

Oznaczenie sprawy: CKUIP-KG.271.5.2019

**Centrum Kształcenia
Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

dotycząca postępowania p.n.

**"Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej
w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1"**

Specyfikację zatwierdzono:

dnia 24.05.2019 roku

SPIIS TREŚCI

- A. Informacje dotyczące Zamawiającego oraz postępowania.
- B. Przedmiot zamówienia.
- C. Podstawy wykluczenia i warunki udziału w postępowaniu.
- D. Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów.
- E. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty i sposób jej oceny.
- F. Forma oświadczeń i dokumentów, sposób ich przekazywania oraz sposób przygotowania oferty i tryb jej złożenia.
- G. Termin związania ofertą.
- H. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.
- I. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ oraz osoby upoważnione do porozumiewania się z Wykonawcami.
- J. Wymagania dotyczące wadium.
- K. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- L. Tryb otwarcia i oceny ofert.
- M. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcy w toku postępowania.
- N. Ogłoszenie o wynikach postępowania.
- O. Informacja o formalnościach, jakie należy dopełnić po wyborze oferty celem zawarcia umowy.
- P. Podwykonawstwo – Podwykonawcy.
- Q. Informacje dotyczące projektu umowy oraz możliwości zmiany umowy, jakie przewiduje Zamawiający, zgodnie z art. 144, ust. 1 ustawy Pzp.

A. Informacje dotyczące Zamawiającego oraz postępowania.

1. Zamawiającym jest: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
Adres: ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz.
Godziny pracy administracji: 7:30 – 15:30
NIP: 6182121912, Regon: 301501373
2. Dane dotyczące komunikacji elektronicznej w sprawie zamówienia publicznego:
 - 2.1 Faks do korespondencji w sprawie zamówienia: 62 753 22 47
 - 2.2 Adres e-mail: ckuip@ckuip.kalisz.pl
 - 2.3 Strona WWW: www.ckuip.kalisz.pl
3. Użyte w SIWZ terminy mają następujące znaczenie:
 - 3.1 „Zamawiający” – Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu,
 - 3.2 „Wykonawca” – osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie niniejszego zamówienia, złoży ofertę albo zawarze z Zamawiającym umowę w sprawie niniejszego zamówienia publicznego,
 - 3.3 „SIWZ”, „specyfikacja” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
 - 3.4 „ustawa” – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018r. poz. 1986 z z późn. zm),
4. Postępowanie, którego dotyczy niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia dotyczy zamówienia publicznego i oznaczone jest znakiem **CKUIP-KG.271.5.2019**. Wykonawcy we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na ten znak.
5. Postępowanie zostanie przeprowadzone na podstawie ustawy i przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego.
6. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, zamawiający informuje że:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu, ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz;
 - inspektorem ochrony danych osobowych jest Pani/Pan Maciej Michalski kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych możliwy jest pod numerem telefonu 62 7532247 lub adresem e-mail ckuip@ckuip.kalisz.pl
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. " Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1", które to postępowanie oznaczone jest znakiem CKUIP-KG.271.5.2019, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa Pzp”;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu

o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

** **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

*** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego

7. Zamówienie nie dotyczy projektu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.
8. Zamawiający nie zastrzega, aby o udzielenie zamówienia mogły ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz Wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych.
9. Zamawiający odstępuje od wymogu użycia środków komunikacji elektronicznej przy składaniu ofert na podstawie art. 10c ust. 1 pkt. 3 tj. użycie środków komunikacji elektronicznej wymagałoby specjalistycznego sprzętu, który nie jest dostępny dla Zamawiającego.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
11. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
12. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
13. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia publicznego w dynamicznym systemie zakupów.
14. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
15. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 7.
16. Zamawiający nie przeprowadził przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia dialogu technicznego.
17. Postępowanie prowadzone jest z zastosowaniem procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy, tj. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

B. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: usługa pn. "Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1".
2. Całkowita wartość zamówienia nie przekracza kwoty wartości zamówienia określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp a dotyczącej usługi.
3. Okres w którym realizowane będzie zamówienie: od 02.09.2019 r. do 26.06.2020 r.
4. Główny kod CPV: usługi restauracyjne i podawania posiłków – 55300000-3.
5. Dodatkowe kody CPV: -.
6. Zamawiający informuje, iż ilekroć w SIWZ i jej załącznikach przedmiot zamówienia jest opisany:
 - 6.1 ze wskazaniem znaków towarowych, nazw własnych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu to przyjmuje się, że wskazaniom takim towarzyszą wyrazy „lub równoważny”. Oznacza to, że dopuszcza się zaoferowanie wyrobów nie gorszych niż opisywane, tj. spełniające wymagania techniczne, funkcjonalne i jakościowe, co najmniej takie jak wskazane w dokumentacji przetargowej.
 - 6.2 poprzez odniesienie się do norm, europejskich ocen technicznych, aprobat, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 30, ust. 1, pkt 2 i ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, to przyjmuje się, że dopuszcza się rozwiązania równoważne opisywanym, a odniesieniu takiemu towarzyszą wyrazy „lub równoważne”.
7. Załącznikami do SIWZ są następujące dokumenty:
 - 7.1 oświadczenie w celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia - załącznik nr 1,
 - 7.2 oświadczenia w celu wstępnego potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 2,
 - 7.3 formularz ofertowy - załącznik nr 3,
 - 7.4 wykaz usług - załącznik nr 4,
 - 7.5 projekt umowy - załącznik nr 5.
8. Opis przedmiotu zamówienia:
 - 8.1 Przedmiotem zamówienia jest: usługa pn. **"Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1."**
 - 8.2 łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m².
 - 8.3 Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1.
 - 8.4 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 120 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania i podawania posiłków zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 r. poz.1154).
 - 8.5 Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety.

