



Gdynia, dnia 12 października 2021 r.

20/UCMMiT/TP-fn/2021  
UC/ /2021

**WYJAŚNIENIA SWZ nr 1  
ZMIANA nr 2**

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym z fakultatywnymi negocjacjami na „Świadczenie kompleksowych usług produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT”

Ogłoszenie o zamówieniu zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 05.10.2021 r. pod nr 2021/BZP 00209261/01

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 11.10.2021 r. pod nr 2021/BZP 00227317/01

Na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (tj Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm), Zamawiający udziela odpowiedzi na pytania Wykonawców. Niniejsze odpowiedzi na pytania stanowią integralną część specyfikacji warunków zamówienia i stają się wiążące dla Wykonawców przy opracowaniu ofert.

**PYTANIE 1.**

Uprzejmie proszę o informację, czy Zamawiający akceptuje wystawienie przez wykonawcę ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych, dotyczących wykonania umowy o przedmiotowe zamówienie publiczne oraz przesłanie tychże dokumentów za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania <https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl/> ?

Podkreślam przy tym, że pytanie nie dotyczy zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, gdyż takowe Zamawiający jest zobowiązany odbierać od wykonawcy na podstawie art. 4.1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych.... (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 1666), lecz zgody na wystawianie ustrukturyzowanych faktur korygujących oraz innych ustrukturyzowanych dokumentów elektronicznych.

Fakturowanie oraz wystawienie innych dokumentów w ustrukturyzowanej formie elektronicznej jest zgodne z przepisami podatkowymi, wynikającymi z ustawy o podatku od towarów i usług (VAT) oraz jest powszechnie stosowane pomiędzy Zamawiającymi a wykonawcami. Taki sposób przekazywania dokumentów ułatwia wzajemną komunikację oraz eliminuje szereg błędów, występujących w procesie tradycyjnego fakturowania. Jest on też rekomendowany, jako docelowy sposób obiegu dokumentów księgowych przez Ministerstwo Rozwoju, Pracy i Technologii (<https://www.gov.pl/web/rozwoj-praca-technologie/e-fakturowanie-w-zamowieniach-publicznych>). Ponadto, w dobie epidemii COVID-19, taki sposób przekazywania dokumentów rozliczeniowych jest jedną ze skutecznych metod w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa oraz gwarantuje utrzymanie ciągłości procesów księgowych i podatkowych.

Jednocześnie proszę o podanie konta Zamawiającego znajdującego się na Platformie Elektronicznego Fakturowania, umożliwiającego przesłanie ustrukturyzowanych dokumentów.

**ODPOWIEDŹ 1:**

Zgodnie z zapisami § 3 ust. 21 wzoru umowy.

Na marginesie, przedmiotowy zapis znajduje się w treści SWZ.

#### PYTANIE 2.

Zgodnie ze wzorem umowy, Zamawiający przewiduje kary umowne za nienależyte wykonywanie usługi. Prosimy o analizie poniższych argumentów Wykonawcy, i modyfikację wysokości kar umownych? Wykonawca wnosi o zmianę o 50% wysokości kar, zastrzeżonych przez Zamawiającego.

W doktrynie prawa zamówień publicznych oraz w aktualnym orzecznictwie Krajowej Izby Odwoławczej przy Prezesie Urzędu Zamówień Publicznych ustanawianie przez zamawiającego w umowie rażąco wysokich kar umownych uznać należy bezwzględnie za naruszenie zasad zachowania uczciwej konkurencji wyrażonej w przepisie art. 16 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. 2019 poz. 2019 z późn. zm.), które może być uzasadnioną podstawą do żądania unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 255 ust. 6 ustawy prawo zamówień publicznych z uwagi, iż postępowanie jest obarczone wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Stanowisko powyższe znajduje pełne potwierdzenie m.in. wyroku z dnia 23 sierpnia 2007 r. sygn. akt: UZP/ZO/0-1030/07. Zważyć bowiem należy, że kara umowna (odszkodowanie umowne) ze swojej istoty ma charakter wyłącznie odszkodowawczy i kompensacyjny, a nie zaś prewencyjny. Ustalenie przez Zamawiającego zbyt wygórowanych kar umownych dla wykonawców stanowi zatem bezspornie rażące naruszenie prawa w zakresie równości stron umowy, co w konsekwencji prowadzi do sprzeczności celu takiej umowy z zasadami współzycia społecznego i skutkować winno bezwzględną nieważnością czynności prawnej na podstawie przepisu art. 353<sup>1</sup> k.c. w związku z art. 58 § 1 k.c.

#### **ODPOWIEDŹ 2:**

Zapisy SWZ w zakresie wzoru umowy pozostają bez zmian.

