowej;
- b) transport posiłków w odpowiednich opakowaniach zbiorczych na oddziały zlokalizowane w Sopocie przy ul. 23 Marca 93 wykonuje Wykonawca, natomiast dystrybucją posiłków na oddziałach do pacjentów zajmują się pracownicy Zamawiającego, którzy również zmywają naczynia.

4. Liczba łóżek. Liczba łóżek wg stanu na dzień 31.01.2025 r.:

Lp.	Oddział	Lokalizacja	Liczba łóżek
1.	Oddział chirurgii urazowo - ortopedycznej dla dorosłych	ul. Grunwaldzka 5 - pawilon I – Sopot	13
2.	Oddział I reumatologiczny dla dorosłych	ul. Grunwaldzka 5 - pawilon I – Sopot	16
3.	Oddział II i III reumatologiczny dla dorosłych	ul. Grunwaldzka 1-3 - pawilon II – Sopot	40
4.	Oddział reumatologiczny dla dzieci	ul. 23 Marca 93 – Sopot	14
5.	Oddział rehabilitacyjny (dzieci)	ul. 23 Marca 93 – Sopot	33
6.	Oddział rehabilitacyjny COG (dorośli)	ul. 23 Marca 93 – Sopot	36
7.	Oddział geriatryczny	ul. 23 Marca 93 – Sopot	24
8.	Oddział dzienny psychogeriatryczny	ul. 23 Marca 93 – Sopot	30
RAZEM			206*

* średnie obłożenie łóżek szpitalnych na poziomie ok. 80%

5. Szacunkowa ilość na okres 48 miesięcy (4 lat):

- a) Szacunkowa ilość osobodni 153 500, tj. rocznie 38 375 (pacjenci z Oddziałów wskazanych w tabeli w pkt. 4, pozycje 3-7),
- b) Szacunkowa ilość porcji zup 37 400, tj. rocznie 9 350 (pacjenci z Oddziałów wskazanych w tabeli w pkt. 4, pozycje 2 i 8),
- c) Szacunkowa ilość porcji śniadanie+kolacja 3 740, tj. rocznie 935 (pacjenci z Oddziału wskazanego w tabeli w pkt. 4, pozycja 1).

Ilość ta jest wartością jedynie szacunkową i może ulec zmianie w zależności od zawieranych kontraktów z Narodowym Funduszem Zdrowia, a także faktycznych jednostek chorobowych u Zamawiającego.

6. **Wymogi co do usługi.** Zapewnienie całodziennego wyżywienia pacjentów przez Wykonawcę musi odbywać się zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących szpitala (diety), a także według ustalonych z Dietetykiem Zamawiającego i zatwierdzonych jadłospisów przez Dietetyka Zamawiającego oraz w zakresie:

- wyposażenia – stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń,
- personelu – kwalifikacje i konieczne badania lekarskie, pracownicy Wykonawcy winni być ubrani w jednolite firmowe stroje oraz posiadać imienne identyfikatory,
- cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów – przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: dostarczania posiłków; składowania i magazynowania produktów; produkcji posiłków gorących; przygotowywania posiłków zimnych; przechowywania; dystrybucji posiłków; mycia i czyszczenia, zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych,
- w zakresie usług: w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych (np. tłuszczy, węglowodanów, białka itp.); gwarantujący różnorodność diet w zależności od potrzeb szpitala, uwzględniający specyfikę żywienia na oddziałach; dystrybucja posiłków zgodna z zapotrzebowaniem z oddziałów, zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości posiłków; dostosowanie czasu pracy personelu do harmonogramu wydawania posiłków.

7. **Rodzaje i godziny wydawania posiłków:**

Lp.	Oddział	Rodzaje posiłków i godziny ich podania:
1.	Oddział I	Jeden posiłek dziennie: 1. Zupa z pieczywem - godz 12.30
2.	Oddział II i III	Trzy posiłki dziennie: 1. Śniadanie - godz 7.30 2. II śniadanie – godz. 10.00 (wybrane diety*) 3. Obiad - godz 12.30 4. Podwieczorek – godz.15.00 (wybrane diety*) 5. Kolacja - godz 17.30 6. II Kolacja – godz. 21.00 (wybrane diety*)
3.	Oddział reumatologiczny i rehabilitacyjny (dzieci)	Pięć posiłków dziennie: 1. Śniadanie - godz 8.00 2. II śniadanie - godz 11.00 3. Obiad - godz 13.00 4. Podwieczorek - godz 15.00 5. Kolacja - godz 17.30
4.	Oddział geriatryczny, oddział rehabilitacyjny COG (dorośli)	Trzy posiłki dziennie: 1. Śniadanie - godz 8.00 2. II śniadanie - godz 11.00 (wybrane diety*) 3. Obiad - godz 13.00 4. Podwieczorek - godz 15.00 (wybrane diety*) 5. Kolacja - godz 17.30 6. II Kolacja – godz. 21.00 (wybrane diety*)
5.	Oddział dzienny Psychogeriatryczny	Jeden posiłek dziennie: 1. Zupa z pieczywem - godz 13.00
6.	Oddział Chirurgii Urazowo-Ortopedycznej	Dwa posiłki dziennie: 1. Kolacja - godz 17.30 2. Śniadanie - godz 8.00

* dotyczy diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, wysokobiałkowej lub indywidualnie zleconej przez lekarza

8. Diety.

Żywnienie pacjentów oparte musi być na dietach:

Obowiązujące u Zamawiającego diety szpitalne dla osób dorosłych:

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwostrawna
3. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
4. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego
5. Dieta bogatoresztkowa
6. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
7. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
8. Dieta ubogoenergetyczna
9. Dieta bogatobiałkowa
10. Dieta niskobiałkowa
11. Dieta eliminacyjna
12. Dieta papkowata
13. Dieta płynna
14. Dieta płynna wzmocniona

Modyfikacje diet: bezjajeczna, bezglutenowa, bezlaktozowa, bezmleczna, wegetariańska oraz modyfikacje indywidualne dostosowane do potrzeb pacjenta np. przy nietolerancjach, uczuleniach.

Średnia ilość posiłków dietetycznych kształtuje się na poziomie ok. 1/3 ilości wydawanych posiłków.

Dopuszcza się możliwość zamawiania diet nie wymienionych powyżej w przypadku innych zaleceń lekarzy szpitala.

