ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ SPOŁECZNYCH

Oddział w Szczecinie

SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.

Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie

Nr postępowania 271/US/U/13/ZAP/2019

Wartość zamówienia netto: 770 879,63 zł

Postępowanie prowadzone na podstawie art. 138o. ustawy Prawo zamówień publicznych - usługi społeczne i inne szczególne usługi, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro

Zatwierdził Dyrektor Oddziału
ZUS w Szczecinie

---------- Szczecin, 2019 ----------

ROZDZIAŁ I. INFORMACJE OGÓLNE

1. INFORMACJA O ZAMAWIAJĄCYM

Zamawiającym jest **Zakład Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie, ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin,** tel. (91) 459 69 53, NIP: 5213017228, REGON 000017756-00070.

2. DEFINICJE

2.1. „ustawa", „Pzp" - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.)

2.2. „SIWZ" - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia, wraz z załącznikami, które stanowią jej integralną część

2.3 „Zamawiający" - Zakład Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie, ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin

2.4. „Wykonawca" - zgodnie z definicją zawartą w art. 2 pkt. 11 ustawy.

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA

3.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi prowadzone jest na podstawie postanowień art. 138o. ustawy.

3.1.1. W sprawach nieuregulowanych w SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy, dotyczące przetargu nieograniczonego, za wyjątkiem postanowień zawartych w dziale II rozdział 5 oraz w dziale VI ustawy.

3.2. Wartość zamówienia jest niższa od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 EURO, o której mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

3.3. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

4. OFERTY CZĘŚCIOWE, WARIANTOWE, RÓWNOWAŻNE

4.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Za równoznaczne ze złożeniem więcej niż jednej oferty przez tego samego Wykonawcę zostanie uznana sytuacja, w której ten sam podmiot występuje w dwóch lub więcej ofertach składanych wspólnie lub jest samodzielnym Wykonawcą, a jednocześnie jest uczestnikiem wspólnej oferty.

4.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych w rozumieniu art. 2 pkt 7 ustawy.

4.3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert równoważnych.

5. FORMA PRZEKAZYWANIA INFORMACJI, OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW W POSTĘPOWANIU ORAZ KOPII ODWOŁAŃ

5.1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający przekazuje mailem.

5.2. Z zastrzeżeniem postanowień pkt. 5.3. SIWZ oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Wykonawcy przekazują:

5.2.1. mailem w postaci skanu dokumentu podpisanego przez osoby upoważnione na adres Zamawiającego **czp_szczecin@zus.pl** Zamawiający zaleca wskazanie numeru postępowania.

5.2.2. osobiście lub poprzez posłańca w dni robocze Zamawiającego, w godzinach od 7:00 do 15:00, na adres: Zakład Ubezpieczeń Społecznych, ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin, pok. 230 na III piętrze lub kancelaria na I piętrze.

5.2.3. za pośrednictwem operatora pocztowego na adres Zakład Ubezpieczeń Społecznych, ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin.

5.3. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami (dotyczy również złożenia/uzupełnienia dokumentów, oświadczeń oraz pełnomocnictw - art. 26 ust. 1, 2f, 3 oraz 3a ustawy), w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw do wykluczenia, a także zmiany lub wycofania oferty.

5.4. Dokument uważa się za złożony w terminie jeżeli jego treść dotarła do Zamawiającego przed upływem wyznaczonego terminu, z uwzględnieniem pkt 5.2.

5.5. Dokumenty, o których mowa w pkt. 5.3. winny być składane:

5.1. osobiście lub poprzez posłańca, zgodnie z postanowieniami pkt. 5.2.2.

5.2. za pośrednictwem operatora pocztowego, zgodnie z postanowieniami pkt 5.2.3., z tym, że dokument uważa się za złożony w terminie, jeżeli jego treść dotarła do adresata przed upływem wyznaczonego terminu.

5.6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.

5.7. Zamawiający udzieli wyjaśnień, na 2 dni przed upływem terminu składania ofert jeżeli wniosek, o którym mowa w pkt. 5.6. wpłynie do połowy terminu wyznaczonego na składanie ofert, a w ocenie Zamawiającego wyjaśnienia te będą istotne dla prowadzonego postępowania.

Zamawiający zamieści pytania wraz z wyjaśnieniami na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.

5.8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 5.6.

5.9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

5.10. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

6. OSOBY UPRAWNIONE DO KONTAKTÓW Z WYKONAWCAMI

Ireneusz Tymanowski – tel. 91 459 65 78

Eryka Śliwczyńska – tel. 91 459 65 77

7. ZAMÓWIENIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 67 UST. 1 PKT 6 ustawy

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub 7 ustawy.

8. WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O ZAMÓWIENIE

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

9. PODWYKONAWSTWO

Wykonawca wskazuje w ofercie - załączniku nr 1 do SIWZ, czy zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że **Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo** wyłącznie w usługach, w zakresie świadczonym w lokalizacjach: Szczecin ul. Citroena 2, Międzyzdroje ul. Lipowa 9 oraz Świnoujście ul. Piastowska 63.

Pozostałe usługi, w zakresie świadczonym w lokalizacjach: Szczecin ul. Matejki 22 oraz Lubin ul. Główna 6**, Zamawiający zastrzega jako kluczowe**, zgodnie z art. 36a ust. 2 pkt 1) ustawy.

Zamawiający nie dopuszcza zawierania przez Podwykonawców umów z dalszymi Podwykonawcami.

10. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

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 danych osobowych jest Zakład Ubezpieczeń Społecznych z siedzibą w Warszawie, ul. Szamocka 3, 5, 01-748 Warszawa;
- inspektor ochrony danych osobowych w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych, Inspektor Ochrony Danych, Zakład Ubezpieczeń Społecznych, ul. Szamocka 3, 5, 01-748 Warszawa, odo@zus.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 na wykonanie przedmiotowego postępowania.

- 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 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;
- 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[1];
  - 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[2];
  - 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.

Zgodnie z art. 14 RODO ma Pani/Pan obowiązek informacyjny wobec osób fizycznych, których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio przekaże Pani/Pan w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

---

[1] ***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.*

[2] ***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.*

ROZDZIAŁ II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

I. PRZEDMIOTEM ZAMÓWIENIA JEST:

1. **Świadczenie usług w zapewnieniu całodziennego wyżywienia lub obsługi gastronomicznej** dla uczestników szkoleń (w tym dla uczestników szkoleń współfinansowanych z Europejskich Funduszy Strukturalnych), warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji, oraz innych zdarzeń, w następujących lokalizacjach, będących własnością Zamawiającego:
   - budynek Oddziału przy ul. Matejki 22,
   - budynek Oddziału przy ul. Citroena 2,
   - Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Lubinie przy ul. Głównej 6,
   - Inspektorat w Międzyzdrojach przy ul. Lipowej 9,
   - Inspektorat w Świnoujściu przy ul. Piastowskiej 63.

   Łączna szacunkowa liczba posiłków całodziennych wynosi ok. 15 000 osobodni, dla ok. 7 500 osób (średni pobyt osoby – ok. 2 dni żywieniowe), w tym: śniadania – 14 000 sztuk, obiady – 15 000 sztuk, kolacje – 14 000 sztuk, poczęstunki – 15 000 sztuk oraz posiłki okolicznościowe, do wartości 82 550,00 zł brutto.
   Wskazane liczby są szacunkowe i zamawiający nie gwarantuje wykorzystania wskazanej liczby posiłków.

2. **W razie potrzeby prowadzenie wyżywienia w formie całodziennego cateringu** w bazie dydaktycznej ZUS znajdującej się w lokalizacjach ZUS: w Szczecinie przy ul. Citroena 2, w Międzyzdrojach przy ul. Lipowej 9 i w Świnoujściu przy ul. Piastowskiej 63.

3. **Prowadzenie ogólnodostępnego bufetu w budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Matejki 22** w dni pracy Zamawiającego w godzinach od 7^{00} do co najmniej 15^{30}.
   Szczegóły dotyczące najmu znajdują się w umowie najmu załączonej do SIWZ.

4. **W przypadku gdy prowadzenie bufetu przy ul. Matejki 22 nie będzie możliwe** (remont, inne przyczyny losowe lub organizacyjne), **Wykonawca przeniesie prowadzenie ogólnodostępnego bufetu do budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Citroena 2** i prowadzić go będzie w dniach pracy Zamawiającego w godzinach od 7^{00} do co najmniej 15^{30}, na takich samych warunkach jak określone w umowie najmu dotyczące lokalizacji przy ul. Matejki 22. Wykonawca wyposaży lokal na własny koszt w niezbędne urządzenia do wykonywania działalności. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności przeniesienia z 3-miesięcznym wyprzedzeniem.
   W takim przypadku jest to jednoznaczne z kluczową częścią zamówienia, o której mowa w pkt. 9 SIWZ.
   Bufet przy ul. Citroena 2 usytuowany na poziomie „-1” posiada łączną powierzchnię 96,80m2.

II. Szczegółowe warunki realizacji, opis przedmiotu zamówienia i obowiązki wykonawcy określa wzór umowy na obsługę gastronomiczną i wzór umowy najmu.

III. Kategoria przedmiotu zamówienia zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV):

55300000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków
55500000-5 – usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55400000-4 – usługi podawania napojów
55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

UWAGA!

Zamawiający umożliwia obejrzenie pomieszczeń, w których będą świadczone przedmiotowe usługi w lokalizacjach: w Szczecinie przy ul. Matejki 22 i Citroena 2 oraz w Lubinie przy ul. Głównej 6, w okresie od terminu ogłoszenia o zamówieniu publicznym do połowy terminu wyznaczonego na składanie ofert, **tj. do 25.11.2019 r.**

W tym celu zainteresowany Wykonawca winien się skontaktować z przedstawicielami Zamawiającego w godz. 8.00-14.00 i ustalić dzień oraz godzinę przybycia do:

- Oddziału ZUS w Szczecinie przy ul. Matejki 22, Andrzej Kiempski, tel. 91.4596563 mail andrzej.kiempski@zus.pl
- Oddziału ZUS w Szczecinie przy ul. Citroena 2, Andrzej Kiempski tel. 91.4596563 mail andrzej.kiempski@zus.pl lub Wiesław Nowocień tel. 797 317 956 mail wieslaw.nowocien@zus.pl
- Ośrodka Szkoleniowo-Wypoczynkowego w Lubinie przy ul. Głównej 6, Iwona Moroz tel. 502008026 mail Iwona.moroz@zus.pl lub Marek Zienko tel. 502008045 mail marek.zienko@zus.pl

IV. Zamawiający wymaga przez cały okres realizacji umowy zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę (w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy), osób wykonujących czynności opisane w umowie na obsługę gastronomiczną, tj.:

- **szefa kuchni** w wymiarze pełnego etatu, który będzie wykonywał czynności polegające na zarządzaniu personelem: pomocy kuchennej/kelner, a także: planowanie, opracowywanie receptur i przygotowywanie potraw, deserów i ciast. Właściwie dobieranie surowców i półproduktów do przygotowania potraw, dokonywanie jakościowej oceny przygotowanych posiłków, wykonywanie obróbki ręcznej, mechanicznej i termicznej surowców, obsługa urządzeń wykorzystywanych w kuchni;

- **minimum 3 osoby/min. ½ etatu - pomocy kuchennej/kelner**, które będą wykonywały czynności polegające na: przygotowaniu miejsca pracy przed wydawaniem potraw, pomocy przy przygotowywaniu i wydawaniu potraw, utrzymywaniu porządku w kuchni, sali bufetowej oraz miejscu wydawania posiłków, rozkładaniu naczyń i sztućców, sprzątaniu zastawy po posiłkach, przyjmowaniu zamówień od klientów.

Zgodnie z zapisami wzoru umowy w trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy, odnośnie spełniania przez Wykonawcę ww. wymogu.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA i WARUNKI REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia **od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż od 01.01.2020 r. do 31.12.2021 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.**

ROZDZIAŁ III. WYSOKOŚĆ I ZASADY WNIESIENIA WADIUM

3.1. WYSOKOŚĆ WADIUM

Wykonawca składający ofertę zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości: **10 000,00** zł (dziesięć tysięcy złotych 00/100).

3.2. FORMA WADIUM

Wadium może być wniesione w jednej lub kilku z poniższych form:

3.2.1. Pieniądzu,
lub

3.2.2. Poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

3.2.3. Gwarancjach bankowych,

3.2.4. Gwarancjach ubezpieczeniowych,

3.2.5. Poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r. poz. 110).

3.3. TERMIN i MIEJSCE WNIESIENIA WADIUM

3.3.1. W przypadku wnoszenia wadium w pieniądzu kwotę określoną w pkt 3.1. należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w banku: PKO BP, o numerze **94 1020 5590 0000 0002 9330 7017;**

3.3.2. Zaleca się, aby na przelewie umieścić informację: wadium w postępowaniu na: **„Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie" Znak sprawy 271/US/U/13/ZAP/2019.**
Wadium wnosi się na rzecz Zamawiającego (beneficjenta): **Zakład Ubezpieczeń Społecznych z siedzibą w Warszawie ul. Szamocka 3, 5, 01-748 Warszawa, Oddział w Szczecinie, ul. Jana Matejki 22, 70-530 Szczecin.**

3.3.3. Wadium winno znaleźć się na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).

3.3.4. W przypadku wnoszenia wadium w formach bezgotówkowych określonych w pkt. 3.2. oryginał dokumentu wadium należy złożyć wraz z ofertą, ewentualnie w osobnej i opisanej kopercie do upływu składania ofert (osobiście lub poprzez posłańca albo poprzez operatora pocztowego, zgodnie z Rozdziałem I pkt 5 SIWZ).

3.3.5. Z dokumentu wadium wniesionego w formie gwarancji bankowej/ubezpieczeniowej powinno wynikać jednoznacznie gwarantowanie wypłat należności w sposób nieodwołalny, bezwarunkowy i na pierwsze żądanie Zamawiającego zawierające oświadczenie o okolicznościach stanowiących podstawę do żądania wypłaty należności. Wadium takie powinno obejmować cały okres związania ofertą, poczynając od daty składania ofert.

3.3.6. Wniesienie wadium w sposób nieprawidłowy lub nie wniesienie w wymaganym terminie (także na przedłużony okres związania ofertą), wymaganej wysokości lub formie skutkuje odrzuceniem oferty Wykonawcy.

3.4. ZWROT WADIUM

3.4.1. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt. 3.5. „Zatrzymanie Wadium".

3.4.2. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

3.4.3. Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie na wniosek Wykonawcy, który wycofał

ofertę przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

3.5. ZATRZYMANIE WADIUM

3.5.1. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

3.5.1.1. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,

3.5.1.2. nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

3.5.1.3. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

3.5.2. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

ROZDZIAŁ IV. WARUNKI UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W POSTĘPOWANIU, OFERTA ORAZ DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCY

4.1. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

4.1.1.1. nie podlegają wykluczeniu;

4.1.1.2. spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp, dotyczące **zdolności technicznej lub zawodowej:**

a) warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się na **wykazie usług** sporządzonym wg wzoru **załącznika nr 3 do SIWZ**, z podaniem: wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotu, na rzecz którego usługa/i została/y wykonana/jest wykonywana wraz z załączeniem **dowodów*** że zostały wykonane lub są wykonywane należycie - **w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę w zakresie całodziennego żywienia****, na kwotę co najmniej 200 tys. zł brutto świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy lub **dwóch usług w zakresie całodziennego żywienia****, na kwotę co najmniej 100 tys. zł brutto każda świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy.

* **dowodami,** o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była/jest wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.
W przypadku usługi nadal wykonywanej referencje bądź inne dokumenty potwierdzające jej należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem składania ofert.
** **przez całodzienne żywienie Zamawiający rozumie minimum 3 główne posiłki, tj. śniadanie, obiad i kolację lub śniadanie i obiadokolację.**

b) warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się na **wykazie osób sporządzonym wg wzoru załącznika nr 4 do SIWZ**, że dysponuje **min. 4 osobami, dla wszystkich lokalizacji wskazanych przez Zamawiającego, skierowanych do realizacji zamówienia, w tym:**

- **szefem kuchni:** posiadającym minimum 3 letnie doświadczenie jako szef kuchni i co najmniej 2-letnią praktykę w zawodzie kucharza
- **minimum 3 osobami,** świadczącymi usługi gastronomiczne w zakresie pomocy kuchennej lub/i kelnera, posiadającymi wykształcenie gastronomiczne lub co najmniej roczną praktykę w gastronomii.

4.2. PODSTAWY WYKLUCZENIA

Zamawiający wskazuje, iż dodatkowo, oprócz obligatoryjnych przesłanek wykluczenia określonych w **art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy**, wykluczy z postępowania Wykonawcę, na podstawie przesłanek, o których mowa w **art. 24 ust. 5 pkt 1 i pkt 8 ustawy:**

4.2.1. **w stosunku do którego otwarto likwidację**, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2016 r. poz. 1574, 1579, 1948 i 2260) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba, że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2016 r. poz. 2171, 2260 i 2261 oraz z 2017r. poz. 791);

4.2.2. **który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne**, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 24 ust. 1 pkt 15 ustawy Pzp, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

4.3. WYMOGI FORMALNE OFERTY

4.3.1. Oferta musi spełniać następujące wymogi:

4.3.1.1. treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ i być zgodna z załącznikiem nr 1 do SIWZ,

4.3.1.2. oferta musi zostać sporządzona w języku polskim w formie pisemnej, trwałą i czytelną techniką,

4.3.1.3. oferta i załączone do niej oświadczenia i dokumenty, wymagane przez Zamawiającego, sporządzone przez Wykonawcę muszą być podpisane; za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony (w sposób umożliwiający identyfikację osoby) przez osobę(-y) upoważnioną (-e) do reprezentowania Wykonawcy,

4.3.1.4. poprawki lub zmiany w ofercie, muszą być dokonane w sposób czytelny, parafowane własnoręcznie przez osobę (-y) podpisującą (-e) ofertę.

4.3.2. Zaleca się, aby:

4.3.2.1. każda strona oferty była parafowana przez osobę podpisującą ofertę,
4.3.2.2. wszystkie strony oferty wraz z załącznikami były ponumerowane oraz połączone w sposób trwały,
4.3.2.3. osoba podpisująca ofertę opatrzyła swój podpis pieczątką imienną.

TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

4.3.3. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1010, 1649), **Wykonawca powinien:**
- wyraźnie zastrzec, które informacje podlegają zastrzeżeniu w ofercie poprzez odpowiednio oznaczenie tych informacji (np. przez umieszczenie zapisu „tajemnica przedsiębiorstwa"), a jeżeli zastrzeżeniu podlega cały dokument umieścić go w osobnej kopercie,
- wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Przez wykazanie należy rozumieć uzasadnienie, potwierdzenie lub/i zamieszczenie dowodów potwierdzających, że wymienione przez Wykonawcę informacja/e zastrzeżone spełniają łącznie warunki wymienione w pkt. 4.3.4. W tym celu wykonawca składa wypełniony załącznik nr 5 do SIWZ.