#### PYTANIE 3.

Wnosimy o zmianę zapisów SWZ dotyczącego kryterium oceny ofert w zakresie Kryterium Jakość usług (1) Zamawiający w rodz. XXIII. SWZ Opis Kryteriów oceny ofert i sposobu oceny ofert w ust. 5.2 zapisał:

Zamawiający przyzna:

10 pkt za posiadanie aktualnego Certyfikatu ISO 22000 , potwierdzającego, że wdrożenie przez wykonawcę systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie usługi żywienia zbiorowego, żywienie szpitalne, catering, w miejscu/lokalu produkcji posiłków dla Zamawiającego i utrzymanie w/w certyfikatu przez okres obowiązywania umowy z Zamawiającym.

Prosimy o zmianę zapisów ww. kryterium na następujący:

Zamawiający przyzna:

10 pkt za posiadanie aktualnego Certyfikatu ISO 22000 , potwierdzającego, że wykonawca stosuje system zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakresie usługi żywienia zbiorowego, żywienie szpitalne catering i utrzymanie ww. certyfikatu przez okres obowiązywania umowy z Zamawiającym

0 pkt za brak certyfikatu

Prosimy o zmianę zapisów odnoszących się do ww. kryterium w pozostałych dokumentach postępowania.

#### **ODPOWIEDŹ 3:**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

#### PYTANIE 4.

Zamawiający zawarł w dokumentacji postępowania wymogi odnośnie wdrożenia i stosowania systemów zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności. tj GMP, GHP, GPC i HACCP w obiekcie w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla Zamawiającego. System HACCP wraz z GHP i GMP jest systemem zabezpieczającym jakość zdrowotną żywności obowiązującym w Polsce zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z dnia 25 sierpnia 2006r). Każdy obiekt zgodnie z prawem żywnościowym system ten powinien wprowadzić. Usługa cateringowa jest częścią składową produkcji i dystrybucji w tym przypadku posiłków produkowanych w obiekcie. Wszystkie procedury i instrukcje dotyczące produkcji i dystrybucji (catering) jak również analiza zagrożeń na każdym etapie procesu produkcyjnego powinny być opisane i wdrożone zgodnie z założeniami Systemu HACCP, GHP i GMP.

W związku z powyższym czy Zamawiający uzna za spełnione jako niezbędne wymagania odnośnie zastosowania systemów bezpieczeństwa, bez wdrożenia osobnej księgi Dobrej Praktyki Cateringowej, która jest powieleniem systemów wdrożonych w systemach GHP i GMP. Jeśli Zamawiający bezwzględnie utrzymuje wymaganie co do wprowadzania osobnych procedur GPC prosimy o określenie podstawy prawnej powyższego wymagania ?

**ODPOWIEDŹ 4:**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian. Działanie jest zgodne z przepisami ustawy Pzp, m.in. art. 106, i jest potwierdzeniem bezpieczeństwa życia i zdrowia pacjentów.

**PYTANIE 5.**

Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych w oparciu o jadłospisy 10 dniowe (dekadowe), zaakceptowane przez dietetyka szpitala.

**ODPOWIEDŹ 5:**

Zamawiający wyraża zgodę na realizację usługi przygotowania i dostarczania posiłków dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych w oparciu o DIETĘ PODSTAWOWĄ, zaakceptowane przez dietetyka szpitala.

**PYTANIE 6.**

Prosimy o zmianę godziny przesyłania bieżącego zapotrzebowania żywnościowego z Działu Administracyjno-Gospodarczego, zgłaszanego wykonawcy za pomocą poczty e-mail **z do godz. 10:00. na do godz. 9.30.**

**ODPOWIEDŹ 6:**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

**PYTANIE 7.**

Zamawiający w zał. nr 2 do Umowy – Opis Przedmiotu Zamówienia , w rozdziale Terminy i Sposób dostarczania Jadłospisów i zamawiania bieżących posiłków i diet przewiduje:

*Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe z każdej kliniki zgłaszane będzie wykonawcy codziennie za pomocy poczty e-mail:*

- 1) *w zakresie śniadania , obiadu i kolacji – do godz. 5:00 rano*
- 2) *w zakresie koniecznego doprowiantowania/zmiany na obiad do godz. 11.00*
- 3) *w zakresie koniecznego doprowiantowania /zmiany na kolację (związanego z ruchem pacjentów ) : do godz. 13:00*

Zgodnie z tak zapisanymi wymaganiami godzinowymi, Wykonawca w cenie oferty będzie zmuszony skalkulować prawdopodobny codzienny dodatkowy transport posiłków zawierających korektę/doprowiantowanie posiłku kolacyjnego co znacząco wpłynie na podwyższenie ceny oferty. W celu urealnienia czasowego wykonania zamówienia zgodnie z przewidzianymi przez Zamawiającego godzinami dostaw zawartymi w OPZ tj. śniadanie : godz. 7:30 obiad i kolacja – godz. 12:30- maks. 12.45; wnosimy o zmianę powyższych zapisów na następujący:

*Bieżące zapotrzebowanie żywnościowe z każdej kliniki zgłaszane będzie wykonawcy codziennie za pomocy poczty e-mail:*

- 1) *w zakresie śniadania , obiadu i kolacji – do godz. 3:00 rano*
- 2) *w zakresie koniecznego doprowiantowania/zmiany na obiad do godz. 9.30*
- 3) *w zakresie koniecznego doprowiantowania /zmiany na kolację (związanego z ruchem pacjentów ) : do godz. 9.30*

**ODPOWIEDŹ 7:**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

**PYTANIE 8.**

Prosimy o informacje czy Zamawiający wyrazi zgodę na dostarczanie śniadań , II śniadań , podwieczorków i kolacji wyporcjowanych zbiorczo w opakowaniach zbiorczych typu GN lub

ewentualnie czy wyrazi zgodę by posiłki wyporcjowane indywidualnie dla poszczególnych pacjentów były spakowane w jednorazowe opakowanie zbiorcze (np. pojemnik trójdzielny), zabezpieczające przed wymieszaniem się odrębnych składników posiłku.

**ODPOWIEDŹ 8:**

Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

**PYTANIE 9.**

Prosimy o informację czy Zamawiający wyrazi zgodę by jadłospis dla posiłków profilaktycznych był tożsamy z jadłospisem dla diety podstawowej.

**ODPOWIEDŹ 9:**

Tak.

**PYTANIE 10.**

Prosimy o informację czy Zamawiający wyraża zgodę by odbiór brudnych pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych po obiedzie mógł odbywać się maksymalnie do godz. 13:50.

**ODPOWIEDŹ 10:**

Realizacja zgodnie z załącznikiem nr 2 do wzoru umowy, a w szczególności z pkt 7 pkt 17.

**PYTANIE 11.**

Prosimy o informację, czy Zamawiający wyrazi zgodę by załącznik nr. 6 do umowy- tj. Informacje szczegółowe o dietach stosowanych przez Zamawiającego był wypełniany dla poszczególnych diet na tylko na wniosek Zamawiającego?

**ODPOWIEDŹ 11:**

Nie. Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Załącznik może mieć format graficzny systemu Wykonawcy, ale musi zawierać wszystkie dane dotyczące diet wymagane przez Zamawiającego.

**PYTANIE 12.**

Prosimy o dopuszczenie przez Zamawiającego telefonicznego składania zamówień i korekt w przypadku awarii sieci komputerowej.

**ODPOWIEDŹ 12:**

Tak. W przypadku awarii sieci komputerowej dopuszcza się telefoniczne składanie zamówień i korekt. Po usunięciu awarii fakt ten należy udokumentować Zamawiającemu.

**PYTANIE 13.**

Prosimy o udostępnienia miejsca wskazanego przez Szpital w którym odpady pokonsumpcyjne po posiłkach spożytych przez pacjentów, po odpowiednim zabezpieczeniu byłyby przechowywane do momentu odbioru przez Wykonawcę podczas kolejnej dostawy posiłków dla pacjentów szpitala.

**ODPOWIEDŹ 13:**

Nie. Odpady pokonsumpcyjne muszą być odbierane przez Wykonawcę po posiłkach spożytych przez pacjentów.

**PYTANIE 14.**

Jaką kwotę przeznaczył Zamawiający na realizację tego zamówienia?

**ODPOWIEDŹ 14:**

718 977,20 zł brutto

**PYTANIE 15.**

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, kwarantanna, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie

w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

**ODPOWIEDŹ 15:**

Zapisy SWZ w zakresie wzoru umowy pozostają bez zmian.

**PYTANIE 16.**

Zgodnie art. 436 ust. 3 Zamawiający ustanowił maksymalną wysokość kar umownych na poziomie aż 20% wartości umowy, wnosimy o włączenie zapisu do projektu umowy; „Łączna maksymalna wartość kar umownych nie może przekroczyć 10% wartości, umowy brutto”. Obecny zapis powoduje, iż Wykonawcy zostaje naliczona wyższa kara umowna za nieprawidłową realizację niż w przypadku nie zrealizowania jej. Prosimy o zmniejszenie maksymalnej wysokości kar umownych

**ODPOWIEDŹ 16:**

Zapisy SWZ w zakresie wzoru umowy pozostają bez zmian.

**PYTANIE 17.**

Zwracamy się z prośbą o wprowadzenie w wzorze umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych zawieranych na okres 1 – 3 lat w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów. Zamawiający w ciągu miesiąca złoży zamówienie przetargowe.

**ODPOWIEDŹ 17:**

Zapisy SWZ w zakresie wzoru umowy pozostają bez zmian.