- 8.6 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety.
- 8.7 Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić **12,30 zł**.
- 8.8 Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków. Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 – 8:30, drugie śniadanie (na wynos), obiad w godz. 13:30 – 16.30, kolacja w godz. 18:30 – 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków.
Wychowanek może samodzielnie zgłosić wcześniejsze lub późniejsze wydanie posiłku.
- 8.9 Zapotrzebowanie na posiłki na kolejny dzień będzie przekazywane przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy codziennie do godz. 15:00.
- 8.10 Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, produktów mlecznych, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp. do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian wprowadzonych przez Zamawiającego.
- 8.11 Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014 roku przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.
- 8.12 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów pełnowartościowych najwyższej jakości, z wykluczeniem półproduktów i gotowych potraw mrożonych. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz zgodnie z normami HACCP.
- 8.13 Produkty wchodzące w skład dania ciepłego typu: udko z kurczaka, kotlety, rolady, ryba, pierogi, knedle, pyzy itp. powinny być dostarczane w termosach z odrębnymi pojemnikami/pótkami. Sposób transportu musi zapewnić zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
- 8.14 Posiłki muszą być podane estetycznie oraz w formie stołu szwedzkiego w przypadku śniadania i kolacji. Potrawy gorące wydawane podczas obiadu mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone. obiady lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami.
- 8.15 Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki:
- 8.15.1 jadłospis musi być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w systemie dekadowym (za wyjątkiem jajecznicy);

- 8.15.2 potrawy powinny być lekkostrawne przygotowywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych;
- 8.15.3 do przygotowywania posiłków wyklucza się mięso i jego przetwory z puszek konserwowych;
- 8.15.4 mięso do przygotowywania potraw powinno być zróżnicowane na mięso z kurczaka, z indyka, cielęcina, wołowina, wieprzowina, przy czym mięso w formie mielonej dopuszcza się nie częściej niż raz w tygodniu;
- 8.15.5 w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone;
- 8.15.6 zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym;
- 8.15.7 świeże warzywa i owoce powinny znaleźć się w menu każdego dnia zamiennie w formie np.: świeżego soku z owoców, surowego owocu, sałatki owocowej; podobnie z warzywami tj. w formie sałatki, świeżych warzyw, dodatku do śniadania, obiadu czy kolacji;
- 8.15.8 rodzaj warzyw i owoców uzależniony jest od sezonowości.
- 8.16 Na poszczególne posiłki w okresie tygodniowym powinny się składać:
- 8.16.1 Śniadanie (I i II): pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: jogurt, musli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, herbata, kakao/kawa zbożowa, jaja, dobrej jakości kiełbasa i parówki na ciepło, dżem (codziennie), miód, pasty rybne, pasty jajeczne, jajecznica, ryby, warzywa surowe, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Z dostępnych produktów wychowanek przygotowuje drugie śniadanie na wynos. Śniadanie każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa.
Minimum dwa razy w tygodniu śniadanie na ciepło;
- 8.16.2 Obiad: struktura dwudaniowa (zupa/krem oraz drugie danie). W tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsny; 1 raz w tygodniu zamiennie ryba z dodatkami, pierogi, naleśniki, makarony, pyzy oraz inne zaakceptowane przez Zamawiającego. Do obiadów podawanych z ziemniakami (z wykluczeniem puree w proszku), kaszą lub ryżem dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot/sok;
- 8.16.3 Kolacja: pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, jaja, kiełbasa i parówki na ciepło, pasty rybne, pasty jajeczne, ryby, warzywa surowe, herbata, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp.
Kolacja każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa.
Minimum dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło np.: fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami, kiełbasa na ciepło, zapiekanka makaronowa oraz inne zaakceptowane przez Zamawiającego.
- 8.17 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka.
Potrawy świąteczne i okolicznościowe muszą być uzgadniane z Zamawiającym.
W szczególności powinny obejmować:
- 8.17.1 Kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu;
- 8.17.2 Śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik;
- 8.17.2 Tłusty Czwartek musi uwzględniać do jednego z posiłków pączki,
- 8.17.3 Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka musi uwzględniać dodatkowy posiłek, który obejmować będzie: mięso, przystawki, ciasto, owoce, słodycze, kawę/herbatę.

8.18 Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce.

8.19 Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:

8.19.1 środki spożywcze muszą spełniać wymagania dla grupy w wieku od 13 do 20 lat, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej;

8.19.2 całodzienne żywienie stanowią posiłki (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja), które muszą zawierać produkty z różnych grup środków spożywczych: produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw, owoców, mleka lub produktów mlecznych, mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion oraz tłuszczu;

8.19.3 każdego dnia muszą być podawane:

8.19.3.1 co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,

8.19.3.2 co najmniej jedna porcja mięsa, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych,

8.19.3.3 warzywa lub owoce w każdym posiłku; przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców,

8.19.3.4 warzywa lub owoce w każdym posiłku; przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców,

8.19.3.5 co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie, kolacji,

8.19.3.6 zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;

8.19.3.7 co najmniej raz w tygodniu musi być podana porcja ryby (zamiennie na śniadanie, obiad lub kolację);

8.19.3.8 w tygodniu można wydać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;

8.19.3.9 na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło;

8.19.3.10 suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona nie mogą zawierać soli, cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.);

8.19.3.11 napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;

8.19.3.12 napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy) i zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

8.19.3.13 produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów muszą zawierać nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

8.19.3.14 napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

8.19.3.15 napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka,

8.19.3.16 mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

- 8.20 Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
- 8.21 W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki.
- 8.22 Wykonawca jest zobowiązany pobierać i przechowywać próbki potraw każdej składowej części wydanej dla Zamawiającego. Próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2018 r. poz 1541) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 8.23 Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy.
- 8.24 Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy.
- 8.25 Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych.
- 8.26 Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego.
- 8.27 W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
- 8.28 W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku niezapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu.
- 8.29 Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu udostępnione pomieszczenia w stanie nie pogorszonym.
- 8.30 Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ.
- 8.31 Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu.
- 8.32 Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie świadczonych usług objętych przedmiotem zamówienia – jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeksu Pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.).

C. Podstawy wykluczenia i warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 oraz art. 24, ust. 5, pkt 8 ustawy.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:
 - a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej – Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku,
 - b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku,
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej – Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum dwie usługi polegające na codziennym zapewnieniu posiłków w formie: cateringu lub wytwarzania posiłków w miejscu ich wydawania, przy czym wartość brutto każdej z tych usług nie może być mniejsza niż 100.000,00 zł brutto.