Obowiązujące u Zamawiającego diety szpitalne dla dzieci i młodzieży:

1. Dieta podstawowa
2. Dieta łatwostrawna
3. Dieta łatwostrawna częściowo rozdrobniona
4. Dieta łatwostrawna płynna
5. Dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu
6. Dieta bogatoresztkowa
7. Dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów
8. Dieta ubogoenergetyczna
9. Dieta bogatobiałkowa
10. Dieta niskobiałkowa normokaloryczna
11. Dieta bezglutenowa
12. Dieta bezglutenowa bezmleczna
13. Dieta o kontrolowanej zawartości kwasów tłuszczowych
14. Dieta wegetariańska
15. Dieta bezmleczna

Modyfikacje diet: bezjajeczna, bezglutenowa, bezlaktozowa, bezmleczna, wegetariańska oraz modyfikacje indywidualne dostosowane do potrzeb pacjenta np. przy nietolerancjach, uczuleniach.

9. Kaloryczność posiłków

Kaloryczność posiłków musi być dostosowana do poszczególnych diet przez dietetyka Wykonawcy, opracowane na podstawie aktualnych wytycznych oraz obowiązujących norm żywienia i zaleceń opierających się obecnie na wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia opisanych w następujących publikacjach:

Rychlik E., Stoś K., Woźniak A., Mojska H., Normy żywienia dla populacji Polski, Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy, Warszawa 2024. Ciborowska H., Ciborowski A., Dietetyka Żywnienie zdrowego i chorego człowieka PZWL Wydawnictwo Lekarskie, wyd. 5, Warszawa 2022.

Założenia wg wartości procentowej poszczególnych składników:

Białko 15-20% - wymaganej wartości energetycznej

Tłuszcze 20-35% - wymaganej wartości energetycznej oraz węglowodany będące dopełnieniem całości.

Wykonawca uzgadnia z Zamawiającym na bieżąco obowiązujący harmonogram jadłospisów. Zmiana rodzaju potraw w ramach poszczególnych jadłospisów jest możliwa po uzyskaniu pisemnej zgody Zamawiającego. Do

akceptacji i kontroli dostarczanych posiłków, w szczególności zaś ich ilości, wielkości, jakości, estetyki podania, a także zgodności z harmonogramem Zamawiający wyznaczy swojego pracownika.

10. Wymagania dotyczące jadłospisów:

- a) wykonawca ma obowiązek ustalić z Zamawiającym jadłospis dekadowy (10 kolejnych dni) i ostatecznie przekazać do zatwierdzenia Zamawiającemu minimum 5 dni przed realizacją zamówienia odliczając dni wolne od pracy. Każda zmiana jadłospisu powinna być ustalona i zgłoszona Zamawiającemu.
- b) wykonawca wraz z jadłospisem dekadowym przekazuje Zamawiającemu wykaz składników potraw z odpowiednio zaznaczonymi np. podkreślone, pogrubione lub wyróżnione na kontrastowym tle składniki żywności powodujące alergie lub reakcje nietolerancji wraz z gramaturą posiłków, informację o wartości energetycznej i zawartości składników odżywczych w posiłkach oraz informacją o rodzaju obróbki termicznej (np. duszone, pieczone itp.), a także zastosowanego surowca (np. z mięsa drobiowego, ser żółty).
- c) produkcja posiłków powinna odbywać się z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznej, zawartości składników odżywczych określonych w „Normach żywienia dla populacji polskiej” opracowanych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego PZH – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie, 2024 z uwzględnieniem poszczególnych rodzajów diet.
- d) ograniczenie smażenia, potrawy gotowane, pieczone i duszone z przewagą nad potrawami smażonymi
- e) przyprawianie potraw: podniesienie walorów smakowych przez użycie łagodnych przypraw i ziół sprzyjających lepszej tolerancji posiłków przez chorych, których łaknienie jest często upośledzone;
- f) **posiłki podstawowe (śniadanie, obiad, kolacja) muszą zawierać produkty:**
 - będące źródłem pełnowartościowego białka (mleko i produkty mleczne, mięso i jego przetwory, jaja, ryby)
 - planowanie przynajmniej 3 x w ciągu 10 dni posiłków z roślin strączkowych.
 - węglowodany złożone - pełnoziarniste produkty zbożowe: płatki owsiane górskie lub zwykłe, pieczywo razowe, graham, grube kasze, ryż brązowy i parboiled, makarony razowe oraz 100% Durum;
 - konieczność dodatku warzyw i owoców do każdego posiłku, część warzyw i owoców powinna być podawana w formie surowej.
 - zawartość soli w całodiennej diecie nie więcej niż 5g;
- g) **Śniadania i kolacje:**
 - pieczywo min. po 100g, z przewagą pieczywa z pełnego przemiału każdego dnia;
 - masło 82% tł., min. 15g/porcję;
 - planowanie w jadłospisie wędlin chudych min. 50g (w posiłkach śniadaniowych i kolacyjnych) wędlin wysokiej jakości, zawierających nie mniej niż 80% mięsa w połączeniu z innym produktem np. ser żółty, galatety rybne lub drobiowe, pasty twarogowe, pasty rybne, pasty jajeczne, humusy, pasty warzywne, sałatki jarzynowe, jajka gotowane, dżemy, miody;
 - zakazuje się podaży tłustych przetworów mięsnych takich jak np. parówki, salceson, mielonki, mortadele, pasztety, wyrobów seropodobnych i serków topionych oraz innych zamienników tradycyjnych produktów, w tym wędlin i produktów z MOM;
 - dodatek różnorodnych warzyw do posiłku śniadaniowego i kolacji min. 100g, owoców min.150g oraz do każdego posiłku śniadaniowego oraz kolacyjnego dodatek warzyw liściastych min. 20g;
 - konieczność uwzględnienia w jadłospisie mlecznych napojów fermentowanych (zawartość żywych kultur bakterii). Mleko oraz przetwory mleczne w tym napoje fermentowane powinny występować co najmniej w 2 posiłkach. o poj. min.150 ml. Wszystkie jogurty, kefiry, maślanki czy serki powinny być dostarczane w jednostkowych opakowaniach, wyprodukowane przez wiodącego producenta na rynku spożywczym. Nie dopuszcza się produktów wyprodukowanych pod marką sklepów dyskontowych. Dostarczane produkty jednostkowe powinny mieć widoczną datę ważności;
 - do posiłku śniadaniowego kawa zbożowa lub kakao; zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
 - do posiłku kolacyjnego herbata np. zwykła/ owocowa/ ziołowa; zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- h) **Drugie śniadania i podwieczorki,**
 - oddziały dziecięce, produkty dobrej jakości bez dodatku substancji słodzących lub z syropem glukozowo – fruktozowym, np.: jogurty (owocowe i naturalne), serki waniliowe, owoce, soki owocowo-warzywne, napoje owsiane bez cukru, muffiny, puddingi, budynie, pieczona owsianka z owocami, deser chia na mleku lub jogurcie z owocami.
 - wybrane diety, wymagane są produkty dobrej jakości bez dodatku substancji słodzących lub z syropem glukozowo – fruktozowym, np.: pieczywo: żytnie, orkiszowe, graham, chrupkie razowe, wafle ryżowe z

pełnego ziarna z masłem, wędliną/serem, kefir, jogurt, maślanka naturalna 150 ml, serek wiejski naturalny z dodatkiem szczypiorku, rzodkiewek, pomidora, ogórka, owoc, sok pomidorowy, sok wielowarzywny, warzywa pokrojone w słupki np. marchew, pomidor, papryka, ogórek zielony, ogórek kiszony, kapusta kiszona, kalarepa, sałaty, surówki i sałatki z wyżej wymienionych warzyw.

- dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów podawania owoców z dodatkiem produktów białkowych (np. jogurt) bądź tłuszczowych (np. orzechy).

i) Obiady powinny się składać z:

- porcja zupy min. 300 ml, przygotowane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, może występować dodatek śmietany (bez sztucznych dodatków i zagęstników), bez zasmażek, dodatki - kasza, kluski, makaron, ryż itp. z przewagą nad ziemniakami, z dodatkiem natki pietruszki lub ziół.

- II dania (produkt białkowy min. 100g., dodatek skrobiowy min. 200g, dodatek warzywny min. 200g.)

w którego skład wchodzi:

- produkty białkowe pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, ser, jaja, drób), z ograniczeniem podaży potraw mięsa czerwonego na korzyść podaży mięsa drobiowego oraz ryb (minimalna ilość ryb w dekadzie - 2 razy z wyłączeniem pangii i tilapii);

- produkty objętościowe (kasza, kluski, makaron, ryż itp. z przewagą nad ziemniakami). Dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów planowanie w jadłospisie wyłącznie produktów pełnoziarnistych (makarony pełnoziarniste lub 100% DURUM, grube kasze, ryż brązowy),

- dodatki warzywne, surówki oraz warzywa gotowane/parowane do każdego drugiego dania. Surówki muszą być przygotowane w dniu, w którym zostaną dostarczone do konsumpcji;

- do ziemniaków dodatek świeżego koperku;

- do każdego posiłku obiadowego dodatek zieleniny min. 10g;

- napoju w postaci kompotu – min. 250 ml, zawartość cukrów nie może być większa niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia,

j) zupa na Oddział Dzienny Psychogeriatryczny powinna być serwowana z dodatkiem pieczywa - porcja zupy min. 300 ml, pieczywo min. 50g ;

k) W posiłkach obiadowych w ciągu dekady powinny się znaleźć:

- 3 x dania z mięsa w porcji

- 2 x dania z mięsa mielonego lub rozdrobnionego

- 3 x dania półmięsne lub bezmięsne

- 2 x danie z ryby (1x w tygodniu)

11. Przygotowanie posiłków i potraw

a) posiłki powinny być przygotowane z produktów jak najwyższej jakości oraz muszą być urozmaicone pod względem doboru produktów z uwzględnieniem ich sezonowości (potrawy nie powinny powtarzać się w dekadzie);

b) posiłki muszą być świeże, przygotowane tego samego dnia, sporządzane z surowców i produktów w terminach przydatnych do spożycia na terenie i kuchni Zamawiającego,

c) dostarczone i podawane posiłki muszą być gorące (poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno) oraz estetycznie podane. Temperatura wewnątrz serwowanych potraw gorących powinna wynosić co najmniej:

- napoje: 80 st. C,

- zupy: 75 st. C,

- II danie: 63 st. C,

- potrawy wymagający chłodzenia od 2 - 7 st. C;

d) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę,

e) opakowania i sprzęt wykorzystywany podczas realizacji usługi muszą spełniać wymagania dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

f) wykonawca zobowiązany jest do odkładania i przechowywania próbek żywnościowych dostarczonych posiłków zgodnie z art.72 ust.2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2023 r., poz.1448 ze zm.)

g) w celu identyfikacji, na życzenie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania etykiet np. wędlin, masła i serów.

h) w okresie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy planowanie potraw o charakterze świątecznym z uwzględnieniem tradycyjnych potraw. W Środę Popielcową, Wielki Piątek, Wigilię Bożego Narodzenia należy uwzględnić potrawy postne.

12. Sposób zlecania ilości i rodzaju diet

- a) zamawiający wymaga zapewnienia możliwości prowiantowania pacjentów na poszczególne oddziały z uwzględnieniem diet wskazanych w pkt. 8 poprzez system informatyczny Wykonawcy;
- b) dostęp do systemu musi posiadać każdy oddział szpitalny oraz Dietetyk Zamawiającego;
- c) ilość posiłków i ich podział na poszczególne diety określi codziennie Personel danego oddziału, najpóźniej do godziny 12.00 dnia poprzedniego;
- d) zamawiający wymaga możliwości wykonania korekt (zwiększenia i zmniejszenia) zamówionych posiłków do godziny 10.00 w przypadku posiłku obiadowego oraz do godziny 14.00 w przypadku kolacji. Po ustalonych godzinach w wyjątkowych sytuacjach korekty będą zgłaszane telefonicznie do Wykonawcy;
- e) pracownik PCR będzie kontrolował codziennie ilość wydanych posiłków, ich jakość oraz zgodność z zaleceniami dietetyka i podanym 10-dniowym jadłospisem, oraz dokonywał 2 razy do roku kompleksowej kontroli zakładu;
- f) posiłki dodatkowe zamawiane będą według aktualnego zapotrzebowania poszczególnych oddziałów (terminy składania zamówień telefonicznych i na piśmie do uzgodnienia przez Zamawiającego i Wykonawcę).

13. Kontrola. Zamawiający ma prawo do kontroli stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, sprzętu oraz jakości i stanu posiłków. Zamawiający ma prawo do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym jadłospisem.

14. Ciągłość usług. Zamawiający wymaga dysponowania przez Wykonawcę kuchnią awaryjną na czas adaptacji przedmiotu dzierżawy, nieprzewidziane wypadki, remonty, itp. celem zapewnienia ciągłości świadczenia usług żywienia dla Zamawiającego. Kuchnia awaryjna winna być w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj. czas dowozu winien wynosić maksymalnie do 45 min, **a także powinna mieć wdrożony system HACCP oraz wydaną decyzję o zatwierdzeniu zakładu.**

15. Dzierżawa bazy kuchennej. Wykonawca wraz z przyjęciem usług żywienia zobowiązany jest wydzierżawić pomieszczenia kuchni, jej zaplecza.