Umowy w sprawach zamówień publicznych zawierane są na czas oznaczony, a cechą takich umów jest ich trwałość rozumiana w ten sposób, że przepisy Pzp nie przewidują możliwości dowolnego rozwiązywania takich umów zarówno przez zamawiającego, jak i wykonawcę. Jeżeli taka umowa jest wykonywana należycie, to powinna obowiązywać do upływu terminu jej wykonywania.

**PYTANIE 18.**

Wykonawca prosi o sprecyzowanie jakie diety powinny być zawarte w jadłospisach przekazywanych Zamawiającemu do zatwierdzenia.

**ODPOWIEDŹ 18:**

Zgodnie z zał. nr 2 pkt 4

**PYTANIE 19.**

Zgodnie z umową dieta łatwostrawna powinna być planowana na 3 posiłki, natomiast jej modyfikacje mogą zawierać 5 posiłków. Jakie modyfikacje diety lekkostrawnej mają być planowane na 5 posiłków?

**ODPOWIEDŹ 19:**

Np. cukrzyca/łatwostrawna

**PYTANIE 20.**

Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz surowców z jakich składają się dania w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich potraw stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie zaktualizowana.

**ODPOWIEDŹ 20:**

Nie. Zapisy SWZ pozostają bez zmian.

**PYTANIE 21.**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego?

**ODPOWIEDŹ 21:**

Tak.

**PYTANIE 22.**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie jadłospisów 14-dniowych proponowanych przez Wykonawcę? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, wykorzystanie produktów sezonowych, a także jego optymalne bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

**ODPOWIEDŹ 22:**

Tak, po zaakceptowaniu przez dietetyka szpitala.

**PYTANIE 23.**

Czy Zamawiający wyraża zgodę, aby w dietach płynnych planowane były produkty mleczne (jogurt, kefir) oraz soki, z opakowań zbiorczych, zamiast w formie jednostkowej?

**ODPOWIEDŹ 23:**

Nie.

**PYTANIE 24.**

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie mleka w proszku, szczególnie w okresie letnim. Produkt ten jest bezpieczniejszy pod względem mikrobiologicznym?

**ODPOWIEDŹ 24:**

Nie.

**PYTANIE 25.**

Zgodnie z zapisem w umowie „do każdej diety (z wyjątkiem diety bezmlecznej), do kolacji, wykonawca zobowiązany jest dodać jogurt naturalny”. Wykonawca prosi o odstąpienie od tego zapisu dla diety niskobiałkowej, w której wymagana jest określona ilość białka. Jogurt naturalny, jest produktem wysokobiałkowym, nie wskazanym w planowaniu wyżej wymienionej diety.

**ODPOWIEDŹ 25:**

Dopuszcza się zmianę na jogurt owocowy i zmniejszoną „gramówkę”.

**PYTANIE 26.**

Czy Zamawiający w celu urozmaicenia jadłospisów wyraża zgodę na planowanie dań półmiesięcznych typu kaszotto z mięsem i warzywami, risotto z mięsem i warzywami ?

**ODPOWIEDŹ 26:**

Tak.

**PYTANIE 27.**

Jakiej ilości białka w gramach wymaga Zamawiający w diecie niskobiałkowej?

**ODPOWIEDŹ 27:**

40-50g białka na dobę

**PYTANIE 28.**

Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie produktów takich jak pierogi, kopytka mrożone i in., oraz konserwy warzywne na dietę wegetariańską?

**ODPOWIEDŹ 28:**

pierogi, kopytka wyrób własny-TAK,  
mrożone - NIE  
konserwy warzywne - NIE  
na dietę wegetariańską

Jednocześnie, na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający zmienia treść swz w sposób następujący :

**I. pkt X ppkt 1) SWZ otrzymuje brzmienie:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących:

zdolności technicznej lub zawodowej:

- a) wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie: wykonali co najmniej dwie usługi (umowy), w sposób ciągły przez wszystkie dni w roku, w okresie 12 miesięcy, polegających na produkcji, przygotowywaniu i dostarczaniu codziennych i całodziennych posiłków dla pacjentów jednostek szpitalnych z min. 70 łózkami, całodobowo udzielających świadczeń zdrowotnych, o wartości minimum 350.000,00 zł brutto każda

*W przypadku złożenia dokumentów zawierających dane wyrażone w innych walutach niż złoty polski, Zamawiający przyjmie średni kurs danej waluty publikowany przez Narodowy Bank Polski w dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych. Jeżeli w dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych, Narodowy Bank Polski nie publikuje średniego kursu danej waluty, za podstawę przeliczenia przyjmuje się średni kurs waluty publikowany pierwszego dnia, po dniu zamieszczenia ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.*

