OŚRODEK SPORTU I REKREACJI
W CZŁUCHOWIE
77-300 CZŁUCHÓW, ul. Szkolna 1
tel. 59 83 42 553

Ogłoszenie o zamówienie Usługi

Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80"

1.1.) Rola zamawiającego
Postępowanie prowadzi podmiot, któremu powierzono przeprowadzenie postępowania
1.2.) Nazwa zamawiającego: Ośrodek Sportu i Rekreacji w Człuchowie ul. Szkolna 1, 77-300 Człuchów
1.3) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 000330163
1.4) Adres zamawiającego
1.4.1.) Ulica: Szkolna 1,
1.4.2.) Miejscowość: Człuchów
1.4.3.) Kod pocztowy: 77-300
1.4.4.) Województwo: pomorskie
1.4.5.) Kraj: Polska
1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: powiat chojnicki
1.4.7.) Adres poczty elektronicznej: osir5@wp.pl
1.4.8.) Adres strony internetowej zamawiającego: www.osirczluchow.pl

1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego
1.6.) Przedmiot działalności zamawiającego: Inna działalność sportowo – rekreacyjna.

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE
2.1.) Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego
2.2.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Tak
2.3.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej: Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających w Dom Sportowca"

1.3.1 Usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie wyżywienia
2.11.) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, o których mowa w art. 94 ustawy: Nie
2.13.) O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 361 ustawy – usługi społeczne: Nie
2.14.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej: Nie
2.16.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

SEKCJA III – UDOSTĘPNIANIE DOKUMENTÓW ZAMÓWIENIA I KOMUNIKACJA

3.1.) Adres strony internetowej prowadzonego postępowania www.osirczluchow.pl
3.2.) Zamawiający zastrzega dostęp do dokumentów zamówienia: Nie
3.3.) Wykonawcy zobowiązani są do składania ofert, wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, oświadczeń oraz innych dokumentów przy użyciu środków komunikacji elektronicznej oraz osobiście w siedzibie Zamawiającego.
3.4.) Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami - adres strony internetowej: www.osirczluchow.pl
3.5.) Wymagania techniczne i organizacyjne dotyczące korespondencji elektronicznej: Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SIWZ. Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem strony.
3.6.) Wykonawca może komunikować się z Zamawiającym za pomocą poczty elektronicznej, e-mail: osir5@wp.pl
3.7.) Języki, w jakich mogą być sporządzane dokumenty składane w postępowaniu: polski

SEKCJA IV – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA
4.1.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono telefoniczne konsultacje rynkowe
4.1.2.) Rodzaj zamówienia: Usługi
4.1.3.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie
4.1.4.) Możliwe jest składanie ofert częściowych: Nie
4.1.5.) Zamawiający uwzględnia aspekty społeczne, środowiskowe lub etykiety w opisie przedmiotu zamówienia: Nie

4.2. Informacje szczegółowe odnoszące się do przedmiotu zamówienia:
4.2.1.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**: Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campinu nr 80 dla 60-120 osób do w sali bankietowej na terenie Campingu nr 80 ul. Wojska Polskiego 62, 77-300 Człuchów**

Przedmiot zamówienia należy wykonać zgodnie z warunki realizacji zamówienia zawartymi we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ
4.2.2.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
4.2.3.) Dodatkowy kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 55320000-9 - Usługi podawania posiłków 55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków
4.2.4.) Zamówienie obejmuje opcje: Nie
4.2.5.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:
od 2023-05-01 do 2024-04-30
4.2.6.) Zamawiający przewiduje wznowienia: Nie
4.2.7.) Zamawiający przewiduje udzielenie dotychczasowemu wykonawcy zamówień na podobne usługi lub roboty budowlane: Nie

4.3.) Dokładny opis przedmiotu zamówienia

4.3.1.) Świadczenie usług polegających na przygotowaniu, dostawie i wydaniu przez Wykonawcę posiłków w lokalu na terenie miasta Człuchów w odległości do 150m w okresie od 01.05.2023 do 30.04.2024r. Dla ok 60-120 osób.
4.3.2.) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia żywionych osób o 20%
4.3.3.) Zadaniem Wykonawcy jest przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków z zachowaniem reżimu sanitarnego począwszy od przyjęcia surowca do pomieszczeń Wykonawcy do momentu wydania posiłków dla planowanej ilości osób wskazanych przez Ośrodek Sportu i Rekreacji. Realizacja przedmiotu zamówienia w oparciu i surowce i materiały zakupione we własnym zakresie i na własny koszt.
4.3.4.) Przygotowanie posiłku może odbywać się w kuchni Wykonawcy, a wydanie posiłku odbywa się w lokalu położonym na terenie obiektu w Sali bankietowej znajdującej się na Campingu nr 80 ul. Wojska Polskiego 62.
4.3.5.) Lokal spełnia warunki sanitarne konieczne do wykonywania zamówienia.
4.3.6.) Wykonawca zapewni personel do wydania posiłków.
4.3.7.) Transport posiłków powinien odbywać się w termosach (pojemniki GN) zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.
4.3.8.) Zadaniem Wykonawcy jest dostarczenie naczyń do lokalu, w którym będą wydawane posiłki, odbiór, mycie i wyparzanie naczyń.
4.3.9.) Wydawanie posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do niedzieli w godz. od 8-ej do 20-tej.

4.4.) Kryteria oceny ofert
4.4.1.) Sposób oceny ofert: Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach wymaganych w SWZ szczegółowo opisanych w SWZ
4.4.2.) Sposób określania wagi kryteriów oceny ofert: Punktowo
4.4.3.) Stosowane kryteria oceny ofert: Kryterium ceny oraz kryteria jakościowe
Kryterium 1
4.4.4.) Nazwa kryterium: Cena
4.4.5.) Waga: 60 %
Kryterium 2
4.4.6.) Rodzaj kryterium: jakość, w tym do parametry techniczne, właściwości lub uwzględnianie potrzeb użytkowników, elastyczność w doborze posiłków, szybka reakcja na zalecane zmiany w menu. Do wglądu dołączone menu na 14 dni.
4.4.7.) Waga: 40 %

SEKCJA V - KWALIFIKACJA WYKONAWCÓW
5.1.) Zamawiający przewiduje fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak
5.2.) Fakultatywne podstawy wykluczenia: Art. 109 ust. 1 pkt 4 Art. 109 ust. 1 pkt 5 Art. 109 ust. 1 pkt 6 Art. 109 ust. 1 pkt 7 Art. 109 ust. 1 pkt 8 Art. 109 ust. 1 pkt 9 Art. 109 ust. 1 pkt 10
5.3.) Warunki udziału w postępowaniu: Tak
5.4.) Nazwa i opis warunków udziału w postępowaniu. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
1) spełniają warunki udziału w postępowaniu:
a) dotyczące wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej - Wykonawca wykaże, że w miejscu wskazanym w formularzu ofertowym posiada zakład wpisany do rejestru działalności regulowanej do świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia i ma tytuł prawny do dysponowania nim w całym okresie realizacji zamówienia,
b) dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż równowartość 500.000 zł,
c) dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał trwająca co najmniej jeden miesiąc usługę polegającą na przygotowaniu i dostawie ciepłego posiłku dla co najmniej 80 osób dziennie,
d) dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca wykaże, dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonymi przez Inspekcję Sanitarną do przewozu żywności.
5.5.) Zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, o którym mowa w art.125 ust. 1 ustawy: Tak
5.6.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie niepodlegania wykluczeniu: Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, składa na wezwanie w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujące podmiotowe środki dowodowe:
1) odpis lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie określonym w art. 109 ust 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (w przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności przedmiotowego dokumentu w formie elektronicznej pod wskazanym w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. IX A.1 SWZ SWZ adresem, Zamawiający samodzielnie pobierze go z bazy danych);
2) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę lub ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi

przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór stanowi załącznik nr 8 do SWZ);