16. Program pilotażowy „Dobry posiłek w szpitalu”

1. Zamawiający informuje, że ma podpisaną z Narodowym Funduszem Zdrowia Umowę o realizację Programu „Dobry posiłek w szpitalu” (aktualnie do dnia 30.06.2025 r. z możliwością przedłużenia pod warunkiem zawarcia kolejnej Umowy Pilotażowej z NFZ). Udział Wykonawcy w Programie jest obowiązkowy.
2. Założenia programu określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 września 2023 r. w sprawie programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach - "Dobry posiłek w szpitalu" (Dz.U. z 2023 r., poz. 2021).
3. Usługi objęte programem pilotażowym, stanowią uzupełnienie usług wykonywanych na podstawie Umowy głównej.
4. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) zapewnienia świadczeniobiorcom (pacjentom Zamawiającego) wyżywienia odpowiedniego do stanu zdrowia, na podstawie zaleceń opublikowanych przez ministra właściwego do spraw zdrowia na stronie internetowej urzędu obsługującego ministra właściwego do spraw zdrowia;
 - b) zapewnienia do współrealizacji Programu z Zamawiającym dietetyka w charakterze osoby planującej dietę po stronie Wykonawcy do pracy na rzecz Zamawiającego;
 - c) zapewnienia pacjentom Zamawiającego dostępności do porad żywieniowych przez osobę wskazaną w pkt. 5b) w formie pogadank dla pacjentów – online minimum raz w miesiącu i zapewnienia pacjentom materiałów zwiększających świadomość dietetyczną - w formie elektronicznej i drukowanej;
 - d) przygotowywania poprawnego jadłospisu, zgodnego z wytycznymi Rozporządzenia i dokumentów, do których się ono odnosi;
 - e) przekazywanie Zamawiającemu uzgodnionego jadłospisu na okres 10 dni zawierającego dobowe dane o: rodzaju posiłku, składzie, gramaturze, dobowej wartości energetycznej (kaloryczności), ilości białka, węglowodanów, w tym cukrów, tłuszczu w tym nienasyconych kwasów tłuszczowych, błonnika, soli, sposobie obróbki posiłku oraz obecności alergenów;
 - f) zapewnienia regularności posiłków, w tym zapewnienie, że przerwa pomiędzy posiłkami nie powinna być dłuższa niż 12 godzin.
5. Zamawiający zobowiązuje się do:

- a) zapewnienia do współrealizacji Programu z Wykonawcą dietetyków w charakterze osób planujących dietę po stronie Zamawiającego;
 - b) zapewnienia pacjentom Zamawiającego dostępności do porad żywieniowych, w tym udzielanych przez osoby wskazane w pkt. 6a) powyżej na zlecenie lekarza;
 - c) uzgodnienia przez osoby wskazane w pkt. 6a) powyżej jadłospisu przygotowanego przez dietetyka Wykonawcy;
 - d) zapewnienia lekarza decydującego o rodzaju stosowanej diety dla pacjenta oraz pozostałych elementach zgodnie z Rozporządzeniem;
 - e) codziennego wykonywania zdjęć rzeczywistych posiłków z danego dnia produkcji w dni robocze oraz udostępniania na stronie internetowej Zamawiającego codziennie w dni robocze, zdjęć co najmniej dwóch posiłków spośród najczęściej stosowanych diet z danego dnia wraz z odniesieniem do pozycji z jadłospisu;
 - f) dokonywania i dokumentowania weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmującej świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję tego posiłku; weryfikacja i ocena ma być prowadzona codziennie w zakresie wszystkich posiłków w co najmniej połowie rodzaju stosowanych diet, a każda ze stosowanych diet musi być oceniona minimum raz w tygodniu;
 - g) publikacji jadłospisów na stronie internetowej Zamawiającego.
6. Osoba udzielająca porad żywieniowych będzie zobowiązana do dokumentowania udzielonych porad w zakresie niezbędnym do sporządzenia przez Zamawiającego raportu statystycznego, do sporządzenia którego Zamawiający jest zobowiązany celem sprawozdawania do Narodowego Funduszu Zdrowia na podstawie Umowy Pilotażowej.
7. Wykonawca będzie ponosił odpowiedzialność za realizację Programu wyłącznie w granicach obowiązków określonych w pkt. nr 5 i 6 niniejszego ustępu.
8. Z tytułu realizacji Programu Zamawiający zobowiązuje się płacić Wykonawcy dodatkową określoną kwotę za 1 osobodzień – nie więcej niż 50% kwoty przeznaczonej przez NFZ, zgodnie ze złożoną ofertą.
9. Szacowana ilość osobodni w Programie w miesiącu wynosi około 3590.

ZAŁĄCZNIK NUMER 2**OPIS I UKŁAD FUNKCJONALNY POMIESZCZEŃ
PRZEZNACZONYCH DO DZIERŻAWY****1. Przedmiot dzierżawy:**

Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchni szpitalnej wraz z zapleczem zlokalizowane na parterze w budynku Pawilonu II Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz-Kosko w Sopocie Sp. z o. o. przy ul. Grunwaldzkiej 1-3 i posiadają wejście od strony Parku obok deptaka prowadzącego na sopockie moło.

Łączna wielkość powierzchni przeznaczonych do dzierżawy wynosi 119,40 m².

Powierzchnia przeznaczona do dzierżawy składa się z pomieszczeń:

Kuchnia	31,52 m ²
Zmywalnia	11,45 m ²
Przygotownia	8,82 m ²
Przedsionek	4,80 m ²
Rodzielnia	5,90 m ²
Zaplecze socjalne (szatnia i toaleta)	10,00 m ²
Biuro	3,20 m ²
Ciągi komunikacyjne	21,08 m ²
Pomieszczenia pomocnicze: magazyn (10,63 m ²), komora chłodnicza (8,00 m ²), komora mroźnicza (4,00 m ²)	22,63 m ²
SUMA	119,40 m²

Schematyczne rozmieszczenie w/w pomieszczeń przedstawiono na rysunku poniżej.

2. Położenie: 81-759 Sopot, ul. Grunwaldzka 1-3 (Pawilon II)**3. Stan techniczny pomieszczeń:**

Pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy zlokalizowane są na parterze budynku trzy kodygnacyjnego, częściowo podpiwniczonego i znajdują się w bardzo dobrym stanie technicznym. W wyniku remontu generalnego przeprowadzonego w 2022 r. Przebudowa pomieszczeń polegała na montażu urządzeń chłodniczych i wydzieleniu chłodni, komory mroźniczej, magazynów, przygotowni, zmianie lokalizacji biura. W pomieszczeniach przeznaczonych do dzierżawy są okna z szybami zespolonymi (wstawione w 2010 r.), stolarka drzwiowa, na podłogach gres, a na ścianach glazura.