D. Wykaz wymaganych oświadczeń i dokumentów.

1. **Wykaz aktualnych na dzień składania ofert oświadczeń i dokumentów składanych wraz z ofertą:**
 - 1) oświadczenia w celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 1 i nr 2,
 - 2) wypełniony i podpisany formularz ofertowy – załącznik nr 3,
 - 3) pełnomocnictwo do podpisania oferty - w przypadku gdy ofertę podpisuje osoba/osoby działające na jego podstawie,
 - 4) dokument ustanawiający pełnomocnika w przypadku składania oferty wspólnej (art. 23 ustawy),
 - 5) oświadczenie dotyczące danych określonych w pkt. P.1 SIWZ,
 - 6) oświadczenia w celu wstępnego potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu - załącznik nr 1 i nr 2 każdego Wykonawcy w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie,
 - 7) zobowiązanie (jeśli dotyczy) które określa w szczególności:
 - a. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
 - b. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - c. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - d. czy podmiot na zdolnościach, którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi których wskazane zdolności dotyczą.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków. 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.

2. **Wykaz aktualnych na dzień złożenia wymaganych oświadczeń i dokumentów w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu które wykonawca składa w postępowaniu na wezwanie Zamawiającego:**

- a) wykaz usług w zakresie niezbędnym do potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu z podaniem ich rodzaju, wartości, daty, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane - załącznik nr 4,
- b) dowody określające czy usługi zawarte w w/wym. wykazie zostały wykonane należycie. Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.

3. **Wykaz aktualnych na dzień złożenia wymaganych oświadczeń i dokumentów w celu potwierdzenia spełnienia przez oferowane roboty budowlane wymagań określonych przez Zamawiającego, które Wykonawca składa w postępowaniu na wezwanie Zamawiającego:**

W powyższym zakresie Zamawiający nie żąda złożenia żadnych dokumentów.

4. **Wykaz aktualnych na dzień złożenia wymaganych oświadczeń i dokumentów w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, które Wykonawca składa w postępowaniu na wezwanie Zamawiającego:**

- a) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- b) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo inny dokument potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu,
- c) oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1445 tekst jednolity, z późn. zm.),
- d) zaświadczenia wymienione w pkt 4a i 4b oraz oświadczenie wymienione w pkt 4c w odniesieniu do podmiotów, na których zdolnościach i sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy,
- e) jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 4a i b - składa:
 - dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające odpowiednio że: nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo, że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - dokument lub dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- f) jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 4d, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy,

ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument lub dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

5. **Oświadczenie Wykonawcy o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2019 roku poz. 369 tekst jednolity) z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w postępowaniu - Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów z innymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w postępowaniu lub wykażą że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**
6. **Informacja dotycząca składania ofert przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (art. 23 ustawy). W przypadku gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o zamówienie:**
 - a) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,
 - b) wraz z ofertą każdy z Wykonawców musi złożyć oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt D.1.f) - dokumenty te potwierdzać mają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia,
 - c) każdy z Wykonawców przekazuje oświadczenie, o którym mowa w pkt. D.5 na zasadach tam określonych,
 - d) każdy z nich na wezwanie Zamawiającego musi złożyć oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt D.4.a - f,
 - e) na wezwanie Zamawiającego muszą złożyć dokumenty, o których mowa w pkt. D.2 które składa co najmniej jeden z tych Wykonawców albo wszyscy Wykonawcy mogą złożyć wspólnie,
 - f) przekazywanie oświadczeń i dokumentów w trakcie postępowania dokonywane będzie wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem).

E. Opis kryteriów którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty i sposób jej oceny.

1. **Kryterium cena** - ocenie podlegać będzie cena brutto oferty - **waga 60%**.
2. **Kryterium kwota za udostępnienie pomieszczeń do wykonywania usługi całodziennego żywienia młodzieży** – ocenie podlegać będzie kwota zaoferowana przez wykonawcę - **waga 40%**.
3. Dane/wartości służące ocenie oferty na podstawie w/w kryteriów, muszą być zawarte w ofercie - Zamawiający zaleca aby umieścić je w formularzu ofertowym.
4. Sposób oceny ofert:

a) Kryterium cena:

cena brutto najtańszej oferty

----- X waga kryterium X 100

cena brutto badanej oferty

b) **Kryterium kwota za udostępnienie pomieszczeń do wykonywania usługi całodziennego żywienia młodzieży:**

badana kwota

----- X waga kryterium X 100

najwyższa zaoferowana kwota

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą sumę przyznaných punktów w oparciu o w/w kryteria oceny ofert. Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

F. Forma oświadczeń i dokumentów, sposób ich przekazywania oraz sposób przygotowania oferty i tryb jej złożenia.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oświadczenia, o których mowa w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców składane są w oryginale.
3. Dokumenty, o których mowa w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ, inne niż oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
4. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
5. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej.
6. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z zachowaniem formy pisemnej w języku polskim.
7. Oświadczenia i dokumenty przekazywane przez Wykonawcę i Zamawiającego w trakcie postępowania, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej muszą zostać niezwłocznie złożone Zamawiającemu z zachowaniem formy pisemnej - osobiście, za pośrednictwem operatora pocztowego lub posłańca.
8. Oferta powinna być przygotowana zgodnie z wymogami zawartymi w niniejszej specyfikacji i odpowiadać jej treści, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści a dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy a upoważnienie do podpisania oferty musi być złożone z ofertą, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
Jeśli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem - kopia pełnomocnictwa musi być poświadczona notarialnie.
10. W przypadku, gdy oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, wykonawca winien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą być one udostępniane i wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w szczególności wykazać, że:
 - a) są poufne w tym sensie, że jako całość lub w szczególnym zestawie i zbiorze ich elementów nie są ogólnie znane lub łatwo dostępne dla osób z kręgów, które zwykle zajmują się tym rodzajem informacji;