5.7.) Wykaz podmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu: Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, składa na wezwanie w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujące podmiotowe środki dowodowe:
1) odpowiednie zezwolenie, licencje, koncesje lub potwierdzenie wpisu do rejestru działalności regulowanej, jeżeli ich posiadanie jest niezbędne do świadczenia określonych usług w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania tj. aktualny dokumenty wystawione przez właściwą Inspekcję Sanitarną pozwalający na prowadzenie działalności zawodowej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - decyzje, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wraz z oświadczeniem do dysponowania lokalem (zakładem, kuchnią) w całym okresie realizacji zamówienia oraz tytułem prawnym (umowa najmu, akt notarialny, itp) do dysponowania lokalem (zakładem, kuchnią) w całym okresie realizacji zamówienia,
2) dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia.
3) wykaz usług wykonanych w zakresie określonym w pkt. VIII.1.2.ppkt c, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy (wzór stanowi załącznik nr 6 do SWZ); Uwaga! Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, ww. wykaz musi dotyczyć usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.
4) wykaz środków transportu dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (wzór stanowi załącznik nr 7 do SWZ);

5.8.) Wykaz innych wymaganych oświadczeń lub dokumentów: dokumenty podpisane zgodnie z pkt XIV SWZ:
1) formularz ofertowy – wypełniony załącznik nr 2 do SWZ,
2) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – wypełniony załącznik nr 3 do SWZ,
3) zobowiązanie do udostępniania zasobów¬ - wypełniony załącznik nr 4 do SWZ (jeżeli dotyczy),
4) wypełnione oświadczenie dot. podziału prac realizowanych przez podmioty występujące wspólnie - wypełniony załącznik nr 5 do SWZ (jeżeli dotyczy)
5) w przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym wykonawcy, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo
6) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie - pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,

SEKCJA VI - WARUNKI ZAMÓWIENIA
6.1.) Zamawiający wymaga albo dopuszcza oferty wariantowe: Nie
6.2.) Zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną: Nie
6.3.) Zamawiający wymaga wadium: Nie
6.5.) Zamawiający wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy: Tak
6.6.) Wymagania dotyczące składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego (do oferty należy załączyć stosowne pełnomocnictwa). W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w pkt. VIII SWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu. Wykonawcy występujący wspólnie zobowiązani są do dołączenia do oferty wypełnionego załącznika nr 5 stanowiącego oświadczenie, z którego będzie jednoznacznie wynikać które roboty budowlane/ dostawy/usługi wykonają poszczególni wykonawcy
6.7.) Zamawiający przewiduje unieważnienie postępowania, jeśli środki publiczne, które zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia nie zostały przyznane: Nie

SEKCJA VII - PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY
7.1.) Zamawiający przewiduje udzielenia zaliczek: Nie
7.2.) Zamawiający przewiduje zmiany umowy: Tak
7.3.) Rodzaj i zakres zmian umowy oraz warunki ich wprowadzenia: Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy zgodnie z zapisami § 13 projektu umowy.

7.4.) Zamawiający uwzględnił aspekty społeczne, środowiskowe, innowacyjne lub etykiety związane z realizacją zamówienia: Tak
7.5.) Zamawiający przewiduje następujące wymagania związane z realizacją zamówienia: w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w okolicznościach, o których mowa w art. 95 ustawy obejmujące, zgodnie z art. 96 ustawy: - aspekty środowiskowe

SEKCJA VIII – PROCEDURA
8.1.) Termin składania ofert: 2023-04-11 12:00
8.2.) Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami osobiście w siedzibie Zamawiającego.
8.3.) Termin otwarcia ofert: 2023-04-11 12:10
8.4.) Termin związania ofertą: 30 dni

DYREKTOR
OŚRODKA SPORTU I REKREACJI
mgr Jan Bodziak

OŚRODEK SPORTU I REKREACJI
W CZŁUCHOWIE
77-300 CZŁUCHÓW, ul. Szkolna 1
tel. 59 83 42 553

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA zwana dalej SWZ

Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Gmina Miejska Człuchów ul. Wojska Polskiego 1, 77-300 Człuchów
działające w imieniu i na rzecz
Ośrodek Sportu i Rekreacji w Człuchowie
Ul. Szkolna 1, 77-300 Człuchów
Nr telefonu. +48 59 8342553
Adres poczty elektronicznej osir5@wp.pl
Adres strona internetowej: www.osirczluchow.pl

II. Adres strony internetowej na której udostępnianie będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia:

https://osirczluchow.pl/dokumenty/

III. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie podstawowym z art. 275.

IV. Informacja, czy zamawiający przewiduje wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością przeprowadzenia negocjacji.

V. Przedmiot zamówienia

Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80".

Przedmiot zamówienia należy wykonać zgodnie z warunki realizacji zamówienia zawartymi we wzorze umowy stanowiącym **załącznik nr 1 do SWZ**

Na opis przedmiotu zamówienia składa się:
- załącznik nr 2 do umowy- szczegółowy opis przedmiotu zamówienia wraz z ilością porcji
- załącznik nr 3 do umowy- jadłospis 2 tygodniowy

Wymóg zatrudnienia na umowę o pracę

Na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę na pełen etat, odpowiednią ilość osób

wykonujących czynności objęte przedmiotem zamówienia, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, w szczególności obejmujących:
- czynności w zakresie przygotowania i gotowania posiłków (kucharz),
- czynności pomocnicze (wykonywane na stanowisku pomocy kuchennej),
- czynności w zakresie transportu i wydania posiłków.

Wymóg utrzymania czystości

Zamawiający udostępni lokal spełniający warunki sanitarne konieczne do wykonywania zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w czystości Sali przeznaczonej do wydawania posiłków. Zadaniem Wykonawcy jest odbiór, mycie i wyparzanie naczyń jednostkowych.

Aspekt środowiskowy

Wybrany Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia do odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych (m.in. folie zabezpieczające, kartony, itp.) i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami.
Wszelkie konsekwencje niedopełnienia powyższego obowiązku będą obciążały Wykonawcę. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedłożyć dokumenty potwierdzające zgodne z przepisami wykonanie obowiązków w zakresie gospodarki odpadami.
Ponadto w czasie wykonywania robót Wykonawca ma obowiązek znać i stosować przepisy dotyczące ochrony środowiska naturalnego.

Kody CPV

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55521200-0 Usługi dowożenia posiłków,
55320000-9 Usługi podawania posiłków

Standardy jakościowe:

Standardy jakościowe zostały określone w załącznikach do umowy
Wszystkie nazwy podane przez Zamawiającego w załącznikach należy traktować jako typu.

VI. Terminy wykonania zamówienia

Od 1 maja 2023r. do 30 kwietnia 2024r. a jeżeli ze względów proceduralnych nie będzie to możliwe to początek terminu realizacji zamówienia wyznaczony zostanie przez strony w dniu podpisania umowy (nie dłużej jednak niż 7 dni od dnia zawarcia umowy).

VII. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego

Projektowane postanowienia umowy w sprawie niniejszego zamówienia zostały zawarte w załączniku nr 1 do SWZ

Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy zgodnie z zapisami § 13 projektu umowy.
Ponadto umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy wynikające z postanowień umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ

VIII. Informację o warunkach udziału w postępowaniu,

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

1) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 Ustawy oraz art. 109 ust 1 pkt 4 oraz pkt 5-10 Ustawy;
2) spełniają warunki udziału w postępowaniu:
   a) dotyczące wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej - Wykonawca wykaże, że w miejscu wskazanym w formularzu ofertowym posiada zakład wpisany do rejestru działalności regulowanej do świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia i ma tytuł prawny do dysponowania nim w całym okresie realizacji zamówienia,
   b) dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż równowartość 500.000 zł,
   c) dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał trwająca co najmniej jeden miesiąc usługę polegającą na przygotowaniu i dostawie ciepłego posiłku dla co najmniej 80 osób dziennie,
   d) dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca wykaże, dysponowanie co najmniej jednym środkiem transportu dopuszczonymi przez Inspekcję Sanitarną do przewozu żywności.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1) warunek określony w pkt. 1.2) lit. a-d musi spełnić co najmniej jeden z wykonawców składających ofertę wspólnie.
2) Wykonawcy występujący wspólnie zobowiązani są do dołączenia do oferty wypełnionego załącznika nr 5 do SWZ stanowiącego oświadczenie, z którego będzie jednoznacznie wynikać które roboty budowlane/ dostawy/usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w pkt. VIII.2 SWZ w stosownych sytuacjach, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
3. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja", o której mowa w pkt. VIII.2 SWZ wystąpi wyłącznie w przypadku spełnienia poniższych warunków:

1) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych

podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie podmiotów udostępniających zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (wzór stanowi załącznik nr 4 do SWZ) lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów;

2) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ppkt. 1) musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz musi określać w szczególności:
   a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
   b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonaniu zamówienia,
   c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
3) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.