4.3.4. Zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

4.3.5. **Nie złożenie przez Wykonawcę oświadczenia zostanie uznane jako brak woli utajnienia jakichkolwiek danych składających się na ofertę. Brak uzasadnienia i wykazania przesłanek wykazanych w pkt 4.3.4. również spowoduje brak uznania zastrzeżenia za skuteczne.**

4.3.6. **Zgodnie z art. 8 ust 3 ustawy Pzp Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w art. 86 ust. 4. ustawy Pzp, tj.** firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie, ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

4.3.7. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy, **Zamawiający nie będzie występował o uzupełnienie lub wyjaśnienie złożonego w ofercie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa oraz jego uzasadnienia.** Zamawiający oceni zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa oraz jego uzasadnienie. W przypadku uznania przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykazał w ofercie, że informacje i dokumenty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, **Zamawiający uzna to zastrzeżenie za bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) odtajnieniem.** W takim przypadku oferta będzie jawna również w zakresie nieskutecznie objętym tajemnicą przedsiębiorstwa, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

4.3.8. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 26 ust. 1, art. 26 ust. 3 oraz art. 90 ustawy, a złożone przez niego dokumenty, oświadczenia, wyjaśnienia i/lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa.

4.4. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKU UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

4.4.1. Do oferty Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 do SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowiły wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunek udziału w postępowaniu.

4.4.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 4.4.1. SIWZ, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnienie warunku udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wskazuje spełnienie warunku udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

4.4.3. W przypadku, gdy Wykonawca powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, składa także oświadczenie, o którym mowa w pkt 4.4.1. SIWZ, dotyczący tych podmiotów.

4.4.4. **Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym <u>nie krótszym niż 5 dni</u> terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:**

4.4.4.1. **wykaz usług** – zgodnie z 4.1.1.2. a),

4.4.4.2. **wykaz osób** – zgodnie z 4.1.1.2. b),

4.4.4.3. **informacja z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

4.4.4.4. **zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, 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;

4.4.4.5. **zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, 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;

4.4.4.6. **odpis z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust 5, pkt 1 ustawy;

4.4.4.7. **oświadczenie Wykonawcy o braku wydania wobec niego prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z**

uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności, sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 7 do SIWZ;

4.4.4.8. **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 2016 r. poz. 716), sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 8 do SIWZ;

4.4.4.9. **oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne**, sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 9 do SIWZ.

4.4.5. Inne wymagane oświadczenia i dokumenty:

4.4.5.1. w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - pełnomocnictwo określające jego zakres, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy;

4.4.5.2. w przypadku, gdy ofertę składają Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymagane jest załączenie dokumentu pełnomocnictwa określającego zakres umocowania pełnomocnika ustanowionego do reprezentowania ich w postępowaniu, stosownie do art. 23 ust. 2 ustawy.

4.4.5.3. pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 4.4.5.1. oraz 4.4.5.2., należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;

4.4.5.4. oświadczenie Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem - dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu. Wykonawca **w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji,** o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy, przekaże Zamawiającemu przedmiotowe oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy.

4.4.6. **W przypadku Wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej**, w odniesieniu do osoby, mającej miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, której dotyczy dokument wskazany w pkt 4.4.4.4. Wykonawca składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 14 i 21 ustawy. Jeżeli w kraju, w którym miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie wydaje się takich dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie tej osoby złożonym przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na miejsce zamieszkania tej osoby. Dokument winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

4.4.7. **Wykonawca zagraniczny**

4.4.7.1. Wykonawca zagraniczny (mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej) zamiast dokumentów wskazanych w pkt

4.4.4.2. – 5, składa:

4.4.7.1.1. informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lun miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 ustawy - wystawioną/y nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

4.4.7.1.2. dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, 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 - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,

4.4.7.1.3. dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,

4.4.7.2. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów wskazanych w pkt 4.4.7.1. zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie 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 - **wystawione odpowiednio w terminach określonych w pkt 4.4.7.1.**

4.4.8. Zasady udziału Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

4.4.8.1 Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

4.4.8.2 Wykonawcy, o których mowa w pkt 4.4.8.1., składają jedną ofertę, z uwzględnieniem pkt 4.4.2.

4.4.9. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlegają wykluczeniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.

4.5. FORMA DOKUMENTÓW

4.5.1. Oświadczenia, o których mowa w SIWZ dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy, składane są w oryginale.

4.5.2. Wymagane dokumenty, o których mowa w SIWZ, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 4.5.1. składane są w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

4.5.3. Za osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy uznaje się osoby upoważnione do reprezentowania firmy, wskazane we właściwym rejestrze bądź w stosownym pełnomocnictwie, które należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

4.5.4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski.

4.5.5. Jeżeli złożone kserokopie dokumentów będą nieczytelne lub będą budzić wątpliwości co do ich prawdziwości, Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu.

4.5.6. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

4.6. OPAKOWANIE OFERTY

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, oznaczonej w następujący sposób i zawierającej nazwę i adres Wykonawcy.

Zakład Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie
Wieloosobowe Stanowisko Zamówień Publicznych, pok. 230
70-530 Szczecin, ul. Matejki 22

Oferta przetargowa na:

„Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie**", znak postępowania 271/US/U/13/ZAP/2019**

nie otwierać przed 28.11.2019 r. do godz. 13:00

ROZDZIAŁ V. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

5.1. Cena musi być skalkulowana w oparciu o:
- opis przedmiotu zamówienia,
- zapisy wzorów umowy (umowa na obsługę gastronomiczną i umowa najmu).

5.2. **Wykonawca poda łączną cenę brutto oferty oraz netto, stawkę podatku VAT, wartość podatku VAT,** podaną w złotych polskich (PLN), zaokrągloną do 2 miejsc po przecinku, zgodnie z Rozdziałem V SIWZ, obliczoną w sposób określony w formularzu cenowym, uwzględniając zakres, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia, oraz jego specyfikę.

5.3. Zamawiający w kolumnie 2 „Formularza cenowego", stanowiącego załącznik nr 11 do SIWZ, przyjął, że koszt wsadu surowca całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia wynosi **36,00 zł netto**, przy czym:
- koszt wsadu surowca dla **śniadania** wynosi **9,00 zł netto**,
- koszt wsadu surowca dla **poczęstunku** wynosi **6,00 zł netto**,
- koszt wsadu surowca dla **obiadu** wynosi **12,00 zł netto**,
- koszt wsadu surowca dla **kolacji** wynosi **9,00 zł netto**.

UWAGA !

5.4. **Na cenę brutto podaną w ofercie przez Wykonawcę, składają się wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, w szczególności:**

1. **koszt wsadu surowca** całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia 36,00 zł netto, zawierający koszt surowców/produktów będących składnikami gotowego posiłku
2. **marżę netto %/zł**, zawierającą następujące składniki:
   a) zysk
   b) koszty związane z zatrudnieniem osób wykonujących przedmiot zamówienia, z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę i minimalnej stawki na umowę zlecenie, wraz z niezbędnymi narzutami kosztów wynagrodzeń, w tym umów o pracę dla min. 4 osób, zgodnie z Rozdziałem II pkt IV SIWZ,
   c) koszty związane z prowadzeniem działalności (np. zakup oraz pranie odzieży dla kucharzy, pomocy kuchennych i kelnerów, zakup, konserwacja i naprawa specjalistycznego sprzętu do wyposażenia kuchni, wywóz wytworzonych odpadów konsumpcyjnych, itp.),
   d) koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków,
   e) koszty ujęte w umowie najmu.

5.5. Cena oferty zostaje ustalona na okres obowiązywania umowy.

5.6. Cena oferty obejmuje: sumę kosztu całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia z uwzględnieniem szacunkowej liczby posiłków w całym okresie realizacji zamówienia oraz kwoty w wysokości 82 550,00 zł brutto przeznaczonej na posiłki okolicznościowe.
Cena oferty obejmuje, oprócz posiłków głównych, poczęstunek - dostępny we wszystkich przerwach w każdym dniu szkolenia, wg potrzeb Zamawiającego, i jest taka sama w przypadku konieczności prowadzenia całodziennego cateringu w lokalizacjach podanych w opisie przedmiotu zamówienia.

5.7. Liczba osobodni jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego,

5.8. Stawka podatku VAT musi być określana zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 2174 ze zm.),

5.9. Wszystkie wartości powinny być podane w złotych polskich. Cena oferty powinna być wyrażona cyfrowo, podana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,

5.10. Wartości zaokrągla się do pełnego grosza w taki sposób, że końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

ROZDZIAŁ VI. INFORMACJE O MIEJSCU I TERMINIE SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

6.1. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Szczecinie, ul. Matejki 22, piętro III, pok. 230 lub w kancelarii na I piętrze do dnia 28.11.2019 r. do godziny 12:30.

6.2. MIEJSCE I TERMIN JAWNEGO OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi w dniu upływu terminu składania ofert w siedzibie Zamawiającego w Szczecinie, ul. Matejki 22, piętro II, sala 115, w dniu 28.11.2019 r. o godzinie 13:00.

6.3. PUBLICZNE OTWARCIE OFERT

6.3.1. Otwarcie ofert jest jawne.

6.3.2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

6.3.3. Dokonując otwarcia ofert Zamawiający poda imię i nazwisko/nazwę (firmę) i adres (siedzibę) Wykonawcy, cenę oferty, a także termin wykonania oraz warunki płatności.

6.3.4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie www.zus.pl informacje wynikające z art. 86 ust. 5 ustawy.

6.4. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

6.4.1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 60 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

6.4.2. 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.

6.4.3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, nie powoduje utraty wadium.

6.4.4. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

6.5. ZMIANA i WYCOFANIE OFERTY

6.5.1. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert. Powiadomienie musi być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

6.5.2. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian winno zostać złożone w sposób i formie przewidzianych w niniejszej Specyfikacji dla złożenia oferty, z zastrzeżeniem, że koperta zewnętrzna będzie zawierała dodatkowe oznaczenie „ZMIANA".

ROZDZIAŁ VII. KRYTERIA I ZASADY OCENY OFERT

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Lp.	Nazwa kryterium	Opis kryterium oraz sposób obliczenia punktów dla poszczególnych kryteriów oceny oferty
1	**K 1** **Cena oferty brutto** Obliczona zgodnie z Rozdziałem V SIWZ **Znaczenie – waga: 60%**	W ramach oceny oferty z zastosowaniem przedmiotowego kryterium oraz zamieszczonego poniżej wzoru Wykonawca może otrzymać maksymalnie 60 pkt. $$K1 = \frac{Cmin}{Cbad} \times 100 \text{ pkt.} \times 60\% \text{ (waga)}$$ gdzie: **K1** – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium **Cmin** - najniższa zaoferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu **Cbad** - cena zaoferowana w ofercie badanej

<table>
<tr>
<td>2</td>
<td>K 2

Potencjał techniczny

dwa profesjonalne ekspresy do kawy

znaczenie – waga: 10%</td>
<td>W ramach oceny oferty z zastosowaniem kryterium - potencjał techniczny - oraz zamieszczonego poniżej sposobu obliczania punktów, Wykonawca może otrzymać maksymalnie 10 pkt.

Kryterium (K2) - zapewnienie dwóch profesjonalnych ekspresów do kawy

Wykonawca otrzyma 10 punktów, jeżeli zadeklaruje w formularzu oferty w okresie realizacji umowy, w dwóch lokalizacjach tj. przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie przy ul. Głównej 6 – zapewni dodatkowo po jednym profesjonalnym ekspresie do kawy we wszystkich przerwach w szkoleniu.

Każdy ekspres do kawy powinien pozwalać na przygotowanie, ze świeżo zmielonej kawy ziarnistej różnych rodzajów kaw (np.: espresso, latte macchiato, macchiato, cappuccino, mokka, latte, americano, i in.). Wykonawca zapewni niezbędną ilość kawy oraz mleka, a także inne akcesoria niezbędne do prawidłowego funkcjonowania ekspresów oraz zapewni pełen serwis i konserwację w okresie realizacji umowy.
<table>
<tr><th colspan="2">Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:</th></tr>
<tr><td>udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu</td><td>5 pkt</td></tr>
<tr><td>udostępnienie ekspresów w dwóch i więcej przerwach w szkoleniu</td><td>10 pkt</td></tr>
</table>
</td>
</tr>
<tr>
<td>3</td>
<td>K 3
Jakość i różnorodność menu

„szwedzki stół”

znaczenie – waga: 15 %</td>
<td>W ramach oceny oferty z zastosowaniem kryterium – jakość i różnorodność menu - oraz zamieszczonego poniżej sposobu obliczania punktów, Wykonawca może otrzymać maksymalnie 15 pkt.

Kryterium (K3) - jakość i różnorodność menu

Wykonawca otrzyma punkty w kryterium, jeżeli:
1) zadeklaruje w formularzu oferty w okresie realizacji umowy serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu”, w dwóch lokalizacjach, tj. w Szczecinie przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie przy ul. Głównej 6 (we wskazanym miejscu przez Zamawiającego),
2) przedłoży wraz z ofertą jadłospisy całodzienne na 5 dni, według załączonego wzoru - załącznika nr 1A do Formularza oferty, zawierające po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

Gramatura posiłków musi być zgodna z opisem przedmiotu zamówienia zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

W ramach ofertowej ceny ryczałtowej brutto z oferty, za śniadania i kolacje, w ramach „szwedzkiego stołu” Wykonawca zapewni kilka/kilkanaście potraw, z których uczestnicy szkoleń mogą ułożyć pełen posiłek z uwzględnieniem własnych upodobań kulinarnych i dietetycznych. Dostęp do wszystkich przewidzianych na śniadanie i kolację potraw jest jednoczesny, bezpośredni i nieograniczony. Wykonawca musi zapewnić stały dostęp do niezbędnych naczyń i sztućców oraz na bieżąco uzupełniać potrawy, które zostały skonsumowane, tak aby zapewnić dostęp wszystkim uczestnikom szkolenia do wszystkich zaoferowanych na śniadanie / kolację potraw.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:</th></tr>
<tr><td>brak „szwedzkiego stołu” ale z jednym ciepłym daniem na śniadanie albo jednym ciepłym daniem na kolację*</td><td>3 pkt.</td></tr>
<tr><td>serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu”, bez ciepłych dań*</td><td>5 pkt.</td></tr>
<tr><td>serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu” z jednym ciepłym daniem na śniadanie albo z jednym ciepłym daniem na kolację (jedno ciepłe danie w ramach szwedzkiego stołu na dzień)*</td><td>7 pkt.</td></tr>
<tr><td>serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu” z jednym ciepłym daniem na śniadanie i z jednym ciepłym daniem na kolację (dwa ciepłe dania w ramach szwedzkiego stołu na dzień)*</td><td>10 pkt.</td></tr>
<tr><td>serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu” z jednym ciepłym daniem na śniadanie i z jednym ciepłym daniem na kolację (dwa ciepłe dania w ramach szwedzkiego stołu na dzień) wraz z sałatką (np. grecka, z tuńczykiem, jarzynowa, ziemniaczana) podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna)*</td><td>15 pkt.</td></tr>
</table>
* zupa mleczna nie jest daniem ciepłym
</td></tr>
<tr><td>4</td><td>K 4

„Doświadczenie szefa kuchni”

znaczenie – waga: 15 %</td><td>
W ramach oceny oferty z zastosowaniem kryterium – doświadczenie szefa kuchni - oraz zamieszczonego poniżej sposobu obliczania punktów, Wykonawca może otrzymać maksymalnie 15 pkt.

Kryterium (K4) - doświadczenie szefa kuchni Wykonawcy
(zgodnie z warunkiem z pkt. 4.1.1.2 lit b) SIWZ, szef kuchni musi posiadać minimum 3 letnie doświadczenie)

Zamawiający przyzna punkty w kryterium, jeżeli Wykonawca w formularzu oferty wykaże doświadczenie szefa kuchni (liczba lat przepracowanych w zawodzie jako szef kuchni) ponad wymagane minimalne 3 lata, zgodnie z tabelą poniżej:
<table>
<tr><th colspan="2">Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:</th></tr>
<tr><td>doświadczenie powyżej 3 lat do 4 lat</td><td>3 pkt.</td></tr>
<tr><td>doświadczenie powyżej 4 lat do 6 lat</td><td>7 pkt.</td></tr>
<tr><td>doświadczenie powyżej 6 lat do 8 lat</td><td>11 pkt.</td></tr>
<tr><td>doświadczenie powyżej 8 lat</td><td>15 pkt.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>5</td><td>Obliczenie łącznej punktacji</td><td>
ŁĄCZNA PUNKTACJA = K1 + K2 + K3 + K4
<table>
<tr><td>UWAGA!</td><td>W przypadku gdy suma punków ocenianych ofert będzie jednakowa, Zamawiający przy wyborze oferty najkorzystniejszej weźmie pod uwagę najniższą cenę (K1).

Dane podane w ramach kryteriów nie stanowią podstawy do oceny ofert i służą jedynie do przyznania bądź nie, punktów w kryteriach. Dane te nie podlegają uzupełnieniu ani nie podlegają wyjaśnieniu. Jeżeli Wykonawca nie zaznaczy /wypełni danego pola w kryterium lub zaznaczy błędnie, Zamawiający nie przyzna punktów w kryterium.</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

ROZDZIAŁ VIII. FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

8.1. OGŁOSZENIE O WYNIKU POSTĘPOWANIA

Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:

8.1.1. wyborze najkorzystniejszej oferty podając nazwę, albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację podając uzasadnienie faktyczne i prawne;

8.1.2. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni podając uzasadnienie faktyczne i prawne (w przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy, Zamawiający wyjaśnia Wykonawcy powody, dla których dowody przedstawione przez Wykonawcę, uznał za niewystarczające);

8.1.3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;

8.1.4. unieważnieniu postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

8.2. WARUNKI ZAWARCIA UMOWY

8.2.1. Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy Wykonawcy, którego oferta została wybrana po zawiadomieniu o wyborze oferty.

8.2.2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca, którego oferta została wybrana, zobowiązany jest do:

a) przedłożenia kopii opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od Odpowiedzialności Cywilnej w zakresie i kwocie wskazanej we wzorze umowy.

b) podania nazw i adresów firm Podwykonawców, którzy będą wykonywali część zamówienia wskazaną w ofercie (załączniku nr 1 do SIWZ).

8.2.3. Umowa zostanie zawarta w terminach o których mowa w art. 94 ust. 1 pkt 2).

ROZDZIAŁ IX. ZMIANA UMOWY

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy na zasadach określonych we wzorze umowy będącym załącznikiem do SIWZ.

