



ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ SPOŁECZNYCH W WARSZAWIE
ODDZIAŁ W SZCZECINIE
CENTRUM ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin
tel. 91 459 65 77
fax. 91 459 65 76
www.zus.pl/zampub
mail: czp_szczecin@zus.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym
w trybie przetargu nieograniczonego, pn:

**Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum
Szkolenia Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie oraz Wydział
Spraw Pracowniczych Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie**

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA - PONIŻEJ 134.000 EURO
RODZAJ ZAMÓWIENIA - USŁUGI

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA - 565 000,00 ZŁ NETTO

Zatwierdził:

.....
Dyrektor Oddziału ZUS w Szczecinie

1. Informacje ogólne

ZAMAWIAJĄCY:	ZUS Oddział w Szczecinie Centrum Zamówień Publicznych adres siedziby: ul. Jana Matejki 22, 70-530 Szczecin adres strony internetowej zamawiającego: www.zus.pl godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku: 7.00 -15.00 tel. 91 459 65 77, fax. 91 459 65 76, www.zus.pl mail: czp_szczecin@zus.pl Szczegółowe informacje o sposobie komunikowania się z Wykonawcami znajdują się w pkt 7. SIWZ
---------------------	--

UWAGA	Zamawiający na ww. stronie internetowej www.zus.pl/zampub zamieszcza: ogłoszenie, SIWZ, treść pytań dotyczących wyjaśnień treści SIWZ wraz z odpowiedziami, zmianę ogłoszenia, zmianę SIWZ, informację o przesunięciu terminu składania ofert itd. <u>Zaleca się bieżące sprawdzanie treści aktualizowanego ogłoszenia</u>
--------------	--

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1 Tryb udzielenia zamówienia: postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29.01.2004r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.).
- 2.2 **Zamawiający nie przewiduje:** możliwości składania ofert częściowych, wariantowych (w rozumieniu art. 2 pkt 7 ustawy). Zamawiający nie przewiduje: zawarcia umowy ramowej, zamówień uzupełniających, aukcji elektronicznej.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1 Przedmiotem zamówienia jest:
- 1) zapewnienie **całodziennego wyżywienia** dla uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, porad, spotkań roboczych oraz konferencji, w tym dla uczestników szkoleń współfinansowanych z Europejskich Funduszy Strukturalnych, w następujących lokalizacjach:
 - Szczecin, ul. Matejki 22,
 - Szczecin, ul. Citroena 2,
 - Lubin, ul. Główna 7,
 - Międzyzdroje, ul. Lipowa 9,
 - Świnoujście, ul. Piastowska 63,w okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2017 r., w ramach prowadzonej działalności szkoleniowej, obsługą gastronomiczną objętych zostanie ok. 5000 osób. Przy założeniu, że średni czas pobytu jednego uczestnika na szkoleniu trwa średnio ok. 2,5 dnia żywieniowego, szacowana liczba osobodni wyniesie ogółem ok. 12500.
 - 2) prowadzenie wyżywienia w formie całodziennego cateringu, w razie potrzeby, w bazie dydaktycznej ZUS znajdującej się w ww. lokalizacjach Oddziału ZUS w Szczecinie.
 - 3) prowadzenie bufetu w budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Matejki 22.
- 3.2 Szczegółowe warunki realizacji i obowiązki Wykonawcy określa wzór umowy na obsługę gastronomiczną i wzór umowy najmu.
- 3.3 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.
- 3.4 **Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 4 pkt 4 ustawy Pzp, wymaga aby Wykonawca, z którym Zamawiający podpisze umowę, skierował do realizacji umowy minimum 4 osoby zatrudnione, na umowę o pracę, do świadczenia usług gastronomicznych będących przedmiotem umowy, w tym:**

- 1 osobę, która będzie pracować na stanowisku szefa kuchni, w wymiarze pełnego etatu,
- 3 osoby, które będą świadczyły usługi gastronomiczne, w wymiarze minimum 1/2 etatu.

Obsługa gastronomiczna, zapewniająca całodzienne wyżywienie, będzie wykonywana codziennie, pod kierownictwem, w miejscu i w zakresie określonym w umowie, co stanowi przesłankę do zastosowania formy zatrudnienia - umowy o pracę.

Wykonawca przyjmując do realizacji zamówienie musi zatrudnić przy wykonywaniu zamówienia min. 4 osoby, w tym szefa kuchni w wymiarze pełnego etatu oraz 3 osoby świadczące usługi gastronomiczne w wymiarze minimum 1/2 etatu.

Zgodnie z art. 36 ust. 2 pkt 9 lit c) uPzp Zamawiający, na etapie realizacji umowy, będzie monitorował zgodność wykonywania umowy z ofertą Wykonawcy, w sposób określony w umowie, m.in. poprzez żądanie aktualnej listy osób wykonujących zamówienie, wraz z kopiami umów o pracę, zawartych na czas obejmujący realizację zamówienia, a w przypadku niewywiązywania się Wykonawcy z tych obowiązków zastosuje kary umowne przewidziane w umowie.

Zatrudnienie powinno obejmować czas realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia, na to miejsce innej osoby. Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia osoby, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją Zamawiającemu w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia wymaganej przez Zamawiającego osoby, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej.

Wykonawca zobowiązany będzie do:

- a) przedłożenia Zamawiającemu, najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem świadczenia usług, a następnie na bieżąco aktualizowania, w toku realizacji umowy, **wykazu (imiennej listy) osób realizujących przedmiot umowy**. Sposób dokumentowania zatrudnienia osób przez Wykonawcę musi umożliwiać Zamawiającemu ustalenie liczby osób zatrudnionych przy wykonaniu zamówienia, okresu ich zatrudnienia oraz faktu, że osoby te świadczyły pracę w związku z wykonaniem zamówienia.
- b) przedstawienia **kopii umów o pracę**, zgodnie z uprawnieniem Zamawiającego, w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagania zatrudnienia na umowę o pracę.

Zamawiający, korzystając z uprawnienia w oparciu o treść art. 29 ust. 4 pkt 4 ustawy Pzp, może określić sposób dokumentowania zatrudnienia na umowę o pracę - w tym przypadku przedstawienie kopii umów o pracę.