- b) mają wartość handlową dlatego, że są objęte tajemnicą;
 - c) poddane zostały przez osobę, która zgodnie z prawem sprawuje nad nimi kontrolę, rozsądnym, w danych okolicznościach, działaniom dla utrzymania ich w tajemnicy.
11. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:
- a) zgodnie z art. 2 pkt 1 ustawy przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 09 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2019 r., poz. 178). Zgodnie z niniejszą ustawą przez cenę należy rozumieć wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający jest zobowiązany zapłacić przedsiębiorcy za przedmiot zamówienia. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym,
 - b) w zaoferowanej cenie realizacji zamówienia muszą być zawarte wszelkie podatki, cła i inne zobowiązania podatkowe wynikające ze stosowanych ustaw. Wykonawca w cenie oferty jest zobowiązany zawrzeć wszelkie upusty i rabaty, jakie zamierza udzielić Zamawiającemu,
 - c) cenę/ceny w ofercie podaje się wyłącznie w PLN,
 - d) cenę oferty oblicza się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,
 - e) przy obliczaniu ceny oferty należy stosować zasadę wynikającą z treści Formularza ofertowego,
 - f) jeżeli występuje więcej niż jedna pozycja asortymentowa należy zsumować odpowiednio wartości w kolumnach.
12. Kartki oferty należy ponumerować kolejno i trwale spiąć.
13. Oferta powinna zawierać spis treści.
14. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby podpisującej ofertę.
15. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
16. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie. Koperta winna zawierać nazwę Wykonawcy, być trwale zamknięta i oznakowana w następujący sposób:

**„PRZETARG NIEOGRANICZONY – żywienie”
„NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT”**

17. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę poprzez złożenie stosownego oświadczenia. Zmiana oferty lub jej części może nastąpić wyłącznie przez pisemne oświadczenie osób upoważnionych do występowania w imieniu Wykonawcy, informujące o zakresie i przedmiocie zmiany. Nowa treść oferty złożona być musi w kopercie oznaczonej jak opisano w pkt. 16 z dopiskiem: **"Zmiana oferty"**.
18. Składanie oferty odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 roku - Prawo pocztowe (Dz.U. z 2018 roku poz. 2188 t.j.), osobiście lub za pośrednictwem pośtańca.

G. Termin związania ofertą.

1. Ustala się termin związania Wykonawcy złożoną przez niego ofertą na okres 30 dni.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

H. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce składania: bezwzględnie – sekretariat (Kalisz, ul. Przemysłowa 1, pok. nr 1) Zamawiającego w godz. 7:30-15:30.

Termin składania – **do godz. 8:15 dnia 03 czerwca 2019 r.**

2. Miejsce otwarcia – świetlica (Kalisz, ul. Przemysłowa 1, parter) w siedzibie Zamawiającego.

Termin otwarcia – **godz. 8:30 dnia 03 czerwca 2019 r.**

I. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ oraz osoby upoważnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu do składania ofert.
2. Nie przewiduje się zwoływania zebrania Wykonawców dla wyjaśnienia wątpliwości dotyczących SIWZ.
3. Do porozumiewania się z Wykonawcami uprawniona jest Pani Iwona Szymczak tel. 62 753 22 47, Beata Józefowicz te. 62 753 22 47.

J. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wadium.

K. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

L. Tryb otwarcia i oceny ofert.

1. Otwarcia, badania i oceny ofert dokona Komisja Przetargowa powołana zarządzeniem Dyrektora Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu nr 17 z dnia 14 maja 2019 roku.
2. Otwarcie ofert jest jawne i odbywa się według zasad przewidzianych w art. 86 ustawy.
3. W ostatniej kolejności zostaną otwarte koperty z napisem „Zmiana”.
4. Badanie i ocena ofert:
 - a) Zamawiający w pierwszej kolejności dokona oceny ofert zgodnie z kryteriami oceny ofert zawartymi w punkcie E niniejszej SIWZ,
 - b) Zamawiający następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
5. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną a jeżeli zostaną złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert z zastrzeżeniem że niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 ustawy, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany jej treści.

7. Zamawiający poprawi w złożonych ofertach:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty i niezwłocznie zawiadomi o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

M. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcy w toku postępowania.

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. W przypadku wartości zamówienia mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - a) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę,
 - b) określenia warunków udziału w postępowaniu,
 - c) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
 - d) odrzucenia oferty odwołującego,
 - e) opisu przedmiotu zamówienia,
 - f) wyboru najkorzystniejszej oferty
3. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
4. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy.
5. Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcy określone zostały w Dziale VI ustawy pt.: „Środki ochrony prawnej”.

N. Ogłoszenie o wynikach postępowania.

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty,
 - b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone,
 - d) unieważnieniu postępowaniapodając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Informacje, o których mowa w pkt. 1a i 1d zostaną również zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.

O. Informacja o formalnościach, jakich należy dopełnić po wyborze oferty celem zawarcia umowy.

1. Po uprawomocnieniu się wyników postępowania, przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, w przypadku wyboru oferty Wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia

wspólnie należy dostarczyć umowę spółki cywilnej lub umowę konsorcjum określającą co najmniej stronę umowy, cel ich wspólnego działania, okres ważności umowy, zakres prac przewidzianych do wykonania przez każdego z członków konsorcjum, sposób odpowiedzialności (za wykonanie umowy wymaga się solidarnej odpowiedzialności Wykonawców występujących wspólnie).

2. Po uprawomocnieniu się wyników postępowania Wykonawcy, którego oferta została wybrana przesłana zostanie umowa w sprawie zamówienia publicznego celem jej podpisania. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania, aby Wykonawca w uzgodnionym terminie przez strony jednak nie dłuższym niż 14 dni od zawarcia umowy przesłał kosztorys ofertowy uproszczony obejmujący wykonanie przedmiotu umowy. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tym żądaniu drogą elektroniczną lub na piśmie.
3. W przypadku nieodesłania podpisanego egzemplarza umowy lub egzemplarza umowy w terminie 10 dni od daty jego otrzymania Zamawiający uzna to za uchylanie się od podpisania umowy.
4. Zamawiający może wskazać również inny sposób zawarcia umowy.

P. Podwykonawstwo – Podwykonawcy.

1. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom i podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców.
2. Zamawiający żąda aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia, Wykonawca o ile są już znane podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu poprzednim, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.
3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 22a ust 1 ustawy, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

Q. Informacje dotyczące projektu umowy oraz możliwości zmiany umowy, jakie przewiduje Zamawiający, zgodnie z art. 144, ust. 1 ustawy Pzp.