Wymagany warunek musi być spełniony przez jednego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Nie jest dopuszczalne sumowanie przez Wykonawcę, w celu osiągnięcia wymaganego poziomu doświadczenia, świadczeń w zakresie opisanym powyżej przez różne podmioty.

oraz

b) skierują do realizacji zamówienia publicznego następujące osoby:

- min. jednego wykwalifikowanego kucharza, który posiada co najmniej rok doświadczenia zawodowego, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, w zawodzie kucharza;
- min. jednego wykwalifikowanego dietetyka, legitymującego się:
  - minimum średnim wykształceniem o profilu dietetyka (uzyskany dyplom),
  - posiadającym co najmniej 2 letnie doświadczenie w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert;

Wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

oraz

c) dysponują co najmniej jednym:

- lokalem kuchennym, wyposażonym w niezbędne urządzenia, zapewniające właściwe, higieniczne przygotowywanie posiłków, dla którego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał zaświadczenie, że lokal spełnia wymagania higieniczne i sanitarne i może być wykorzystywany jako lokal do

produkcji posiłków w żywieniu zbiorowym, w odległości nie większej niż 40 km od siedziby Zamawiającego,

- pojazdem, posiadającym aktualne zaświadczenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy, dopuszczające konkretny, wskazany w wykazie pojazd, do przewożenia gotowych do spożycia posiłków, zgodnie z zaleceniami GPC.

Wymagany warunek może być spełniony łącznie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

## II. pkt VIII ppkt 1) SWZ otrzymuje brzmienie:

- 1) dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT 365 dni kalendarzowych od 01.11.2021 r. (włącznie)
- 2) dla posiłków profilaktycznych 106 dni roboczych od 01.11.2021 r. (z wyłączeniem sobót, niedziel i dni świątecznych)

## III. pkt XXIII ppkt 5) SWZ otrzymuje brzmienie:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert i ich wagami. Wagę kryteriów oceny ofert ustala się w sposób punktowy.

cena oferty brutto – 60

jakość usług – 10

odległość deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego – 10

kwalifikacje zawodowe i doświadczenie 20

Punkty będą przyznawane wg następującej zasady:

### 5.1. KRYTERIUM – cena oferty brutto:

Najniższa cena otrzyma 60 punktów.

W pozostałych przypadkach liczba punktów za cenę będzie obliczana według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów za cenę} = \frac{\text{cena oferowana minimalna brutto}}{\text{cena badanej oferty brutto}} \times 60$$

Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, tj. poprzez odcięcie trzeciej i następných cyfr po przecinku, trzecia i następne cyfry po przecinku nie będą brane pod uwagę zgodnie z ww. wymogami obliczenia ceny

### 5.2 KRYTERIUM – Jakość usług

Zamawiający przyzna:

10 pkt za zamawianie posiłków przez zintegrowany system komputerowy przez zamawiającego

0 pkt za zamawianie posiłków za pomocą poczty e-mail przez zamawiającego

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 5 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

### 5.3. KRYTERIUM – Odległość deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego

Maksymalna odległość 40 km.

Najkrótsza odległość otrzyma 10 punktów.

W pozostałych przypadkach liczba punktów za odległość będzie obliczana według następującego wzoru:

$$\text{Liczba punktów za cenę} = \frac{\text{Najkrótsza ofertowa odległość (km)}}{\text{odległość w ofercie badanej (km)}} \times 10$$



Wynik zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku, tj. poprzez odcięcie trzeciej i następných cyfr po przecinku, trzecia i następane cyfry po przecinku nie będą brane pod uwagę zgodnie z ww. wymogami obliczenia ceny

Odległość mierzona wg: [www.trasa.info](http://www.trasa.info) „Długość trasy” od miejsca lokalizacji kuchni, w której produkowane będą posiłki dla Zamawiającego, do siedziby Zamawiającego

W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 6 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

*W przypadku braku zaoferowania przez Wykonawcę deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zaoferował miejsce produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego w odległości maksymalnej i przyzna ofercie 0 pkt.*

*W przypadku zaoferowania deklarowanego miejsca produkcji posiłków od siedziby Zamawiającego w odległości większej niż 40 km Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.*

#### **5.4 KRYTERIUM – kwalifikacje zawodowe i doświadczenie**

W kryterium oceniane będą kwalifikacje zawodowe i doświadczenie DIETETYKA - na podstawie informacji w Formularzu OFERTA. W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest wypełnić pkt 7 w OFERTA Załącznik nr 1 do SWZ, aby poniższe informacje były jednoznaczne dla Zamawiającego celem dokonania oceny.