Zaniechanie zawarcia umów o pracę skutkować będzie powstaniem odpowiedzialności Wykonawcy z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia na etapie realizacji zamówienia dokumentacji potwierdzającej zatrudnienie. W ramach dokumentowania zatrudnienia powinny zostać przedstawione dokumenty na podstawie, których można stwierdzić zatrudnienie przy realizacji zamówienia wymaganej liczby osób. W gestii Wykonawcy jest rozwiązanie kwestii dotyczącej zachowania zgodności z ustawą o ochronie danych osobowych. Wykonawca do realizacji zamówienia powinien zatrudnić osoby, których dane osobowe ma prawo przetwarzać na podstawie odrębnych przepisów oraz, które wyrażą zgodę na dostęp przez Zamawiającego do ich danych osobowych. Osoby, które takiej zgody nie wyrażają nie mogą brać udziału w realizacji zamówienia. Zatem, ewentualne wyjaśnienia wykonawcy dotyczące braku możliwości realizacji klauzuli społecznej ze względu na problemy z dostępem do danych osobowych osób podlegających zatrudnieniu przy realizacji zamówienia na podstawie artykułu 29 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, nie powinny być brane pod uwagę jako powód uzasadniający niewywiązywanie się przez wykonawcę z zobowiązań związanych z klauzulą społeczną.

Spełnienie warunków społecznych związanych z realizacją zamówienia, określanych na podstawie przepisów artykułu 29 ust. 4 ustawy Pzp, może odbywać się na podstawie korzystania z zaangażowania podwykonawców lub podmiotów trzecich pod warunkiem, że dany podmiot będzie faktycznie zaangażowany w realizację przedmiotowego zamówienia publicznego i będzie zatrudniał do realizacji zamówienia osoby wymagane przez zamawiającego zgodnie z warunkami określonymi przez zamawiającego.

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia nie wcześniej niż od 01.01.2016r. do 31.12.2017r.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

➤ spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Wykonawca potwierdza spełnianie niniejszego warunku poprzez złożenie oświadczenia wg wzoru załącznika nr 5 do SIWZ.

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca na załączonym do oferty wykazie usług - sporządzonym wg wzoru **załącznika nr 4 do SIWZ**, z podaniem: wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane/są wykonywane wraz z załączeniem **dowodów*** że zostały wykonane lub są wykonywane należycie - **wykaże, że 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 zbiorowego żywienia, na kwotę co najmniej 200 tys. zł brutto świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy lub dwóch usług gastronomicznych w zakresie całodziennego zbiorowego żywienia w kwocie co najmniej 100 tys. zł brutto każda, świadczonych nieprzerwanie w okresie, co najmniej 6 kolejnych miesięcy.

Każda z wykazanych usług musi spełniać łącznie następujące warunki:

- a) **muszą dotyczyć całodziennego żywienia zbiorowego,**
- b) **dla jednej usługi - wartość nie mniejsza niż 200.000,00 zł brutto (dwieście tysięcy zł),**
- c) **dla dwóch usług - wartość nie mniejsza niż 100.000,00 zł brutto (sto tysięcy zł) każda,**
- d) **muszą być świadczone nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy.**

* **dowodami**, o których mowa powyżej są:

- **poświadczenie**, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- **oświadczenie Wykonawcy**, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej,

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w załączniku pn. „Wykaz usług” zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów.

UWAGA!

- **jedna usługa to jedna umowa**, w ramach której wykonano lub nadal jest wykonywana usługa żywienia zbiorowego, obejmująca w ramach jednej umowy wartość - odpowiednio zgodnie z warunkiem - 200 tys. zł brutto lub 100 tys. zł brutto;
- Wykonawca może wykazać, zgodnie ze swoim wyborem, usługę/ usługi wykonaną lub/i wykonywaną, przy czym:
 - pod pojęciem usługi wykonanej należy rozumieć usługę zrealizowaną (zakończoną), do upływu terminu składania ofert;
 - pod pojęciem usługi wykonywanej należy rozumieć usługę będącą w trakcie realizacji (aktualnie wykonywaną), której wykonana część, do upływu terminu składania ofert, spełnia następujące wymagania:
 - trwa minimum 6 kolejnych miesięcy;
 - wartość już zrealizowana wynosi co najmniej - odpowiednio - 200 tys. zł brutto, w przypadku jednej usługi/ 100 tys. zł brutto każda w przypadku dwóch usług;
- **nie dopuszcza się sumowania** wartości kilku usług (umów) w celu osiągnięcia wartości minimalnej 200 tys. zł brutto/ 100 tys. zł brutto oraz sumowania kilku usług (umów) w celu osiągnięcia minimalnego łącznego okresu realizacji (tj. min. 6 m-cy).

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:
- **warunek dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zostanie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca, w załączniku nr 3 do SIWZ pn. „Wykaz osób”, wykaże, że dysponuje min. 4 osobami zdolnymi do wykonania zamówienia dla wszystkich lokalizacji, o których mowa w pkt. 3.1, w tym:**
 - a) **szeffem kuchni:**
 - posiadającym kwalifikacje gastronomiczne minimum zawodowe;
 - posiadającym doświadczenie minimum 12 miesięcy, w zakresie usług będących przedmiotem zamówienia;
 - posiadającym wymagane uprawnienia - aktualną i ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną;
 - b) **minimum 3 osobami:**
 - posiadającymi kwalifikacje gastronomiczne minimum zawodowe, które będą świadczyły usługi gastronomiczne;
 - posiadającymi doświadczenie minimum 6 miesięcy w zakresie usług będących przedmiotem zamówienia;
 - posiadającymi wymagane uprawnienia - aktualne i ważne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.
 - **warunek dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym zostanie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie w pkt. 6 formularza „Oferty”, że dysponuje narzędziami, wyposażeniem i urządzeniami technicznymi w celu realizacji zamówienia.**
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.
Wykonawca potwierdza spełnianie niniejszego warunku poprzez złożenie oświadczenia wg wzoru załącznika nr 5 do SIWZ.

➤ nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

6.1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1, do oferty należy dołączyć:

- a) oświadczenie zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy (*oryginał*), wg wzoru załącznika nr 5 do SIWZ;
- b) **wykaz usług** (*oryginał*), wg wzoru załącznika nr 4 do SIWZ;
- c) wykaz osób (*oryginał*), wg wzoru załącznika nr 3 do SIWZ;

6.2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1, do oferty należy dołączyć następujące dokumenty:

- 1) **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia** (*oryginał*), o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy wg wzoru Załącznika nr 6 SIWZ,
- 2) **aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej** (*oryginał/kopia potwierdzona za zgodność z oryg.*), jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2) ustawy wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 3) **aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego** (*oryginał/kopia potwierdzona za zgodność z oryg.*) potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że 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) **aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** (*oryginał/kopia potwierdzona za zgodność z oryg.*) potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że 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.

W przypadku oferty wspólnej powyższe dokumenty składa każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną.

6.3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust.2 pkt 5 Pzp, wykonawcy mają obowiązek także złożyć:

- listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, sporządzoną wg wzoru Załącznika nr 7 do SIWZ (oryginał).

W przypadku składania oferty wspólnej ww. dokument składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną.

6.4. Zgodnie z art. 24b ustawy Zamawiający zwraca się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących powiązań, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, istniejących między przedsiębiorcami, w celu ustalenia, czy zachodzą przesłanki wykluczenia wykonawcy.

Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności wpływ powiązań, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, istniejących między przedsiębiorcami, na ich zachowania w postępowaniu oraz przestrzeganie zasady uczciwej konkurencji.

Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który nie złożył wyjaśnień, oraz wykonawcę, który nie złożył listy, o której mowa w art. 26 ust. 2d.

6.5. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego Wykonawca składa, wraz z ofertą:

- a) **Jadłospisy całodzienne, na 7 dni**, według załączonego wzoru - **załącznika nr 8 do SIWZ** (wraz z gramaturą poszczególnych składników posiłków, za wyjątkiem składników podawanych bez ograniczeń: pieczywo mieszane, dżem, miód, musztarda, keczup, woda gorąca do kawy i herbaty), **zawierające po jednym zestawie dla śniadania i kolacji oraz po dwa zestawy dla obiadu dla każdego dnia**,
- b) **oświadczenie, że usługa będzie świadczona zgodnie z wymogami** bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wg zasad systemu HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych - **na formularzu oferty**.

6.6. Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych, Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty:

1. **nie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego** po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
2. **będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego** po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć wskazując ich nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

W tym celu Wykonawca musi skreślić odpowiednią ramkę na załączniku nr 9 do SIWZ.

6.7. Zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.

Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest **udowodnić zamawiającemu**, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu **pisemne**

zobowiązanie tych podmiotów - w formie oryginału - do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Nie jest dopuszczalna inna forma zobowiązania, w tym kopia dokumentu potwierdzona za zgodność z oryginałem.

Wykonawca zobowiązany jest, w szczególności, przedstawić pisemnie Zamawiającemu:

1. zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,
2. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
3. charakter stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem,
4. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.

UWAGA



Zgodnie z przepisem art. 26 ust. 2e Pzp, Podmiot który zobowiązał się do udostępnienia zasobów odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który złożył ofertę, za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji¹⁾ części zamówienia:

Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia oraz dokumentów potwierdzających brak podstaw do wykluczenia (pkt 6.2 SIWZ).

¹⁾**Wiedza i doświadczenie są to zasoby nierozzerwalnie związane z podmiotem ich udzielającym, niemożliwe do samodzielnego obrotu i dalszego udzielenia ich bez zaangażowania tego podmiotu w wykonanie zamówienia.**

6.8. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub którzy nie złożyli pełnomocnictwa, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

6.9. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż na dzień składania ofert.

6.10. Zamawiający oceni spełnienie ww. warunków przez Wykonawców na podstawie analizy załączonych dokumentów i oświadczeń metodą spełnia / nie spełnia.

7. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW

7.1 Na podstawie art. 27 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje i inną korespondencję Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie/faksem/elektronicznie.

a) **Wszelką korespondencję związaną z niniejszym zamówieniem należy przesyłać na adres:**

**ZUS Oddział w Szczecinie
ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin, CZP, pok. 230.**

Jeżeli korespondencja nie będzie zaadresowana w sposób wskazany powyżej, Zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za jej nieterminowy wpływ.

FORMA PISEMNA JEST ZASTRZEŻONA DLA: OFERTY, UZUPEŁNIENIA OFERT, ZMIAN W OFERCIE, WYCOFANIA OFERTY I ZOBOWIĄZANIA PODMIOTU TRZECIEGO, LISTY PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ/INFORMACJI O TYM ŻE WYKONAWCA NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ, PEŁNOMOCNICTWA

W przypadku przesłania do Zamawiającego kopii odwołania, zgodnie z art. 180 ust. 5 uPzp, wykonawca może je przesłać za pomocą faksu lub/i elektronicznie na adres: czp_szczecin@zus.pl

b) faks należy przesyłać na nr 91 459 65 76; mail: czp_szczecin@zus.pl

ZUS Odział w Szczecinie urzęduje od poniedziałku do piątku, w godz. od 7⁰⁰ do 15⁰⁰ (faks jest czynny całą dobę).

Każda ze stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji przesłanej za pomocą faksu lub maila

- 7.2 **Wykonawca może zwrócić się (z zapytaniem) do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ tylko i wyłącznie na adres podany wyżej, faksem, elektronicznie.** Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego **nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.** Po tym terminie Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo **pozostawić wniosek bez rozpoznania.** Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania i zamieszcza na stronie internetowej.
- 7.3 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonana zmiana SIWZ zostanie przekazana niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ. Wszelkie zmiany są dla Wykonawców wiążące przy składaniu ofert.
- 7.4 Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ, nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ.
- 7.5 Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.
- 7.6 Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami w zakresie prowadzonego postępowania jest Eryka Śliwczyńska, tel. 91 459 65 77.

8. WADIUM, ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY - zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

- 8.1 **Wadium należy wnieść w wysokości: 5 000,00 zł (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100).**
- 8.2 Wadium, bez względu na formę, **należy wnieść w terminie do dnia i godziny składania ofert.** Decyduje data wpływu środków/wniesienia do Zamawiającego.
- 8.3 **Wadium może być wnoszone:**
- w pieniądzu - wyłącznie przelewem - na konto** depozytowe Zakładu Ubezpieczeń Społecznych nr **94 1020 5590 0000 0002 9330 7017** PKO BP SA I Regionalny Oddział Korporacyjny w Warszawie I Centrum Korporacyjne w Warszawie;

UWAGA!!! **W przypadku tej formy należy uwzględnić czas niezbędny do zaksięgowania przelewu - wpływ środków na konto Zamawiającego.**
Na przelewie należy umieścić informację: „**WADIUM NA: „Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum Szkolenia Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie oraz Wydział Spraw Pracowniczych Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie”**”

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- gwarancjach bankowych;
- gwarancjach ubezpieczeniowych;
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2) ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości;

UWAGA!!! **W przypadku wadium wnoszonego w formach bezgotówkowych, Wykonawcy dostarczają stosowny dokument bezpośrednio do Centrum Zamówień Publicznych w pok. nr 230 (III piętro) od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00 - 15.00, w siedzibie zamawiającego, ul. Matejki 22, Szczecin, z uwzględnieniem terminu składania ofert i wniesienia wadium, lub załączają do koperty zawierającej ofertę.**

Dokument potwierdzający wniesienie wadium w akceptowanych formach niepieniężnych należy złożyć w formie oryginału.