1. Projekt umowy stanowi załącznik do niniejszej SIWZ.
2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w walucie polskiej.

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
 ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz
 Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.5.2019

Wykonawca:

.....

 (pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
 (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
 Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

.....

(nazwa postępowania), prowadzonego przez

(oznaczenie Zamawiającego) oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 oraz 24 ust. 5 pkt. 8 ustawy Pzp.

.....
 / miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

.....
 / miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
/ miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

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.

.....
/ miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz
Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.5.2019

Wykonawca:

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
 Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

.....

(nazwa postępowania), prowadzonego przez

(oznaczenie Zamawiającego) oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w SIWZ część C.2.

.....
 / miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
.....
....., w następującym zakresie:
.....
.....
.....

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

.....
/ miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

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.

.....
/ miejscowość, data/ /podpis, pieczętki-osób upoważnionych/

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
 ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz
 Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.5.2019

FORMULARZ OFERTOWY

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” oświadczam, iż:

1. Cena jednego osobodnia wynosi:

netto:zł (słownie:.....)

+ podatek VAT (.....%) w kwocie

tj. brutto:zł (słownie:.....),

2. Cena oferty: oferuję wykonanie usługi objętej przedmiotem zamówienia zgodnie z jego opisem i warunkami zawartymi w SIWZ za cenę:

netto:zł (słownie:.....)

+ podatek VAT (.....%) w kwocie

tj. brutto:zł (słownie:.....),

wg poniższego wzoru: Sposób obliczenia ceny oferty: cena jednego osobodnia x 188 dni x 120 osób

3. Dane teleadresowe Wykonawcy do prowadzenia korespondencji:

Nazwa (firma) Wykonawcy :

Adres:

tel., fax.

(w przypadku składania oferty wspólnej proszę wyżej podać dane ustanowionego pełnomocnika)

4. Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” oferuję kwotę za udostępnienie pomieszczeń (kuchni i zaplecza) do realizacji przedmiotu zamówienia w wysokości:

netto:zł (słownie:.....) za jeden miesiąc

+ podatek VAT (.....%) w kwocie

tj. brutto:zł (słownie:.....) za jeden miesiąc

5. Zgodnie z definicją zawartą w art. 7 ust. 1 pkt. 2 i pkt. 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 roku Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2018 roku, poz. 646 tekst jednolity ze zmianami) jestem małym/średnim przedsiębiorstwem

TAK

NIE

6. Wartość lub procentowa część zamówienia jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom.....

7. Firmy podwykonawców

8. Posiadam wdrożony system HACCP.

9. Znam i będę stosował/a, w przypadku wyboru mojej oferty, obowiązujące przepisy prawa w zakresie żywienia zbiorowego, w tym zalecenia Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia.

10. Wszystkie dane zawarte w mojej ofercie są zgodne z prawdą i aktualne w chwili składania oferty.

11. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

12. W celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25, ust. 1 ustawy Pzp wskazuję na wykorzystanie przez Zamawiającego następujących oświadczeń i dokumentów załączonych do oferty 1 :

- a),
- b),
- c)

Jednocześnie potwierdzam, że niniejsze dokumenty są aktualne.

13. w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25, ust. 1 ustawy Pzp wskazuję na wykorzystanie przez Zamawiającego następujących oświadczeń i dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art 97, ust. 1 ustawy Pzp. w ramach postępowania /nazwa i nr postępowania/:

- a),
- b),
- c)

Jednocześnie potwierdzam, że niniejsze dokumenty są aktualne.

.....
/podpis/y, pieczętki osoby/osób upoważnionych/

1 Wypełnia wykonawca w przypadku złożenia wraz z ofertą dokumentów wymienionych w części D, pkt 2 i 4 specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

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).

* 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 treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Zamawiający:
Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu
ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz
Oznaczenie sprawy: CKUiP-KG.271.5.2019

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

WYKAZ USŁUG

Lp.	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia i miejsce wykonania (rodzaj zamówienia)	Data realizacji zamówienia (od-do)	Wartość zamówienia brutto [PLN]
1.				
2.				
3.				
4.				

Wykonawca powinien podać informacje, na podstawie, których zamawiający będzie mógł ocenić spełnienie warunku udziału w postępowaniu.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis osoby upoważnionej)

Projekt umowy

zawarta w dniu w Kaliszu pomiędzy

Miasto Kalisz, Główny Rynek 20 62-800 Kalisz, NIP 618-001-59-33

Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego w Kaliszu, ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz

reprezentowanym przez:

Jadwigę Jeziorską – Dyrektor,

zwanym dalej Zamawiającym

a:

z siedzibą w przy ulicy reprezentowanym przez:

-

-

zwanym dalej Wykonawcą

o następującej treści:

Stosownie do dokonanego przez Zamawiającego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.) w trybie przetargu nieograniczonego CKUiP-KG.271.5.2019) wyboru oferty Wykonawcy, strony zawarły umowę następującej treści:

§ 1.

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do „Świadczenia usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1” zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz. 1154).
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni, mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1, w szczególności w następujący sposób:
 - a) przygotowania i wydawania czterech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu, w dni nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej wychowanka dla 120 osób z wykorzystaniem pomieszczeń o powierzchni 90 m²,
 - b) utrzymania odpowiedniej temperatury dla wydawanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
 - c) przedstawiania z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem do kontroli zgodności z umową dekadowego jadłospisu autoryzowanego przez dietetyka określającego skład posiłku – kaloryczności i gramatury oraz nazwy wędlin, serów, zup, potraw mięsnych, warzyw, owoców, głównych składników sałatek itp., oraz rozliczeń kosztu surowca przeznaczonego na wyżywienie w wysokości 12,30 zł/osobę dziennie.

3. Zamawiający zastrzega, że w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian wprowadzonych przez Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety w zależności od indywidualnych zaleceń lekarza prowadzącego.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą oraz do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety.
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania obowiązujących od 13 grudnia 2014r. Przepisów wynikających z pkt. 24 i art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w zakresie informowania konsumentów żywienia zbiorowego o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji zwanych „alergenami”. Informacje o alergenach powinny być w sposób czytelny wykazywane w jadłospisach umieszczanych na stołówce.

§ 2.