ROZDZIAŁ X. ZAŁĄCZNIKI

Załącznik nr 1 Załącznik nr 1A do Formularza oferty	Formularz oferty Jadłospisy całodzienne na 5 dni
Załącznik nr 2	Oświadczenie o którym mowa w art. 25a ustawy Pzp
Załącznik nr 3	Wykaz usług
Załącznik nr 4	Wykaz osób
Załącznik nr 5	Oświadczenie o zastrzeżeniu informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa
Załącznik nr 6	Oświadczenie o braku wydania wobec Wykonawcy prawomocnego wyroku
Załącznik nr 7	Oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych
Załącznik nr 8	Oświadczenie w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO
Załącznik nr 9	Oświadczenie Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne
Załącznik nr 10	Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
Załącznik nr 11	Formularz cenowy
Załącznik nr 12	Wzór Umowy na obsługę gastronomiczną
Załącznik nr 13	Wzór Umowy najmu

Załącznik nr 1 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy/uczestnicy konsorcjum)

FORMULARZ OFERTY

Wykonawca.....
(nazwa / imię i nazwisko i adres Wykonawcy / Lidera konsorcjum)

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

Odpowiadając na ogłoszenie o usługę społeczną pn.: **Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie, znak postępowania 271/US/U/13/ZAP/2019**

1. **Oferuję wykonanie** zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w zakresie, terminie i na warunkach określonych w SIWZ, **za maksymalne wynagrodzenie brutto** [pkt. 1.1. lit d) + 1.2.], tj. z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (VAT), zgodnie z formularzem cenowym, **w kwocie…… zł** (słownie: …….), w tym:

   1.1. **Łączna kwota na żywienie całodzienne (śniadanie, poczęstunek, obiad, kolacja):**
   a) wartość netto ……. złotych (słownie……..);
   b) wartość podatku VAT 8% …….. złotych (słownie……..);
   c) wartość podatku VAT 23% …….. złotych (słownie……..);
   d) wartość brutto ……. złotych (słownie……..);

   1.2. Posiłek okolicznościowy – wartość brutto 82 550 zł.

2. Zamówienie wykonam w terminie: **od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż od 01.01.2020 r. do dnia 31.12.2021 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.**
3. Oświadczam, że przez cały okres realizacji umowy, będzie zatrudnionych na umowę o pracę minimalna liczba osób, zgodnie z wymaganiem określonym w Rozdziale I pkt IV SIWZ.
4. Akceptuję **30 – dniowy termin płatności faktur** przez Zamawiającego liczony od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, zgodnie z zapisami § 6 wzoru umowy na obsługę gastronomiczną.
5. **Oświadczam, że:**
   a) jestem związany niniejszą ofertą przez okres 60 dni od upływu terminu składania ofert,
   b) zapoznałem się z treścią i warunkami SIWZ oraz treścią wzoru umowy na obsługę gastronomiczną i wzoru najmu i przyjmuję je bez zastrzeżeń oraz zobowiązuję się do ścisłego stosowania warunków w nich określonych.
   c) w razie wyboru mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na obsługę gastronomiczną i najmu, na warunkach zawartych w SIWZ i we wzorach umów, w terminie określonym przez Zamawiającego.
6. **Oświadczam, że** usługa stanowiąca przedmiot zamówienia będzie świadczona zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wg zasad systemu HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

7. Oświadczam, że gramatura stosowana do posiłków będzie zgodna z opisem przedmiotu zamówienia zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

8. KRYTERIA OCENY OFERT, zgodnie z Rozdziałem VII SIWZ:

Zgodnie z kryterium K2 - Potencjał techniczny, dwa profesjonalne ekspresy do kawy, znaczenie – waga: 10%, deklaruję:

	Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:	
☐	udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu	**5 pkt.**
☐	udostępnienie ekspresów w dwóch i więcej przerwach w szkoleniu	**10 pkt.**

Zaznacz właściwy kwadrat

Zgodnie z kryterium K3 - Jakość i różnorodność menu, „szwedzki stół", znaczenie –waga: 15 %, 1)deklaruję:

	Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:	
☐	brak „szwedzkiego stołu" ale z jednym ciepłym daniem na śniadanie albo jednym ciepłym daniem na kolację*	**3 pkt.**
☐	serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu", bez ciepłych dań*	**5 pkt.**
☐	serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu, z jednym ciepłym daniem na śniadanie albo jednym ciepłym daniem na kolację*	**7 pkt.**
☐	serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu" z ciepłym daniem na śniadanie i jednym ciepłym daniem na kolację*	**10 pkt.**
☐	serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu" z jednym ciepłym daniem na śniadanie i z jednym ciepłym daniem na kolację (dwa ciepłe dania w ramach szwedzkiego stołu na dzień) wraz z sałatką (np. grecka, z tuńczykiem, jarzynowa, ziemniaczana) podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna)*	**15 pkt.**

**** zupa mleczna nie jest daniem ciepłym***
*****Zaznacz właściwy kwadrat***

2) przedkładam jadłospisy całodzienne na 5 dni, według załączonego wzoru - załącznika nr 1A do Formularza oferty, zawierające po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

Zgodnie z kryterium K4 „Doświadczenie szefa kuchni" znaczenie – waga: 15 %, deklaruję:

	Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:	
☐	doświadczenie powyżej 3 lat do 4 lat	**3 pkt.**
☐	doświadczenie powyżej 4 lat do 6 lat	**7 pkt.**
☐	doświadczenie powyżej 6 lat do 8 lat	**11 pkt.**
☐	doświadczenie powyżej 8 lat	**15 pkt.**

Zaznacz właściwy kwadrat

Wykonawca, który chce otrzymać punkty w kryterium zaznacza wybrany kwadrat (w dowolny sposób). Jeżeli Wykonawca nie zaznaczy kwadratu lub zaznaczy dwa kwadraty w tym samym kryterium, Zamawiający nie naliczy punktów w kryterium. W kryterium K3 Wykonawca aby otrzymać punkty **zaznacza kwadrat oraz przedkłada jadłospisy całodzienne na 5 dni.**

9. Zamówienie w zakresie wskazanym poniżej zamierzam (-y) powierzyć nw. Podwykonawcom:

L.p.	**część zamówienia*** ***(wskazać zakres i lokalizację)***	**nazwa i adres Podwykonawcy**
1.		
2.		
n…		

*Wykonawca wskazuje w powyższej tabeli, czy zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo wyłącznie w usługach, w zakresie świadczonym w lokalizacjach: Szczecin ul. Citroena 2, Międzyzdroje ul. Lipowa 9 oraz Świnoujście ul. Piastowska 63. **Zamawiający nie dopuszcza zawierania przez Podwykonawców umów z dalszymi Podwykonawcami**.

10. Wszelką korespondencję dotyczącą niniejszego postępowania należy kierować na:

Imię i nazwisko	
Nazwa	
Adres	
Nr telefonu	
Adres e-mail	

....., dnia ....

(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 1A do Formularza oferty

.....
(pieczęć Wykonawcy)

JADŁOSPISY CAŁODZIENNE NA 5 DNI

(wypełnić odpowiednio - zgodnie z deklaracją w kryterium K3 - Jakość i różnorodność menu, „szwedzki stół")

1. **Jadłospis na dzień 1,** gramatura zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

   Jadłospis całodzienny powinien zawierać po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

	Posiłek	Składniki posiłku	„Szwedzki stół" TAK/NIE	Ciepłe danie TAK/NIE *(zupa mleczna nie jest daniem ciepłym)*	Sałatka* TAK/NIE
Dzień 1	śniadanie				
	obiad zestaw I				
	obiad zestaw II				
	obiad zestaw III				
	kolacja				

**W przypadku zadeklarowania sałatki w kryterium K3, należy w jadłospisie uwzględnić, że ma być ona podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna).*

2. **Jadłospis na dzień 2,** gramatura zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

   Jadłospis całodzienny powinien zawierać po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

	Posiłek	Składniki posiłku	„Szwedzki stół" TAK/NIE	Ciepłe danie TAK/NIE *(zupa mleczna nie jest daniem ciepłym)*	Sałatka* TAK/NIE
Dzień 2	śniadanie				
	obiad zestaw I				
	obiad zestaw II				
	obiad zestaw III				
	kolacja				

**W przypadku zadeklarowania sałatki w kryterium K3, należy w jadłospisie uwzględnić, że ma być ona podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna).*

3. **Jadłospis na dzień 3,** gramatura zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

   Jadłospis całodzienny powinien zawierać po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

	Posiłek	Składniki posiłku	„Szwedzki stół" TAK/NIE	Ciepłe danie TAK/NIE *(zupa mleczna nie jest daniem ciepłym)*	Sałatka* TAK/NIE
Dzień 3	śniadanie				
	obiad zestaw I				
	obiad zestaw II				
	obiad zestaw III				
	kolacja				

**W przypadku zadeklarowania sałatki w kryterium K3, należy w jadłospisie uwzględnić, że ma być ona podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna).*

4. **Jadłospis na dzień 4,** gramatura zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

   Jadłospis całodzienny powinien zawierać po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

	Posiłek	Składniki posiłku	„Szwedzki stół" TAK/NIE	Ciepłe danie TAK/NIE *(zupa mleczna nie jest daniem ciepłym)*	Sałatka* TAK/NIE
Dzień 4	śniadanie				
	obiad zestaw I				
	obiad zestaw II				
	obiad zestaw III				
	kolacja				

**W przypadku zadeklarowania sałatki w kryterium K3, należy w jadłospisie uwzględnić, że ma być ona podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna).*

5. **Jadłospis na dzień 5,** gramatura zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, zawartym we wzorze umowy na obsługę gastronomiczną - § 2 Warunki realizacji umowy.

   Jadłospis całodzienny powinien zawierać po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po trzy zestawy dla obiadu dla każdego dnia, z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

	Posiłek	Składniki posiłku	„Szwedzki stół" TAK/NIE	Ciepłe danie TAK/NIE *(zupa mleczna nie jest daniem ciepłym)*	Sałatka* TAK/NIE
Dzień 5	śniadanie				
	obiad zestaw I				
	obiad zestaw II				
	obiad zestaw III				
	kolacja				

**W przypadku zadeklarowania sałatki w kryterium K3, należy w jadłospisie uwzględnić, że ma być ona podawana na śniadanie i kolację (sałatka podawana na śniadanie i kolację musi być różna).*

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

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 2 do SIWZ

Dane Wykonawcy (nazwa/nazwy/ Imię i nazwisko)	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr lokalu	
NIP, REGON	
Telefon, E-mail	

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,

Na potrzeby postępowania znak **271/US/U/13/ZAP/2019** o udzielenie zamówienia publicznego pn.**: Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie***,* oświadczam, co następuje:

I. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale IV SIWZ.

2. INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW (*WYPEŁNIA WYŁĄCZNIE WYKONAWCA POWOŁUJĄCY SIĘ NA ZASOBY INNEGO PODMIOTU*):

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale IV SIWZ.
polegam na zasobach następującego(-ych) podmiotu(-ów):

……,

w następującym zakresie: …….

(Wykonawca wskazuje podmiot(-y) i określa odpowiedni zakres dla wskazanego(-ych) podmiotu-ów)).

3. 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.

II. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

☐ oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy*.

Albo

☐ oświadczam, iż wobec faktu, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ……. ustawy *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20, art. 24 ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy Pzp)*, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze*:

……
……
…….

wypełnia wykonawca w stosunku do którego zachodzi co najmniej jedna z okoliczności wskazanych w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy Pzp

***Należy zakreślić właściwy kwadrat.**

2. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA *(WYPEŁNIA WYŁĄCZNIE WYKONAWCA POWOŁUJĄCY SIĘ NA ZASOBY INNEGO PODMIOTU)*:

Oświadczam, że następujący(-e) podmiot(-y), 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 podlega(-ją) wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-22 oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 8 ustawy Pzp.

3. 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.

……
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 3 do SIWZ

WYKAZ USŁUG
WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH W OKRESIE OSTATNICH TRZECH LAT PRZED TERMINEM SKŁADANIA OFERT

Podmiot, na rzecz którego usługa była / jest wykonywana w sposób ciągły *(firma, adres)*	**Opis wykonywanej usługi całodziennego żywienia**	**Termin realizacji - okres świadczenia usługi**		**6 miesięczna wartość w PLN brutto** wykonanej / nadal wykonywanej umowy, w okresie podanym w kol. 3 i 4
		Data rozpoczęcia (dzień, miesiąc i rok)	**Data zakończenia** (dzień, miesiąc i rok) lub dla umowy nadal wykonywanej „**nadal**")	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
		……. *dd.mm.rrrr*	……. *dd.mm.rrrr / nadal*	……. *w okresie 6 miesięcy realizacji umowy*
		……. *dd.mm.rrrr*	……. *dd.mm.rrrr / nadal*	……. *w okresie 6 miesięcy realizacji umowy*

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

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

UWAGA:
warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się na **wykazie usług** sporządzonym wg wzoru **załącznika nr 3 do SIWZ**, z podaniem: wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotu, na rzecz którego usługa/i została/y wykonana/jest wykonywana wraz z załączeniem **dowodów*** że zostały wykonane lub są wykonywane należycie - **w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę w zakresie całodziennego żywienia****, na kwotę co najmniej 200 tys. zł brutto świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy lub **dwóch usług w zakresie całodziennego żywienia****, na kwotę co najmniej 100 tys. zł brutto każda świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy.

* **dowodami,** o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługa była/jest wykonywana, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.
W przypadku usługi nadal wykonywanej referencje bądź inne dokumenty potwierdzające jej należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem składania ofert.

** **przez całodzienne żywienie Zamawiający rozumie minimum 3 główne posiłki, tj. śniadanie, obiad i kolację lub śniadanie i obiadokolację.**

Załącznik nr 4 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

WYKAZ OSÓB

Imię i nazwisko		**Wymagane kwalifikacje zawodowe i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia oraz zakres wykonywanych czynności**
Szef kuchni	……	kwalifikacje: …….. doświadczenie : …….. zakres wykonywanych czynności: ……
Osoby uczestniczące w wykonywaniu zamówienia	1. …….	kwalifikacje: …….. doświadczenie : …….. zakres wykonywanych czynności: ……..
	2. …….	kwalifikacje: …….. doświadczenie : …….. zakres wykonywanych czynności: ……
	3. …….	kwalifikacje: …….. doświadczenie : …….. zakres wykonywanych czynności: ……

Data ……. .....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Oświadczam, że ww. osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane przy świadczeniu usług będących przedmiotem zamówienia uprawnienia - aktualne i ważne książeczki sanitarno-epidemiologiczne oraz ważne badania lekarskie stwierdzające brak przeciwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku.

Warunek udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp, dotyczący **zdolności technicznej lub zawodowej** zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się na **wykazie osób sporządzonym wg wzoru załącznika nr 4 do SIWZ**, że dysponuje **min. 4 osobami, dla wszystkich lokalizacji wskazanych przez Zamawiającego, skierowanych do realizacji zamówienia, w tym:**

- **szefem kuchni:** posiadającym minimum 3 letnie doświadczenie jako szef kuchni i co najmniej 2-letnią praktykę w zawodzie kucharza
- **minimum 3 osobami,** świadczącymi usługi gastronomiczne w zakresie pomocy kuchennej lub/i kelnera, posiadającymi wykształcenie gastronomiczne lub co najmniej roczną praktykę w gastronomii

Data …….. .....

(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 5 do SIWZ

Dane Wykonawcy	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr lokalu	
Nr telefonu	
E-mail	
REGON, NIP	

OŚWIADCZENIE

My, niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....

(nazwa/firma Wykonawcy)

ubiegając się o zamówienie publiczne na:
„Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie", znak 271/US/U/13/ZAP/2019

niniejszym oświadczamy, że zastrzegamy jako tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów *ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji* informacje zawarte w ofercie złożonej w przedmiotowym postępowaniu na stronach nr od ..... do .....
W pozostałym zakresie oferta jest jawna i nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.
Uzasadnienie zastrzeżenia wskazanych informacji, wraz z załączeniem ewentualnych dowodów:
……
……
(Należy wykazać spełnienie wszystkich przesłanek określonych w art. 11 pkt 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(-ych) do występowania w obrocie prawnym lub posiadającej (-ych) pełnomocnictwo	Podpis(-y) osoby(osób) uprawnionej (-ych)	Miejscowość i data

Załącznik nr 6 do SIWZ

Dane Wykonawcy	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr lokalu	
Nr telefonu	
E-mail	
REGON	
NIP	

OŚWIADCZENIE

o braku wydania wobec Wykonawcy prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności

My niżej podpisani, oświadczamy że wobec Wykonawcy:

.....

(nazwa/firma Wykonawcy)

nie wydano prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne albo - w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji - dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności.

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(-ych) do występowania w obrocie prawnym lub posiadającej(-ych) pełnomocnictwo	Podpis(-y) osoby(osób) uprawnionej(-ych)	Miejscowość i data

.....

(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 7 do SIWZ

…….
miejscowość, data

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 (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1170)

Ja/My niżej podpisany/-i

……
….
(imię i nazwisko)

działając w imieniu i na rzecz

……
.
(pełna nazwa wykonawcy)

przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **„Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie”** nr postępowania 271/US/U/13/ZAP/2019
niniejszym oświadczam(y), że Wykonawca:

☐ **nie zalega** z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych

albo

☐ **zalega z opłacaniem podatków i opłat lokalnych**, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych

……
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

* w polu wyboru należy zaznaczyć właściwe

Załącznik nr 8 do SIWZ

Dane Wykonawcy*	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr lokalu	
Nr telefonu	
E-mail	
REGON	
NIP	

OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO

☐ 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.**

albo

☐ Oświadczam, że nie przekazuję danych osobowych innych niż bezpośrednio mnie dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO.**

**zakreślić właściwy kwadrat

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(-ych) do występowania w obrocie prawnym lub posiadającej(-ych) pełnomocnictwo	Podpis(-y) osoby(osób) uprawnionej(-ych)	Miejscowość i data

[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 Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przedmiotowe oświadczenie składa każdy z Wykonawców.**

Załącznik nr 9 do SIWZ

Dane Wykonawcy	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość, ulica, nr lokalu	
Nr telefonu	
E-mail	
REGON	
NIP	

OŚWIADCZENIE
Wykonawcy o braku orzeczenia wobec niego tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienia publiczne.

My niżej podpisani, oświadczamy że wobec Wykonawcy:

.....

(nazwa/firma Wykonawcy)

nie orzeczono/orzeczono*, tytułem środka zapobiegawczego, zakaz/u ubiegania się o zamówienia publiczne.

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej (-ych) do występowania w obrocie prawnym lub posiadającej (-ych) pełnomocnictwo	Podpis(-y) osoby(osób) uprawnionej (-ych)	Miejscowość i data

* *skreślić niewłaściwe*

…….
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 10 do SIWZ

……
miejscowość, data

Oświadczenie
o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej

Ja/My niżej podpisany/-i

……
(imię i nazwisko)

działając w imieniu i na rzecz

……..
(pełna nazwa wykonawcy)

w postępowaniu pn. **„Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych na zlecenie Centrum Szkolenia, Wydziału Kadrowo-Płacowego oraz Wydziału Organizacji i Analiz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie" nr postępowania 271/US/U/13/ZAP/2019**

☐ ***nie należmy do żadnej grupy kapitałowej[1]**.

** W przypadku zaznaczenia tego pola, Wykonawca może złożyć oświadczenie wraz z ofertą.*

albo

po zapoznaniu się z listą wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu:

☐ ****należymy do grupy kapitałowej[1], ale nie należymy do grupy kapitałowej z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.**

albo

☐ ****należymy do grupy kapitałowej[1] z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu**:

1. …….
2. ……..