- 8.4 Wadium w formie innej niż pieniężna musi być wystawiona na wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną lub na pełnomocnika ustanowionego zgodnie z zapisami art. 23 ust.2 ustawy.
- 8.5 Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku gdy:
- odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - Wykonawca, w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
- 8.6 W przypadku, gdy Wykonawca wnosi wadium w formie bezgotówkowej, **z treści gwarancji/poręczenia musi w szczególności jednoznacznie wynikać:**
- zobowiązanie gwaranta (banku, zakładu ubezpieczeń) do zapłaty całej kwoty wadium nieodwołalnie i bezwarunkowo na pierwsze żądanie Zamawiającego (beneficjenta gwarancji /poręczenia) zawierające oświadczenie, że zaistniały okoliczności, o których mowa w pkt 8.5 SIWZ, bez potwierdzania tych okoliczności,
 - termin obowiązywania gwarancji /poręczenia, który nie może być krótszy niż termin związania ofertą,
 - kwota wadium.

9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERT

- 9.1 Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 9.2 O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie powiadomi wszystkich Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza tę informację na stronie internetowej.
- 9.3 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej 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.

10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

- 10.1 Ofertę oraz pozostałe załączniki do SIWZ, które składają się na ofertę sporządza się na formularzach dostarczonych przez Zamawiającego lub przepisanych w niezmienionej treści.
- 10.2 Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 10.3 Oferta musi być sporządzona w języku polskim, czytelną i trwałą techniką. Oferty nieczytelne zostaną odrzucone.
- 10.4 Oferta oraz wszystkie załączniki sporządzone przez Wykonawcę muszą być podpisane (za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis złożony w sposób umożliwiający jednoznaczne ustalenie imienia i nazwiska osoby podpisującej lub odręczny podpis złożony z pieczętką określającą imię i nazwisko osoby podpisującej) przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną we właściwym rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy lub przez upoważnionego pełnomocnika. W takim przypadku dokument potwierdzający udzielenie pełnomocnictwa musi zostać dołączony do oferty w formie oryginału lub w formie kopii pełnomocnictwa poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę/ osoby wystawiające pełnomocnictwo lub poświadczonych notarialnie.

- 10.5 Dokumenty składa się w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku gdy Wykonawca polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.
- 10.6 Jeżeli któryś z wymaganych dokumentów składanych przez Wykonawcę jest sporządzony w języku obcym dokumenty takie należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 10.7 Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane i zabezpieczone przed zdekompletowaniem. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 10.8 **Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.** Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Alternatywy zawarte w treści oferty spowodują jej odrzucenie.

Wykonawca zamieszcza ofertę w zamkniętej kopercie z tym, że koperta powinna być zaadresowana na Zamawiającego w następujący sposób:

ZUS Oddział w Szczecinie
Centrum Zamówień Publicznych – pok. 230
ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin

OFERTA PRZETARGOWA

Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń organizowanych przez Centrum Szkolenia Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie oraz Wydział Spraw Pracowniczych Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie

Nie otwierać przed dn. 17.09.2015 r., godz. 12:00

UWAGA!	<ul style="list-style-type: none">➤ koperta powinna zawierać znak identyfikacyjny Wykonawcy (np. pieczętka firmowa), tak aby można było odesłać ofertę w przypadku jej wplynięcia po terminie,➤ w przypadku opakowania firmy kurierskiej oferta powinna znajdować się w osobnej (drugiej) kopercie oznaczonej jak wyżej. <p>W SYTUACJI NIEZGODNEGO Z POWYŻSZYM SPOSOBEM OPISANIA KOPERTY Z OFERTĄ - ZAMAWIAJĄCY NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OTWARCIE OFERTY PRZETARGOWEJ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT</p>
---------------	--

- 10.9 **Zmiana, wycofanie i zwrot oferty**
Wykonawca może wprowadzić zmiany oraz wycofać złożoną przez siebie ofertę przed upływem terminu do składania ofert.
- a) w przypadku wycofania oferty, Wykonawca składa pisemne oświadczenie, że ofertę swą wycofuje, w zamkniętej kopercie zaadresowanej jak w punkcie 10.8 z dopiskiem „**WYCOFANIE**”;
- b) w przypadku **ZMIANY OFERTY**, Wykonawca składa pisemne oświadczenie, iż ofertę swą zmienia, określając zakres i rodzaj tych zmian a jeśli oświadczenie o zmianie pociąga za sobą konieczność wymiany czy też przedłożenia nowych dokumentów - Wykonawca winien dokumenty te złożyć; powyższe oświadczenie i ew. dokumenty należy zamieścić w zamkniętej kopercie, oznaczonych jak w punkcie 10.8 przy czym koperta powinna mieć dopisek „**ZMIANA OFERTY ZŁOŻONEJ W DNIU O GODZINIE**”;
- c) Wykonawca nie może wprowadzić zmian do oferty oraz wycofać jej po upływie terminu składania ofert.
- Dokumenty informujące o wycofaniu lub zmianie oferty muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

10.10 Oferty wspólne

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (w tym również spółki cywilne) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu, albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy.
2. Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt 1 musi znajdować się w ofercie wspólnej Wykonawców i być odpowiednio podpisane przez Wykonawców składających ofertę.
3. Pełnomocnik pozostaje w kontakcie z Zamawiającym w toku postępowania, zwraca się do Zamawiającego z wszelkimi sprawami i do niego Zamawiający kieruje informacje, korespondencje, itp.
4. **Oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej Wykonawców, powinna być sporządzona zgodnie z SIWZ i spełniać następujące wymagania:**
 - a) wymagane oświadczenia i dokumenty wskazane w pkt. 6.2 i pkt. 6.3 SIWZ, składa każdy z Wykonawców,
 - b) oświadczenie potwierdzające spełnianie warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy – wszyscy wykonawcy wspólnie;
 - c) pozostałe dokumenty - składane wspólnie.
5. **Wspólnicy spółki cywilnej są traktowani jak Wykonawcy składający ofertę wspólną i mają do nich zastosowanie zasady określone ww. pkt od 1 do 4. Na podstawie art. 23 ust. 3 ustawy, do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, stosuje się odpowiednio przepisy dotyczące Wykonawcy.**

10.11 Wykonawcy zagraniczni

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, obowiązują przepisy określone w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 19. lutego 2013r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013r. poz. 231). Dokumenty powyższe muszą być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

10.12 Jawność postępowania

- a) Zamawiający prowadzi protokół postępowania.
- b) Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
- c) Udostępnienie protokołu lub załączników może nastąpić zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 26. października 2010r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

Zgodnie z art. 8 ust. 3 uPzp **nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, **jeżeli Wykonawca spełni jednocześnie dwa warunki:**

UWAGA

- 1) nie później niż w terminie składania ofert, **Wykonawca zastrzegł**, że nie mogą one być udostępniane **oraz**
- 2) **wraz z zastrzeżeniem wykazał, poprzez uzasadnienie na piśmie**, iż złożone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, co do których Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności (**należy wskazać jakie działania**).

Samo zastrzeżenie bez uzasadnienia będzie nieskuteczne i Zamawiający ma obowiązek je odtajnić. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których Wykonawca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.