W odniesieniu do warunków dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. Złożone oświadczenie, o którym mowa w pkt. VIII.3.2) musi jednoznacznie wskazywać na przyszły udział w realizacji zamówienia podmiotu udostępniającego zasoby w charakterze podwykonawcy (dotyczy doświadczenia zawodowego).

IX. Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy i wykaz podmiotowych środków dowodowych:

A. Dokumenty składane wraz z ofertą

1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, w zakresie wskazanym w **załączniku nr 3 do SWZ**.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców powyższe oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.

B. Dokumenty składane na wezwanie

Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, składa na wezwanie w **wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujące podmiotowe środki dowodowe:**

1) odpis lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie określonym w art. 109 ust 1 pkt 4 ustawy, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji (w przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności przedmiotowego dokumentu w formie elektronicznej pod wskazanym w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. IX A.1 SWZ SWZ adresem, Zamawiający samodzielnie pobierze go z bazy danych);
2) odpowiednie zezwolenie, licencje, koncesje lub potwierdzenie wpisu do rejestru działalności regulowanej, jeżeli ich posiadanie jest niezbędne do świadczenia określonych usług w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania tj. aktualny dokumenty wystawione przez właściwą Inspekcję Sanitarną pozwalający na prowadzenie działalności zawodowej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia - decyzje, zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wraz z oświadczeniem do dysponowania lokalem (zakładem, kuchnią) w całym okresie realizacji zamówienia oraz tytułem prawnym (umowa najmu, akt notarialny, itp) do dysponowania lokalem (zakładem, kuchnią) w całym okresie realizacji zamówienia,
3) dokumenty potwierdzające, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia ze wskazaniem sumy gwarancyjnej tego ubezpieczenia.
4) wykaz usług wykonanych w zakresie określonym w pkt. VIII.1.2.ppkt c, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy (wzór stanowi **załącznik nr 6 do SWZ**);

   Uwaga! Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, ww. wykaz musi dotyczyć usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.
5) wykaz środków transportu dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (wzór stanowi **załącznik nr 7 do SWZ**);

6) oświadczenie wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę lub ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej (wzór stanowi **załącznik nr 8 do SWZ**);
7) oświadczenie o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. IX.A 1 SWZ (wzór stanowi **załącznik nr 9 do SWZ**);

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. IX.B.1, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji , nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury (dokument wystawiony nie wcześniej niż 3 m-ce przed jego złożeniem).

Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem, o którym mowa w § 4 ust. 3 rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

X. Informacja o środkach komunikacji elektronicznej przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

1. Komunikacja w postępowaniu prowadzona jest zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r., poz. 2452).
2. Zamawiający nie przewiduje innego sposobu komunikowania się z Wykonawcami niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, wskazanych w SWZ.
3. Postępowanie prowadzone jest za pośrednictwem strony: https://osirczluchow.pl/dokumenty/
4. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w postaci elektronicznej za pośrednictwem poczty elektronicznej.
5. Wykonawca może również komunikować się z Zamawiającym za pomocą poczty elektronicznej, e-mail: osir5@wp.pl (z wyjątkiem przekazania oferty z załącznikami).

XI. Informacja o sposobie komunikowania się zamawiającego z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej

Zamawiający nie przewiduje sposobu komunikowania się z Wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych w SWZ.

XII. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z wykonawcami

1. Do kontaktu z Wykonawcami wyłącznie za pośrednictwem środków komunikacji elektronicznej Zamawiający wyznacza: Igora Bodziak
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
3. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania odpowiednio ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
4. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w pkt. 3, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.
5. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w pkt. 3, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
6. Przedłużenie terminu składania ofert, o którym mowa w pkt. 4, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
7. Zamawiający nie będzie zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SWZ.

XIII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **11 maja 2023 r.**, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego (wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr, lub innych znaków pisarskich, które można odczytać lub powielić) oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XIV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami w formie papierowej w siedzibie Zamawiającego ul. Szkolna 1.
   Ofertę oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu, spełnianiu warunków udziału w postępowaniu Wykonawca składa w oryginale pod rygorem nieważności.
2. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.

Ofertę wraz z załącznikami stanowią dokumenty:

1) formularz ofertowy – wypełniony załącznik nr 2 do SWZ,
2) oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – wypełniony załącznik nr 3 do SWZ,

3) zobowiązanie do udostępniania zasobów - wypełniony załącznik nr 4 do SWZ (jeżeli dotyczy),
4) wypełnione oświadczenie dot. podziału prac realizowanych przez podmioty występujące wspólnie - wypełniony załącznik nr 5 do SWZ (jeżeli dotyczy)
5) w przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę nie wymienioną w dokumencie rejestracyjnym wykonawcy, do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo
6) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie - pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,

3. Wykonawca w postępowaniu ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
5. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym koszty poniesione z tytułu nabycia kwalifikowanego podpisu elektronicznego.
6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia np. konsorcjum lub prowadzący działalność w formie spółki cywilnej, powinni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W przypadku, jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zostanie wybrana Zamawiający zażąda, przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

XV. Sposób oraz termin składania ofert

Wykonawca składa ofertę wraz z wymaganymi załącznikami w terminie do dnia **11 kwietnia 2023 r, do godz. 12:00.**

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.

Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji dla Wykonawców dostępnej na Platformie Zakupowej.

Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

XVI. Termin otwarcia ofert

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11 kwietnia 2023 r., o godzinie 12:10.**

Otwarcie ofert jest jawne.

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

Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

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

W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Zamawiający poprawi w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona. W przypadku, o którym mowa w punkcie 3, zamawiający wyznacza wykonawcy odpowiedni termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie sposobu jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie.

XVII. Sposób obliczenia ceny

Cena oferty podana w Formularzu ofertowym - załącznik nr 2 do SIWZ musi uwzględniać wszystkie koszty realizacji przyszłej umowy.

Wartość, na którą składana jest oferta, stanowi suma poszczególnych tabeli z formularza ofertowego z rubryki „Razem". Łączna wartość należy przenieść do druku oferta jako cenę brutto zamówienia.

W kalkulacji należy uwzględnić udostępnianie Wykonawcy wyposażenie podczas dostarczania posiłków a także koszt jednej porcji do oceny walorów smakowych jak również koszt próbek do degustacji.

Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z przepisami prawa realizacji przedmiotu umowy.

Cena oferty musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Łączną oferowaną cenę należy podać w Formularzu Ofertowym – załącznik nr 2 do SWZ.

Obowiązująca w odniesieniu do niniejszego zamówienia stawka podatku VAT wynosi 8%.

Jeżeli Wykonawca zastosuje stawkę VAT odmienną niż wskazana zobowiązany jest wskazać razem z ofertę podstawę jej przyjęcia (przepisy prawa lub posiadane indywidualne interpretacje).

Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązku Wykonawcy.