Punkty będą przyznawane wg następującej zasady:

Skierowanie do realizacji zamówienia dietetyka, legitymującego się minimum średnim wykształceniem o profilu dietetyka (uzyskany dyplom), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej:

2 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 5 pkt

3 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 10 pkt

4 letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym – 15 pkt

5 letnie oświadczenie w żywieniu szpitalnym – 20 pkt

*W tym zakresie Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie w formularzu OFERTA, aby przedmiotowa informacja wynikała jednoznacznie .*

*W przypadku wątpliwości lub niejednoznacznych informacji Zamawiający nie przyzna punktów.*

**IV. Zał. nr 1 do SWZ pn. Formularz OFERTA otrzymuje brzmienie. W załączeniu zmieniony Formularz OFERTA**

**V. § 2 ust. 1 i 2 we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 9 do SWZ otrzymują nowe brzmienie:**

1. Termin realizacji umowy dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMiT, o których mowa w § 1 ust.1 pkt 1, 365 dni kalendarzowych od 01.11.2021 r. (włącznie).
2. Termin realizacji umowy dla posiłków profilaktycznych, o których mowa w § 1 ust.1 pkt 2, 106 dni roboczych od 01.11.2021 r. (z wyłączeniem sobót, niedziel i dni świątecznych)

**VI. § 4 we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 9 do SWZ otrzymuje nowe brzmienie:**

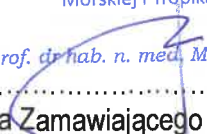
1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi, o których mowa w § 1 umowy, w pełnym zakresie we własnym imieniu i na własny rachunek z uwzględnieniem obowiązujących zasad i przepisów prawa.

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki z odpowiednich, wysokiej jakości produktów w należytych warunkach oraz zapewnić wysoką jakość posiłków i ich odpowiedni transport zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. z 2020r., poz. 284 ze zm. ) i z wymaganiami określonymi w załącznikach do niniejszej umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest stosować zasady tzw. „Dobrej Praktyki Produkcyjnej”, „Dobrej Praktyki Higienicznej i Cateringowej”, tzw. systemu HCCP oraz ewentualnie system zarządzania bezpieczeństwem żywności zgodny z PN-EN ISO 22000.
4. Wykonawca zobowiązany jest pobierać i przechowywać nieodpłatnie próbki dostarczanej Zamawiającemu żywności zgodnie z §3 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego ( Dz.U z 2007r., Nr 80, poz. 545).
5. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać usługi objęte niniejszą umową przy pomocy wykwalifikowanego i doświadczonego personelu, zgodnie z treścią załącznika nr 12 do umowy oraz spełniającego wymagania obowiązujących przepisów prawa dla osób pracujących z żywnością.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wystąpienie nieprawidłowości w procedurach świadczenia niniejszych usług przed odpowiednimi organami upoważnionymi do kontroli podmiotów leczniczych.
7. Wykonawca oświadcza, że na czas realizacji niniejszej umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszej umowy na kwotę nie niższą niż 800.000,00 zł na jedno i wszystkie ryzyka z tytułu szkód na osobie i mieniu, niezależnie od szkody wynikającej z jednego zdarzenia i przedstawia w dniu podpisania umowy dowód ubezpieczenia Zamawiającemu. Ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmuje ryzyko zatruc pokarmowych.
8. W przypadku roszczeń odszkodowawczych pacjentów UCMMiT z tytułu zatruc pokarmowych, powstałych z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, Zamawiający skorzysta z prawa regresu w stosunku do Wykonawcy.
9. Zamawianie posiłków przez zamawiającego odbywać będzie się przez zintegrowany system komputerowy o nazwie .....
10. Do realizacji zamówienia skierujemy dietetyka: Panią/Pana ..... legitymującą/ego się wykształceniem ..... o profilu dietetyka (z uzyskaniem dyplomu), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej: .....letnie doświadczenie \*w żywnieniu szpitalnym\*.

W świetle powyższego, na podstawie art. 286 ust. 3 ustawy Pzp Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 18.10.2021 r. oraz zmienia treść swz w sposób następujący:

- a) pkt XIX pkt 2) SWZ otrzymuje brzmienie:  
**Termin składania ofert upływa w dniu 18.10.2021r. o godz. 10.00**
- b) pkt XX pkt 1) SWZ otrzymuje brzmienie:  
**Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18.10.2021r. o godz. 10.30.**
- c) pkt XVI pkt 1) SWZ otrzymuje brzmienie:  
**Wykonawca jest związany ofertą do dnia 16.11.2021 r.**
- d) ppkt 2 w pkt 14 w formularzu OFERTA otrzymuje brzmienie:  
**uwagam się za związanego ofertą do 16.11.2021 r.**

KIEROWNIK DZIAŁU  
ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH  
  
Dorota Tużnik

DYREKTOR  
Uniwersyteckiego Centrum Medycyny  
Morskiej i Tropikalnej  
prof. dr hab. n. med. Marcin Renke  
  