UWAGA: Dzierżawca winien dokonać stałego odgródnienia od sąsiadującego przedmiotu dzierżawy (obecnie Restauracja) w dwóch miejscach (obecnie drzwi przejściowe) wg sposobu i technologii zatwierdzonej przez Zamawiającego.

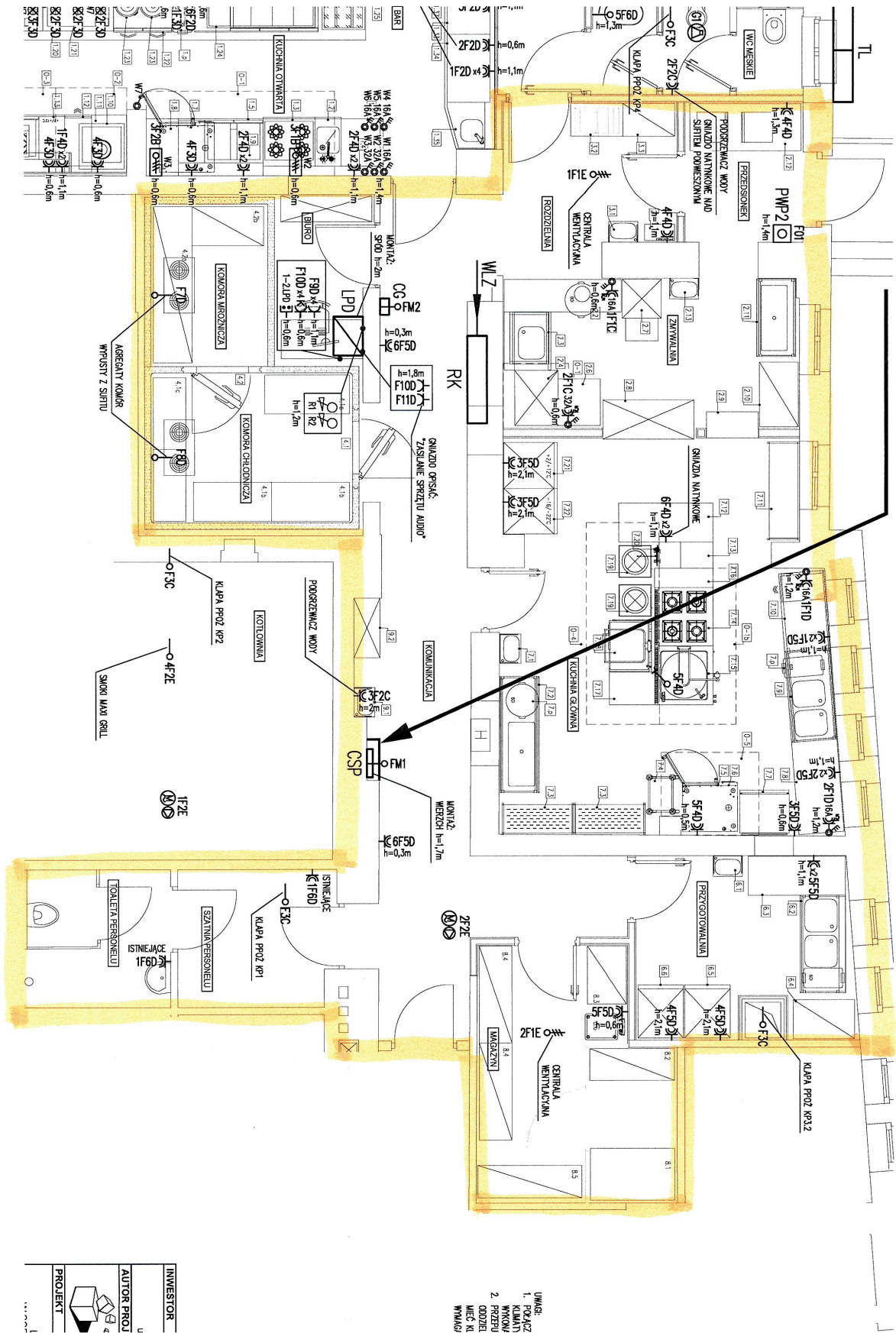
Kompleks pomieszczeń przeznaczonych do dzierżawy posiada:

- kanalizację technologiczną,
- kanalizację bytową,
- wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną,
- instalację elektryczną 230/400V
- instalację wodną: z.w.u. oraz c.w.u.
- instalację telefoniczną
- instalację sieć LAN
- instalację gazową
- instalację oświetleniową
- instalację systemu sygnalizacji pożaru
- instalację telewizyjną
- instalację alarmową.

4. Stan prawny. Pomieszczenia kuchni wraz z zapleczem, będące przedmiotem przetargu, położone są na parterze budynku – Pawilonu II stanowiącego zabudowę działki nr 198/1 o powierzchni 76 m², działki nr 198/2 o powierzchni 2 m² i działki nr 197/1 o powierzchni 1279 m² położonych w Sopocie ul. Grunwaldzkiej 1-3, dla których Sąd Rejonowy w Sopocie Wydział Ksiąg Wieczystych prowadzi KW o nr GD1S/00006524/5. Przedmiotowa nieruchomość stanowi własność Pomorskiego Centrum

Reumatologicznego im. dr J. Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o. o. Budynek jest umiejscowiony na obszarze położonym w zasięgu zespołu urbanistyczno - krajobrazowego Sopotu wpisanego do rejestru zabytków pod numerem 936 i objętym ochroną konserwatorską Konserwatora Zabytków Miasta Sopot na mocy ustaleń w miejscowym planie zagospodarowania przestrzennego. Poza prawem użytkowania ustanowionym na rzecz Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr J. Titz – Kosko w Sopocie Sp. z o. o. brak jest obciążeń nieruchomości oraz zobowiązań, których przedmiotem jest nieruchomość.