*** Wykonawca składa oświadczenie w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji wskazanej w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp.*

……
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

[1] w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 369)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Załącznik nr 11 do SIWZ

FORMULARZ CENOWY

Przedmiot zamówienia		Koszt wsadu surowca posiłku netto (zł)	Marża netto Wykonawcy (%) (zysk+pozostałe koszty)	Cena jednostkowa posiłku netto (wsad surowca netto zł + marża netto zł)	Kwota netto z kol. 4. Rozbita na kwoty, od których naliczono podatek VAT wg obowiązującej stawki z kol. 6	Zastosowana stawka podatku VAT (%)	Kwota naliczonego podatku VAT (zł)	Cena jednostkowa posiłku brutto (zł) (suma kwot kol. 5 + kol.7)	Szacunkowa liczba posiłków w całym okresie realizacji zamówienia	Całkowita wartość posiłku brutto (zł) (kol. 8 x kol. 9)
	1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
Całodzienne wyżywienie jednego uczestnika szkolenia	ŚNIADANIE	9,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	14 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa				..... zł netto	23%	..... zł			
	POCZĘSTUNEK	6,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	15 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa, woda mineralna				..... zł netto	23%	..... zł			
	OBIAD	12,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	15 000	..... zł brutto
	KOLACJA	9,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	14 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa				..... zł netto	23%	..... zł			
POSIŁEK OKOLICZNOŚCIOWY										**82 550,00 zł brutto**
OGÓŁEM CAŁKOWITA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO (ZŁ) (SUMA KWOT Z KOLUMNY 10 + POSIŁEK OKOLICZNOŚCIOWY):										..... zł brutto

Kolumna nr 4 zawiera w szczególności:

1. **koszt wsadu surowca** z kol. nr 2, dla danego posiłku zawierający koszt surowców/produktów będących składnikami gotowego posiłku,
2. **marżę netto %/zł** z kol nr 3, zawierającą następujące składniki:
   a) zysk
   b) koszty związane z zatrudnieniem osób wykonujących przedmiot zamówienia, z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę i minimalnej stawki na umowę zlecenie, wraz z niezbędnymi narzutami kosztów wynagrodzeń, w tym umów o pracę dla min. 4 osób, zgodnie z Rozdziałem II pkt IV SIWZ,
   c) koszty związane z prowadzeniem działalności (np. zakup oraz pranie odzieży dla kucharzy, pomocy kuchennych i kelnerów, zakup, konserwacja i naprawa specjalistycznego sprzętu do wyposażenia kuchni, wywóz wytworzonych odpadów konsumpcyjnych, itp.),
   d) koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków,
   e) koszty ujęte w umowie najmu.

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

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 12 do SIWZ

WZÓR UMOWY NA OBSŁUGĘ GASTRONOMICZNĄ

zawarta w dniu ..... w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługę społeczną znak: **271/US/U/13/ZAP/2019**, na podstawie **art. 38o. ustawy** z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) pomiędzy:

Zakładem Ubezpieczeń Społecznych z siedzibą w Warszawie, ul. Szamocka 3, 5, 01-748 Warszawa NIP 521-30-17-228, REGON 000017756-00370, Oddział w Szczecinie, ul. Jana Matejki 22, 70-530 Szczecin, reprezentowanym przez: ……. – …….. zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym"**

a
……. z siedzibą …… wpisaną do ……. (CEIDG/Krajowego Rejestru Sądowego) nr ……, NIP ……, REGON ……..,
którą reprezentują: ……. zwanym dalej „**Wykonawcą"**,
przy czym Zamawiający i Wykonawca zwani są łącznie „Stronami".

PRZEDMIOT UMOWY
§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia we własnym imieniu oraz na własną odpowiedzialność działalność gastronomiczną, której przedmiotem jest:
   zapewnienie całodziennego wyżywienia lub obsługi gastronomicznej dla uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń organizowanych przez Zamawiającego, w tym dla uczestników szkoleń współfinansowanych z Europejskich Funduszy Strukturalnych, w następujących lokalizacjach, będących własnością Zamawiającego:
   - budynek Oddziału w Szczecinie, ul. Matejki 22,
   - budynek Oddziału w Szczecinie, ul. Citroena 2,
   - Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy w Lubinie, ul. Główna 6,
   - Inspektorat w Międzyzdrojach, ul. Lipowa 9,
   - Inspektorat w Świnoujściu, ul. Piastowska 63.
2. W okresie **od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż od 01.01.2020 r. do 31.12.2021 r.,** w ramach prowadzonej przez Zakład działalności szkoleniowej, obsługą gastronomiczną zakłada się objęcie ok. 7 500 osób. Przy założeniu, że średni czas pobytu jednego uczestnika na szkoleniu trwa ok. 2 dni żywieniowe, szacowana liczba osobodni wyniesie ogółem ok. 15 000, w tym:
   a) śniadania – 14 000 sztuk
   b) obiady – 15 000 sztuk
   c) kolacje – 14 000 sztuk
   d) poczęstunki – 15 000 sztuk
   e) posiłki okolicznościowe – 82 550,00 zł brutto
3. Wykonawca zobowiązuję się, w razie takiej potrzeby Zamawiającego, prowadzić wyżywienie w formie całodziennego cateringu w bazie dydaktycznej ZUS znajdującej się w lokalizacjach ZUS: w Szczecinie przy ul. Citroena 2, w Międzyzdrojach przy ul. Lipowej 9 i w Świnoujściu przy ul. Piastowskiej 63,

4. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić ogólnodostępny bufet w budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Matejki 22 w dni pracy Zamawiającego w godzinach od 7^{00} do co najmniej 15^{30}, chyba że zaistnieją okoliczności wskazane w § 4 ust. 4 umowy.

WARUNKI REALIZACJI UMOWY

§ 2

1. W ramach obsługi gastronomicznej Wykonawca podejmie działalność, która winna polegać na przygotowywaniu oraz wydawaniu całodziennego wyżywienia przygotowanego w oparciu o zakupione przez Wykonawcę surowce i półprodukty dostarczane z zewnątrz, z wiadomego pochodzenia, tj.:

1.1. Śniadania – serwowane w formie „szwedzkiego stołu" lub porcji śniadaniowych muszą zachowywać następującą minimalną gramaturę i obejmować:

a) główne składniki (wędlina - minimum 3 rodzaje, nabiał – minimum 3 rodzaje serów, ryba) – min. 200 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty,
b) jogurt (naturalny lub owocowy) - co najmniej 150 ml lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty,
c) musli – min.50 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty
c) warzywa świeże (minimum 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek) - co najmniej 80 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty,
d) pieczywo (mieszane) bez ograniczeń – min. 2 rodzaje,
e) masło co najmniej 20 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty
f) inne (dżem, miód, musztarda, keczup, itp.) bez ograniczeń,
g) napoje gorące co najmniej 300 ml (kawa i herbata),
   - herbata (do wyboru czarna, owocowa, ziołowa itp.) podawana w jednorazowych torebkach ekspresowych w kopertach (co najmniej 2 g herbaty) - bez ograniczeń,
   - woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach bez ograniczeń,
   - dodatkowo: cukier, cytryna, śmietanka/mleczko (2% lub 3%) - bez ograniczeń,
h) danie na gorąco, min. 100 g lub bez ograniczeń, dotyczy tylko wtedy, gdy będzie zaproponowane w złożonej ofercie,
i) sałatka (np. grecka, z tuńczykiem, jarzynowa, ziemniaczana) bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty

1.2. Zestawy obiadowe, na które składa się zupa oraz drugie danie:

1.2.1) zupy - porcja musi wynosić co najmniej 350 ml, do zupy podawane pieczywo - bez ograniczeń,
1.2.2) drugie dania – łączna gramatura dania musi wynosić co najmniej 600 g, z zastrzeżeniem poniższych proporcji:
a) dania mięsne, rybne, bądź inne zawierające elementy jarskie, np. jajko,
   - podstawowy element dania (np. mięso, ryba, itd.) minimum 150 g,
   - wypełnienie (np. ziemniaki, frytki, kasze, makarony) minimum 250 g,
   - surówki, sałatki, warzywa gotowane (minimum dwa rodzaje) minimum 200 g,
b) dania garmażeryjne - jarskie:
   - podstawowy element (np. pierogi, naleśniki, knedle) musi stanowić 80 % udziału w całkowitej gramaturze dania (480 g),
   - dodatki: sosy (minimum dwa rodzaje), śmietana, surówki itp. muszą stanowić 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania (120 g),
c) napoje serwowane do zestawów obiadowych (np. kompot, sok owocowy)

muszą wynosić co najmniej 200 ml,

d) owoc np. jabłko, gruszka, brzoskwinia, banan – jedna sztuka na osobę, nie mniej niż 100 g, z zastrzeżeniem punktu 1.4 e),

e) napoje gorące co najmniej 200 ml (kawa i herbata),

W przypadku obiadów Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania przynajmniej trzech zestawów obiadowych dziennie - z możliwością wyboru danego zestawu przez wszystkich uczestników szkolenia (zupa + drugie danie + napój + owoc), z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne. Wazy z gorącą zupą oraz naczynia z surówką powinny być serwowane bezpośrednio na stołach przy których będą spożywane posiłki.

Wymóg dań do wyboru nie dotyczy lokalizacji w Lubinie, ul. Główna 6 oraz dań serwowanych w formie cateringu.

1.3. Kolacje – serwowane w formie „szwedzkiego stołu" lub porcji kolacyjnych muszą zachowywać następującą minimalną gramaturę i obejmować:

a) główne składniki (wędlina - minimum 3 rodzaje, nabiał – minimum 3 rodzaje serów, ryba) – min. 200 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty. Dania powinny być lekkostrawne,

b) warzywa świeże (minimum 50 g, np. pomidor, ogórek), lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty

c) pieczywo (mieszane) bez ograniczeń – min. 2 rodzaje,

d) masło co najmniej 20 g lub bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty

e) inne (dżem, miód, musztarda, keczup, itp.) bez ograniczeń,

f) napoje gorące co najmniej 300 ml (kawa i herbata),
   - herbata do wyboru (czarna, owocowa, ziołowa itp.) podawana w jednorazowych torebkach ekspresowych w kopertach (co najmniej 2 g herbaty) - bez ograniczeń,
   - woda gorąca podana w dzbankach lub termosach bez ograniczeń,
   - dodatkowo: cukier, cytryna, śmietanka/mleczko (2% lub 3%) - bez ograniczeń,

g) danie na gorąco, min. 100 g lub bez ograniczeń, dotyczy tylko wtedy, gdy będzie zaproponowane w złożonej ofercie,

i) sałatka (np. grecka, z tuńczykiem, jarzynowa, ziemniaczana) bez ograniczeń, w zależności od złożonej oferty

1.4. Poczęstunek - podawany w trakcie wszystkich przerw w szkoleniu, w tym:

a) kawa lub herbata:
   - kawa co najmniej 300 ml (możliwość wyboru, np. parzona po turecku, rozpuszczalna - w przypadku braku ekspresu do kawy) – jako dodatek cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3%), serwetki; - bez ograniczeń,

   lub
   - herbata (do wyboru czarna, owocowa, ziołowa itp.) podawana w jednorazowych torebkach ekspresowych w kopertach (co najmniej 2 g herbaty) – jako dodatek cukier, cytryna, serwetki - bez ograniczeń,
   - woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach bez ograniczeń,

oraz:

b) woda mineralna co najmniej dwie butelki o pojemności 0,5 l w każdej butelce, na jedną osobę – gazowana lub niegazowana (w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego) – podawana na salach wykładowych przed rozpoczęciem szkolenia wraz z kubeczkami jednorazowymi,

c) dodatkowo: drożdżówka (nie mniej niż 100 g) lub pączek (nie mniej niż 75 g) lub rogal

maślany (nie mniej niż 50 g) lub rogal z dżemem (nie mniej niż 100 g), na zapotrzebowanie Zamawiającego - porcja ciasta (nie mniej niż 130 g), serwowane podczas głównej przerwy kawowej oraz kruche ciastko lub wafelek w pozostałych przerwach w szkoleniu,

d) woda mineralna niegazowana dostępna przed salą szkoleniową lub w miejscu widocznym – bez ograniczeń (np. dystrybutor),

e) owoc np. jabłko, gruszka, brzoskwinia, banan lub inny owoc sezonowy nie mniej niż 100 g podane na tacach na zgłoszenie Zamawiającego zamiast owocu podawanego przy obiedzie.

1.5. Posiłek okolicznościowy - według potrzeb Zamawiającego, zgodnie z odrębnym zleceniem.

2. Dopuszcza się możliwość podawania poczęstunku oraz posiłku okolicznościowego na sali szkoleniowej na zlecenie Zamawiającego.
W przypadku zamówienia kawy, herbaty na salę szkoleniową Wykonawca dostarczy napoje w termosach lub warnik z gorącą wodą wraz z półproduktami niezbędnymi do ich przygotowania, jak również filiżanki, talerzyki i łyżeczki (dopuszczalne są kubeczki, talerzyki i łyżeczki jednorazowego użytku w ilości co najmniej 3 szt. na osobę – za zgodą Zamawiającego) oraz jednorazowe kubeczki w przypadku wody mineralnej (w ilości co najmniej 3 szt. na osobę).

3. Menu winno być przedkładane Zamawiającemu przez Wykonawcę w terminie do piątku poprzedzającego tydzień, w którym organizowane będą szkolenia, oraz nie powinno powtarzać się na przestrzeni jednego tygodnia,

4. Posiłki winny być przygotowywane w tym samym dniu,

5. Wydawanie całodziennych posiłków winno odbywać się w następujących godzinach:
- śniadania: godz. 7^{00} - 10^{00}
- obiady: godz. 11^{00} - 16^{00}
- kolacje: godz. 16^{30} - 20^{00}
- poczęstunek: dostępny we wszystkich przerwach w każdym dniu szkolenia, wg potrzeb Zamawiającego,

6. Wartość posiłku okolicznościowego oraz menu będą ustalane indywidualnie przez Zamawiającego.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od toku zajęć szkoleniowych, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę,

8. Zamawiający zobowiązany jest do złożenia zamówienia (dla każdej z grup z osobna z wyszczególnieniem nazwy, numeru szkolenia i daty z 24-godzinnym wyprzedzeniem), informującego o liczbie posiłków oraz o ilości wydawanego suchego prowiantu jako zamiennik za posiłki. Zamawiający zastrzega sobie możliwość korygowania informacji o liczbie posiłków.

9. Jeżeli liczba uczestników szkolenia ulegnie zmianie w dniu, w którym przysługuje posiłek, Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki zamówione w tym dniu,

10. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze m. in. białka, tłuszcze, witaminy,

11. Wykonawca, na zapotrzebowanie Zamawiającego, zapewni wyżywienie dla uczestników szkoleń wg indywidualnych diet specjalistycznych zaordynowanych przez lekarza,

12. Na wniosek uczestnika szkolenia, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych, konferencji oraz innych zdarzeń, Wykonawca winien zapewnić możliwość zamiany dań mięsnych na dania wegetariańskie. Dania wegetariańskie ustalane będą na bieżąco,

13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany posiłku na suchy prowiant o równowartości nie mniejszej niż wartość posiłku, po wcześniejszym zgłoszeniu do Wykonawcy.

14. Suchy prowiant winien zawierać co najmniej: kanapki - 3 szt. (skład zróżnicowany), pączek lub drożdżówkę lub rogalik - 1 szt., jogurt owocowy min. 200 g, pomidor - 1 szt., jabłko lub inny owoc - 1 szt., baton czekoladowy – 1. szt., wodę mineralną lub sok - 0,5 l., oraz zestaw naczyń jednorazowych (sztućce i talerzyk) i serwetkę papierową,

15. Na zlecenie, wg potrzeb Zamawiającego, Wykonawca winien zapewnić całodzienne wyżywienia w soboty i w niedziele, oraz przygotowywanie i dostarczenie do miejsca szkolenia suchych prowiantów w zamian za posiłki,

16. Przy wydawaniu posiłków Wykonawca winien zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość w trakcie trwania wszystkich posiłków. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską (adekwatnie do liczby wydawanych posiłków w tym samym czasie), spełniającą następujące kryteria: skromny, czysty i schludny strój obejmujący białą koszulę/ bluzkę oraz spodnie/ spódnicę o długości co najmniej do kolan, w ciemnym kolorze, włosy uczesane/ gładko upięte,

17. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozmieszczenia stołów i krzeseł w pomieszczeniu gdzie będą wydawane posiłki,

18. Posiłki winny być serwowane na naczyniach porcelanowych, ceramicznych, fajansowych lub szklanych natomiast sztućce powinny być co najmniej ze stali nierdzewnej. Dopuszcza się możliwość serwowania posiłków przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowych, po uzyskaniu uprzedniej zgody Zamawiającego,

19. Na zlecenie Zamawiającego, Wykonawca zapewni wyposażenie bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego (obrusy, zastawa stołowa, dekoracje itp.) potrzebne do przygotowania organizowanych uroczystych spotkań, narad, konferencji itp. w miejscu wskazanym przez Zamawiającego,

20. Wykonawca winien świadczyć usługę gastronomiczną z wykorzystaniem pomieszczeń będących własnością Zamawiającego, służących do przygotowania i wydawania posiłków, wraz ze sprzętem stanowiącym ich wyposażenie, mieszczących się w siedzibie ZUS Oddział w Szczecinie przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie k. Międzyzdrojów ul. Główna 6 oraz na ul. Citroena 2 z zastrzeżeniem pkt. 4 (Przedmiot zamówienia). Pomieszczenia te zostaną udostępnione do odpłatnego używania przez Wykonawcę, na podstawie odrębnej umowy najmu, przy czym Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy najmu ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku wcześniejszego rozwiązania umowy na obsługę gastronomiczną,

21. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowania posiłków we własnych zasobach lokalowych Wykonawcy po uzyskaniu zgody Zamawiającego wyłącznie w przypadku braku możliwości przygotowywania posiłków w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego,

22. Wykonawca we własnym zakresie dodatkowo doposaży pomieszczenia wynajmowane od Zamawiającego w niezbędne wyposażenie i sprzęt (pozostający własnością Wykonawcy) umożliwiający sprawną obsługę co najmniej 200 osób dziennie dla wszystkich lokalizacji. Powyższe czynności Wykonawca wykona na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi,

23. Wykonawca zabezpieczy jednakową zastawę kuchenną do obsługi co najmniej 200 osób dziennie dla wszystkich lokalizacji, w tym m. in. wazy, filiżanki, szklanki do napojów, tace, obrusy (na wniosek Zamawiającego) oraz jednolity ubiór pracowników kuchni i obsługi kelnerskiej,

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli zachowania ilości (gramatury) i jakości sporządzanych i wydawanych posiłków,

25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

a) sprawdzenia gotowych posiłków w zakresie ilości i jakości,
b) kontroli czystości miejsca przygotowywania, wydawania i spożywania posiłków
c) wglądu do protokołów z kontroli sanitarnej,
d) wglądu do protokołów kontroli przeprowadzanych przez instytucje uprawnione do tego typu kontroli,
e) akceptacji, bądź nanoszenia uwag do sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów,
f) wprowadzania zmian dotyczących ilości oraz godzin wydawanych posiłków dla uczestników szkoleń, zgłaszanych Wykonawcy w trakcie trwania szkolenia,
g) dokonywania oceny jakości żywienia na podstawie ankiet pisemnych uczestników szkoleń, wypełnianych każdorazowo po szkoleniu. Przy skali ocen dotyczących żywienia od 1 do 5, średnia ocena uczestników szkolenia w ciągu jednego miesiąca nie powinna być niższa niż 4,0

26. Zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez upoważnionego pracownika Zamawiającego posiłki podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy,

27. Zamawiający nie daje gwarancji Wykonawcy w zakresie określenia minimalnej ilości zamawianych posiłków, zarówno w skali jednego dnia, tygodnia, miesiąca, roku, jak i całego okresu zamówienia,

28. Kwota, na którą zostanie zawarta umowa, może zostać niewykorzystana w przypadku zbycia przez Zamawiającego lokalizacji w których odbywają się szkolenia lub konieczności wyłączenia ich z użytkowania lub likwidacji jednostek organizacyjnych Zamawiającego,

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo wcześniejszego rozwiązania umowy w przypadku wyczerpania środków przeznaczonych w umowie na realizację zamówienia, bądź kwota, która pozostała Zamawiającemu na realizację umowy nie pozwala na jej dalszą realizację.

30. Przygotowywanie posiłków powinno odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty, wykonywanie potraw z podstawowych surowców bez korzystania z żywności wysokoprzetworzonej, instant.