Podpis Kierownika Zamawiającego

**OFERTA WYKONAWCY**  
**dla UNIWERSYTECKIEGO CENTRUM MEDYCyny MORSKIEJ I TROPIKALNEJ**

**1. Dane dotyczące Wykonawcy:**

MIKRO \* / MAŁY \* / ŚREDNI \* / DUŻY \* / PRZEDSIĘBIORCA<sup>1</sup>

Nazwa: .....  
Siedziba/adres: .....  
Adres poczty elektronicznej: .....  
Strona internetowa: .....  
Numer telefonu: .....  
Numer REGON: .....  
Numer NIP: .....  
Numer KRS: .....  
reprezentowany przez: .....  
.....  
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Adres e mail i nr faksu do składania zapotrzebowań na diety i posiłki:...../.....  
*(Zmiana adresu e mail lub nr faksu przez Wykonawcę bez powiadomienia Zamawiającego o zmianie, skutkuje tym, iż złożone zamówienie na wskazany w ofercie adres lub nr faksu uważa się za złożone skutecznie)*

Adres e-mail, z którego Wykonawca będzie wysyłać faktury: .....

**2. Przedstawiciel Wykonawcy do kontaktów w sprawie postępowania:**

imię i nazwisko: .....  
e-mail:.....  
nr telefonu .....

**3. Zobowiązania wykonawcy**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu pn: „ŚWIADCZENIE KOMPLEKSOWYCH USŁUG PRODUKCJI, PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW CAŁODZIENNYCH DLA PACJENTÓW ORAZ POSIŁKÓW PROFILAKTYCZNYCH DLA PRACOWNIKÓW UCMMiT”, w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym, z fakultatywnymi negocjacjami Nr sprawy 20/UCMMiT/TP-fn/2021 oferuję realizację świadczenia kompleksowych usług produkcji, przygotowywania i dostarczania posiłków całodziennych dla pacjentów oraz posiłków profilaktycznych dla pracowników UCMMiT zgodnie z wymogami i warunkami Specyfikacji Warunków Zamówienia, za cenę brutto :

.....zł, w tym podatek VAT  
zgodnie z Formularzem cenowym.

<sup>1</sup> Niepotrzebne skreślić

4. **Oświadczam, że:**  
zamawianie posiłków przez zamawiającego odbywać będzie się przez zintegrowany system komputerowy o nazwie .....
5. **Oświadczam, że: posiłki produkowane będą w miejscu: (podać dokładny adres):**  
..... tj. w odległości ..... km od siedziby Zamawiającego - Izby Przyjęć w Klinice.
6. **Oświadczam, że do realizacji zamówienia skierujemy dietetyka: Panią/Pana** ..... legitymującą/ego się wykształceniem ..... o profilu dietetyka (z uzyskaniem dyplomu), posiadającym, w zawodzie dietetyka, w okresie ostatnich dziesięciu lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej: .....letnie doświadczenie\*.  
co najmniej: .....letnie doświadczenie w żywieniu szpitalnym\*.
7. **Oświadczam, że:**
- dostarczać będziemy posiłki **wysokiej jakości**, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących;
  - posiadam wszystkie wymagane uprawnienia do prowadzenia działalności związanej z produkcją i dostawą posiłków w żywieniu zbiorowym;
  - stosujemy obligatoryjny system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności;
  - stosujemy zasady prawidłowego żywienia i dietyki stosowanej, opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia w żywieniu różnych jednostek chorobowych i określone przepisami prawa polskiego, dotyczącymi bezpieczeństwa i higieny żywienia
  - stosujemy system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji żywności, zgodnie z:
    - GMP – Dobrą Praktyką Produkcyjną,
    - GHP – Dobrą Praktyką Higieniczną,
    - GPC- Dobrą Praktyką Cateringową,
    - HACCP- systemem analizy i nadzoru jakości zdrowotnej żywności produkowanej i produkowania żywności zgodnie z tym systemem,i zobowiązujemy się do udostępnienia niezwłocznie dokumentów poświadczających stosowanie takich praktyk na każde wezwanie Zamawiającego w trakcie obowiązywania zawartej z Zamawiającym umowy.
8. Oświadczam, że nasza oferta i cena jest prawidłowa i kompletna. Cena oferty brutto w PLN zawiera należny podatek VAT (zgodnie z ustawą z dnia 11.03.2004r o podatku od towarów i usług,), wszystkie przewidywane koszty kompletnego wykonania przedmiotu zamówienia, wymagania SWZ oraz obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesiemy z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
9. Oświadczam, że w cenie ofertowej uwzględniono (wkalkulowano) odpowiednią wysokość minimalnej stawki godzinowej zgodnie z Ustawą z dnia 10.10.2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.
10. Oświadczam, że w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 226 ust. 1 pkt. 7 ustawy Prawo zamówień publicznych i art. 5 – 17 Ustawy z 16 kwietnia 1993r o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
11. Oświadczam, że\*
- wybór ww. oferty nie prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego
- wybór ww. oferty na prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego :
- Wskazać nazwę (rodzaj) towaru dla, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania (wskazać wartość podatku)  zaznaczyć „X” odpowiednio
12. **Wyrażam zgodę na otrzymanie należności w terminie do 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.**
13. **Oświadczam, że:**