5. **Plan zagospodarowania.** Zgodnie z planem zagospodarowania przestrzennego ogłoszonym w Dzienniku Urzędowym Województwa Pomorskiego z 2004 r. Nr 20, poz. 438 ze zm. ogłoszoną w Dzienniku Urzędowym Województwa Pomorskiego 2008 r. Nr 14, poz. 355, aktualnie dla terenu, na którym znajduje się przedmiot przetargu dopuszczone są funkcje: usługi w zakresie ochrony zdrowia, lecznictwa uzdrowiskowego i specjalistycznego, hotele, pensjonaty, gastronomia.
6. **Adaptacja.** Wykonawca winien dostosować przedmiot dzierżawy do swoich potrzeb na własny koszt. Szczegółowy zakres ewentualnej adaptacji, tj. ewentualnych prac remontowo-budowlanych mający na celu dostosowanie przedmiotu dzierżawy do potrzeb Wykonawcy musi być zgodny z przepisami Prawa budowlanego, ustawy o ochronie zabytków, a także zgodny z innymi stosownymi przepisami, w tym ustawy z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz.U. z 2024 r., poz. 799 ze zm.) i aktów do niej wykonawczych i podlega zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Również wprowadzenie nowych rozwiązań technologicznych, a także wyposażenie kuchni w sprzęt niezbędny do prawidłowego funkcjonowania wymaga uzyskania pisemnej akceptacji Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wszelkich dokumentów związanych z adaptacją lub wprowadzanymi zmianami, w tym koncepcji adaptacji przedmiotu dzierżawy zawierającej minimum: zakres prac adaptacyjno – modernizacyjnych, wysokość oraz rodzaj zamierzonych nakładów przeznaczonych na planowany zakres prac, wszelkich projektów budowlano-wykonawczych, technologicznych, dokumentacji powykonawczych, itp. Szczegółowy zakres przebudowy, modernizacji, prac remontowo-budowlanych, adaptacyjnych, itp. budynku i znajdujących się w nim pomieszczeń (zgodny z przepisami Prawa budowlanego) mający na celu dostosowanie przedmiotu przetargu do potrzeb Wykonawcy wymaga każdorazowo opracowania przez Wykonawcę stosownej dokumentacji technicznej i budowlanej, zatwierdzenia i uzgodnienia oraz ewentualnie uzyskania odpowiednich pozwoleń i uzgodnień oraz uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego. Dokumentację i uzyskanie uzgodnień Wykonawca wykona we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Wymagane zezwolenia, pozwolenia lub uzgodnienia z instytucji kontrolujących (Państwowa Inspekcja Pracy, Państwowa Inspekcja Sanitarna, Straż Pożarna, Konserwator zabytków) potrzebnych do rozpoczęcia lub prowadzenia planowanej działalności Wykonawcy uzyskuje we własnym zakresie.
8. Dostawy towarów (zaopatrzenie) na potrzeby Wykonawcy będą się odbywały od tyłu budynku, w którym usytuowane są pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy. Zamawiający umożliwi wjazd samochodom dostawczym na parking szpitala, jednak na czas nie dłuższy niż 30 min.



ZAŁĄCZNIK NUMER 3

FORMULARZ OFERTY

OFERTA

**na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o.
– postępowanie prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego - znak: 2-PN-25**

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym oraz po zapoznaniu się z:

- Specyfikacją Warunków Zamówienia,
- wzorem umowy, my niżej podpisani, reprezentujący:

.....
/ nazwa Wykonawcy/Wykonawców występujących wspólnie/

.....
/ siedziba Wykonawcy/ Wykonawców występujących wspólnie/

nr telefonu..... adres internetowy..... e-mail:
REGON: NIP: województwo:
KRS (jeśli dotyczy): wpisany do prowadzonego przez pod nr KRS

I. oświadczamy, że:

- 1/ uzyskaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
 - 2/ zobowiązujemy się do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z treścią SWZ oraz wyjaśnień do SWZ,
 - 3/ zobowiązujemy się do wykonania przedmiotu zamówienia za ceny zgodnie z załączonym Formularzem ofertowo-cenowym,
 - 4/ oświadczamy, że wszystkie załączniki stanowią integralną część oferty,
 - 5/ oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą przez okres 90 dni począwszy od upływu terminu składania ofert, tj. do dnia określonego w rozdz. XI ust. 2 pkt 2.1 SWZ,
 - 6/ oświadczamy, iż wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe (za składanie nieprawdziwych informacji Wykonawca odpowiada na zasadach określonych w Kodeksie Karnym),
 - 7/ potwierdzamy, iż nie uczestniczymy w jakiegokolwiek innej ofercie dotyczącej tego samego postępowania,
 - 8/ oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami przetargu określonymi w SWZ i załącznikach (w tym ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia) przyjmujemy je bez zastrzeżeń, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy według wzoru przedstawionego przez Zamawiającego (stanowiącego integralną część SWZ),
 - 9/ zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do podpisania umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
 - 10/ oświadczamy, że nie podlegamy wykluczeniu z powodu jednej z okoliczności wskazanych w art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego,
 - 11/ **oświadczamy, że nasza firma wykona usługę zgodnie z załączoną pisemną koncepcją świadczenia usług żywieniowych wraz z dzierżawą,**
 - 12/ oświadczamy, że nasza firma spełniła obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio firma uzyskała w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
- 1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego

przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1.

UWAGA! W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do treści art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO - Wykonawca nie składa oświadczenia (usuwa treść oświadczenia przez jego wykreślenie).

13/ **Oferujemy świadczenie usług żywieniowych** na 4 lata w kwocie brutto (A): zł brutto (Uwaga! ceny – zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku).

14/ Zobowiązujemy się płacić Zamawiającemu łączny **czynsz za dzierżawę na 4 lata za całość powierzchni** pomieszczeń przeznaczonych do wykonywania usług żywieniowych w kwocie brutto (B): zł brutto (Uwaga! ceny – zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku).

15/ **Oferujemy świadczenie usług żywieniowych w Programie „Dobry posiłek”** zgodnie z opisem zawartym w ust. 16 Załącznika nr 1 do SWZ w kwocie brutto (D): zł brutto (Uwaga! ceny – zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku).

16/ oświadczamy że cena oferty zawiera wszystkie koszty, jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty,

17/ **Oferujemy świadczenie usług żywieniowych z możliwością* / bez możliwości*** wyboru przez pacjenta spośród min. dwóch opcji posiłku obiadowego w ramach diet.