XVIII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą łączną liczbę punktów w Kryterium 1 „cena" oraz Kryterium 2 „Jakość, w tym parametry techniczne , właściwości lub uwzględnianie potrzeb użytkowników, elastyczność w doborze posiłków, szybka reakcja na zalecane zmiany w menu. Do wglądu dołączone menu na 14 dni.

Kryterium 1 – cena – 60% - punkty obliczone wg wzoru

$$\text{ilość punktów (max - 60 pkt)} = \frac{\text{najniższa cena ofertowa}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60$$

Kryterium 2 – „Jakość, w tym parametry techniczne , właściwości lub uwzględnianie potrzeb użytkowników, elastyczność w doborze posiłków, szybka reakcja na zalecane zmiany w menu. Do wglądu dołączone menu na 14 dni - 40%

Opis kryterium

Wykonawca będzie przygotowywać posiłki z uwzględnieniem dziennych racji pokarmowych, wartości kalorycznych, zawartości składników odżywczych ustalonych na podstawie norm żywienia określonych przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego - Państwowy Instytut Badawczy.

Posiłki muszą być wykonane pod nadzorem dietetyka Wykonawcy przy współpracy ze służbami Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Człuchowie.

Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki zachowując wymogi sanitarno – epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca odpowiada za bezpośrednie podanie posiłków z kuchni do konsumenta zgodnie z zachowaniem reżimu sanitarnego oraz zasad Dobrej Praktyki Higienicznej.

Wykonawca do oferty załączy Menu na 14 dni, w którym uwzględnione będzie urozmaicenie potraw, podane parametry techniczne, właściwości potraw.

Wykonawca załączy oświadczenie dotyczące 2 kryterium. O chęci współpracy i wprowadzeniu zmian w menu w razie konieczności, zaleceń opiekunów grup.

XIX. Informacje o formalnościach jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający, po wykonaniu czynności związanych z wyborem najkorzystniejszej oferty, w terminie przewidzianym ustawą, przekaże Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą pisemne zawiadomienie informujące o terminie i miejscu podpisania umowy.

2. Wykonawca w terminie dwóch dni od dnia otrzymania zawiadomienia o terminie i miejscu podpisania umowy, poinformuje pisemnie Zamawiającego, jeżeli zaproponowany termin podpisania umowy jest dla niego niedogodny. Jeżeli termin podpisania umowy zaproponowany przez Zamawiającego nie będzie dogodny dla Wykonawcy, to Zamawiający zaproponuje inny termin nie przekraczający trzech dni roboczych od terminu pierwotnego.
3. W przypadku wskazania pełnomocnika do podpisania umowy wymaga się w dniu zawarcia umowy a przed podpisaniem przedłożenia pełnomocnictwa.
4. Przed zawarciem umowy Zamawiający dopuszcza możliwość żądania umowy regulującej współpracę Wykonawców występujących wspólnie.
5. Warunkiem zawarciem umowy jest przedłożenie lub dostarczenie w wersji elektronicznej
   1) oświadczenia potwierdzającego zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób za pomocą których wykona przedmiot niniejszej umowy,
   2) wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
   3) podanie aktualnego adresu kuchni miejsca przygotowania posiłków wraz z aktualnymi dokumentami wystawionymi przez właściwą Inspekcję Sanitarną zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
6. Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, ma obowiązek zawrzeć umowę w sprawie zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 1 do SWZ. Umowa zostanie uzupełniona o zapisy wynikające ze złożonej oferty.
7. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (w przypadku wyboru ich oferty jako najkorzystniejszej) przedstawią Zamawiającemu umowę regulującą współpracę tych Wykonawców.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
9. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.
1. Kwota, o której mowa w punkcie 10 jest zwracana nie później niż w 15. dniu po upływie okresu rękojmi za wady i gwarancji.

XX. Pouczenia o środkach ochrony prawnej przysługujących zamawiającemu.

Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale IX ustawy.

XXI. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 ogólnego rozporządzenia parlamentu Europejskiego i rady (UE) 2016/679 o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. uprzejmie informuję, iż:
2. Administratorem danych osobowych przekazanych w związku z udziałem w postępowaniu jest Ośrodek Sportu i Rekreacji w Człuchowie ul. Szkolna 1, 77-300 Człuchów
3. Wyznaczono inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować poprzez e-mail: osir5@wp.pl
4. Dane, o których mowa w pkt 1 będą przetwarzane w celu wypełnienia obowiązku prawnego wynikającego z ustawy prawo zamówień publicznych którym jest przeprowadzenie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
5. Dane osobowe, o których mowa w pkt 1 będą przechowywane Dane po zrealizowaniu celu, dla którego zostały zebrane, będą przetwarzane do celów archiwalnych i przechowywane przez okres wskazy w odrębnych przepisach dla tego rodzaju dokumentacji.
6. Osoba której dane dotyczą ma prawo do:
   1) dostępu do swoich danych osobowych,
   2) żądania sprostowania danych, które są nieprawidłowe,
   3) żądania usunięcia danych, gdy:
      - dane nie są już niezbędne do celów, dla których zostały zebrane,
      - dane przetwarzane są niezgodnie z prawem,
   4) żądania ograniczenia przetwarzania, gdy:
      - osoby te kwestionują prawidłowość danych,
      - przetwarzanie jest niezgodne z prawem, a osoby te sprzeciwiają się usunięciu danych,
      - Administrator nie potrzebuje już danych osobowych do celów przetwarzania, ale są one potrzebne osobom, których dane dotyczą, do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń.
7. Osoba której dane dotyczą ma prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
8. Podanie danych osobowych jest wymogiem ustawowym związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych
9. Dane osobowe, o których mowa w pkt 1 nie będą przetwarzane w sposób opierający się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.
10. Odbiorcami danych osobowych, o których mowa w pkt 1 będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych.

XXII. Pozostałe informacje

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie przewiduje:
   1) składanie ofert częściowych,
   2) składania ofert wariantowych,
   3) aukcji elektronicznej,
   4) zawarcia umowy ramowej.
   5) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261 ustawy
   6) możliwości prowadzenia rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych.

7) możliwość udzielenia zamówień z wolnej ręki o których mowa w art. 214 ust.1 pkt. 7 ustawy

2. Zamawiający nie zastrzega:
   1) możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy.
   2) odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez niego dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia.
   3) obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. – Kodeks cywilny (t.j. Dz.U. 2020.1740 ze zmianami), jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia zastosowanie mają przepisy ustawy.
5. Integralną częścią SWZ są załączniki:

1) Załącznik Nr 1 – Wzór umowy,
   a) załącznik Nr 2 do wzoru umowy – opis przedmiotu zamówienia
   b) załącznik Nr 3 do wzoru umowy – jadłospis 2 tygodniowy
2) Załącznik Nr 4 – Formularz ofertowy,
3) Załącznik Nr 5 – Oświadczenie,
4) Załącznik Nr 6 – Zobowiązanie do udostępnienia zasobów.
5) Załącznik Nr 7 – Wykaz usług dotyczy Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona
6) Załącznik Nr 8 – Wykaz wyposażenia zakładu dotyczy Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona

DYREKTOR
OŚRODKA SPORTU I REKREACJI
mgr Igor Bodziak

Załącznik nr 1 do SWZ

PROJEKT UMOWY

W dniu .....roku w Człuchowie pomiędzy:

Gmina Miejska Człuchów ul. Wojska Polskiego 1, 77-300 Człuchów NIP: 843-15-69-424

Ośrodkiem Sportu i Rekreacji w Człuchowie ul. Szkolna 1, 77-300 Człuchów

reprezentowanym przez Dyrektora -mgr Igora Bodziak

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym,**

a

NIP ....., REGON .....,

reprezentowanym przez .....

zwanym dalej **Wykonawcą**,

po przeprowadzeniu postępowania w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. - Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwanej dalej ustawą PZP, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest usługa