- 1) wykonam przedmiotowe zamówienie publiczne zgodnie z wymaganiami określonymi w SWZ, w tym określonymi we wzorze umowy:
  - dla posiłków całodziennych dla pacjentów UCMMIT 365 dni kalendarzowych od 01.11.2021 r. (włącznie)
  - dla posiłków profilaktycznych 106 dni roboczych od 01.11.2021 r. (z wyłączeniem sobót, niedziel i dni świątecznych)
- 2) uważam się za **związanego ofertą do 16.11.2021 r.**
- 3) zapoznałem się treścią SWZ, uzyskałem wszystkie niezbędne do złożenia oferty informacje i nie wnoszę do SWZ żadnych uwag,
- 4) akceptuję wzór umowy i zobowiązuję się do podpisania umowy zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
- 5) wszystkie informacje podane w oświadczeniach załączonych do Oferty są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji,
- 6) jestem w stanie przedstawić wymagane oświadczenia i dokumenty na żądanie Zamawiającego bez zbędnej zwłoki,

**6. Oświadczam że : \***

polegam na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ust. 4 ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia. W załączeniu składamy dokumenty, dotyczące zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia,

nie polegam na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 118 ust. 4 ustawy.

**14. Przedmiot zamówienia zrealizujemy:**

**siłami własnymi \***

**siłami własnymi i przy udziale Podwykonawców w następującym zakresie\*:(wypełnić, jeżeli dotyczy)<sup>2</sup>**

| Określenie zakresu zamówienia, który będzie realizowany przez podwykonawcę | Nazwa i adres Podwykonawcy jeżeli dotyczy: KRS/ NIP/PESEL |
|--|---|
|  |   |
|  |   |
|  |   |

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w formularzu OFERTA składają oświadczenie, z którego wynika, które elementy zamówienia wykonają poszczególni wykonawcy, (załącznik nr 1 do SWZ).

**15. Oświadczamy, że**

..... wykona .....

..... wykona .....

..... wykona .....

*dotyczy wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia\**

**16. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA: Oświadczam, że informacje i dokumenty zawarte w odrębnym pliku - stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane. W załączeniu dokumenty potwierdzające, że zastrzeżone w ofercie informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.\***

**17. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z „Klauzulą informacyjną dotyczącą Rozporządzenia o Ochronie Danych Osobowych (RODO)”, o której mowa w XXXI SWZ i oświadczam, że:**

- a) Znam i przestrzegam wszelkich obowiązków wynikających z obowiązujących przepisów o ochronie danych osobowych, w tym przepisów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych

<sup>2</sup> W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, należy podać nazwy firm podwykonawców (jeśli są już znani)

---

osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej: „**RODO**”;

- b) Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w artykule 13 lub artykule 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu<sup>3</sup>;
- c) Przekazywane przeze mnie dane osobowe mogą być wykorzystane wyłącznie w celach związanych z niniejszym postępowaniem.

18. Oświadczam, że zapoznaliśmy się z odpowiedzialnością karną, o której mowa w art. 297 Kodeksu Karnego „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5”.

**19. Załączniki - oświadczenia i dokumenty:**

- a) Formularz cenowy
- b) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków
- c) Zobowiązanie podmiotów\*
- d) Pełnomocnictwo\*
- e) Dokumenty potw., że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa\*
- f) Opis realizacji usługi zawierający szczegółowe informacje w zakresie procedur organizacyjnych dotyczących:
  - produkcji posiłków (szczegółowy opis stosowanych praktyk),
  - pakowania i zabezpieczania przed wychłodzeniem lub przegrzaniem,
  - transportu posiłków do Zamawiającego (trasa, czas dostawy, samochód, wózki, itd.)
  - odbioru i utylizacji odpadów spożywczych,
  - zapewnienia kontaktów telefonicznych, poczty e- mail (wykonawca musi posiadać możliwość kontaktowania się z jednostkami organizacyjnymi Zamawiającego elektronicznie za pomocą poczty e-mail – zlecenie zapotrzebowania, reklamacje, posiadany potencjał informatyczny itp. itd.)
  - który będzie stanowił załącznik do umowy

.....  
podpis Wykonawcy/Pełnomocnika

\* *niepotrzebne skreślić*

---

<sup>3</sup> w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO wykonawca nie składa oświadczenia, o którym mowa w pkt 2 (należy je przekreślić).