- d) **Dokumenty w ofercie, stanowiące informację zastrzeżoną, powinny być opakowane oddzielnie i opatrzone dopiskiem „dokument zastrzeżony”.**
- e) Jeżeli Wykonawca zastrzeże w ofercie informacje, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych lub odrębnych przepisów, oferta taka będzie przedmiotem oceny w postępowaniu o udzielenie

zamówienia, tyle, że Zamawiający zobowiązany będzie ujawnić także i te informacje, które Wykonawca objął swoim bezskutecznym zastrzeżeniem zakazu ich udostępniania.

11. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

11.1	<u>Ofertę należy przesłać na adres lub dostarczyć do:</u> ZUS Oddział w Szczecinie Centrum Zamówień Publicznych ul. Matejki 22, 70-530 Szczecin, <u>pokój nr 230</u> (III piętro) <u>w terminie do dnia: 17.09.2015 r. do godz. 11:30</u> Kopertę zawierającą ofertę należy opisać zgodnie z pkt 10 SIWZ – opisem sposobu przygotowania ofert. Przy złożeniu oferty drogą pocztową / kurierem <u>decyduje data i godzina dostarczenia przesyłki z ofertą na ww. adres Zamawiającego, a nie data stempla pocztowego / nadania.</u> Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za oferty złożone w innym miejscu niż wskazanym powyżej.
-------------	--

UWAGA

11.2 Każda koperta zawierająca ofertę zostanie oznaczona przez Zamawiającego numerem kolejnym, datą i godziną wpływu. Każdy Wykonawca, który dostarczy ofertę otrzyma od Zamawiającego „Potwierdzenie przyjęcia oferty”. Wykonawca, który przekaże ofertę drogą pocztową/ kurierem, „Potwierdzenie przyjęcia oferty” otrzyma drogą faksową lub mailową.

11.3	<u>Otwarcie (publiczne) ofert odbędzie się w budynku:</u> ZUS Oddział w Szczecinie, ul. Matejki 22, w sali nr 115, (II p.) w dniu: 17.09.2015 r., o godz. 12:00
-------------	--

- 11.4 Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Następnie Zamawiający otworzy koperty z ofertami i ogłosi nazwę (firmę) i adres (siedzibę) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności - zawartych w ofercie. W przypadku podmiotów występujących wspólnie (np. konsorcjum), Zamawiający odczyta imię, nazwisko, nazwę firmy oraz adres lub siedzibę każdego z partnerów składających ofertę wspólną.
- 11.5 Informacje, o których mowa w pkt 11.4 Zamawiający przekaże niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.
- 11.6 Koperty oznaczone „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**” zostaną otwarte i odczytane w pierwszej kolejności.
- 11.7 Członkowie Komisji Przetargowej, powołanej przez Dyrektora Oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie dokonują oceny, czy Wykonawcy spełniają wymagane warunki oraz oceniają poszczególne oferty.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 12.1 Cenę oferty należy obliczyć w oparciu o kalkulację własną, uwzględniając zakres, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia, oraz jego specyfikę. Cena musi być skalkulowana w oparciu o:
- o opis przedmiotu zamówienia,
 - o zapisy wzorów umowy (umowa na obsługę gastronomiczną i umowa najmu).
- 12.2 **Wykonawca podaje 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 ppkt. 12.3 SIWZ, obliczoną w sposób określony w formularzu cenowym, uwzględniając zakres, o którym mowa w opisie przedmiotu zamówienia, oraz jego specyfikę.

- 12.3 Zamawiający w kolumnie 2 „Formularza cenowego”, stanowiącego zał. nr 2 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 **4,50 zł netto**,
 - koszt wsadu surowca dla **obiadu** wynosi **13,50 zł netto**,
 - koszt wsadu surowca dla **kolacji** wynosi **9,00 zł netto**.
- 12.4 Na cenę podaną w ofercie przez Wykonawcę, składają się wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, w szczególności:
- koszt wsadu surowca całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia - **36,00 zł netto**,
 - marża,
 - koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków, w tym podatek VAT.
- 12.5 Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych, Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty:
- 1) **nie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego**, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć,
 - 2) **będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego**, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć **wskazując ich nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. W tym celu Wykonawca musi skreślić odpowiednią ramkę na załączniku nr 9 do SIWZ.**

UWAGA

Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku, **wg wzoru załącznika nr 9 do SIWZ.**

Oferta nie zawierająca wymaganej przez prawo zamówień publicznych ww. informacji wypełnia przesłankę odrzucenia oferty określoną w art. 89 ust. 1 pkt 1 p.z.p. - jest niezgodna z ustawą, tj. z art. 91 ust. 3a p.z.p. Niezgodność ta uniemożliwia porównanie ofert zgodnie z regulami określonymi w zdaniu pierwszym znowelizowanego art. 91 ust. 3a p.z.p.

- 12.6 Cena oferty zostaje ustalona na okres obowiązywania umowy.
- 12.7 Cena oferty obejmuje ceny jednostkowe brutto, koszt całodziennego wyżywienia dla jednej osoby oraz wartość brutto zamówienia z uwzględnieniem ilości osobodni. Cena oferty obejmuje koszt poczęstunku - dostępnego we wszystkich przerwach w każdym dniu szkolenia, wg potrzeb Zamawiającego, oraz w razie potrzeby prowadzenie wyżywienia w formie całodziennego cateringu w lokalizacjach podanych w opisie przedmiotu zamówienia.
- 12.8 Ilość osobodni jest orientacyjna i może ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego.
- 12.9 Błędy w obliczeniu ceny spowodują odrzucenie oferty.
- 12.10 Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w walucie polskiej.
- 12.11 Cena powinna być określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