31. Wymagania dotyczące usługi cateringu:

a) Wykonawca na zlecenie Zamawiającego będzie świadczył usługę objętą przedmiotem umowy w formie cateringu poprzez przygotowywanie, podanie oraz dowóz do miejsca szkolenia wskazanego przez Zamawiającego w bazie dydaktycznej ZUS znajdującej się w lokalizacjach ZUS **w Szczecinie przy ul. Citroena 2, w Międzyzdrojach przy ul. Lipowej 9 i w Świnoujściu przy ul. Piastowskiej 63**, obiadów gorących (lub obiadów w postaci suchych prowiantów) oraz kolacji i śniadań w postaci suchych prowiantów oraz poczęstunków.

b) Zlecenie cateringu będzie składane z min. 24 godzinnym wyprzedzeniem. W szczególnych przypadkach zlecenie cateringu może zostać złożone w terminie krótszym, uzgodnionym z Wykonawcą.

c) Przy świadczeniu usługi cateringowej, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków oraz niezbędnych urządzeń (bemarów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warników, termosów lub ekspresu do podania kawy i herbaty) i czystych, nieuszkodzonych, jednorakich podczas danego wydarzenia naczyń porcelanowych lub ceramicznych (filiżanki, spodeczki, talerzyki, talerze, cukiernice, serwetniki, zestawy przyprawowe itp.), odpowiednich naczyń szklanych (szklanki, dzbanki itp.), sztućców dla każdego z uczestników spotkania, naczyń wieloporcjowych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski porcelanowe lub ceramiczne), z takim wyprzedzeniem czasowym, aby usługa mogła rozpocząć się o zaplanowanej godzinie – śniadania i poczęstunki powinny zostać wydane w godzinach 7^{00} - 10^{00}, obiady i kolacje w godzinach 11^{00} - 20^{00}. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w godzinach wydawania posiłków.

d) W przypadku usługi cateringowej dla grup szkoleniowych Zamawiający dopuszcza stosowanie opakowań jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości podawanych potraw. Obsługa uroczystości, narad, konferencji itp. w formie cateringu wymaga wyposażenia zgodnie z ust. 31 lit. c) oraz ust. 19.
e) W przypadku usługi cateringu, obowiązują ceny wskazane w Formularzu cenowym w ofercie Wykonawcy.
f) W przypadku usługi cateringu, Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków w zasobach lokalowych Wykonawcy.

TERMINY REALIZACJI
§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług będących przedmiotem umowy w okresie **od dnia podpisania umowy nie wcześniej niż od 01.01.2020 r. do dnia 31.12.2021 r. lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację umowy, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi jako pierwsze.**
   W przypadku bufetu na ul. J Matejki 22 Wykonawca rozpocznie świadczenie usług w terminie ustalonym z Zamawiającym, w zależności od daty pierwszego szkolenia. Zamawiający przed rozpoczęciem świadczenia usług dopuszcza maksymalnie **dziesięciodniowy okres na ewentualny remont bufetu przy ul. J Matejki 22.**
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia:
   a) gdy Wykonawca nie przystąpił do realizacji świadczenia usług gastronomicznych w terminie 1 dnia od daty wyznaczonej jako termin rozpoczęcia usług żywieniowych uczestników szkoleń,
   b) w przypadku rażącego zaniedbywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy,
   c) w przypadku, gdy przestanie obowiązywać **umowa najmu nr …….. z dnia ……..**

OBOWIĄZKI WYKONAWCY
§ 4

Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania przedmiotu zamówienia z największą starannością, zgodnie z udzielonym zamówieniem, zasadami sztuki kulinarnej, obowiązującymi przepisami i normami, ponoszenia pełnej odpowiedzialności za dotrzymanie dobrej jakości wydawanych posiłków z wykorzystaniem własnego sprzętu kuchennego, zastawy stołowej (naczyń, sztućców, itp.) oraz produktów żywnościowych dostarczonych przez siebie na własny koszt, a także:

1. prowadzenia całodziennego wyżywienia - obsługi gastronomicznej we własnym imieniu, na własny rachunek i ryzyko, zgodnie z przepisami ppoż., BHP, sanitarnymi i obowiązującymi w gastronomii,
2. prowadzenia żywienia w ścisłym uzgodnieniu z Zamawiającym, co do ilości i jakości w zakresie obsługi gastronomicznej uczestników szkoleń,
3. przygotowania propozycji jadłospisów podlegających akceptacji Zamawiającego, oraz jego udostępniania do wiadomości osób korzystających z żywienia,
4. prowadzenia bufetu w dni pracy Zamawiającego w budynku ZUS w Szczecinie przy ul. Matejki 22 w godzinach od 7^{00} do 20^{00} dla potrzeb obsługi gastronomicznej uczestników szkoleń,
5. zapewnienia miejsc siedzących przy stolikach dla osób korzystających z pełnego wyżywienia oraz stałą obsługę kelnerską,
6. przestrzegania warunków sanitarnych i higienicznych oraz innych obowiązujących przepisów, w tym systemu HACCP,

7. przedkładania do wglądu Zamawiającemu protokołów z kontroli sanitarnej,
8. przedstawienia Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy na obsługę gastronomiczną, wykazu osób (w tym szefa kuchni), które będą odpowiedzialne za świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia, w zakresie zatrudnienia na umowę o pracę, posiadających kwalifikacje zawodowe i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia oraz spełniające standardy sanitarno – epidemiologiczne wraz z dokumentami je potwierdzającymi. W przypadku zmiany w składzie osobowym pracowników, Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania o tym Zamawiającego i przedstawienia wymienionych powyżej dokumentów nowych pracowników, spełniających te same wymogi Zamawiającego,
9. bieżącego zagospodarowania, we własnym zakresie, na podstawie odrębnej umowy z odpowiednimi służbami i wywozu odpadów spożywczych (pokonsumpcyjnych, przechowywanych w przeznaczonych do tego specjalistycznych pojemnikach), powstałych w trakcie świadczenia przedmiotowych usług,
10. przestrzegania zakazu sprzedawania i podawania napojów alkoholowych,
11. zapewnienia ciągłości prowadzenia działalności, z wyłączeniem 10 dni w ciągu roku kalendarzowego przeznaczonych na remont, dezynfekcję, bez prawa do odszkodowania. Termin zamknięcia musi być uzgodniony i podany do wiadomości co najmniej na miesiąc przed planowanym zamknięciem,
12. umożliwienia przeprowadzenia inwentaryzacji przekazanego mienia zgodnie z załącznikiem do umowy i ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie stwierdzone niedobory,
13. przeprowadzenia w razie konieczności remontu, dezynfekcji, deratyzacji itp.,
14. utrzymywania czystości i estetyki w wynajmowanych pomieszczeniach,
15. dbałości o powierzony sprzęt i wyposażenie, w tym do prowadzenia bieżącej konserwacji i utrzymywania czystości sprzętu odpowiednimi środkami czystości, zalecanymi przez producenta oraz napraw sprzętu i wyposażenia, naprawy szkód powstałych z własnej winy oraz szkód powstałych wskutek włamania, kradzieży lub zalania - na własny koszt oraz do bieżących napraw sprzętu i wyposażenia na własny koszt.

OBOWIĄZKI WYKONAWCY DOTYCZĄCE PERSONELU

§ 5

1. Zamawiający wymaga, przez cały okres realizacji umowy, zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę (w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy) nie mniej niż 4 osób realizujących przedmiot umowy.
   Zamawiający w zakresie odnoszącym się do osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę wymaga zatrudnienia na pełen etat 1 osoby – szefa kuchni, natomiast w wymiarze nie mniejszym niż ½ etatu - nie mniej niż 3 osób.
2. Zamawiający wymaga, aby osoby, o których mowa w ust. 1 były zatrudnione przez cały okres realizacji umowy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę za wynagrodzeniem w wysokości nie mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę - ustalone na podstawie art. 6 - 8 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177).
3. Wykonawca lub Podwykonawca nie będzie podejmował żadnych działań w celu obchodzenia wymogów określonych w ust. 2, co oznacza że w szczególności:
   1) będzie ponosił wszelkie koszty związane z realizacją umowy, w tym związane z zapewnieniem niezbędnych narzędzi do wykonywania czynności, o których mowa w ust. 1, w szczególności koszty obejmujące:
      - wynagrodzenia osób wykonujących przedmiot zamówienia, uwzględniające koszty minimalnego wynagrodzenia obowiązujące od 01.01.2020 r.,
      - materiałów wykorzystywanych do realizacji przedmiotu zamówienia,
      - zapewnienia odzieży, szkoleń i odpowiedniego wyposażenia osób wykonujących

czynności,
- koszty użytkowania sprzętu niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia,

2) w zakresie, o którym mowa w pkt 1) powyżej nie będzie dochodził żadnych należności od zatrudnionych, o których mowa w ust. 1.

4. W trakcie realizacji umowy, Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy, odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób realizujących przedmiot umowy wskazanych w ust. 1, za wynagrodzeniem w wysokości nie mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
   1) żądania oświadczeń lub dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów oraz dokonywania ich oceny,
   2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
   3) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania usług.
5. W trakcie realizacji umowy, na każde pisemne wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym, w tym wezwaniu terminie, nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dowody w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności:
   1) **oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy** o zatrudnieniu osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 1:
      a) na podstawie umowy o pracę - w rozumieniu przepisów Kodeksu pracy,
      b) za wynagrodzeniem w wysokości nie mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę i minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie art. 6 - 8 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177),

      oraz o:

      c) ponoszeniu wszelkich kosztów związanych z realizacją umowy, o których mowa w ust. 3 oraz nie dochodzeniu w tym zakresie żadnych należności od zatrudnionych.

      Oświadczenie powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę z wynagrodzeniem w wysokości nie mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
   2) poświadczone za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **kopie umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji umowy czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy z zastrzeżeniem, że kopie umów będą zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r., a informacje dotyczące zawarcia umowy, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu będą możliwe do zidentyfikowania;
   3) **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS,** potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy – dotyczy pracowników, którzy kontynuują zatrudnienie u Wykonawcy lub Podwykonawcy;
   4) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez**

pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych - dotyczy pracowników nowozatrudnionych przez Wykonawcę lub Podwykonawcę.

6. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie, dowodów, o których mowa w ust. 5 - pozwalających potwierdzić spełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu, o którym mowa w ust. 1.
7. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
8. W przypadku rozwiązania stosunku pracy (bez względu na stronę składającą oświadczenie w tym zakresie) z osobą zatrudnioną/ osobami zatrudnionymi na podstawie umowy o pracę, realizującą/realizującymi przedmiot umowy, o których mowa w ust. 1, przed zakończeniem realizacji umowy, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na to miejsce innej osoby/ na te miejsca innych osób zgodnie z postanowieniami umowy.
9. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy, w takim samym stopniu, jak za działania lub zaniechania własne.
10. Najpóźniej **na jeden dzień roboczy przed rozpoczęciem realizacji umowy**, Wykonawca dostarczy Zamawiającemu imienny wykaz osób, realizujących przedmiot umowy. Wykaz powinien zawierać:
    - imię i nazwisko,
    - zakres wykonywanych czynności,

    Wykonawca do ww. listy załączy dokumenty, o których mowa w ust. 5 pkt. 1) i 2).
11. Wykonawca zobowiązany jest do **bieżącego aktualizowania**, jednak nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usług przez pracownika, ww. wykazu osób realizujących przedmiot umowy wraz z dokumentami, o których mowa w ust. 5 pkt. 1) i 2). Brak zaktualizowanego wykazu osób spowoduje nie dopuszczenie do realizacji usług, nowych osób, w danym obiekcie.
12. Zmiana osób realizujących przedmiot umowy może nastąpić jedynie w uzasadnionych przypadkach na pisemny wniosek Wykonawcy, zawierający dane dotyczące dotychczasowej i nowej osoby.
13. W przypadku zaniedbywania obowiązków lub wykonywania prac objętych umową w sposób niewłaściwy Zamawiający ma prawo zażądać zmiany osób świadczących usługi.

WARTOŚĆ UMOWY

§ 6

1. Maksymalne wynagrodzenie brutto [pkt. 1.1. lit d) + 1.2.], tj. z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (VAT), należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty …… **zł** (słownie: ……), w tym:

1.1. Łączna kwota na żywienie całodzienne (śniadanie, poczęstunek, obiad, kolacja):

a) wartość netto ……. złotych (słownie……..);
b) wartość podatku VAT 8% …….. złotych (słownie……..);
c) wartość podatku VAT 23% …….. złotych (słownie……..);
d) wartość brutto ……. złotych (słownie……..);

1.2. Posiłek okolicznościowy – wartość brutto 82 550 zł.

z zastrzeżeniem § 14 ust. 3 - 4 umowy.

2. Ceny jednostkowe, podane w formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, są stałe w okresie realizacji umowy i zawierają wszystkie czynniki wpływające na ich

wysokość oraz wszelkie koszty Wykonawcy związane z realizacją zamówienia - z zastrzeżeniem postanowień § 14 ust. 3 i 4.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo wcześniejszego rozwiązania umowy w przypadku wyczerpania środków przeznaczonych w umowie na realizację zamówienia, o których mowa w § 6 ust. 1 niniejszej umowy, bądź kwota, która pozostała Zamawiającemu na realizację umowy nie pozwala na jej dalszą realizację.

4. W przypadku, gdy należności z tytułu realizacji umowy osiągną kwotę brutto, określoną § 6 ust. 1, umowa ulega rozwiązaniu na mocy niniejszego postanowienia bez potrzeby składania przez Strony dodatkowych oświadczeń w tym zakresie (bez potrzeby sporządzania aneksu do umowy).

5. Kwota określona w § 6 ust. 1 może zostać niewykorzystana w przypadku zbycia przez Zamawiającego lokalizacji w których odbywają się szkolenia lub konieczności wyłączenia ich z użytkowania lub likwidacji jednostek organizacyjnych Zamawiającego.

ROZLICZENIE

§ 7

1. Należność za obsługę gastronomiczną płatna będzie przelewem, po potwierdzeniu na piśmie należytego wykonania zamówienia przez przedstawiciela Zamawiającego, na podstawie faktury wystawionej przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia i dostarczenia/przekazania faktury za wydane posiłki w terminie do 7 dni od daty zakończenia każdego szkolenia/usługi, z wyszczególnieniem ilości i cen poszczególnych posiłków. Do każdej wystawionej faktury Wykonawca dołączy karty żywnościowe, potwierdzając ilość wydanych posiłków.
3. Zamawiający będzie dokonywać płatności za usługi świadczone przez Wykonawcę, przelewem na rachunek wskazany przez Wykonawcę o nr ……..
4. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Suma faktur, wystawianych po każdej usłudze, stanowi rozliczenie umowy i nie może przekraczać kwoty określonej w § 6 ust. 1 umowy.
6. Faktury należy wystawiać na:
   - **dane Nabywcy**:
     NIP: 521-301-72-28. Zakład Ubezpieczeń Społecznych 01-748 Warszawa, ul. Szamocka 3, 5;
   - **dane Odbiorcy**:
     Oddział ZUS w Szczecinie, 70-530 Szczecin, ul. Jana Matejki 22.
7. Prawidłowo wystawione **faktury w formie papierowej** należy dostarczyć na adres: **Zakład Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie, 70-530 Szczecin, ul. Jana Matejki 22**;
8. Prawidłowo wystawione **faktury w formie elektronicznej** można przekazać za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, na skrzynkę Zakładu Ubezpieczeń Społecznych **w postaci ustrukturyzowanego dokumentu elektronicznego**.
9. Zamieszczając dane faktury na Platformie Elektronicznego Fakturowania należy:
   — wprowadzić dodatkowe numery identyfikacyjne PEPPOL/PEF (typ numeru: NIP), tj.:
   - dla Nabywcy: 5213017228
   - dla Odbiorcy: 8512599352

   — w polu „numer umowy” należy wskazać nr……, stanowiący nr umowy zamówienia publicznego nadany przez Zamawiającego
10. W przypadku, gdy wystawiona przez Wykonawcę faktura nie będzie spełniać aktualnych w tym przedmiocie wymogów prawa, albo będzie zawierała błędy, do których skorygowania uprawniony jest Wykonawca, termin zapłaty będzie biegł od daty dostarczenia korekty takiej faktury.

KARY UMOWNE

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
   a) **1.000,00 zł brutto (słownie jeden tysiąc złotych)**, w przypadku przerwania ciągu działalności związanej z przedmiotem umowy, za każdy dzień nie uzgodnionego przerwania działalności,
   b) **1.000,00 zł brutto (słownie jeden tysiąc złotych)**, za każdorazowe niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy, o których mowa w § 4 niniejszej umowy,
   c) **500,00 zł brutto (słownie pięćset złotych)** za każdorazowe stwierdzenie przez Zamawiającego naruszenia warunków realizacji umowy, o których mowa w § 2 niniejszej umowy, w szczególności:
      – nieterminowe wykonywanie konkretnej usługi, np. opóźnienie powyżej 1 godziny w wydaniu posiłku,
      – naruszenie przez Wykonawcę składu, ilości i gramatury potraw (§ 2 ust. 1 umowy) określonych w jadłospisie Wykonawcy oraz warunkach niniejszej umowy,
      – wydanie posiłków wadliwych (np. nieświeżych, przeterminowanych, nie spełniających standardów higienicznych, jakościowych, o nieodpowiedniej temperaturze),
      – uzyskania średniej oceny jakości żywienia w ciągu jednego miesiąca poniżej 4,0, na podstawie ankiet pisemnych uczestników szkoleń, wypełnionych każdorazowo po szkoleniu.
   d) **500,00 zł brutto (słownie pięćset złotych)** w przypadku każdorazowego stwierdzenia przez Zamawiającego zatrudnienia przez Wykonawcę mniejszej liczby pracowników zatrudnionych na umowę o pracę, niż wymagana przez Zamawiającego lub gdy Wykonawca faktycznie zatrudnia mniejszą liczbę osób na umowę o pracę niż wynika to z wykazu dostarczonego Zamawiającemu,
   e) **300,00 zł brutto (słownie trzysta złotych),** za każdorazową, odrębnie za śniadanie albo za kolację, zmianę sposobu serwowania posiłków,
   f) **100,00 zł brutto (słownie sto złotych),** za każdy dzień nie udostępnienia dwóch ekspresów do kawy, w lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego, lub za każdy dzień braku możliwości użytkowania udostępnionych ekspresów, niezależnie od przyczyny - *(*w przypadku, gdy Wykonawca zadeklaruje ekspresy w kryterium),*
   g) **100,00 zł brutto (słownie sto złotych)** za każdy dzień opóźnienia w przedłożeniu Zamawiającemu oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 5 pkt 1),
   h) **100,00 zł brutto (słownie sto złotych)** za każdy dzień opóźnienia w przedłożeniu Zamawiającemu każdego z dokumentów, o których mowa w § 5 ust. 5 pkt 2), 3), 4),
   i) **100,00 zł brutto (słownie sto złotych):**
      – odrębnie za każdy stwierdzony przypadek niespełnienia wymogów określonych w § 5 ust. 6,
      – odrębnie za każdą osobę – za każdy dzień, w którym osoba realizowała przedmiot umowy na innej podstawie niż umowa o pracę lub świadczyła pracę na podstawie umowy o pracę w mniejszym wymiarze etatu pracy niż określony w § 5 ust. 1,
      – odrębnie za każdą osobę – za każdy dzień, w którym osoba wykonywała przedmiot umowy z wynagrodzeniem w wysokości mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę ustalone na podstawie art. 6-8 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177),

– odrębnie za każdą osobę – za każdy stwierdzony przypadek ponoszenia przez osobę realizującą przedmiot umowy jakichkolwiek kosztów związanych z realizacją umowy, o których mowa w § 5 ust. 3.

j) **20% wartości brutto całości przedmiotu zamówienia,** określonego w § 6 ust. 1, za odstąpienie od umowy bądź jej rozwiązanie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, co Zamawiający rozumie również jako naliczenie łącznie w czasie realizacji umowy kar, o których mowa powyżej.