18/ **Oświadczamy, iż dysponujemy kuchnią awaryjną** w odległości umożliwiającej należyte wykonanie usługi, tj czas dowozu maksymalnie do 45 min. Kuchnia awaryjna zlokalizowana jest pod adresem:

19/ Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadzi do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami. Oświadczamy, że:

a) wybór oferty **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *

b) wybór oferty **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego *

II. TERMIN PŁATNOŚCI – oznaczony w dniach (liczony od dnia doręczenia Zamawiającemu faktury) – 30 dni (słownie: trzydzieści)

III. NUMER RACHUNKU BANKOWEGO WYKONAWCY

IV. WADIUM:

- w kwocie zł zostało wniesione w formie

- numer konta Wykonawcy, na które Zamawiający dokona zwrotu wadium wniesionego w pieniądzu lub adres/-y e-mail gwaranta/poręczyciela na które należy przesłać informację o zwrocie wadium wniesionego w innej formie niż w pieniądzu:

V. INFORMACJE STANOWIĄCE TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U.2022.1233) zawarte są w Załączniku i nie mogą być udostępniane. Na okoliczność tego wykazuję skuteczność takiego zastrzeżenia w oparciu o przepisy art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U.2022.1233) w oparciu o następujące uzasadnienie (Wykonawca zobowiązany jest do uzasadnienia okoliczności zastrzeżenia części oferty jako tajemnicy przedsiębiorstwa w sposób obiektywny i wyczerpujący w oparciu o przesłanki wskazane w art. 11 ust. 4 ustawy wskazanej powyżej):

VI. PODWYKONAWCY:

Zamierzam / nie zamierzam* powierzyć podwykonawcom następującą część zamówienia:

.....
Podaję nazwy (firm) podwykonawców:
.....

VII. PODMIOTY UDOSTĘPNIAJĄCE ZASOBY:

Podaję nazwy (firm), na których zasoby powołuję się w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu:

.....
w następującym zakresie:
.....

VIII. DANE OSOBY UPOWAŻNIONEJ DO KONTAKTU WS. OFERTY ZE STRONY WYKONAWCY:

a/ imię i nazwisko :
b/ stanowisko :
c/ dni pracy :
d/ godziny pracy :
e/ numer telefonu :
f/ adres e-mail :

IX. DANE OSOBY/OSÓB, KTÓRE BĘDĄ PODPISYWAĆ EWENTUALNĄ UMOWĘ ZE STRONY WYKONAWCY:

a/ imię i nazwisko :
b/ stanowisko :
c/ imię i nazwisko :
d/ stanowisko :

X. DANE OSOBY ODPOWIEDZIALNEJ ZA REALIZACJĘ UMOWY ZE STRONY WYKONAWCY:

a/ imię i nazwisko :
b/ stanowisko :
c/ dni pracy :
d/ godziny pracy :
e/ numer telefonu :
f/ adres e-mail :

XI. OKREŚLENIE STATUSU PRZEDSIĘBIORSTWA WYKONAWCÓW (do celów statystycznych wymaganych przez UZP)

Oświadczam, że **jesteśmy** mikro/ małym/ średnim/ dużym przedsiębiorstwem/ jednoosobową działalnością gospodarczą/ os. fiz. nieprowadzącą działalności gospodarczej/ inne..... (wpisać status przedsiębiorstwa), jeśli Wykonawcy występują wspólnie proszę powielić zapis)¹ *

Oferta ma być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, przez osobę(y) uprawnioną(e) do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym), właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy lub pełnomocnika.

* niepotrzebne skreślić

¹ Zgodnie z zaleceniem Komisji Wspólnot Europejskich z dnia 06.05.2003 r. dot. definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (2003/361/WE);
mniej niż 250 osób, i których obroty roczne nie przekraczają 50 mln EURO, i/lub których roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln EUR.

b) W kategorii MŚP, małe przedsiębiorstwo jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 50 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln EURO.

c) W kategorii MŚP, przedsiębiorstwo mikro jest zdefiniowane jako przedsiębiorstwo zatrudniające mniej niż 10 osób, i którego obroty roczne i/lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln EURO

ZAŁĄCZNIK NR 4

FORMULARZ OFERTOWO - CENOWY

Usługi żywienia - A:

Przedmiot zamówienia	Rodzaj posiłków	Cena jednostkowa netto za 1 osobodzień/ 1 porcję zupy+ pieczywo/ 1 porcja kolacja + śniadanie	Stawka VAT w %	Cena jednostkowa brutto 1 osobodzień/ 1 porcję zupy+ pieczywo/ 1 porcja kolacja + śniadanie	Szacunkowa ilość osobodni/ zup+pieczywo/ kolacji+śniadania na okres 4 lat (48 miesięcy)	Wartość netto za cały przedmiot zamówienia za okres 4 lat (48 miesięcy) (obliczona: poz.3 x poz.6)	Wartość brutto za cały przedmiot zamówienia za okres 4 lat (48 miesięcy) (CENA OFERTY - A) (obliczona: poz.3 x poz.6 + poz.4)
1	2	3	4	5	6	7	8
Świadczenie usług żywieniowych dla pacjentów	Osobodzień* (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja, II kolacja)				153 500		
	Zupa + pieczywo				37 400		
	Kolacja + śniadanie**				3 740		
SUMA							 zł (A)

* Uwaga: cena zaoferowana przez Wykonawcę powinna uwzględniać, iż część posiłków wydawanych jest w oparciu o diety oraz, iż na oddziałach dziecięcych oprócz podstawowych posiłków podaje się również drugie śniadanie, podwieczorek i posiłek nocy. Skład ceny osobodnia:

cena śniadania: zł netto, zł brutto (w tym wkalkulowany koszt II śniadania); cena obiadu: zł netto, zł brutto;

cena kolacji: zł netto, zł brutto (w tym wkalkulowany koszt podwieczorku i posiłku nocnego)

** cena jednostkowa netto w pozycji „kolacja+śniadanie” winna być równa sumie cen jednostkowych za śniadanie i kolację wyszczególnionych w pkt. * powyżej.

Usługi żywienia – Dobry posiłek - D:

Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość osobodni w Programie Dobry posiłek	Stawka netto NFZ za 1 osobodzień	Stawka VAT w %	Stawka brutto NFZ za 1 osobodzień	% udziału w kosztach usługi w Programie Dobry posiłek (nie więcej niż 50%)	Cena jednostkowa netto za 1 osobodzień w Programie Dobry posiłek (obliczona: poz.3 x poz.6)	Cena jednostkowa brutto za 1 osobodzień w Programie Dobry posiłek (obliczona: poz.5 x poz.6)	Wartość netto za cały okres trwania Programu Dobry posiłek (obliczona: poz.7 x poz.2)	Wartość brutto za okres trwania Programu Dobry posiłek- do 30.06.2025 r. (obliczona: poz.8 x poz.2)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Świadczenie usług w programie „Dobry posiłek”	3590	23,72 zł	8	25,62 zł	 %				
SUMA									 zł (D)

Dzierżawa powierzchni - B:

Przedmiot zamówienia	Jedn. miary	Ilość powierzchni	Cena jednostkowa netto za 1 m ² (miesięcznie)	Cena jednostkowa brutto za 1 m ² (miesięcznie)	Wartość netto za całkowitą powierzchnię miesięcznie (obliczona: poz.3 x poz.4)	VAT %	Wartość brutto za całkowitą powierzchnię miesięcznie (obliczona: poz.3 x poz.4 + poz.7)	Liczba miesięcy	Wartość brutto za całkowitą powierzchnię za 4 lata (48 miesięcy) (obliczona: poz.6 x poz. 9 + poz.7)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Dzierżawa pomieszczeń kuchni i zaplecza	m ²	119,40						48	
SUMA									 zł (B)

Formularz ma być podpisany kwalifikowanym podpisem elektronicznym, przez osobę(y) uprawnioną(e) do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określonej w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym), właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy lub pełnomocnika.