   Catering: Przygotowanie, dostawa i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80
   zgodnie ze złożoną ofertą stanowiąca załącznik nr 1 do umowy
2. Przedmiot umowy wykonywany będzie przez Wykonawcę zgodnie z systemem HACCP. Wykonawca oświadcza, iż posiada kwalifikacje, doświadczenie i uprawnienia niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.
3. Szczegółowe wymagania Zamawiającego dotyczące zamawianych posiłków oraz sposobu realizacji umowy zawiera opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr 2 do umowy.
4. Realizacja umowy odbywać się będzie wyłącznie z wykorzystaniem jadłospisów 2 tygodniowych załącznik nr 3 (jadłospis 14 dniowy). Ponadto szczegółowe warunki realizacji umowy zawiera załącznik nr 2 do umowy (opis przedmiotu zamówienia).
5. W przypadku, gdy zajdzie potrzeba zamówienia diety innego rodzaju niż wskazana w

załączniku nr 2, Wykonawca ma obowiązek opracowywania w terminie do 2 dni tygodniowego jadłospisu dla tej diety. Jadłospisy dla tej diety na okres kolejnych 14 dni, Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć w terminie do 7 dni od dnia zgłoszenia zapotrzebowania na posiłki dietetyczne, dla których jadłospisy nie zostały załączone do umowy. Przedmiotowy jadłospis będzie pod względem rodzajów produktów i potraw, a także wartości kalorycznych (wartość kaloryczna odbiegać może od wartości kalorycznej jadłospisów wskazanych w załącznikach do umowy +/- 200 kkcal) zbliżony do jadłospisów stanowiących załącznik nr 2, jeżeli pozwolą na to założenia diety w wybranej jednostce chorobowej i będzie zgodny z wytycznymi zastrzeżonymi w załączniku nr do umowy. Przygotowany w ten sposób jadłospis musi uzyskać akceptację Zamawiającego.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany ilości poszczególnych rodzajów zamawianych posiłków wynikającej z niniejszej umowy, z zastrzeżeniem nie przekroczenia „w górę" wysokości wynagrodzenia określonego w § 5 ust 1 umowy.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania całego przedmiotu umowy, przy czym zrealizowane zostanie co najmniej 60 % wartości umowy określonej w § 5 ust. 1 umowy, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu zgłaszać wobec Zamawiającego żadnych roszczeń.

§ 2

Okres obowiązywania umowy

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 1 maja 2023 roku do dnia 30 kwietnia 2024 roku.

§ 3

Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest przy realizacji niniejszej umowy do bezwzględnego przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, bezpieczeństwa i higieny pracy, przeciwpożarowych oraz ponosi odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w związku z realizacją usług.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi

w przepisach dotyczących żywienia zbiorowego, w przepisach o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz w przepisach sanitarno-epidemiologicznych i innych stosownych przepisach szczególnych.

3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki sporządzone według jadłospisu.
4. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym.
5. W przypadku zastosowania innych technologii produkcji posiłków niż wymagane lub zalecane stosownymi przepisami, Wykonawca musi uzyskać zgodę Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej na ich stosowanie.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić, aby środki transportowe wykorzystywane do przewozu przedmiotu niniejszej umowy spełniały wymagania określone w odpowiednich przepisach. Wykaz przedmiotowych pojazdów zawarty w ofercie Wykonawcy, stanowi załącznik nr 6 do umowy. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie informować Zamawiającego o każdej zmianie środka transportowego, przedkładając jednocześnie zgodę Państwowej Inspekcji Sanitarnej na dopuszczenie danego pojazdu do przewozu żywności.
7. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (np. Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, Państwowej Inspekcji Pracy, Służb Bezpieczeństwa i Higieny Pracy), w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowanych posiłków, ich zgodności z ustalonymi normami oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.
8. Do obowiązku Wykonawcy należy prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków z podziałem na diety, potwierdzanej każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli zgodności rachunków z ewidencją posiłków.
9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, które pobierane będą po porcjowaniu i przechowywane u Wykonawcy na zasadach określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

10. Pozostałe obowiązki Wykonawcy w zakresie realizacji niniejszej umowy określa załącznik nr 2 (opis przedmiotu zamówienia).

§ 4

Sposób realizacji zamówienia

1. Stosownie do treści art. 95 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wymienione czynności bezpośrednio związane z realizacji przedmiotu umowy :
   1) czynności w zakresie przygotowania i gotowania posiłków (kucharz),
   2) czynności pomocnicze (wykonywane na stanowisku pomocy kuchennej),
   3) czynności w zakresie transportu i wydania posiłków.
2. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie określonym w ust. 1, będą zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca1974 r. – Kodeks pracy.
3. Każdorazowo, stosownie do treści żądania Zamawiającego, w celu weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności określone w ust. 1, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 10 dni kalendarzowych, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć:
   1) oświadczenie zatrudnionego pracownika,
   2) oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
   3) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
   4) inny wskazany przez Zamawiającego dokument.

   Wymagane przez Zamawiającego dokumenty powinny zawierać informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
4. W przypadku nieprzedłożenia przez Wykonawcę we wskazanym przez Zamawiającego terminie dokumentów, o których mowa w ust. 3, Zamawiający naliczy kary umowne

określone w § 10 ust.1 pkt 8.

§ 5

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za przedmiot umowy kwotę..... złotych brutto (słownie: .....), stosownie do złożonej przez Wykonawcę oferty.
2. Ceny jednostkowe za poszczególne posiłki wynoszą:
   1) śniadanie - ..... złotych brutto;
   2) obiad - ..... złotych brutto;
   3) kolacja - ..... złotych brutto,
3. Wynagrodzenie płatne będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze .....w terminie do 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z potwierdzeniem wykonania usług w postaci podpisanego przez wyznaczonego pracownika Zamawiającego rozliczenia posiłków po zakończeniu każdej grupy, w którym określona będzie ilość posiłków z podziałem na: śniadania, obiady, kolacje. Za dzień zapłaty uznaje się datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
4. Wykonawca oświadcza, że podany numer rachunku bankowego, na który mają być zapłacone należności umowne jest rachunkiem firmowym wskazanym w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności wobec Wykonawcy w przypadku zapłaty należności umownych po terminie, spowodowanej nieposiadaniem rachunku firmowego lub niezgodnością numeru rachunku bankowego wskazanego w umowie z w/w wykazem.
5. Okresem rozliczeniowym jest okres w którym dana grupa przebywa, rozliczenie następuje po zakończeniu każdego z turnusów.
6. Wysokość wynagrodzenia za dany turnus, stanowić będzie sumę iloczynów wszystkich dostarczonych w ciągu tego okresu posiłków i ich cen jednostkowych określonych w § 5 ust. 2 – 3 umowy.

§ 6

Osoby do kontaktów

Osobami uprawnionymi do kontaktów w sprawie realizacji przedmiotowej umowy są:

ze strony Zamawiającego: ..... tel .....

ze strony Wykonawcy: ..... tel .....

§ 7

Kontrola realizacji przedmiotu umowy przez Zamawiającego

1. Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli jakości i standardu usług żywieniowych świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:
   1) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu posiłków oraz sposobu zabezpieczenia odpadów pokonsumpcyjnych,
   2) przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych posiłków,
   3) przestrzegania obowiązków dotyczących zasad sporządzania jadłospisów,
   4) przestrzeganie wymagań dotyczących gramatury,
   5) przestrzegania wymagań dotyczących zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem i zasadami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia,
   6) przestrzegania wymagań dotyczących terminowości dostarczania posiłków,
   7) przestrzeganie wymagań dotyczących temperatur podawanych potraw:
      - zupy - min. 80°C,
      - drugie danie - nie mniej niż 70°C,
      - napoje gorące - min. 80°C,
      - surówki i sałatki - nie więcej niż 4°C,
   8) jakości produktów użytych do przyrządzania posiłków, w szczególności stanowiących tzw. „wsad do kotła",
   9) przestrzeganie wymagań określonych w opisie przedmiotu zamówienia dotyczących sposobu pakowania posiłków oraz porcjowania

§ 8

Składanie reklamacji

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji w przypadkach nienależytego wykonania przedmiotu umowy, a w szczególności:
   1) w przypadku dostarczenia posiłku z opóźnieniem przekraczającym 30 minut,
   2) w przypadku dostarczenia posiłku
      a) niezgodnego z jadłospisem,
      b) nie odpowiadającego wymaganej temperaturze,
      c) o zaniżonej gramaturze (lub zaniżeniu gramatury produktów składowych posiłku, np. mięsa, ryby, masła, wędliny, itp.),
      d) niezgodnie z ustalonymi dietami,
      e) niewłaściwej konsystencji lub w formie (opakowaniu) niezgodnym z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia,
      f) niepełnego (brak składnika posiłku lub jego części),
      g) przygotowanego niezgodnie z obowiązującymi standardami technologii przygotowywania posiłków,
      h) przeterminowanego,
      i) z produktów o nienależytej jakości,
      j) zapakowanego niehigienicznie (nieszczelnie),
      h) w przypadku nieprzestrzegania warunków sanitarno-epidemiologicznych w miejscu przechowywania i wydawania posiłków.