1. Zapotrzebowanie na ilość posiłków będzie składane codziennie w następujący sposób:
 - a) osoba wyznaczona do kontaktu z Wykonawcą przekazywać będzie zamówienia na kolejny dzień codziennie do godz. 15:00.
 - b) różnice w ilości wydawanych posiłków w ciągu tygodnia wynikać będą z organizacji zajęć szkolnych i zapotrzebowania.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i w niedzielę po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego.
3. Wydawanie posiłków przez Wykonawcę będzie odbywać się od poniedziałku do piątku zgodnie z organizacją roku szkolnego i zapotrzebowaniem w następujących godzinach: śniadanie w godz. 6:30 – 8:30, drugie śniadanie (na wynos) przygotowane przez wychowanka, obiad w godz. 13:30 – 16.30, kolacja w godz. 18:30 – 20:00. Wydawanie posiłków może ulec zmianom, które wynikać będą z planów zajęć edukacyjnych wychowanków. Wychowanek może samodzielnie zgłosić wcześniejsze lub późniejsze wydanie posiłku.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów pełnowartościowych najwyższej jakości, z wykluczeniem półproduktów i gotowych potraw mrożonych. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz zgodnie z normami HACCP.
5. Produkty wchodzące w skład dania ciepłego typu: udko z kurczaka, kotlety, rolady, ryba, pierogi, knedle, pyzy itp. powinny być dostarczane w termosach z odrębnymi pojemnikami/pótkami. Sposób transportu musi zapewnić zapobieganie deformowaniu, sklejanemu, odkształcaniu i niszczeniu produktów.
6. Posiłki muszą być podane estetycznie oraz w formie stołu szwedzkiego w przypadku śniadania i kolacji. Potrawy gorące wydawane podczas obiadu mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie posiłki muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia popękane i uszkodzone. obiady lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami.

7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki:
- jadłospis musi być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w systemie dekadowym (za wyjątkiem jajecznicy);
 - potrawy powinny być lekkostrawne przygotowywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących i sztucznie aromatyzowanych;
 - do przygotowywania posiłków wyklucza się mięso i jego przetwory z puszek konserwowych;
 - mięso do przygotowywania potraw powinno być zróżnicowane na mięso z kurczaka, z indyka, cielęcina, wołowina, wieprzowina, przy czym mięso w formie mielonej dopuszcza się nie częściej niż raz w tygodniu;
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone;
 - zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym;
 - świeże warzywa i owoce powinny znaleźć się w menu każdego dnia zamiennie w formie np.: świeżego soku z owoców, surowego owocu, sałatki owocowej; podobnie z warzywami tj. w formie sałatki, świeżych warzyw, dodatku do śniadania, obiadu czy kolacji;
 - rodzaj warzyw i owoców uzależniony jest od sezonowości.
8. Na poszczególne posiłki w okresie tygodniowym powinny się składać:
- Śniadanie (I i II): pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: jogurt, musli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, herbata, kakao/kawa zbożowa, jaja, dobrej jakości kiełbasa i parówki na ciepło, dżem (codziennie), miód, pasty rybne, pasty jajeczne, jajecznica, ryby, warzywa surowe, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Z dostępnych produktów wychowanek przygotowuje drugie śniadanie na wynos. Śniadanie każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa.
Minimum dwa razy w tygodniu śniadanie na ciepło;
 - obiad: struktura dwudaniowa (zupa/krem oraz drugie danie). W tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsny; 1 raz w tygodniu zamiennie ryba z dodatkami, pierogi, naleśniki, makarony, pyzy oraz inne zaakceptowane przez Zamawiającego. Do obiadów podawanych z ziemniakami (z wykluczeniem puree w proszku), kaszą lub ryżem dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot/sok;
 - kolacja: pieczywo mieszane (żytnie, pszenne i pszenno-żytnie), masło, wysokogatunkowe wędliny, produkty mleczne: dobrej jakości sery żółte, sery topione i wędzone, jaja, kiełbasa i parówki na ciepło, pasty rybne, pasty jajeczne, ryby, warzywa surowe, herbata, dodatki: ketchup, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp.
Kolacja każdorazowo musi się składać z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa.
Minimum dwa razy w tygodniu kolacja na ciepło np.: fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami, kiełbasa na ciepło, zapiekanka makaronowa oraz inne zaakceptowane przez Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, obejmujących Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłusty Czwartek oraz Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka.
Potrawy świąteczne i okolicznościowe muszą być uzgadniane z Zamawiającym.

W szczególności powinny obejmować:

- a) Kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu;
- b) Śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kielbasę białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik;
- c) Tłusty Czwartek musi uwzględniać do jednego z posiłków pączki;
- d) Dzień Patrona połączony z Międzynarodowym Dniem Dziecka musi uwzględniać dodatkowy posiłek, który obejmować będzie: mięso, przystawki, ciasto, owoce, słodczyce, kawę/herbatę.

10. Zamawiający zastrzega, że w przypadku organizowania uroczystości poza terenem placówki, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia potraw na wyznaczone miejsce.

11. Wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży:

- 1) środki spożywcze muszą spełniać wymagania dla grupy w wieku od 13 do 20 lat, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej;
- 2) całodzienne żywienie stanowią posiłki (śniadanie, drugie śniadanie, obiad, kolacja), które muszą zawierać produkty z różnych grup środków spożywczych: produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw, owoców, mleka lub produktów mlecznych, mięsa, ryb, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych i innych nasion oraz tłuszczu;
- 3) każdego dnia muszą być podawane:
 - a) co najmniej dwie porcje mleka lub produktów mlecznych,
 - b) co najmniej jedna porcja mięsa, jaj, orzechów, nasion roślin strączkowych,
 - c) warzywa lub owoce w każdym posiłku; przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców,
 - d) warzywa lub owoce w każdym posiłku; przynajmniej pięć porcji warzyw lub owoców,
 - e) co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie, kolacji;
- 4) zupy, sosy oraz potrawy muszą być sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;
- 5) co najmniej raz w tygodniu musi być podana porcja ryby (zamiennie na śniadanie, obiad lub kolację);
- 6) w tygodniu można wydać nie więcej niż jedną porcję potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;
- 7) na kolację musi być podana dodatkowo sałatka zamiennie z posiłkiem na ciepło;
- 8) suszone warzywa i owoce, orzechy oraz nasiona nie mogą zawierać soli, cukrów i substancji słodzących zdefiniowanych w rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.);
- 9) napoje przygotowywane na miejscu muszą zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;
- 10) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy) i zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 15 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 11) produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany lub produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów muszą zawierać nie więcej niż 13,5 g cukru w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;