ZAŁĄCZNIK NUMER 5a

OŚWIADCZENIE

dot. art. 5k Rozporządzenia Rady (UE) 833/2014 r. oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o. – Znak: 2-PN-25

.....
/oznaczenie Wykonawcy /

Znak: 2-PN-25

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.¹
2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).²

/kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawcy lub osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

¹ Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

- a) obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
- b) osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
- c) osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia.

² Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

INFORMACJA

DOTYCZĄCA POLEGANIA NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY W ZAKRESIE ODPOWIEDAJĄCYM PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podmiotu udostępniającego zasoby, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca polega w zakresie odpowiadającym ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.]

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w Rozdz IV.1. SWZ polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego podmiotu udostępniającego zasoby: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), w następującym zakresie: (określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu), co odpowiada ponad 10% wartości przedmiotowego zamówienia.

OŚWIADCZENIE

DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podwykonawcy, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca nie polega, a na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

OŚWIADCZENIE

DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

- 1)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)
- 2)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

/kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawcy lub osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/

ZAŁĄCZNIK NUMER 6

WYKAZ USŁUG

wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych co najmniej dwóch usług żywienia zbiorowego o łącznej wartości minimum 1.500.000,00 zł brutto każda, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania oraz podmiotów na rzecz których usługi były wykonane lub odpowiednio są wykonywane

Znak: 2-PN-25

L.p.	Nazwa, adres i telefon Odbiorcy	Opis przedmiotu zamówienia: należy podać zrealizowane lub realizowane usługi żywienia zbiorowego	Terminy realizacji (termin rozpoczęcia i termin zakończenia jeżeli zostało zakończzone)	Wartość zamówienia brutto

UWAGA: Do wykazu należy załączyć dowody potwierdzające, że wskazane powyżej usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Szczegóły w tabeli w Rozdziale VI.1.5) SWZ.

*/kwalifikowany podpis elektroniczny osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/*

ZAŁĄCZNIK NUMER 7

WYKAZ OSÓB

skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami

znak: 2-PN-25

Lp.	Imię i nazwisko osoby, która będzie uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia	Zakres wykonywanych czynności przy realizacji zamówienia	Informacje o posiadanych kwalifikacjach zawodowych, doświadczeniu i wykształceniu niezbędnych do wykonania zamówienia	Informacja o podstawie do dysponowania tą osobą (np. umowa o pracę, umowa zlecenie)
1.				
2.				
3.				
4.				

UWAGA!!

Jeżeli w wykazie, w informacji o podstawie do dysponowania, wykonawca wykazał, że polega na osobie innego podmiotu, zdolnych do wykonania zamówienia to powinien załączyć pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji osób zdolnych do wykonania zamówienia na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia – wzór do wykorzystania Załącznik nr 9 do SWZ

*/kwalifikowany podpis elektroniczny osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/*

ZAŁĄCZNIK NUMER 8

OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI WYKONAWCY DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

/oznaczenie Wykonawcy /

Znak: 2-PN-25

**Oświadczenie Wykonawcy
w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o. – postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego – Znak: 2-PN-25

oświadczam, że Wykonawca, którego reprezentuję:

1. **należy */ nie należy*** do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz.U. z 2024 r. poz. 1616) z innymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w niniejszym postępowaniu.

2. Wykaz wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej, którzy złożyli oferty:

.....
.....

** niewłaściwe skreślić*

*/kwalifikowany podpis elektroniczny osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/*

Uwaga! Grupa kapitałowa – według ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U.t.j.2024.1616) rozumie się przez to wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę

W sytuacji, gdy w postępowaniu złożyli odrębne oferty wykonawcy należący do tej samej grupy kapitałowej, wraz ze złożeniem niniejszego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

ZAŁĄCZNIK NUMER 9

**WZÓR - ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU
ODDAJĄCEGO DO DYSPOZYCJI WYKONAWCY NIEZBĘDNE ZASOBY
NA POTRZEBY REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

/oznaczenie Podmiotu /

**ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU
ODDAJĄCEGO DO DYSPOZYCJI WYKONAWCY NIEZBĘDNE ZASOBY**

Działając w imieniu:

.....

zobowiązuje się do oddania do dyspozycji Wykonawcy pod nazwą:

.....

następujących zasobów:

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

niezbędnych do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego (znak: 2-PN-25) na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni w Pomorskim Centrum Reumatologicznym im. dr Jadwigi Titz - Kosko w Sopocie Sp. z o. o. na okres konieczny dla wykonania zamówienia w razie zawarcia umowy o zamówienie publiczne z tym Wykonawcą.

W celu oceny, czy w/w Wykonawca będzie dysponował moimi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia oraz oceny, czy stosunek nas łączący gwarantuje rzeczywisty dostęp do moich zasobów wskazuję:

1) zakres moich zasobów dostępnych Wykonawcy:

.....

2) sposób udostępnienia i wykorzystania moich zasobów przez Wykonawcę przy wykonywaniu w/w zamówienia;

.....

3) okres udostępnienia przy wykonywaniu w/w zamówienia:

.....

4) określenie czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą

.....

.....

/kwalifikowany podpis elektroniczny osoby upoważnionej/

ZAŁĄCZNIK NUMER 10

OŚWIADCZENIE

wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie kompleksowych usług żywieniowych dla pacjentów Pomorskiego Centrum Reumatologicznego im. dr Jadwigi Titz – Kosko w Sopocie Spółka z o. o. na bazie przejętych pomieszczeń kuchni – Znak: 2-PN-25

.....
Wykonawca

Oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust.1 ustawy Pzp, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania, o których mowa w:

- 1) Art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp; dotyczących wydania prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;
- 2) Art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego;
- 3) Art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji;
- 4) Art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp;
- 5) w zakresie podstaw wykluczenia wskazanych w art. 109 ust. 1 pkt 1, 5, 7 ustawy Pzp;

są aktualne.

*/kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawcy lub osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/*