§ 9

Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania Umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia, zachowując prawo do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% wartości umowy określonej w § 5 ust. 1, w przypadku zaistnienia chociażby jednej z następujących okoliczności:
   1) rażące naruszenie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z niniejszej umowy, w szczególności bezpodstawne zaprzestanie realizacji przedmiotu umowy,
   2) nie zapewnienie przez Wykonawcę ciągłości żywienia;
   3) ogłoszenie upadłości, likwidacja albo wykreślenie ze stosownego rejestru

Wykonawcy;

4) wydanie nakazu zajęcia majątku Wykonawcy;
5) braku aktualnych uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej polegającej na przygotowaniu i dostarczania u posiłków;
6) upływu maksymalnego okresu naliczenia kar umownych.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy umniejszonego o potrącenia wynikające z naliczonych kar umownych.
3. W przypadku rozwiązania umowy o którym mowa w ust. 1, Wykonawca ma prawo żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części umowy.
4. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy w przypadku zwłoki Wykonawcy w przystąpieniu do realizacji niniejszej umowy przekraczającej 3 dni.
5. Odstąpienie od umowy nie niweczy zapisów umowy dotyczących kar umownych.

§ 10

Ubezpieczenie wykonawcy

1. Wykonawca gwarantuje, że przez okres obowiązywania niniejszej umowy będzie ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej ..... złotych.
2. Kopia polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy stanowić będzie załącznik nr 5 do umowy.
3. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność za szkody odniesione przez osoby trzecie w wyniku realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1.
4. W razie zbliżania się terminu upływu ważności polisy, na 10 dni kalendarzowych przed upływem tego terminu, Wykonawca dostarczy Zamawiającemu aktualną polisę. W przypadku braku złożenia, w wyżej wymienionym terminie ważnej polisy, Zamawiający uprawiony jest do naliczenia kary umownej opisanej w § 10 ust. 1 pkt 15.
5. W przypadku niezawarcia przez Wykonawcę umowy ubezpieczenia odpowiedzialności

cywilnej w zakresie wykonywanej działalności gospodarczej , w związku z przedłużeniem terminu realizacji umowy na warunkach określonych w umowie, Zamawiający ma prawo od umowy odstąpić, z zachowaniem prawa do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 10 ust. 1 pkt 15 niniejszej umowy.

§ 11

Warunki zmiany treści zawartej umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksów pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania następujących zmian w treści umowy:
   1) zmianę cen jednostkowych - w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT,
   2) przedłużenie terminu realizacji umowy w przypadku:
      - niewykorzystania maksymalnej wartości umowy,
      - siły wyższej, w szczególności klęski żywiołowej, o liczbę dni w których niemożliwa była realizacja przedmiotu umowy,
      - obowiązywania u Zamawiającego lub Wykonawcy dodatkowych ograniczeń związanych ze stanem epidemii w rozumieniu art. 2 ust. 22 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. - Dz.U. z 2020 poz. 1845 ze zm.),
      - braku możliwości podjęcia realizacji przedmiotu umowy zgodnie ze standardami określonymi przez Zamawiającego,
      - uzasadnionej konieczności przygotowania i dostawy dodatkowego wyżywienia,
   3) zmianę wyposażenia wskazanego z opisie przedmiotu zamówienia,
   4) zmianę lokalizacji kuchni w której przygotowane są posiłki,
   5) zmianę (zwiększenie i zmniejszenie) zakresu przedmiotu umowy w przypadku;
      - zmiany jadłospisów,
   6) zmianę zakresu przedmiotu umowy w przypadku rezygnacji z realizacji części przedmiotu umowy (zmiana nie może przekroczyć 20% wartości Umowy),
   7) zmianę danych adresowych,
   8) zmianę miejsce i godzin dostaw posiłków,
   9) zmianę osób wskazanych do kontaktów w sprawie realizacji umowy,
   10) jeżeli zmiany będą korzystne dla Zamawiającego i nie będą wprowadzane warunki,

które gdyby zostały zastosowane w postępowaniu o udzielenie zamówienia, to wzięliby w nim udział lub mogliby wziąć udział inni wykonawcy lub przyjęte zostałyby oferty innej treści.

3. W każdym z opisanych powyżej przypadków, zaistnienie okoliczności powodujących zmianę umowy musi być udokumentowane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Strony mogą dokonać innych zmian w umowie bez przeprowadzenia nowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, których dopuszczalny katalog zawiera art. 455 ustawy PZP.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny, o ile przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
2. Sprawy sporne wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy, rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający **Wykonawca**

Załączniki:

1) Oferta wykonawcy
2) Opis przedmiotu zamówienia.
3) Jadłospis.
4) Kopia polisy ubezpieczeniowej.
5) Wykaz środków transportu.

OŚRODEK SPORTU I REKREACJI
W CZŁUCHOWIE
77-300 CZŁUCHÓW, ul. Szkolna 1
tel. 59 83 42 553

Załącznik nr 2 do wzoru umowy

Opis przedmiotu zamówienia

Ośrodek Sportu i Rekreacji w Człuchowie

I. WYMAGANIA OGÓLNE

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80

   Realizacja usługi polegać będzie na przygotowaniu i dostawie posiłków:
   - śniadań,
   - obiadów, dodatkowo podczas obiadu wydawany podwieczorek w postaci owocu, itp
   - kolacji, dodatkowo

2. Przewidywana ilość posiłków (porcji) wynosi:
- śniadania – 9000 porcji;
- obiady – 9000 porcji
- kolacje – 9000 porcji

3. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie wyłącznie na podstawie Jadłospisu 2 tygodniowego, wskazanego załącznikiem do umowy:

Zamawiający przewiduje konieczność przygotowywania przez Wykonawcę posiłków dietetycznych – rodzaju diety innej niż określone powyżej, np. dieta wegetariańska, dieta bezglutenowa, dieta wegańska, dieta indywidualna.

Wykonawca będzie informowany o konieczności przygotowania takich diet tydzień przed rozpoczęciem turnusu.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na posiłki dietetyczne – rodzaju diety dla której nie załączono jadłospisów do SWZ, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia jadłospisów na okres 7-dniowy w terminie do 2 dni od daty zgłoszenia zapotrzebowania na konkretny rodzaj diety przez Zamawiającego oraz dostarczania posiłków dietetycznych zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem, również w terminie do 2 dni od daty złożenia takiego zamówienia. Jadłospisy dla tej diety na okres kolejnych 14 dni, Wykonawca zobowiązany będzie przedłożyć w terminie do 7 dni od dnia zgłoszenia zapotrzebowania na posiłki dietetyczne, dla których jadłospisy nie zostały załączone do SIWZ.