- 12) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia;
- 13) napoje zastępujące mleko (napój sojowy, ryżowy, owsiany, kukurydziany, gryczany, orzechowy, jaglany, kokosowy lub migdałowy), produkty mleczne, takie jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe, mleko acidofilne, mleko smakowe, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów lub migdałów, zbożowe produkty śniadaniowe oraz inne produkty zbożowe muszą zawierać nie więcej niż 0,4 g sodu/ 1 g soli w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

§ 3

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
2. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki.
3. Wykonawca jest zobowiązany pobierać i przechowywać próbki potraw każdej składowej części wydanej dla Zamawiającego. Próbki potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2018 r. poz 1541) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie.
4. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania porządku na terenie kuchni, zapewnienia czystego i estetycznego wyglądu stołówki w trakcie obowiązywania umowy.
5. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania oraz wydawania posiłków muszą posiadać ważne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych.
6. Wykonawca odpowiedzialny jest za segregację odpadów powstałych w wyniku realizacji przedmiotu zamówienia oraz zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego, w szczególności do kontrolowania faktur i rachunków zapłaconych przez Wykonawcę za zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie, stanu higienicznego pracownika oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
8. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu.
9. Działalność Wykonawcy nie może zakłócać codziennego funkcjonowania Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego.

10. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie świadczonej usługi Zamawiający może dla zachowania ciągłości usługi zlecić jej wykonanie na koszt Wykonawcy.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. Wady wykonania usługi Wykonawca jest zobowiązany usunąć w trybie natychmiastowym.
12. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie świadczonych usług objętych przedmiotem zamówienia – jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeksu Pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.).
13. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających stosowne atesty bezpieczeństwa.

§ 4.

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 02.09.2019r. do 26.06.2020r.

§ 5.

1. Wartość umowy, w dniu jej podpisania, określa się na kwotę netto:zł (słownie:.....) + podatek VAT (.....%) w kwocie tj. brutto:zł (słownie:.....) wyliczona dla 120 osób w ciągu 188 dni.
2. Strony ustalają, że cena jednostkowa dziennego wyżywienia na osobę wynosizł/os. brutto.
3. Niepełne osobodni będą rozliczane w następujący sposób:
 - Śniadanie – 17,27% wartości osobodnia,
 - Drugie śniadanie – 10% wartości osobodnia,
 - Obiad – 45,46% wartości osobodnia,
 - Kolacja – 27,27% wartości osobodnia.
4. Cena podana w ust. 2. obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę z tytułu wykonania zamówienia: zakup surowców przeznaczonych na wyżywienie za 12,30 zł na osobę, koszty przygotowania, koszty utrzymania czystości, odbiór resztek posiłków itp.
5. Wykonawca gwarantuje stałość ceny podanej w ust. 2 przez cały okres obowiązywania umowy. Może ona ulec zmianie jedynie w oparciu o zmiany stawki VAT lub stawek celnych. Zmiana ceny winna nastąpić z dniem wejścia w życie odpowiednich przepisów.
6. Wykonawca powinien poinformować Zamawiającego o zaistniałej podwyżce, w formie pisemnej pod rygorem nieważności zmiany, z co najmniej 30 dniowym wyprzedzeniem.

§ 6.

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której wartość wynosić będzie: iloczyn ceny jednostkowej dziennego wyżywienia na osobę przez faktyczną ilość wydanych posiłków. Ilość wydanych posiłków musi być ustalona przed wystawieniem faktury z Zamawiającym w pierwszym dniu roboczym następnego miesiąca. Rozliczenie ma być w formie zestawienia zbiorczego z wyszczególnieniem dni miesiąca, ilości faktycznie wydanych posiłków oraz rozliczenia jednostkowej ceny brutto każdego posiłku na osobę zgodnie z załącznikiem Nr 1 do Umowy.

2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do 5-go dnia następnego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Termin płatności faktury wynosi 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

§ 7.

Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności, oraz zobowiązuje się do utrzymania aktualnego ubezpieczenia przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 8.

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód, zagrożeń ze strony władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość usług, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 9.

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań Umowy w formie kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości przedmiotu umowy za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w wykonaniu;
 - b) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości miesięcznej przedmiotu umowy za każde stwierdzone na piśmie, podane do wiadomości nienależyte jej wykonanie. Przez „nienależyte wykonanie umowy” rozumie się wykonanie usługi z naruszeniem postanowień umowy, w szczególności w zakresie zgodności dostaw z zamówieniem, wymaganą gramaturą (tj. gramatura całości poszczególnych elementów, wchodzących w skład posiłku danego dnia), ilością i terminowością (tolerancja plus/minus 15 minut) oraz temperaturą (wg HACCP minimalna temperatura serwowanej żywności powinna osiągać w jej środku – zupy co najmniej 75°C , gorące drugie dania minimum 63°C),
 - c) suma naliczonych z tego tytułu w jednym miesiącu kar umownych nie może przekroczyć 20% miesięcznej wartości przedmiotu umowy,
 - d) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości umownej przedmiotu umowy, gdy odstąpi od umowy z własnej winy.
2. Zamawiający ma prawo do potrącenia należności naliczonych z tytułu kar umownych z należności Wykonawcy określonej na fakturze w dniu zapłaty należności.
3. Kary umowne będą płatne w terminie 14 dni od wystawienia noty obciążeniowej przez Zamawiającego.
4. W przypadku zakwestionowania usługi przez zewnętrzne służby sanitarne i inne posiadające uprawnienie do kontroli oraz nałożenia na Zamawiającego kary finansowej, kara ta zostanie w całości potrącona z wynagrodzenia należnego Wykonawcy. Za szkody spowodowane niewykonaniem lub niewłaściwym wykonaniem obowiązków wynikających z niniejszej umowy odpowiedzialność ponosi Wykonawca.

5. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dla młodzieży, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. W przypadku nie zapewnienia przez Wykonawcę świadczenia usługi, Zamawiający może zakupić usługę od innego dostawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca bez zastrzeżeń pokryje cenę wynikającą z zakupu usługi po cenach w jakich Zamawiający dokonał zakupu.
6. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przekraczającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach ogólnych.

§ 10.

1. Za korzystanie z kuchni i zaplecza Wykonawca będzie uiszczal miesięczną opłatę w wysokościzł netto (słownie: złotych) + podatek VAT w kwocie zł tj. bruttozł (słownie: złotych) na podstawie faktury w terminie do 15 każdego miesiąca na konto Zamawiającego.
2. Za wykorzystanie energii elektrycznej, gazu i wody Wykonawca będzie dokonywał opłat według wskazań liczników i obowiązujących cen na podstawie not obciążeniowych w terminie 14 dni od daty wystawienia. Ciepła woda rozliczana będzie wg ustalonego ryczału w wysokości 17,47 zł brutto za 1m³.
3. Wydanie lokalu wraz z wyposażeniem następuje na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Wykonawca oświadcza, że zna stan techniczny i faktyczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem i nie wnosi żadnych uwag i zastrzeżeń.
4. Wykonawca obowiązany jest utrzymać lokal i pomieszczenia do niego przynależne we właściwym stanie technicznym i sanitarnym oraz przestrzegać ogólnie przyjętych i obowiązujących w placówce przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania lokalu zgodnie z przeznaczeniem tj. na prowadzenie zbiorowego żywienia wychowanków bursy oraz dbania o stan techniczny użytkowanych pomieszczeń i przekazanych urządzeń, przestrzegania przepisów p.poż. i bhp, a także obowiązuje się strzec lokalu użytkowego i ubezpieczenia go od wszelkich ryzyk.
6. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu udostępnione pomieszczenia w stanie niepogorszonym. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia ewentualnych szkód, powstałych w okresie eksploatacji z jego winy oraz zwrotu udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia w stanie niepogorszonym.

§ 11.

1. Zgodnie z art. 29 ust. 3a oraz w związku z art. 36 ust. 2, pkt 8a ustawy Pzp. Zamawiający wymaga aby Wykonawca lub podwykonawca przy realizacji przedmiotu umowy zatrudniał wszystkich pracowników skierowanych do realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę.
2. Imienna lista pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeksu Pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.) realizujących czynności związane z przedmiotem umowy wraz z podaniem: zakresu - części etatu w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu umowy zostanie przekazana Zamawiającemu przed rozpoczęciem realizacji przedmiotu zamówienia.
Wykonawca obowiązany jest na bieżąco aktualizować listę tych pracowników i przedstawiać ją Zamawiającemu.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli postanowień umowy określonych w ust. 1 poprzez możliwość żądania dokumentów potwierdzających płacenia składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek (w formie np. zaświadczenia właściwego oddział ZUS).

§ 12.

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 13.

1. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym w razie:
 - 1) rażącego naruszania przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, a w szczególności co najmniej trzykrotnych zastrzeżeń wniesionych na piśmie co do jakości, terminowości świadczonych usług,
 - 2) likwidacji lub upadłości Wykonawcy.
3. Wykonawca ma prawo rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym gdy Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonana usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe.
4. Wypowiedzenie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 14.

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności i mogą zostać dokonane, o ile nie stoją w sprzeczności z regulacjami zawartymi w ustawie Prawo zamówień publicznych.
2. Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy Sąd dla siedziby Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

.....
(Zamawiający)

.....
(Wykonawca)

UWAGA:

Warunki wymagające określenia (kropki) zostaną wprowadzone do umowy na podstawie oferty, która zostanie uznana za najkorzystniejszą w niniejszym postępowaniu lub postanowień SIWZ oraz danych przekazanych przez wybranego Wykonawcę i Zamawiającego.

Załącznik Nr 1
do Umowy Nr

**ROZLICZENIE KOSZTU SUROWCA PRZEZNACZONEGO
NA WYŻYWIENIE ZA MIESIĄC 2019/2020**

Data	Zestawienie posiłków			Jednostkowa wartość brutto			Razem	Stawka wynikająca z §4 ust.3 Umowy	Różnica
	Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja			
Razem									
:									
Średnia stawka dzienna brutto:									

/ miejscowość, data/ podpisy ,pieczatka osób upoważnionych

Załącznik nr

do umowy nr zawartej w dniu 2019 roku

Oświadczenie podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy potwierdzone przez Wykonawcę o stanie rozliczeń Wykonawcy z podwykonawcą lub dalszym podwykonawcą

..... dnia

Działając w imieniu (pełna nazwa podwykonawcy), ul., NIP oświadczam:

1) jako Podwykonawca zadania dotyczącego jestem wykonawcą robót budowlanych, w szczególności robót i łączy mnie z (Wykonawcą) jedynie umowa z dnia r. nr Umowa ta nie została zmieniona.

2) zgodnie z umową, o której mowa w pkt 1 należne Podwykonawcy wynagrodzenie od Wykonawcy wynosi łączniezł. Z tej kwoty:

a) Wykonawca zapłacił Podwykonawcy:

- na podstawie faktury kwotę zł w dniu

- na podstawie faktury kwotę zł w dniu

- na podstawie faktury kwotę zł w dniu

b) pozostała do zapłaty między Wykonawcą a Podwykonawcą kwotazł, z tego kwotazł jest wymagalna (termin zapłaty upłynął), natomiast kwota zł jest niewymagalna (termin płatności to),

c) (ewentualnie) kwota zł jest sporna między Wykonawcą a Podwykonawcą i kwota ta jest należna zdaniem Podwykonawcy na podstawie i przysługuje z tytułu

d)

3) odnośnie faktów przedstawionych w pkt 2 przedkładam wszystkie dokumenty w odpisach w tym w szczególności:

a) Faktury nr.....i

b) Protokoły odbioru z dniai z dnia i

c) Oświadczenia Wykonawcy z dniai

d) Oświadczenia podwykonawcy z dnia i

e)

f)

Podwykonawca

Wykonawca - Potwierdzam stan faktyczny i prawny