2. W przypadku sporu co do nienależytego wykonania zamówienia, o którym mowa w ust. 1 lit. b) Zamawiającemu przysługuje prawo do zwrócenia się do osoby posiadającej kwalifikacje i stosowne uprawnienia w zakresie żywienia zbiorowego, o wydanie opinii. Jeżeli zastrzeżenia Zamawiającego okażą się zasadne Wykonawca pokryje koszty sporządzenia tej opinii.
   Każdorazowe nienależyte wykonanie zamówienia udokumentowane zostanie w formie protokołu, stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy, sporządzonego przez komisję wewnętrzną powołaną przez Zamawiającego. Protokół zostanie niezwłocznie przekazany Wykonawcy.
3. Zgodnie z zapisami, § 6 ust. 5 i 6 umowy najmu nr ……., Zamawiający potrąci koszty sprzątania pomieszczeń i / lub wyposażenia, z wynagrodzenia Wykonawcy, objętego fakturami wynikającymi z niniejszej umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar z wynagrodzenia Wykonawcy objętego fakturami.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego powyżej wysokości kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

WADY
§ 9

1. W przypadku dostarczenia (przygotowania) posiłków wadliwych (np. nieświeżych, przeterminowanych, nie spełniających wymogów higienicznych, kalorycznych, o nieodpowiedniej temperaturze itp.) Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu tych posiłków, a Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki wolne od wad w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
2. W przypadku opóźnienia w realizacji zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zakupu obsługi gastronomicznej u innego podmiotu obciążając Wykonawcę kosztem zakupu. W takim przypadku należność zostanie potrącona z wynagrodzenia Wykonawcy.
3. Wadliwość konkretnego posiłku / posiłków udokumentowana zostanie w formie protokołu sporządzonego przez komisję wewnętrzną powołaną przez Zamawiającego, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy. Protokół zostanie niezwłocznie przekazany Wykonawcy.

OSOBY DO KONTAKTU
§ 10

1. Do współpracy z Zamawiającym ze strony Wykonawcy upoważniony jest:
   a) …….
   b) …….
2. Do współpracy z Wykonawcą ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym za nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy oraz uprawnionym do potwierdzania należytego wykonania zamówienia upoważniony jest ……. lub osoba zastępująca.

PODWYKONAWSTWO

§ 11

1. Wykonawca będzie realizował usługę samodzielnie, bez udziału Podwykonawców zgodnie z treścią złożonej oferty.*
2. Wykonawca oświadcza, że powierza niżej wymieniony zakres przedmiotu umowy Podwykonawcy:

Nazwa części/czynności zamówienia **powierzonych Podwykonawcy**	Nazwa i adres Podwykonawcy oraz dane identyfikacyjne (NIP, REGON, Nr KRS)

3. Wykonawca może zlecić wykonanie przedmiotu zamówienia wyłącznie Podwykonawcom mającym odpowiednie doświadczenie i kwalifikacje.
4. Wykonawca **na co najmniej 3 dni kalendarzowe przed zleceniem Podwykonawcy wykonania części przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu informacji zawierającej imię i nazwisko (firmę) oraz adres zamieszkania (siedzibę) Podwykonawcy**, a także zakresu czynności jakie zostaną powierzone temu Podwykonawcy.
5. Zmiana Podwykonawcy może nastąpić wyłącznie z ważnego, udokumentowanego powodu. W takim przypadku Wykonawca zobowiązany będzie do uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego na zawarcie umowy z nowym Podwykonawcą.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację części przedmiotu umowy, którą wykonuje przy pomocy Podwykonawcy.
7. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na zasoby którego Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
8. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do zmiany Podwykonawcy, jeżeli ten wykonuje usługę w sposób niezgodny z umową lub właściwymi przepisami.

** w przypadku realizacji umowy bez udziału Podwykonawców*

lub **PODWYKONAWSTWO**

§ 11

(w przypadku, gdy nie zostali wskazani w ofercie Podwykonawcy)

Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy siłami własnymi, bez udziału Podwykonawców.

UBEZPIECZENIE

§ 12

1. W czasie obowiązywania niniejszej umowy Wykonawca jest obowiązany posiadać ubezpieczenie OC w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą, w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, na wartość nie mniejszą niż **500 000,00 zł brutto**, słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100.

2. Jeżeli wartość polisy będzie niższa od ww. wartości Wykonawca będzie zobowiązany, w ciągu 14 dni od podpisania umowy, do uzupełnienia polisy OC, pod rygorem rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, z wszelkimi konsekwencjami uwzględniającymi kary umowne
   i szkody rzeczywiste.
3. Wykonawca przedłoży Zamawiającemu kopię polisy OC oraz dowód opłaty składki należnej z tytułu ww. polisy – kopia polisy i dowód opłaty składki stanowi załącznik nr 4 do umowy.
4. Wykonawca zobowiązuje się:
   a) przedłożyć Zamawiającemu najpóźniej na 14 dni przed terminem wygaśnięcia umowy ubezpieczenia, aktualną polisę OC na kolejny okres wraz z dowodem uiszczenia składki ubezpieczeniowej,
   b) przedłożyć Zamawiającemu uzupełnienie sumy gwarancyjnej, w przypadku jej pomniejszenia w trakcie trwania umowy ubezpieczenia, w terminie 14 dni od zaistnienia tego zdarzenia wraz z dowodem uiszczenia składki ubezpieczeniowej, pod rygorem rozwiązania umowy bez wypowiedzenia przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

ODSTĄPIENIE/ ROZWIĄZANIE UMOWY
§ 13

1. W razie zaistnienia 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 istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w przypadku:
   a) stwierdzenia przypadku zatrudnienia osób, wykonujących czynności, o których mowa w § 5 ust. 1, z wynagrodzeniem w wysokości mniejszej niż minimalne wynagrodzenie za pracę ustalone na podstawie art. 6 - 8 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177);
   b) stwierdzenia przypadku ponoszenia przez osoby, wykonujące czynności, o których mowa w ust. 1, jakichkolwiek kosztów związanych z realizacją umowy, o których mowa w § 5 ust. 3;
   c) nie przedłożenia przez Wykonawcę w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 3 dni robocze - żądanych w drugim i ostatecznym wezwaniu - dowodów, pozwalających potwierdzić spełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę;
   d) nie wywiązania się przez Wykonawcę lub Podwykonawcę z obowiązku wskazanego w § 5 ust. 6.
3. W terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
   a) stwierdzenia przez Zamawiającego nienależytego wykonania umowy lub nie wykonywania umowy, skutkującego dziesięciokrotnym naliczeniem kar umownych,
   b) uchylania się przez Wykonawcę od obowiązków określonych w § 4 ust. 2 i ust. 3 umowy,
   c) gdy rozwiązana zostanie z Wykonawcą umowa najmu.
4. Odstąpienie od umowy, bądź jej rozwiązanie, musi nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i musi być uzasadnione.
5. W przypadku odstąpienia od umowy, bądź jej rozwiązania, strony umowy obciążają następujące obowiązki:

a) w terminie 14 dni liczonych od daty odstąpienia od umowy Wykonawca przy udziale Zamawiającego sporządzi szczegółowy protokół inwentaryzacji przekazanego mienia Zamawiającego wg stanu na dzień odstąpienia,
b) Wykonawca zabezpieczy własne mienie na swój koszt.

6. Zamawiający w razie odstąpienia od umowy, za które Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności zobowiązany jest do zapłaty wynagrodzenia za usługi, które zostały wykonane do dnia odstąpienia.

ZMIANA UMOWY I ZMIANA WYSOKOŚCI WYNAGRODZENIA WYKONAWCY

§ 14

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej Umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej i muszą być akceptowane przez obydwie Strony Umowy oraz nie mogą naruszać postanowień art. 144 ustawy - Prawo zamówień publicznych.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w zakresie przesunięć ilościowych wydawanych posiłków wg następujących warunków:
   a) liczby podawanych posiłków oraz liczba osobodni w okresie realizacji umowy są orientacyjne i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego,
   b) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia liczby lub rodzaju zamawianych posiłków w zależności od liczby uczestników w danym szkoleniu, warsztatach, seminariach, naradach, spotkaniach roboczych oraz konferencji, w tym dla uczestników szkoleń współfinansowanych z Europejskich Funduszy Strukturalnych, będących przedmiotem umowy, w ramach kwoty określonej umową,
   c) ceny jednostkowe wydawanych posiłków, w ramach przyjętego formularza cenowego, niezależnie od zakupionych ich ilości, są stałe na czas obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem ust. 3,
   d) w przypadku gdy prowadzenie bufetu przy ul. Matejki 22 nie będzie możliwe (remont, inne przyczyny losowe lub organizacyjne), Wykonawca przeniesie prowadzenie ogólnodostępnego bufetu do budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Citroena 2 i prowadzić go będzie w dniach pracy Zamawiającego w godzinach od 7^{00} do co najmniej 15^{30}, na takich samych warunkach jak określone w umowie najmu dotyczące lokalizacji przy ul. Matejki 22. Wykonawca wyposaży lokal na własny koszt w niezbędne urządzenia do wykonywania działalności. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o konieczności przeniesienia z 3-miesięcznym wyprzedzeniem. W takim przypadku jest to jednoznaczne z kluczową częścią zamówienia.
      Bufet przy ul. Citroena 2 usytuowany na poziomie „-1" posiada łączną powierzchnię 96,80m2.
3. Wysokość maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 6 ust. 1 może ulec zmianie, z zastrzeżeniem ust. 5, w przypadku zmiany:
   a) stawki podatku od towarów i usług,
   b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177),
   c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
   d) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2215),

   jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę.

4. Podstawą zmiany wynagrodzenia, jest złożenie pisemnego wniosku dotyczącego zawarcia porozumienia w sprawie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia. Zmiana wysokości wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian.
5. Podstawą do dokonania odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia, będzie przedstawiona każdorazowo kalkulacja kosztów oraz dokumentacja, potwierdzająca wpływ wejścia w życie przepisów dokonujących tej zmiany na koszty wykonania przedmiotu Umowy.
6. Przed podjęciem decyzji o zwiększeniu wynagrodzenia Zamawiający dokona weryfikacji zasadności oraz poprawności obliczeń dokonanych przez Wykonawcę w zakresie żądanej zmiany wynagrodzenia.
7. Warunkiem dokonania zmiany w umowie jest:
   1) zainicjowanie zmiany warunków przez stronę zainteresowaną poprzez złożenie pisemnego wniosku w sprawie proponowanej zmiany,
   2) przedstawienie opisu proponowanej zmiany, wraz z dowodem/ami zaistnienia objętych klauzulą waloryzacyjną okoliczności wraz ze szczegółowym oszacowaniem wpływu zmian legislacyjnych na wzrost kosztów realizacji zamówienia,
   3) akceptacji zmiany przez obie strony Umowy.
8. Nie stanowi zmiany:
   a) zmiana adresu do korespondencji,
   b) utrata mocy lub zmiana aktów prawnych przywołanych w treści umowy. Strony stosują się do obowiązujących w danym w czasie aktów prawnych,
   c) zmiana osób reprezentujących zamawiającego i wykonawcę,
   d) zmiana osób odpowiedzialnych za koordynację wykonania przedmiotu umowy,
9. Zmiana umowy nie jest konieczna w przypadku utraty mocy lub zmiany aktów prawnych przywołanych w treści umowy.
10. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
11. Sądem właściwym do rozpoznania sporu powstałego na tle niniejszej umowy będzie sąd powszechny w Szczecinie.
12. Umowa jest zawarta zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych.
13. *Strony postanawiają, że art. 30 ust. 2-4 ustawy z dnia 5 lipca 2018 r. o zarządzie sukcesyjnym przedsiębiorstwa osoby fizycznej nie ma zastosowania do umowy (*dotyczy tylko osób fizycznych).*
14. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

<u>Załączniki:</u>

1. Formularz cenowy
2. Protokół z kontroli nienależytego wykonania warunków umowy/ wad/ gramatury posiłków
3. Wzór graficzny kart żywnościowych
4. Kserokopia Polisy OC lub innego dokumentu ubezpieczenia od prowadzonej działalności gospodarczej *(*zostanie załączona przed podpisaniem umowy)*
5. Wykaz osób wskazanych przez Wykonawcę, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia *(*zostanie załączony przed podpisaniem umowy)*
6. Zasady dotyczące postępowania w sytuacji przypadkowego uzyskania dostępu do informacji stanowiących tajemnice prawnie chronioną Zakładu przez strony zewnętrzne świadczące usługi na rzecz Zakładu
7. Oświadczenie Wykonawcy - zobowiązanie do zapoznania z „Zasadami postępowania w sytuacji przypadkowego uzyskania dostępu do informacji stanowiących tajemnice prawnie chronioną Zakładu" wszystkich osób wykonujących zadania związane z realizacją umowy.

8. Informacja dla osób świadczących usługi dla ZUS na podstawie umów cywilnoprawnych zawartych z osobami prawnymi lub jednostkami organizacyjnymi nie posiadającymi osobowości prawnej
9. Oświadczenie o zapoznaniu się z informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych przez Zakład Ubezpieczeń Społecznych

**niepotrzebne skreślić*

Zamawiający: **Wykonawca**

Załącznik nr 1 do umowy nr .....

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Przedmiot zamówienia		Koszt wsadu surowca posiłku netto (zł)	Marża netto Wykonawcy (%) (zysk+pozostałe koszty)	Cena jednostkowa posiłku netto (wsad surowca netto zł + marża netto zł)	Kwota netto z kol. 4. Rozbita na kwoty, od których naliczono podatek VAT wg obowiązującej stawki z kol. 6	Zastosowana stawka podatku VAT (%)	Kwota naliczonego podatku VAT (zł)	Cena jednostkowa posiłku brutto (zł) (suma kwot kol. 5 + kol.7)	Szacunkowa liczba posiłków w całym okresie realizacji zamówienia	Całkowita wartość posiłku brutto (zł) (kol. 8 x kol. 9)
	1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*	*8*	*9*	*10*
Całodzienne wyżywienie jednego uczestnika szkolenia	ŚNIADANIE	9,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	14 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa				..... zł netto	23%	..... zł			
	POCZĘSTUNEK	6,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	15 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa, woda mineralna				..... zł netto	23%	..... zł			
	OBIAD	12,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	15 000	..... zł brutto
	KOLACJA	9,00	.....% tj..... zł netto	..... zł netto	..... zł netto	8%	..... zł	..... zł brutto	14 000	..... zł brutto
	w tym: herbata, kawa				..... zł netto	23%	..... zł			
POSIŁEK OKOLICZNOŚCIOWY										**82 550,00 zł brutto**
OGÓŁEM CAŁKOWITA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO (ZŁ) (SUMA KWOT Z KOLUMNY 10 + POSIŁEK OKOLICZNOŚCIOWY):										..... zł brutto

Kolumna nr 4 zawiera w szczególności:

1. **koszt wsadu surowca** z kol. nr 2, dla danego posiłku zawierający koszt surowców/produktów będących składnikami gotowego posiłku.
2. **marżę netto %/zł** z kol nr 3, zawierającą następujące składniki:
   a) zysk
   b) koszty związane z zatrudnieniem osób wykonujących przedmiot zamówienia, z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę i minimalnej stawki na umowę zlecenie, wraz z niezbędnymi narzutami kosztów wynagrodzeń, w tym umów o pracę dla min. 4 osób, zgodnie z Rozdziałem II pkt IV SIWZ,
   c) koszty związane z prowadzeniem działalności (np. zakup oraz pranie odzieży dla kucharzy, pomocy kuchennych i kelnerów, zakup, konserwacja i naprawa specjalistycznego sprzętu do wyposażenia kuchni, wywóz wytworzonych odpadów konsumpcyjnych, itp.),
   d) koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków,
   e) koszty ujęte w umowie najmu.

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionej/ych do reprezentowania)

Załącznik nr 2 do umowy nr ……

PROTOKÓŁ Z KONTROLI

NIENALEŻYTEGO WYKONANIA WARUNKÓW UMOWY/WAD/GRAMATURY POSIŁKÓW

W dniu ..... w siedzibie Centrum Szkolenia / Wydziału Kadrowo-Płacowego* ZUS Oddział w Szczecinie, ul. Matejki 22, komisja w składzie:

1. ……

2. ……

3. ……

dokonała kontroli posiłków wydanych w ramach obsługi gastronomicznej szkolenia nr …… zorganizowanego przez Centrum Szkolenia / Wydział Kadrowo-Płacowy* ZUS Oddział w Szczecinie. Stwierdzono, że wydany uczestnikom kursu posiłek – śniadanie / obiad / kolacja / suchy prowiant /poczęstunek * - zawierał następujące składniki:

Lp.	**Składnik posiłku**	**Uwagi**
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
….		

Komisja w wyniku przeprowadzonej kontroli wykonania umowy na obsługę gastronomiczną nr ……z dnia ……. stwierdziła, co następuje:

Ustalenia:
1) ……
2) ……
3) ……

Przekazujący protokół: Odbierający protokół (Wykonawca):

1. …… ……

2. ……

** niepotrzebne skreślić*

Załącznik nr 3 do umowy nr …….

Wzór graficzny kart żywnościowych

CSZ Szczecin

ŚNIADANIE

DZIEŃ TYGODNIA

CSZ Szczecin

OBIAD

DZIEŃ TYGODNIA

CSZ Szczecin

KOLACJA

DZIEŃ TYGODNIA

CSZ Szczecin

POCZĘSTUNEK

DZIEŃ TYGODNIA

CSZ Szczecin

POSIŁEK OKOLICZNOŚCIOWY

DZIEŃ TYGODNIA

Załącznik nr 6 do umowy nr …….

ZASADY POSTĘPOWANIA W SYTUACJI PRZYPADKOWEGO UZYSKANIA DOSTĘPU DO INFORMACJI STANOWIĄCYCH TAJEMNICĘ PRAWNIE CHRONIONĄ ZAKŁADU PRZEZ STRONY ZEWNĘTRZNE ŚWIADCZĄCE USŁUGI NA RZECZ ZAKŁADU

Informacje prawnie chronioną Zakładu stanowią:

a) dane osobowe,
b) indywidualne dane zawarte na kontach płatników składek, a także w rejestrach prowadzonych przez Zakład oraz dane źródłowe będące podstawą zapisów na tych kontach,
c) informacje wchodzące w zakres dokumentacji opisującej zasady (politykę) rachunkowości, ksiąg rachunkowych i sprawozdań finansowych,
d) szczegółowe informacje dotyczące rozmieszczenia aktywów Zakładu, ich wykorzystania oraz sposobów zabezpieczenia w tym:

- funkcjonowanie ochrony budynków, pomieszczeń i części pomieszczeń ,
- rozmieszczenia ważnych urządzeń informatycznych i telekomunikacyjnych oraz fizyczne ich zabezpieczenie,
-konfiguracji infrastruktury techniczno-systemowej systemów informatycznych oraz stosowanych zabezpieczeń w odniesieniu do tych systemów.