Wymagania co do ewentualnego opracowania jadłospisów dla diet dla których nie załączono jadłospisów do SWZ:

1) Wykonawca zobowiązany jest do planowania posiłków dietetycznych zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych, stosowania sezonowości posiłków/produktów.
2) Jadłospis należy opracować w taki sposób, aby jednoznacznie można było odczytać nazwy produktów i potraw, ilość produktów, gramaturę po obróbce termicznej, określenie substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji przy każdym składniku wchodzącym w skład zestawu posiłku, dni w jakich dany produkt lub potrawa będą serwowane z uwzględnieniem śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji.
3) Jadłospis na okres 14 dni powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę w formie wydruku z podpisem dietetyka. Wraz z wydrukiem jadłospisów, Wykonawca zobowiązany będzie załączyć kwalifikacje posiadane przez dietetyka.

Dietetyk musi posiadać co najmniej następujące kwalifikacje:
- ukończenie szkoły policealnej publicznej lub niepublicznej o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskanie tytułu zawodowego dietetyk lub dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk lub ukończenie technikum lub szkoły policealnej i uzyskanie tytułu zawodowego technika technologii żywienia w specjalności dietetyka, lub tytuł zawodowy magistra lub licencjata na kierunku dietetyka, lub
- rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych w specjalności dietetyka obejmujących co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskanie tytułu magistra, lub
- rozpoczęcie przed dniem 1 października 2007 r. studiów wyższych na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskanie tytułu magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku

4) Jadłospisy muszą być zbliżone pod względem rodzajów produktów i potraw, a także wartości kalorycznych (wartość kaloryczna odbiegać może od wartości kalorycznej jadłospisów wskazanych w załącznikach do umowy +/- 200 kkcal) do jadłospisów tygodniowych, jeżeli pozwolą na to założenia diety w wybranej jednostce chorobowej i będą zgodne z wytycznymi zastrzeżonymi w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia. Przygotowane jadłospisy muszą uzyskać akceptację Zamawiającego.

4. Koszt zakupu produktów do produkcji posiłków pokrywa w całości Wykonawca.

5. Kontrola jakości posiłków
   1) Ilościowego oraz jakościowego odbioru posiłków dokonują wyznaczeni przez Zamawiającego pracownicy.
   2) Zamawiający zastrzega sobie prawo do sprawowania kontroli jakości:
      a) terminowości dostarczania posiłków,
      b) sprawdzenie zgodności dostarczonych posiłków z jadłospisem i opisem przedmiotu zamówienia,
      c) sprawdzenie zgodności wagi produktów (porcji) z jadłospisem,
      d) sprawdzenie temperatury posiłków
      e) sprawdzenie świeżości posiłków,

f) sprawdzenie jakości (wymaganych w umowie parametrów – składników z których wytworzony został produkt) wędlin, serów, pieczywa, ciasta, masła, zgodnie z okazanymi przez Wykonawcę etykietami produktów spożywczych, przy czym Zamawiający zastrzega również możliwość przekazania produktu do badania laboratoryjnego na zawartość wymaganych w umowie wartości,
g) sprawdzenie czystości pojemników, w których zostały dostarczone posiłki,
h) sprawdzenie estetyki rozłożenia posiłków w pojemnikach zbiorczych oraz zgodności z zamówieniem,
i) przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu posiłków oraz sposobu zabezpieczenia odpadów pokonsumpcyjnych w miejscu przygotowywania posiłków.
j) w zakresie posiadania przez Wykonawcę uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, w szczególności posiadania aktualnego dokumentu wystawionego przez właściwą Inspekcję Sanitarną pozwalającego na prowadzenie działalności zawodowej polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

6. Mycie kompletu zastawy i sztućców odbywać się będzie przez personel Wykonawcy.
7. Dodatkowe obowiązki Wykonawcy:
   1) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu etykiet produktów gotowych, które stanowią część składową posiłków tj. pieczywa, ciasta, wędlin, serów, masła, itp.
   2) systematyczne przekazywanie Zamawiającemu z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem wykazu składników potraw (produkowanych/przygotowywanych przez Wykonawcę) wraz z oznaczeniem alergenów,
   3) niezwłoczny odbiór sprzętów (opakowań, pojemników) po posiłku,
   4) używanie wyłącznie środków myjących i dezynfekujących przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością i dopuszczonych do obrotu na terenie Unii Europejskiej,
   5) mycia i wyparzania pojemników transportowych poza siedzibą Zamawiającego,
   6) odbioru po każdym posiłku odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych (m.in. folie zabezpieczające, kartony, itp.) i ich zagospodarowania zgodnie z obowiązującymi przepisami,
   7) obowiązki opisane powyżej będą wykonywane codziennie (w tym w niedziele i dni ustawowo wolne od pracy).

II. WYMAGANIA DOTYCZACE ZAMÓWIEŃ

1. Rodzaj i liczba dostarczanych posiłków winna odpowiadać dziennemu zamówieniu, przekazanego przez Zamawiającego.
2. Rzeczywista liczba posiłków z podziałem na diety, zależna będzie od liczby osób przebywających na terenie Ośrodka.
3. O dokładnej ilości posiłków oraz ilości zestawów dietetycznych, Zamawiający powiadomi Wykonawcę w 2 dniu poprzedzającym zamówienie najpóźniej do godz. 10.00. W sytuacjach nieprzewidzianych (np.choroba uczestnika), Zamawiający poinformuje o zmianie ilości porcji najpóźniej na 2 godziny przed opisaną w pkt 14 początkową godziną dostawy posiłku.

4. Zamówienia składane będą przez Zamawiającego w formie elektronicznej na adres wskazany przez Wykonawcę.
5. Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisach wyłącznie w zakresie zastosowania produktów/potraw z tabeli zamienników. Uprawnienie niniejsze przysługuje tylko Zamawiającemu. O każdorazowej zmianie, Zamawiający poinformuje Wykonawcę mailem z wyprzedzeniem co najmniej 3-dniowym.
6. Dostawa posiłków realizowana będzie przez Wykonawcę wyłącznie w pojemnikach zapewniających zachowanie temperatury wymaganej przez Zamawiającego oraz zachowanie odpowiednich warunków sanitarno-epidemiologicznych obowiązujących w zbiorowym żywieniu.
7. Wszystkie produkty wykorzystywane do produkcji muszą być dopuszczone do obrotu w kraju, odpowiadać wymaganiom jakościowym stawianym przez Polską Normę, muszą być wytworzone zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywienia i żywności oraz rozporządzeniami wydanymi na jej podstawie, muszą być przechowywane i transportowane w warunkach gwarantujących najwyższą jakość, bez śladów uszkodzeń mechanicznych opakowań towaru, w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami oraz muszą posiadać prawidłowe terminy ważności. Zamawiający zastrzega, aby posiłki przygotowywane były z produktów wyłącznie pierwszego gatunku.
8. Dostarczane posiłki muszą być przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Dostarczone posiłki powinny charakteryzować się świeżością, wysoką jakością i estetyką podania.
9. Wymagana temperatura dostarczanych posiłków:
   a) zupa min. 80 ºC,
   b) drugie danie nie mniej niż 70ºC,
   c) gorące napoje min. 80ºC,
   d) sałatki, surówki nie więcej niż 4ºC.
11. Wymagania ogólne dotyczące śniadań i kolacji:
   a) produkty wykorzystywane do tzw. obkładu – tzn. układane na pieczywie (np. szynka, kiełbasa, ser żółty itp.) oraz pieczywo, z wyłączeniem bułek, będą pokrojone w cienkie plastry i wyporcjowane tj. ser, wędliny każda porcja rozłożona na tacy oddzielnie,
   c) jajka podawane na ciepło
   d) warzywa na śniadania i kolację np. ogórki, rzodkiewki – podawane w formie zasugerowanej przez Zamawiającego np. plasterki. Ogórki – wszystkie rodzaje (poza świeżym zielonym) pokrojone w podłużne paski, natomiast ogórek zielony świeży, obrany ze skórki i pokrojony w plasterki o grubości 2-3 mm, pomidor 1/2szt. o wadze nie mniejszej niż 50g, dla diety łatwostrawnej pomidor bez skórki
   f) pieczywo do śniadania i kolacji do wyboru:
      - chleb baltonowski
      - chleb razowy
      - bułka pszenna
   g) napoje do śniadania i kolacji do wyboru
      - herbata
      - cukier do herbaty
      - kakao
      - kawa dla opiekunów

h) zupa mleczna z płatkami owsianymi, kulkami czekoladowymi do wyboru
i) masło podawane do śniadania o zawartości tłuszczu minimum 82%
j) na dietę normalną parówka zawsze wieprzowa
k) dżemu owocowy