13. KRYTERIA OCENY OFERT, ZNACZENIE KRYTERIÓW I SPOSÓB OCENY OFERT

13.1 Wybór oferty najkorzystniejszej, zostanie dokonany według następującego kryterium oceny ofert:

LP	Nazwa kryterium	Opis kryterium oraz sposób obliczenia punktów dla poszczególnych kryteriów oceny oferty										
1	<p>K 1</p> <p>Cena oferty brutto</p> <p>Obliczona zgodnie z pkt. 12 SIWZ.</p> <p>Znaczenie – waga: 70%</p>	<p>W ramach oceny oferty z zastosowaniem przedmiotowego kryterium oraz zamieszczonego poniżej wzoru Wykonawca może otrzymać maksymalnie 70 pkt.</p> $K1 = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \times 100 \text{ pkt.} \times 70\% \text{ (waga)}$ <p>gdzie: K1 – liczba punktów przyznanych Wykonawcy w kryterium Cmin - najniższa zaofferowana cena, spośród wszystkich ofert nie podlegających odrzuceniu Cbad - cena zaofferowana w ofercie badanej</p>										
2	<p>K 2</p> <p>Potencjał techniczny</p> <p>dwa profesjonalne ekspresy do kawy</p> <p>Znaczenie – waga: 15%</p>	<p>W ramach oceny oferty z zastosowaniem kryterium - potencjał techniczny - oraz zamieszczonego poniżej sposobu obliczania punktów, Wykonawca może otrzymać maksymalnie 15 pkt.</p> <p>Kryterium (K2) odnosi się do potencjału technicznego Wykonawcy.</p> <p>Wykonawca, w ramach kryterium „potencjał techniczny”, wykaże się dysponowaniem w okresie realizacji umowy - dodatkowo - ponad sprzęt i wyposażenie w podstawowym zakresie, który jest niezbędny do należytego świadczenia usług będących przedmiotem zamówienia, tj. obsługi gastronomicznej ZUS, zgodnie z wymogami określonymi w SIWZ oraz wzorach umów,</p> <p><u>dwoma profesjonalnymi ekspresami do kawy,</u></p> <p>zapewniającymi obsługę uczestników każdego szkolenia, które odbywać się będzie w dwóch lokalizacjach tj. w Szczecinie przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie ul. Główna 7, w okresie od 01.01.2016r. do 31.12.2017r.</p> <p>W ramach prowadzonej działalności szkoleniowej, obsługą gastronomiczną objętych zostanie ok. 5000 osób. Przy założeniu, że średni czas pobytu jednego uczestnika na szkoleniu trwa średnio ok. 2,5 dnia żywieniowego, szacowana liczba osobodni wyniesie ogółem ok. 12500.</p> <p>Wykonawca, który zaferuje, w ramach kryterium, dwa ekspresy do kawy zobowiązany będzie, w okresie realizacji umowy, we własnym zakresie do zapewnienia ich sprawnego działania (zapewnienia niezbędnej ilości kawy, wody, mleka i innych akcesoriów niezbędnych do jego prawidłowego funkcjonowania) i pełnego serwisowania i konserwacji w okresie realizacji umowy.</p> <p>Ekspresy do kawy zaferowane przez Wykonawcę muszą zapewniać możliwość przygotowania, ze świeżo zmielonej kawy ziarnistej, różnych rodzajów kaw np.: espresso, latte macchiato, macchiato, cappuccino, mokka, latte, americano, i in.</p> <p>Zamawiający przyzna 15 pkt, za zaferowanie dwóch profesjonalnych ekspresów do kawy, spełniających ww. wymagania Zamawiającego, z pełnym serwisem w okresie realizacji umowy przez Wykonawcę.</p> <p>Wykonawca, poprzez zaznaczenie odpowiedniego zapisu w pkt. 7 formularza oferty, zadeklaruje się i zobowiąże do wstawienia dwóch profesjonalnych ekspresów do kawy, w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, w dwóch lokalizacjach tj. przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie ul. Główna 7.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>brak ekspresów</td> <td style="text-align: right;">0 pkt</td> </tr> <tr> <td>udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu</td> <td style="text-align: right;">5 pkt</td> </tr> <tr> <td>udostępnienie ekspresów w dwóch przerwach w szkoleniu</td> <td style="text-align: right;">10 pkt</td> </tr> <tr> <td>udostępnienie ekspresów we wszystkich przerwach w szkoleniu</td> <td style="text-align: right;">15 pkt</td> </tr> </tbody> </table> <p>Jeżeli Wykonawca nie wpisze w formularzu oferty żadnej informacji o zaferowaniu urządzeń Zamawiający uzna iż urządzenia takie nie zostały zaferowane i przyzna w tym kryterium 0 pkt.</p>	Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:		brak ekspresów	0 pkt	udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu	5 pkt	udostępnienie ekspresów w dwóch przerwach w szkoleniu	10 pkt	udostępnienie ekspresów we wszystkich przerwach w szkoleniu	15 pkt
Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:												
brak ekspresów	0 pkt											
udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu	5 pkt											
udostępnienie ekspresów w dwóch przerwach w szkoleniu	10 pkt											
udostępnienie ekspresów we wszystkich przerwach w szkoleniu	15 pkt											

		<p>Wykonawca musi zapewnić, w okresie realizacji umowy, ekspresy do kawy, jeżeli zaoferował takie urządzenia na spełnienie przedmiotowego kryterium.</p> <p>W przypadku konieczności zastąpienia zaoferowanego urządzenia innym, np. z powodu awarii, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzenia o parametrach takich samych lub lepszych jak urządzenie zastępowane.</p> <p>W przypadku nie udostępnienia zaoferowanych urządzeń, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego lub przerwy w jego udostępnieniu, w czasie realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej wynikającej z umowy gastronomicznej.</p> <p>Oferta Wykonawcy, w zakresie dotyczącym kryterium, nie podlega uzupełnieniu na podst. art. 26 ust 3 ani wyjaśnieniu na podst. art. 87 ust. 1 ustawy.</p>										
<p>K 3 Jakość „szwedzki stół” znaczenie – waga: 15 %</p>		<p>W ramach oceny oferty z zastosowaniem kryterium - jakość - oraz zamieszczonego poniżej sposobu obliczania punktów, Wykonawca może otrzymać maksymalnie <u>15 pkt.</u></p> <p>Kryterium (K3) odnosi się do jakości oferowanych usług przez Wykonawcę.</p> <p>Wykonawca, w ramach kryterium „jakość”, zaproponuje serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu”, co zapewni obsługę uczestników każdego szkolenia, które odbywać się będzie w dwóch lokalizacjach tj. w Szczecinie przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie ul. Główna 7, w okresie od 01.01.2016r. do 31.12.2017r.</p> <p>W ramach prowadzonej działalności szkoleniowej, obsługą gastronomiczną objętych zostanie ok. 5000 osób. Przy założeniu, że średni czas pobytu jednego uczestnika na szkoleniu trwa średnio ok. 2,5 dnia żywieniowego, szacowana liczba osobodni wyniesie ogółem ok. 12500.</p> <p>Przez „szwedzki stół” Zamawiający rozumie sposób serwowania posiłków polegający na udostępnieniu uczestnikom szkoleń kilku potraw, z których mogą oni ułożyć pełny posiłek, z uwzględnieniem własnych upodobań kulinarnych i dietetycznych, za zryczałtowaną kwotę na śniadania i kolacje, wynikającą z formularza cenowego, stanowiącego następnie załącznik do umowy gastronomicznej.</p> <p>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 uczestników szkolenia do wszystkich zaoferowanych na śniadanie / kolację potraw.</p> <p>Zamawiający wskaże Wykonawcy miejsce usytuowania „szwedzkiego stołu”.</p> <p>Zamawiający przyzna 15 pkt, za zaoferowanie „szwedzkiego stołu”, spełniającego ww. wymagania Zamawiającego.</p> <p>Wykonawca, poprzez zaznaczenie odpowiedniego zapisu w pkt. 7 formularza oferty, zadeklaruje się i zobowiąże do serwowana śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu”, w dwóch lokalizacjach tj. przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie ul. Główna 7. Wykonawca zorganizuje „szwedzki stół”, we własnym zakresie, w taki sposób aby zapewnić optymalną jakość serwowanych posiłków (ustawienie stołów, dostęp do naczyń i sztućców itd.).</p> <table border="1" data-bbox="432 1563 1465 1904"> <thead> <tr> <th colspan="2">Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>brak „szwedzkiego stołu”</td> <td>0 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 jednym ciepłym daniem na kolację (jedno ciepłe danie 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)*</td> <td>15 pkt</td> </tr> </tbody> </table> <p>* zupa mleczna nie jest daniem ciepłym</p> <p>Jeżeli Wykonawca nie wpisze w formularzu oferty żadnej informacji o zaoferowaniu „szwedzkiego stołu” Zamawiający uzna iż „szwedzki stół” nie został zaoferowany i przyzna w tym kryterium 0 pkt.</p>	Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:		brak „szwedzkiego stołu”	0 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 (jedno ciepłe danie w ramach szwedzkiego stołu na dzień)*	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)*	15 pkt
Zamawiający przyzna punkty w kryterium, w następujący sposób:												
brak „szwedzkiego stołu”	0 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 (jedno ciepłe danie w ramach szwedzkiego stołu na dzień)*	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)*	15 pkt											