Przypadkowy dostęp do informacji stanowiących tajemnicę prawnie chronioną Zakładu ma miejsce, gdy pracownik ZUS po zakończeniu pracy:

1. **Nie zabezpieczy w sposób właściwy nośników informacji zawierających informacje stanowiące tajemnicę prawnie chronioną Zakładu:**
   - pozostawi nośniki informacji w miejscu umożliwiającym do nich dostęp osób nieuprawnionych – np. pozostawiając dokumenty, akta na biurku,
   - nie zamknie pomieszczeń, w których przechowywane są niezabezpieczone nośniki (Archiwum Zakładowe, magazyny dokumentacji w obiegu bieżącym lub pomieszczenia dodatkowo zabezpieczone za pomocą plomby,
   - nie zamknie szaf, w których przechowywane są nośniki informacji.
2. **Pozostawi niewylogowaną stację roboczą.**
3. **Pozostawi w miejscu dostępnym informatyczne nośniki informacji (np. przenośnie dyski twarde, pamięci USB tzw. Pendrive, karty pamięci).**
4. **Pozostawi w miejscu dostępnym hasło oraz numer PIN umożliwiający dostęp do danych przetwarzanych w systemach informatycznych.**

W przypadku, gdy osoby fizyczne świadczące usługi na rzecz Zakładu przypadkowo uzyskają dostęp do informacji prawnie chronionych Zakładu, do których nie są upoważnieni powinni w szczególności:

1. Wstrzymać się od wykonywania czynności mogących spowodować zatarcie śladów lub dowodów naruszenia.
2. Niezwłocznie poinformować o zaistniałej sytuacji Przedstawiciela Zamawiającego odpowiedzialnego za nadzór nad wykonaniem umowy.

Pracownik ZUS wyznaczony do współpracy z firmą zewnętrzną powinien podjąć następujące działania:

1. W obecności pracownika firmy zewnętrznej sporządzić notatkę służbową o zaistniałym zdarzeniu określając datę i miejsce zdarzenia.

2. Na podstawie sporządzonej notatki służbowej, wypełnić druk „Zgłoszenia podejrzenia naruszenia ochrony danych osobowych" wg wzoru stanowiącego załącznik Nr 2 do Instrukcji prowadzenia postępowań w sytuacji naruszenia ochrony danych osobowych.
   Klasyfikując zagrożenia i incydenty stanowiące podejrzenie naruszenia ochrony danych osobowych należy stosować wykaz stanowiący załącznik nr 1 do Instrukcji.
3. Zgłoszenia podejrzenia naruszenia ochrony danych osobowych niezwłocznie przekazać do pracownika komórki bezpieczeństwa informacji, który przeprowadzi postępowanie wyjaśniające.

Przedstawiciel Zamawiającego odpowiedzialny za nadzór nad wykonaniem umowy odpowiada za przekazanie pracownikom firmy zewnętrznej świadczącej usługi na rzecz Zakładu „Zasad postępowania w sytuacji przypadkowego uzyskania dostępu do informacji stanowiących tajemnice prawnie chronioną Zakładu" oraz „Oświadczenia Wykonawcy".

Osoby fizyczne świadczące usługi na rzecz Zakładu, które nie są upoważnione do przetwarzania danych osobowych powinny przed przystąpieniem do wykonywania swoich obowiązków zapoznać się z ww. Zasadami.

……., dnia……. ……..
/miejscowość/ /czytelny podpis Wykonawcy/

Załącznik nr 7 do umowy nr …….

Oświadczenie Wykonawcy

Potwierdzam, że zapoznałem się z „Zasadami postępowania w sytuacji przypadkowego uzyskania dostępu do informacji stanowiących tajemnice prawnie chronioną Zakładu" w związku z realizacją niniejszej umowy.

Zobowiązuję się do zapoznania z „Zasadami postępowania w sytuacji przypadkowego uzyskania dostępu do informacji stanowiących tajemnice prawnie chronioną Zakładu" wszystkich osób wykonujących w moim imieniu zadania związane z realizacją ww. umowy.

Potwierdzam, że zostałam/-em poinformowana/-y o poufnym charakterze informacji oraz zobowiązuję się do poinformowania osób wykonujących zadania w moim imieniu do zachowania ich w tajemnicy.

……., dnia……. ……
/miejscowość/ /czytelny podpis Wykonawcy/

Załącznik nr 8 do umowy nr …….

Informacja dla osób świadczących usługi dla ZUS na podstawie umów cywilnoprawnych zawartych z osobami prawnymi lub jednostkami organizacyjnymi nie posiadającymi osobowości prawnej.

Zakład Ubezpieczeń Społecznych stosując przepisy 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, dalej: „RODO", podaje zgodnie z art. 13 RODO informację dotyczącą przetwarzania Twoich danych osobowych.

I. Dane kontaktowe Zakładu Ubezpieczeń Społecznych jako administratora danych osobowych:

Administratorem Twoich danych osobowych jest Zakład Ubezpieczeń Społecznych z siedzibą w Warszawie, ul. Szamocka 3, 5, 01-748 Warszawa.

Możesz się z nami skontaktować w następujący sposób:

1) udać się osobiście w godzinach urzędowania do Centrum Szkolenia w Oddziale ZUS w Szczecinie ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin. Informacja o godzinach urzędowania jednostek organizacyjnych ZUS jest dostępna na Portalu Usług Elektronicznych (PUE) oraz na internetowej stronie podmiotowej Biuletyn Informacji Publicznej ZUS;

2) listownie - ZUS Oddział w Szczecinie, Centrum Szkolenia, ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin.

II. Dane kontaktowe wyznaczonego w ZUS inspektora ochrony danych:

ZUS wyznaczył inspektora ochrony danych. Jest to osoba, z którą możesz się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych. Z inspektorem możesz kontaktować się w następujący sposób:

1) listownie na adres:
Inspektor Ochrony Danych
Zakład Ubezpieczeń Społecznych,
ul. Szamocka 3, 5,
01-748 Warszawa,

2) przez e-mail: ODO@zus.pl;

III. Cele przetwarzania Twoich danych osobowych:

Będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe, aby zapewniać bezpieczeństwo danych przetwarzanych w systemach informatycznych oraz zapewnić bezpieczeństwo aktywów funkcjonujących na terenie obiektów użytkowanych przez ZUS, w tym bezpieczeństwa informacji, poprzez kontrolę dostępu lub monitoring.

IV. Podstawa prawna przetwarzania Twoich danych osobowych:

Będziemy przetwarzać Twoje dane osobowe na podstawie naszego prawnie uzasadnionego interesu.

V. Odbiorcy Twoich danych osobowych.

Nie dotyczy

VI. Prawnie uzasadnione interesy realizowane przez ZUS – jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f).

Zakres danych osobowych przetwarzanych w ZUS dotyczących osób świadczących usługi dla ZUS na podstawie umów cywilnoprawnych, dla których podstawę prawną przetwarzania stanowi prawnie uzasadniony interes ZUS obejmuje dane osobowe przetwarzane w związku z zapewnianiem bezpieczeństwa na terenie obiektów użytkowanych przez jednostki organizacyjne ZUS, w tym bezpieczeństwa informacji, poprzez kontrolę dostępu oraz monitoring. Uzasadnionym prawnie interesem ZUS związanym z przetwarzaniem takich danych jest zapewnienie na odpowiednim poziomie bezpieczeństwa danych przetwarzanych w systemach informatycznych oraz bezpieczeństwa aktywów funkcjonujących na terenie obiektów użytkowanych przez nasze jednostki organizacyjne.

VII. Okres przechowywania Twoich danych osobowych.

Będziemy przechowywać Twoje dane osobowe przez czas określony dla poszczególnych symboli kategorii archiwalnej, którym jest oznaczona dokumentacja zgromadzona w ZUS zgodnie z Jednolitym Rzeczowym Wykazem Akt Zakładu Ubezpieczeń Społecznych opracowanym na podstawie rozporządzenia Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego z dnia 20 października 2015 r. w sprawie klasyfikowania i kwalifikowania dokumentacji, przekazywania materiałów archiwalnych do archiwów państwowych i brakowania dokumentacji niearchiwalnej.

VIII. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

Nie dotyczy

IX. Twoje prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych.

Przysługują Ci następujące prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych:

1) **prawo dostępu do Twoich danych osobowych;**
2) **prawo żądania sprostowania Twoich danych osobowych;**
3) **prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych;**
4) **prawo żądania usunięcia Twoich danych osobowych - jeżeli podstawą ich przetwarzania nie jest obowiązek prawny;**
5) **prawo żądania ograniczenia przetwarzania Twoich danych osobowych;**
6) **prawo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Twoich danych ze względu na Twoją szczególną sytuację – w przypadkach, kiedy przetwarzamy Twoje dane na podstawie naszego prawnie uzasadnionego interesu.**

X. Obowiązek podania danych.

Obowiązek podania przez Ciebie danych osobowych wynika w szczególności z przepisów prawa wskazanych w pkt. IV.

Załącznik nr 9 do umowy nr ……

……., dn. ……

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Oświadczenie
o zapoznaniu się z informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych
przez Zakład Ubezpieczeń Społecznych

Oświadczam, że została mi przedstawiona zgodnie z art. 13 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 (RODO) informacja dotycząca przetwarzania moich danych osobowych, właściwa dla osoby świadczącej usługi dla Zakładu Ubezpieczeń Społecznych na podstawie umowy cywilnoprawnej zawartej z osobą prawną lub jednostką organizacyjną nie posiadającą osobowości prawnej.

…….
(czytelny podpis Wykonawcy)

Załącznik nr 13 do SIWZ

WZÓR UMOWY NAJMU

zawarta w dniu **……**r., w Szczecinie, pomiędzy: **Zakładem Ubezpieczeń Społecznych** z siedzibą w Warszawie, ul. Szamocka 3,5, 01-748 Warszawa (NIP 521-30-17-228, REGON 000017756-00370), **Oddział w Szczecinie**, mającym siedzibę przy ul. Matejki 22, reprezentowanym przez:

Dyrektora Oddziału - …….
zwanym dalej **Wynajmującym**

a
……z siedzibą (zamieszkałym) ……, NIP ……, REGON ……..,
wpisanym do (*w zależności od formy prawnej np. KRS, CEIDG),* ……..
reprezentowaną przez: ……

zwanym dalej **Najemcą.**

*Do niniejszej umowy nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (*t. jedn. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.).

PRZEDMIOT NAJMU
§ 1

1. Przedmiotem najmu są:
   a) pomieszczenia oraz wyposażenie, niezbędne do świadczenia usług gastronomicznych, o łącznej powierzchni 191 m^2, znajdujące się w siedzibie Wynajmującego w Szczecinie ul. Matejki 22, zgodnie z załącznikiem nr 3 do umowy,
   b) pomieszczenia oraz wyposażenie, niezbędne do świadczenia usług gastronomicznych, o łącznej powierzchni 302,12 m^2, znajdujące się w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 6, zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy.

   Najemca zobowiązany jest na każde żądanie Wynajmującego udostępnić i przekazać protokolarnie pomieszczenia, o których mowa w ust. 1 lit. b). Po ich wykorzystaniu przez Wynajmującego - Wynajmujący zwróci Najemcy do używania ww. pomieszczenia w celu kontynuowania realizacji umowy na obsługę gastronomiczną. Przekazanie pomieszczeń odbędzie się na podstawie protokołu.
2. Każdorazowe przekazanie i odbiór przedmiotu najmu w trakcie trwania umowy nastąpi na podstawie protokołów przekazania i odbioru, stanowiących załączniki nr 1 i nr 2 do umowy.
3. Z chwilą przekazania przedmiotu najmu Najemca ponosi koszty jego zachowania w stanie niepogorszonym (w tym dokonywania drobnych napraw) oraz jest odpowiedzialny za jego utratę i uszkodzenie.
4. Najemca bez zgody Wynajmującego wyrażonej po rygorem nieważności na piśmie, nie może dokonać cesji wierzytelności związanych z realizacją umowy.
5. Bez zgody Wynajmującego wyrażonej, pod rygorem nieważności, na piśmie Najemca nie może wykonywać zmian w przedmiocie najmu m.in. adaptacji lub przebudowy pomieszczeń.
6. Najemca zwróci przedmiot najmu na podstawie protokołu odbioru w stanie nie gorszym niż wynikającym z prawidłowego używania w terminie trzech dni od dnia zakończenia umowy. Wszystkie urządzenia powinny być sprawne technicznie o ile w dniu wydania przez Wynajmującego były sprawne.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli stanu przedmiotu najmu.

TERMINY REALIZACJI

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na czas trwania umowy nr ……. na obsługę gastronomiczną uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum Szkolenia Oddziału ZUS w Szczecinie.
2. Wynajmującemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
3. Umowę zawiera się na okres obowiązywania umowy na obsługę gastronomiczną uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum Szkolenia Oddziału ZUS w Szczecinie. W związku z tym Wynajmującemu przysługuje prawo do natychmiastowego rozwiązania lub odstąpienia od umowy najmu pomieszczeń bez jakichkolwiek roszczeń Najemcy w przypadku gdy nastąpiło rozwiązanie/ wygaśnięcie umowy na obsługę gastronomiczną uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum Szkolenia Oddziału ZUS w Szczecinie.
4. Wynajmującemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku wcześniejszego rozwiązania z Najemcą umowy na obsługę gastronomiczną nr …….. z dnia ……
5. Umowa najmu wyposażenia i pomieszczeń w Szczecinie przy ul Matejki 22 i w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 6, obowiązuje wyłącznie na czas realizacji przez Najemcę obsługi gastronomicznej na rzecz Wynajmującego.
6. W przypadku utraty mocy obowiązującej umowy o obsługę gastronomiczną nr …… z dnia …….. zawartej z Najemcą traci moc niniejsza umowa.

OBOWIĄZKI STRON

§ 3

1. Wynajmujący zobowiązany jest do:
   a) dostawy ciepłej i zimnej wody,
   b) dostawy energii elektrycznej,
   c) odprowadzania ścieków, ,
   d) dostawy energii cieplnej ,
   e) wywozu nieczystości stałych komunalnych, z wyjątkiem odpadów konsumpcyjnych,
   f) ochrony fizycznej pomieszczeń.
2. Najemca zobowiązany jest do:
   a) posiadania umowy na odbiór odpadów gastronomicznych (pokonsumpcyjnych) i zabezpieczenia, we własnym zakresie, odpowiednich pojemników na te odpady; Na żądanie Wynajmującego Najemca zobowiązany jest do okazania ww. umowy.
   b) odbioru, wywozu i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie produkcji i organizacji żywienia zbiorowego.
   c) używania przedmiotu najmu w sposób zgodny z jego przeznaczeniem oraz w sposób wykluczający zakłócenia działalności Wynajmującego oraz innych użytkowników powierzchni w budynku,
   d) ubezpieczenia swojej działalności we własnym zakresie oraz ponoszenia odpowiedzialności za straty lub szkody w wyposażeniu w pomieszczeniach jak również za szkody wyrządzone osobom trzecim i związane z działalnością,
   e) zgodnego z celem korzystania z wynajmowanych pomieszczeń i wyposażenia,
   f) przestrzegania i dostosowania przedmiotu dzierżawy do wszelkich przepisów z zakresu BHP, p.poż oraz wszystkich innych obowiązujących w zakresie prowadzonej działalności, w tym zgłoszenie działalności gastronomicznej do właściwej miejscowo stacji sanitarno - epidemiologicznej,

g) utrzymania, na własny koszt, wynajmowanych pomieszczeń i wyposażenia w należytej czystości i we właściwym stanie technicznym, oraz stosowanie odpowiednich środków czystości do urządzeń i sprzętu kuchennego, zalecanych przez producenta sprzętu;
h) sprzątania wynajmowanych pomieszczeń we własnym zakresie; w zakres sprzątania wynajmowanych pomieszczeń wchodzi sprzątanie wg bieżących potrzeb parapetów, podłóg i innych powierzchni, które są użytkowane przez Najemcę w związku ze świadczeniem usług gastronomicznych;
i) dbałości o czystość w udostępnionych pomieszczeniach, powierzony sprzęt i wyposażenie, w tym do prowadzenia bieżącej konserwacji oraz napraw sprzętu i wyposażenia na własny koszt,
j) naprawy szkód powstałych z własnej winy oraz szkód powstałych w skutek włamania, kradzieży lub zalania.
k) przestrzegania warunków sanitarnych i higienicznych oraz innych obowiązujących przepisów,
l) naprawy szkód powstałych z własnej winy oraz szkód powstałych w skutek prowadzonej działalności,
m) poniesienia pełnej odpowiedzialności materialnej za niedobory stwierdzone w przekazanych Najemcy protokolarnie składnikach majątkowych pomieszczeń,
n) umożliwienia przeprowadzenia inwentaryzacji przekazanego mienia zgodnie z załącznikiem nr 3 i nr 4 do umowy i ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie stwierdzone niedobory,
o) przekazania przedmiotu najmu na podstawie protokołu odbioru, w stanie technicznym nie gorszym niż wynikający z prawidłowego użytkowania, spełniającego warunki sanitarne i higieniczne. Wszystkie pomieszczenia oraz urządzenia muszą być czyste i sprawne technicznie.
p) Najemca we własnym zakresie dodatkowo doposaży pomieszczenia wynajmowane od Zamawiającego w niezbędne wyposażenie i sprzęt (pozostający własnością Wykonawcy) umożliwiający sprawną obsługę co najmniej 100 osób dziennie. Powyższe czynności Wykonawca wykona na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi oraz warunkami technicznymi przyłączy,
q) wszelkie nakłady inwestycyjne poczynione przez Najemcę w trakcie trwania umowy muszą być uzgadniane z Wynajmującym i obciążają w całości Najemcę, a po zakończeniu umowy najmu , Najemcy nie przysługuje zwrot poniesionych kosztów na ten cel ani też demontaż zamontowanych stałych elementów na najmowanej powierzchni jak np. podłogi, ścian, paneli.

3. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności:
   a) wobec osób trzecich za działalność prowadzoną przez Najemcę;
   b) za szkody powstałe w skutek przerwania dostaw prądu, gazu, wody oraz awarie użyczonego sprzętu gastronomicznego i AGD.

CZYNSZ, OPŁATY

§ 4

1. **Wynajmujący obciąży Najemcę miesięcznymi opłatami**, w nw. lokalizacjach, w wysokości:.
   a) **ul. Matejki 22 w Szczecinie - opłata za korzystanie z wyposażenia i pomieszczeń o powierzchni określonej w § 1 ust.1 lit. a:**
      - wartość netto: 2.735,12 zł (słownie dwa tysiące siedemset trzydzieści pięć i 12/100 zł);
      - stawka podatku VAT: 23%;
      - wartość podatku VAT: 629,08 zł (słownie sześćset dwadzieścia dziewięć złotych 08/100);
      - wartość brutto: 3.364,20 zł (słownie trzy tysiące trzysta sześćdziesiąt cztery i 20/100 zł) oraz opłaty dodatkowe,
   b) **ul. Matejki 22 w Szczecinie opłaty dodatkowe** wyliczane będą wg. poniższych zasad:
      - podatek od nieruchomości - raz do roku, wyliczony jako iloczyn obowiązującej stawki określonej na podstawie odrębnych przepisów oraz wynajmowanej powierzchni. Stawka podatku ulega zmianie w zależności od zmian obowiązujących w tym zakresie przepisów.