12. Wymagania ogólne dotyczące obiadu:
    a) mięso smażone/gotowane musi być zawsze w jednym kawałku i zawsze po przygotowaniu bardzo miękkie i bez ścięgien oraz żył,
    b) ryba gotowana/ryba smażona musi być zawsze w jednym kawałku, filet bez ości,
    c) surówki i sałatki muszą być krojone lub szatkowane bardzo drobno,
    d) ziemniaki do każdego obiadu podawane w całości,
    i) napoje do obiadu w przypadku, gdy jadłospis na dany dzień nie podaje innego napoju – kompot 200 ml,
13. Wymaganie ogólne dotyczące podwieczorka, podwieczorek wydawany w ramach obiadu, w postaci:
    a) jogurty, serki homogenizowane – zawsze podawane w oryginalnych opakowaniach producenta o wielkości 100 gram, z oznaczeniem nazwy producenta,
    d) owoce zawsze w I gatunku, bez uszkodzeń, zmian zabarwienia,
    e) owoce zawsze umyte,

14. Wymagania dotyczące dostaw posiłków:

    1) godziny dostaw posiłków, ustalane podczas zamówienia, pod konkretny turnus,
        - śniadanie w godzinach od 7.30 do 9.30
        - obiad w godzinach od 12.30 do 14.30
        - podwieczorek w godzinach od 12.30 do 14.30
        - kolacja w godzinach 18.00-20.00
    2) sposób dostawy:
        a) Wykonawca zobowiązany będzie do pakowania posiłków z każdej diety w pojemnikach typu GN oraz pojemnikach utrzymujących odpowiednią temperaturę na czas dostawy. Pojedyncze diety specjalistyczne pakowane w pojemniki termiczne,

15. Dopuszcza się wraz z obiadem dostarczanie podwieczorku.

16. Wymagania ogólne co do produktów i potraw:
    a) zupy i sosy będą przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów, np. zupy, sosy w proszku,
    b) w posiłkach nie będą zastosowane produkty seropodobne i czekoladopodobne,
    c) w posiłkach nie będą zastosowane potrawy oraz produkty w skład których wchodzi mięso oddzielone mechanicznie MOM,
    d) produkty mięsne będą przygotowane z mięsa klasy I, a podawane wędliny klasy I (wysoka zawartość mięsa w wędlinie tj. min. 85% - nie dotyczy pieczeni rzymskiej, mielonki, wyrobów wędliniarskich z podrobami),
    e) owoce i warzywa będą w I gatunku, zawsze umyte, bez uszkodzeń, przebarwień,

f) potrawy powinny być przygotowane według klasycznych, tradycyjnych receptur,
g) ryby muszą być zawsze podawane w formie filetów, bez ości, zawsze w jednym kawałku,
h) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
i) gramatura posiłków/potraw określona w jadłospisie stanowi gramaturę posiłku podawanego na talerz.

DYREKTOR
OŚRODKA APROWIZACJI
mgr Igor Bodziak

załącznik nr 2 do SWZ

FORMULARZ OFERTOWY

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostawie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających na Campingu nr 80

Nazwa Wykonawcy[1].....

Adres Wykonawcy
(kod, miejscowość)[1]:.....

(ulica, nr domu, nr lokalu):.....

Numer telefonu:..... Adres e-mail .....

NIP:.....REGON:.....

Kategoria przedsiębiorcy: ..... (wpisać właściwe: mikroprzedsiębiorstwo, małe przedsiębiorstwo, średnie przedsiębiorstwo, jednoosobowa działalność gospodarcza, osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej, inny rodzaj)

Odpowiadając na ogłoszenie dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w zakresie i na warunkach określonych w specyfikacji warunków zamówienia:
Oferuję wykonanie zamówienia
za łączną cenę brutto: .....zł w tym Vat ..... % (należy wpisać stawkę Vat, w pkt XVIII SWZ wskazano 8% VAT) zgodnie z poniższym formularzem ofertowym

Rodzaj posiłku	Łączna ilość porcji	Cena Jednostkowa Brutto	Razem (ilość x cena jednostkowa brutto)
Śniadanie	9000		
Obiad	9000		
Kolacja	9000		
		Razem	

Oświadczam, że:

1) dostarczane posiłki będą przyrządzone w dniu świadczenia usług,
2) zakład (kuchnia) przygotowania posiłków w okresie realizacji zamówienia jest .....(należy podać adres zakładu kuchni),
3) ma tytuł prawny do dysponowania zakładem (kuchnią) w całym okresie realizacji zamówienia,
4) zapoznałem się z treścią projektu umowy wraz z załącznikami, stanowiącego odpowiednio załącznik nr 1 do SWZ, którego postanowienia w pełni akceptujemy,
5) w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach zawartych w specyfikacji warunków zamówienia w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
6) złożona oferta wiąże nas przez okres 30 dni od upływu terminu na składanie ofert,
7) w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących prace wskazane w SWZ, jeśli wykonanie tych czynności polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy, zgodnie z zapisami SWZ,
8) w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do właściwego gospodarowania odpadami, zabezpieczenia odpadów pokonsumpcyjnych, zgodnie z zapisami SWZ,
9) wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu
10) wynagrodzenie zostanie zapłacone przelewem, na konto o oznaczeniu ..... (należy wpisać nr rachunku), podany numer rachunku bankowego, na który maja być zapłacone należności umowne jest rachunkiem firmowym wskazanym na wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług.

Objaśnienia:

1. w przypadku składania oferty wspólnej wymagane jest podanie nazw i adresów wszystkich podmiotów składających ofertę wspólną, a także kategorii przedsiębiorcy
2. niewypełnienie pola będzie równoznaczne z przyjęciem zapisów SWZ
3. niewypełnienie powyższego pola skutkowało będzie przyjęciem oświadczenia o braku udziału podwykonawców w realizacji przedmiotu zamówienia
4. wypełnić, jeżeli dotyczy

Wykonawca:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

W związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dostawę i wydanie całodziennego żywienia podczas turnusów grup sportowych przebywających w Domu Sportowca. oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w punkcie VIII specyfikacji warunków zamówienia.

2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów art. 108 ust. 1 ustawy Pzp, zgodnie z którymi z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
   1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
      a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
      b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
      c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
      d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
      e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
      f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
      g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
5) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przepisów art. 109 ust. 1 pkt 4, oraz pkt 5-10 ustawy Pzp, zgodnie z którymi z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:
   1) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
   2) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
   3) jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2, którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy;
   4) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
   5) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez

zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;

6) który bezprawnie wpływał lub próbował wpływać na czynności zamawiającego lub próbował pozyskać lub pozyskał informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
7) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia

4. Oświadczam*, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ..... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych powyżej w pkt 2 ppkt 1, 2 lub pkt 3 ppkt 1-7). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, spełniam łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, wskutek podjęcia następujących środków naprawczych (należy opisać odpowiednio do ww. przesłanek):

   .....

   .....

5. Oświadczam*, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w punkcie ..... SWZ, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: .....,
   w następującym zakresie:

   .....

   (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres robót budowlanych lub usług dla wskazanego podmiotu).

6. 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), dnia ..... r.

***Oświadczenia nr 4 i/lub nr 5 należy uzupełnić jeżeli dotyczy. Brak uzupełnienia informacji w danym oświadczeniu będzie traktowany jak niezłożenie tego oświadczenia.**