		Oferta Wykonawcy, w zakresie dotyczącym kryterium nie podlega uzupełnieniu na podst. art. 26 ust 3 ani wyjaśnieniu na podst. art. 87 ust. 1 ustawy.	
		W przypadku gdy Wykonawca, który zadeklarował serwowanie posiłków w formie „szwedzkiego stołu”, nie będzie realizował umowy zgodnie z ofertą w okresie realizacji umowy, będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej wynikającej z umowy gastronomicznej.	
		ŁĄCZNA PUNKTACJA = K1 + K2 + K3	
3	Obliczenie łącznej punktacji	UWAGA!	W przypadku gdy suma punktów ocenianych ofert będzie jednakowa, Zamawiający przy wyborze oferty najkorzystniejszej weźmie pod uwagę najniższą cenę (K1).

- 13.2 Zamawiający wybierze, jako najkorzystniejszą ofertę Wykonawcy, który zaproponuje najniższą cenę ofertową brutto i będzie spełniał wszystkie warunki określone w SIWZ oraz ustawie.
- 13.3 Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 13.4 W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 13.5 Zamawiający poprawia w ofercie:
- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 13.6 **Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia** i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, tj. złożonych do upływu terminu składania ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:
- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, **kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę** ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);
 - 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

UWAGA	<p>Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na Wykonawcy, który powinien przedłożyć <u>wyjaśnienia, dowody uzasadniające przyjętą wycenę przedmiotu zamówienia, w tym jakie elementy mają wpływ na wysokość ceny i w jaki sposób dokonano ich kalkulacji, tak aby udowodnić, że zaproponowana cena nie jest rażąco niską. Zamawiający może żądać, jeżeli zaistnieje taka potrzeba, doprecyzowania lub szerszych informacji w zakresie przekazanych przez Wykonawcę wyjaśnień m.in.:</u></p> <p>oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, oryginalności projektu Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314).</p> <p>Zamawiający na podstawie art. 90 ust. 3 ustawy Pzp odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.</p>
--------------	--

- 13.7 Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
- 1) jest niezgodna z ustawą,
 - 2) jej treść nie odpowiada treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy,
 - 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - 5) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert,
 - 6) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - 7) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy,
 - 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
- 13.8 Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
- 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne - jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę;
 - 4) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
- 13.9 Oferty nie odrzucone zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SIWZ.
- 13.10 W przypadku wystąpienia przesłanek, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy Zamawiający unieważnia postępowanie.
- 13.11 O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
- a. ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
 - b. złożyli oferty – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

14. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH ZWIĄZANYCH Z ZAWarciEM UMOWY

- 14.1 Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegali się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy, na wniosek Zamawiającego, przedłożą umowę regulującą współpracę.
- 14.2 Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 ustawy, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy, albo 10 dni - jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
- 14.3 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.
- 14.4 W przypadku gdy wykonawca powierza wykonanie części umowy podwykonawcy **obowiązki Wykonawcy określa § 10 wzoru umowy na obsługę gastronomiczną.**
- 14.5 **Wybrany Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu opłaconej polisy, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie**

prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną tego ubezpieczenia **min. 500 000,00 zł** (słownie: pięćset tysięcy złotych 00/100). Warunki ubezpieczenia określa **§ 11 wzoru umowy na obsługę gastronomiczną**.

15. ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

- 15.1 Zamawiający wymaga aby Wykonawca zawarł obie umowy (najmu i na obsługę gastronomiczną), na warunkach określonych we wzorach umów, stanowiących załączniki nr 11 i 12 do SIWZ.
- 15.2 Strony przewidują możliwość zmiany umowy gastronomicznej w następujących przypadkach i na określonych niżej warunkach:
- Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w zakresie ilości wydawanych posiłków wg następujących warunków:
 - ilości podawanych posiłków oraz liczba osobodni w okresie realizacji umowy są orientacyjne i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb Zamawiającego,
 - Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości 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,
 - ceny jednostkowe wydawanych posiłków, w ramach przyjętego formularza cenowego, niezależnie od zakupionych ich ilości, są stałe na czas obowiązywania umowy.
 - Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w zakresie sposobu i terminu realizacji, a zmiana umowy wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego,
 - zmiana postanowień umowy, za wyjątkiem zmian określonych w lit. a), następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 15.3 Wysokość maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie, z zastrzeżeniem pkt. 15.4 SIWZ, w przypadku zmiany:
- stawki podatku od towarów i usług (VAT),
 - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podst. art. 2 ust. 3-5 ustawy z dn. 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314),
 - zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę.
- 15.4 W przypadku zmiany przepisów, o których mowa w pkt. 15.3 SIWZ, skutkujących zmianą kosztów wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę, każda ze stron Umowy, w terminie 30 dni od daty wejścia w życie przepisów dokonujących tych zmian, może wystąpić do drugiej strony o przeprowadzenie negocjacji w sprawie dokonania odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia. Podstawą do przeprowadzenia negocjacji, będzie przedstawiana każdorazowo Zamawiającemu kalkulacja kosztów Wykonawcy, uwzględniająca wpływ wejścia w życie przepisów dokonujących te zmiany na koszty wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę. Wykonawca będzie zobowiązany po przedstawieniu stosownej kalkulacji na pisemne żądanie Zamawiającego, w terminie 10 dni kalendarzowych od otrzymania żądania.
- 15.5 Negocjacje, o których mowa w pkt 15.4 mają na celu wspólne - Zamawiającego z Wykonawcą - przeprowadzenie sprawdzenia poprawności i zasadności wyliczonego zwiększenia / zmniejszenia wartości wynagrodzenia Wykonawcy. Wykonawcy i Zamawiającemu przysługiwać będzie roszczenie o zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (zmniejszenie lub zwiększenie) liczone od daty wejścia w życie zmian przepisów prawa, o których mowa w pkt. 15.3, z zastrzeżeniem że zmiany wysokości wynagrodzenia mogą mieć miejsce jedynie wówczas, gdy zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
- 15.6 Zmiany treści umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności z zastrzeżeniem przypadków określonych w umowie.
- 15.7 Warunkiem dokonania zmiany w umowie jest:
- zainicjowanie zmiany warunków przez stronę zainteresowaną poprzez złożenie pisemnego wniosku w sprawie proponowanej zmiany,