- energia elektryczna: wg stanu licznika,
- dostawa ciepłej i zimnej wody: wg stanu licznika,
- odprowadzanie ścieków: wg stanu licznika,
- energia cieplna: proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, tj. 191 m^2, co stanowi 1,04% powierzchni użytkowej budynku,
- wywóz nieczystości stałych komunalnych, z wyjątkiem odpadów konsumpcyjnych: proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, tj. 191 m^2, co stanowi 1,04% powierzchni użytkowej budynku
- ochrony fizycznej pomieszczeń.(1,04 %)

c) **Ośrodek Kolonijno – Wypoczynkowy w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 6:**

- **opłata za korzystanie z wyposażenia i pomieszczeń o powierzchni określonej w § 1 ust.1 lit. b w tym mediów:** - **ryczałt za każdy dzień korzystania** :
  - wartość netto: 52,97 zł (słownie: pięćdziesiąt dwa i 97/100 zł);
  - stawka podatku VAT: 23%;
  - wartość podatku VAT: 12,19 zł (słownie: dwanaście 19/100 zł);
  - wartość brutto: 65,16 zł (słownie: sześćdziesiąt pięć i 16/100 zł)
- **opłata, za korzystanie personelu Wykonawcy z pomieszczeń noclegowych Ośrodka Kolonijno – Wypoczynkowego w Lubinie za 1 osobę:**
  - wartość netto: 25,00 zł (słownie dwadzieścia pięć i 00/100) – za 1 dzień
  - wartość netto: 9,26 zł (słownie dziewięć i 26/100) – za każdy następny dzień
  - stawka podatku VAT: 8%;
  - wartość podatku VAT: 2,00 zł (słownie: dwa i 00/00 zł) – za 1 dzień ;
  - wartość podatku VAT: 0,74 zł (słownie: zero i 74/00 zł) – za każdy następny dzień
  - wartość brutto: 27,00 zł (słownie dwadzieścia siedem i 00/100 – za 1 dzień
  - wartość brutto: 10,00 zł (słownie dziesięć i 00/100 – za każdy następny dzień
- **opłata miejscowa za każdy dzień pobytu 1 osoby wynikająca z przepisów prawa miejscowego:** aktualnie 2,00 zł brutto,

2. Miesięczna stawka czynszu może ulec zwiększeniu w przypadku wzrostu niezależnych od Wynajmującego kosztów eksploatacji obiektu, stanowiących składowe stawki czynszu. Zmiana ta obowiązuje z chwilą jej wprowadzenia i nie stanowi zmiany niniejszej umowy w rozumieniu § 9 ust. 4.
3. Kwoty rozliczeń z tytułu składników wymienionych w § 4 ust. 1 lit. a, b, c), stanowią element kalkulacyjny należnych opłat za miesiąc, którego rozliczenie będzie dokonane.
   Czynsz najmu powierzchni oraz wyposażenia płacony będzie przez Najemcę, w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury wystawionej przez Wynajmującego. W przypadku nieterminowej realizacji zapłaty za wystawioną fakturę będą pobierane odsetki za opóźnienie w transakcjach handlowych. W przypadku opóźnienia Najemcy w uiszczaniu opłat, Wynajmującemu przysługuje prawo naliczania odsetek za opóźnienia w transakcjach handlowych od należnych sum , do których ma zastosowanie ustawa z dnia 08 marca 2013 r o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz.U. z z 2019 poz. 111 tj.)
4. Czynsz najmu powierzchni oraz wyposażenia za pierwszy miesiąc najmu płacony będzie przez Najemcę z góry, bez elementów składowych, o których mowa w § 4 ust. 1 lit. b, c).
5. Czynsz najmu oraz opłaty za media za drugi i kolejne miesiące naliczany będzie z dołu po otrzymaniu faktur zakupu mediów za miesiąc poprzedni.
6. Jeżeli Najemca dopuszcza się opóźnienia z zapłatą czynszu co najmniej za dwa miesiące, Wynajmujący może rozwiązać umowę najmu bez zachowania terminów wypowiedzenia i bez wyznaczania dodatkowego terminu. Natychmiastowe rozwiązanie umowy najmu może nastąpić również wtedy, gdy Najemca używa przedmiotu najmu w sposób sprzeczny z umową,
   a w szczególności dokonuje zmian w substancji przedmiotu najmu bez zgody Wynajmującego,

powoduje uszkodzenie substancji lub większe zużycie przedmiotu najmu niż wynika to z prawidłowego używania.

7. Strony ustalają, że z dniem 1 stycznia każdego roku czynsz najmu netto będzie waloryzowany o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych w roku minionym, publikowany w formie obwieszczenia przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w Monitorze Polskim.
8. Waloryzacja stawki czynszu nie jest zmianą umowy, nie wymaga formy aneksu i nie stanowi zmiany niniejszej umowy, w rozumieniu § 9 ust. 4. Wynajmujący każdorazowo powiadomi Najemcę o zmianie stawki czynszu i opłat związanych z czynszem.
9. Czynsz najmu może ulec zmianie w sytuacji gdy ulegnie zmianie urzędowa stawka podatku VAT na usługi stanowiące przedmiot umowy. Zmiana urzędowej stawki podatku VAT nie jest zmianą umowy, nie wymaga formy aneksu i nie stanowi zmiany niniejszej umowy, w rozumieniu § 9 ust. 4. Wynajmujący każdorazowo powiadomi Najemcę o zmianie stawki podatku VAT i opłat związanych z czynszem.

KAUCJA ZA NAJEM POMIESZCZEŃ Z WYPOSAŻENIEM

§ 5

1. Strony ustalają **kaucję** za najem pomieszczeń z wyposażeniem:
   a) przy ul. Matejki 22 w Szczecinie – **3.000,00 zł (słownie trzy tysiące i 00/100 zł),**
   w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/ Międzyzdrojów w wysokości **1.000,00 zł (słownie: jeden tysiąc złotych 00/100 zł)**
2. Kaucja jest pobierana jako zabezpieczenie ewentualnych roszczeń Wynajmującego, z tytułu najmu pomieszczeń oraz wyposażenia, w szczególności, z tytułu zniszczenia ponad normalne zużycie, stwierdzonego przy każdorazowym odbiorze przedmiotu najmu od Najemcy, na podstawie protokołów przekazania i odbioru stanowiących załączniki nr 1 i 2 do umowy
3. Kaucja zostanie wpłacona Wynajmującemu najpóźniej w dniu podpisania niniejszej umowy.
4. Wynajmujący, zastrzega sobie prawo - w obecności przedstawiciela Najemcy - do sprawdzenia, w każdym czasie, prawidłowości wykorzystania przedmiotu najmu.
5. Wynajmującemu przysługuje w szczególności prawo dokonania potrącenia z wpłaconej kaucji kwot należnych mu z tytułu zniszczenia, uszkodzenia lub zagubienia składników majątku powierzonych Najemcy. Wysokość potrącenia ustalona zostanie na podstawie wartości odtworzeniowej sprzętu lub faktycznie poniesionych wydatków na naprawę, zakup lub przywrócenie stanu początkowego składnika majątku.
6. Kaucja zostanie zwrócona na konto Najemcy niezwłocznie po przyjęciu przez Wynajmującego pomieszczeń oraz wyposażenia na podstawie protokołów odbioru.
7. Przejęcie pomieszczeń i wyposażenia nastąpi przy udziale wyznaczonych przedstawicieli Wynajmującego.

PRZEKAZANIE I ODBIÓR PRZEDMIOTU NAJMU

§ 6

1. Przekazanie i odbiór przedmiotu najmu, każdorazowo, następuje na podstawie protokołów przekazania i odbioru, stanowiących załączniki nr 1 i nr 2 do umowy, w obecności przedstawicieli Najemcy i Wynajmującego.
2. W przypadku niestawienia się Najemcy na przekazanie/ odbiór przedmiotu najmu, Wynajmujący dokona jednostronnego przekazania/odbioru pomieszczeń, uznając, iż Najemca przyjmuje protokół przekazania/ odbioru bez zastrzeżeń.
3. W przypadku sporu co do stanu czystości i spełniania warunków sanitarnych i higienicznych pomieszczeń i wyposażenia, przekazywanych przez Najemcę, Wynajmującemu przysługuje prawo do zwrócenia się do instytucji posiadającej stosowne uprawnienia w zakresie nadzoru sanitarnego, o wydanie opinii. Jeżeli zastrzeżenia Wynajmującego okażą się zasadne Najemca pokryje koszty wynikające z zaleceń ww. instytucji.
4. Każdorazowe stwierdzenie zastrzeżeń, co do stanu czystości pomieszczeń i wyposażenia, udokumentowane zostanie w formie protokołu, stanowiącego załącznik nr 1/ nr 2 do niniejszej

umowy, sporządzonego przez przedstawicieli Wynajmującego. Protokół zostanie niezwłocznie przekazany Najemcy.

5. W przypadku nie doprowadzenia pomieszczeń i/ lub wyposażenia do stanu czystości, wymaganego przez Wynajmującego lub instytucję nadzoru sanitarnego, Wynajmujący skorzysta z usług firmy, która posprząta pomieszczenia i/ lub wyposażenie, obciążając kosztami Najemcę.
6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo potrącania kosztów, o których mowa w ust. 5, z wynagrodzenia Najemcy, objętego fakturami, wynikającymi z umowy na obsługę gastronomiczną nr …….. z dnia ……

OSOBY DO KONTAKTU

§ 7

1. Do współpracy z Wynajmującym, ze strony Najemcy, upoważniony jest:
   a) ……. tel. ……
   b) ……. tel. ……..
2. Do współpracy z Najemcą ze strony Wynajmującego odpowiedzialnymi za nadzór nad wykorzystaniem przedmiotu najmu są:
   a) osoba na stanowisku ds. nieruchomości, tel.91-459-69-26 ,91-459-65-63 w zakresie pomieszczeń przy ul. Matejki 22 w Szczecinie.
   b) osoba z Referatu Administracji - Lubin lub osoba zastępująca, tel.502-008-026, 91-321-74-77, w zakresie pomieszczeń w Lubinie.

UBEZPIECZENIE

§ 8

Najemca dokona ubezpieczenia swojej działalności we własnym zakresie oraz ponosi odpowiedzialność za straty lub szkody w wyposażeniu w pomieszczeniach jak również za szkody wyrządzone osobom trzecim i związane z działalnością Najemcy w lokalu.

POZOSTAŁE POSTANOWIENIA UMOWY

§ 9

1. Najemca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, bez zgody Wynajmującego, wyrażonej pod rygorem nieważności na piśmie.
2. Najemca bez pisemnej zgody Wynajmującego nie może dokonać żadnych cesji wierzytelności związanych z realizacją umowy.
3. Powstałe w trakcie realizacji spory będą w pierwszej kolejności rozpatrywane na drodze polubownej, a w przypadku nie możności ich rozstrzygnięcia, mogą być skierowane na drogę postępowania sądowego we właściwym rzeczowo sądzie powszechnym.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Najemcy i dwa dla Wynajmującego.

Załączniki:

1. *Protokół przekazania pomieszczeń przy ul. Matejki 22 w Szczecinie*
2. *Protokół przekazania pomieszczeń przy ul. Głównej 6 w Lubinie*
3. *Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie bufetu i stołówki oraz wykaz pomieszczeń w budynku Oddziału ZUS przy ul. Matejki 22 w Szczecinie*
4. *Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie stołówki oraz wykaz pomieszczeń Ośrodka Kolonijno-Wypoczynkowego w Lubinie*
5. *Rzut pomieszczeń przy ul. Matejki 22 w Szczecinie (zostanie załączony przed podpisaniem umowy)*
6. *Rzut pomieszczeń przy ul. Głównej 6 w Lubinie (zostanie załączony przed podpisaniem umowy)*

Wynajmujący: **Najemca:**

Załącznik nr 1 do umowy nr …….

PROTOKÓŁ PRZEKAZANIA I ODBIORU
pomieszczeń i wyposażenia w Szczecinie ul. Matejki 22

1. W dniu ..... komisja w składzie:

ze strony **Wynajmującego** ze strony **Najemcy**

1..... 1.....

2..... 2.....

3…… 3……..

dokonała przekazania i odbioru pomieszczeń i wyposażenia szczegółowo wyspecyfikowanego w załączniku nr 3 do umowy nr ……., z dnia .....

2. Komisja posiada/ nie posiada* następujące uwagi.....

.....

.....

3. Pomieszczenia i wyposażenie zostało przekazane/ nie przekazane*, ze względu na .....

.....

.....

Wynajmujący: Najemca:

1..... (CSZ) 1.....

2..... (ADG) 2.....

3…… (KAD) 3…….

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 2 do umowy nr …….

PROTOKÓŁ PRZEKAZANIA I ODBIORU
pomieszczeń i wyposażenia w Lubinie ul. Główna 6

1. W dniu ..... w komisja w składzie:

ze strony **Wynajmującego** ze strony **Najemcy**

1..... 1.....

2..... 2.....

3……. 3……..

dokonała przekazania i odbioru pomieszczeń i wyposażenia szczegółowo wyspecyfikowanego w załączniku nr 4 do umowy nr ……..**,** z dnia .....

2. Komisja posiada/ nie posiada* następujące uwagi.....

.....

.....

3. Pomieszczenia i wyposażenie zostało przekazane/ nie przekazane*, ze względu na .....

.....

.....

Wynajmujący: Najemca:

1..... (CSZ) 1.....

2..... (ADG) 2.....

3…… (KAD) 3…….

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do umowy nr ……

Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie bufetu i stołówki w budynku Oddziału ZUS przy ul. Matejki 22 w Szczecinie

Lp	Nazwa	Ilość	Nr inwentarzowy
1	Stół kuchenny z półką	1 szt.	280807589
2	Stół kuchenny z półką	1 szt.	280807590
3	Stół kuchenny z półką	1 szt.	280807591
4	Stół kuchenny z półką	1 szt.	280807592
5	Regał drewniany	2 szt.	280805794 - 280805795,
6	Regał 1200x450x1800	1 szt.	280805803,
7	Stół kuchenny	1 szt.	280807593
8	Stół kuchenny	1 szt.	280807594
9	Stół kuchenny	1 szt.	280807595
10	Stół kuchenny	1 szt.	280807596
11	Stół 1600x800	9 szt.	280807400 - 280807408,
12	Stół 800x800	3 szt.	280807414 - 280807415, 280806765,
13	Obraz	5 szt.	-
14	Stół 1600x600	1 szt..	280800899
15	Szafa	2 szt.	307601565 , 307601577,
16	Stół kuchenny 2-komorowy	1 szt.	257800000,
17	Zamrażarka	1 szt.	307700101
18	Szafa przelotowa	1 szt.	157800010,
19	Basen 1000x800	1 szt.	280800001,
20	Kloc masarski	1 szt.	-
21	Waga elektroniczna	1 szt.	307700096,
	Urządzenia Kuchenne		
1	Kuchnia Moreno z pochłaniaczem i ściana tylnią	1 szt.	280805072,
2	Statyw pod kuchnią Moreno	1 szt.	307700088,
3	Okap	1 szt.	257800003,
4	Statyw-stal nierdzewna- wózek	1 szt.	307200110,
5	Statyw na talerze- regał	1 szt.	307700089,
6	Krajalnica żywności	1 szt.	280802974,
7	Szafa Chłodnicza	1 szt.	248600003,
8	Basen kuchenny	1 szt.	257800005,
9	Okap kuchenny	1 szt.	157800006,

Wykaz pomieszczeń			
1	Sala konsumpcyjna	87,40 m2	----------
2	Zmywalnia	9,20 m2	----------
3	Bufet	12,60 m2	----------
4	Podgrzewalnia potraw	20,60 m2	----------
5	Jadalnia	9,60 m2	----------
6	Pokój socjalny	9,10 m2	----------
7	Wc	2,10 m2	----------

8	Korytarz	14,60 m2	----------
9	Magazyn	9,10 m2	----------
10	Magazyn	9,10 m2	----------
11	Magazyn	7,60 m2	
	RAZEM:	**191,00 m2**	----------

Załącznik nr 4 do umowy nr ……

WYKAZ SPRZĘTU
STANOWIĄCEGO WYPOSAŻENIE STOŁÓWKI ORAZ WYKAZ POMIESZCZEŃ
OŚRODKA KOLONIJNO-WYPOCZYNKOWEGO W LUBINIE

Załącznik nr 4 do umowy nr ……

Lp.	Nazwa sprzętu/ pomieszczeń	Numer sat/ m2
„T" ŚRODKI TRWAŁE – CSZ		
1.	Patelnia elektryczna	157800007
2.	Patelnia elektryczna	157800008
3.	Kocioł gazowy	180800005
4.	Piec elektryczny	157800009
5.	Zmywarka	157800016
6.	Obieraczka do warzyw	157800015
7.	Kuchnia elektryczna	157800017
8.	Robot Wilk	180800166
9.	Kociołki uchylne	157800018
„W" NISKOCENNE ŚRODKI TRWAŁE – CSZ		
1.	Jarzyniarka	280802590
2.	Okap wentylacyjny	280805143
3.	Rusztowanie	280810680
4.	Waga	280810153
5.	Stół kuchenny 160 x 70	280807801
6.	Stół kuchenny 90 x 40	280807802
7.	Stół kuchenny 250 x 70	280807803
8.	Stół kuchenny 170 x 40	280807804
9.	Stół kuchenny 170 x 40	280807805
10.	Basen zlewozmywakowy	280800000
11.	Basen zlewozmywakowy	280800002
12.	Basen zlewozmywakowy	280800003
13.	Regał 120 x 40 x 180	280805800
14.	Regał 120 x 60 x 180	280805208
15.	Regał 120 x 60 x 180	280805206
16.	Regał 90 x 40 x 180	280805802
17.	Regał 90 x 40 x 180	280805796
18.	Zlewozmywak	280810347
19.	Szafka kuchenna	280809690
20.	Stół przelotowy	280807865
21.	Stół przelotowy	280807866

22.	Wózek kuchenny		279000005
23.	Chłodziarka		248600000
„W" NISKOCENNE ŚRODKI TRWAŁE – KOLONIA			
1.	Szafa przelotowa		280810681
2.	Szafa przelotowa		280810682
3.	Termoobieg		280810713
4.	Piec konwekcyjny		280810675
5.	Piec konwekcyjny		280810674
6.	Piekarnik		280810676
7.	Zespół sterujący		280810718
8.	Zamrażarka		280810668
„D" POZABILANSOWE ŚRODKI TRWAŁE – CSZ			
1.	Kloc masarski		307700007
2.	Taboret kuchenny		307700091
3.	Taboret kuchenny		307700092
4.	Taboret kuchenny		307700094
5.	Taboret elektryczny		307101600
6.	Krajalnica		307700121
7.	Szafa chłodnicza		307300328
8.	Szafa chłodnicza		307300301
9.	Szafa chłodnicza		307300329
10.	Zamrażarka skrzyniowa		307300326
WYKAZ POMIESZCZEŃ			
1.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia m^2	----------
1.	magazyn spożywczy	2,47	
2.	magazyn uż. chłodniczych	8,80	----------
3.	korytarz	17,77	----------
4.	pom. gospodarcze	2,16	----------
5.	wc	2,99	----------
6.	umywalnia	6,55	----------
7.	wc	1,90	----------
8.	pomieszczenie socjalne	9,92	----------
9.	obieralnia	12,35	----------
10.	kuchnia	45,41	----------
11.	magazyn spożywczy	3,89	----------
	wydawanie posiłków	10,56	
	zmywalnia	12,87	
	stołówka	164,48	
	RAZEM	302,12 m2	

Stoły 80x80 – 70 szt. (znajdujące się w stołówce dla uczestników szkoleń)
Krzesła - 120 szt.