- b) przedstawienie opisu proponowanej zmiany,
- c) akceptacji zmiany przez obie strony umowy.

15.8 Szczegółowe warunki realizacji obsługi gastronomicznej oraz najmu określają wzory umów, stanowiące załączniki nr 11 i 12 do SIWZ.

16. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

Zamawiający poucza o przysługujących Wykonawcy środkach ochrony prawnej określonych w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych – „Środki ochrony prawnej”.

17. PODWYKONWACY

Wykonawca na formularzu oferty może wskazać część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.

Uwaga ! W przypadku gdy Wykonawca, powołuje się na zasoby podwykonawców, na zasadach określonych w art. 26 ust 2b uPzp, w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust 1 uPzp, musi podać nazwy podwykonawców - zgodnie z art. 36b ust 1 uPzp - na oświadczeniu z art. 22 ust 1, stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.

Załącznik nr 1 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OFERTA

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

tel.: fax.:

e'mail: NIP:

REGON: PESEL:

odpowiadając na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na:

**Obsługa gastronomiczna uczestników szkoleń organizowanych
przez Centrum Szkolenia Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie oraz Wydział
Spraw Pracowniczych Zakładu Ubezpieczeń Społecznych Oddział w Szczecinie**

1. **Oferuję wykonanie** zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w zakresie, w terminie i na warunkach określonych w SIWZ, za całkowitą wartość, zgodnie z formularzem cenowym, w kwocie:

brutto: zł

netto: zł

stawka podatku VAT: %

wartość podatku VAT: zł

UWAGA

Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku, [wg wzoru załącznika nr 9 do SIWZ](#).

[Oferta nie zawierająca wymaganej przez prawo zamówień publicznych ww. informacji wypełnia przesłankę odrzucenia oferty określoną w art. 89 ust. 1 pkt 1 p.z.p. - jest niezgodna z ustawą](#), tj. z art. 91 ust. 3a p.z.p. Niezgodność ta uniemożliwia porównanie ofert zgodnie z regułami określonymi w zdaniu pierwszym znowelizowanego art. 91 ust. 3a p.z.p.

2. Zamówienie wykonam w terminie: nie wcześniej niż **od 01.01.2016r. do dnia 31.12.2017r.**
3. Akceptuję **30 – dniowy termin płatności faktur** przez Zamawiającego liczony od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego, wystawionej zgodnie z zapisami § 6 wzoru umowy na obsługę gastronomiczną.
4. **Oświadczam, że:**
- a) jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 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 wybrania mojej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy na obsługę gastronomiczną i najmu, na warunkach zawartych w SIWZ i wzorach umów, w terminie określonym przez Zamawiającego.

d) następującą część zamówienia zamierzam powierzyć podwykonawcom (wskazać jaką część zamówienia będzie wykonywał podwykonawca, zgodnie z treścią pkt 17 SIWZ pn. „Podwykonawcy”)

.....

5. Oświadczam, że usługa stanowiąca przedmiot zamówienia będzie świadczona zgodnie z wymogami bezpieczeństwa zdrowotnego żywności wg zasad systemu HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustalającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego i Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych.
6. Oświadczam, że dysponuję narzędziami, wyposażeniem i urządzeniami technicznymi w celu realizacji zamówienia.

7. **KRYTERIA OCENY OFERT, zgodnie z pkt 13.1 SIWZ**

kryterium „potencjału technicznego” dwa ekspresy do kawy maksymalnie 15 pkt	W ramach kryterium „potencjał techniczny” oferuję:		
	brak ekspresów	0 pkt	
udostępnienie ekspresów w jednej przerwie w szkoleniu	5 pkt		
udostępnienie ekspresów w dwóch przerwach w szkoleniu	10 pkt		
udostępnienie ekspresów we wszystkich przerwach w szkoleniu	15 pkt		
kryterium „jakość” „szwedzki stół” maksymalnie 15 pkt	W ramach kryterium „jakość” oferuję:		
	brak „szwedzkiego stołu”	0 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 (jedno ciepłe danie w ramach szwedzkiego stołu na dzień)*	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)*	15 pkt		

* zupa mleczna nie jest daniem ciepłym

Jeżeli Wykonawca nie określi się w żaden sposób w zakresie, o którym mowa powyżej Zamawiający uzna, że Wykonawca nie deklaruje ekspresów do kawy/ „szwedzkiego stołu” i przyzna, odpowiednio w danym kryterium, 0 punktów.

Sposób określenia powyższego, przez Wykonawcę, jest dowolny np. poprzez wpisanie „tak”, „nie”, zakreślenie, podkreślenie, itp.). Istotnym jest aby Zamawiający, na podstawie złożonej oferty, powziął wiadomość co do sposobu świadczenia usługi gastronomicznej oraz mógł przyznać punkty w obu kryteriach.

....., dnia

.....
 (podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
 lub posiadających pełnomocnictwo)

Załącznik nr 2 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

Przedmiot zamówienia	Koszt wsadu surowca posiłku netto (zł)	Proponowana cena jednostkowa posiłku netto* (zł)	Kwota, od której naliczono podatek VAT wg obowiązującej stawki (zł)	Zastosowana stawka podatku VAT (%)	Kwota naliczonego podatku VAT (zł)	Proponowana cena jednostkowa posiłku brutto** (zł) (suma kwot kolumny 4 + 6)	Proponowana cena całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia brutto (zł) (suma kwot z kolumny 7)	Szacunkowa liczba osobodni w całym okresie realizacji zamówienia	Ogółem całkowita wartość zamówienia brutto (zł) (kolumna 8 x kolumna 9)	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Całodzienne wyżywienie jednego uczestnika szkolenia	Śniadanie w tym: herbata, kawa	9,00		8%				12 500		
				23%						
	Poczęstunek w tym: herbata, kawa, woda mineralna	4,50		8%						
				23%						
	Obiad	13,50			8%					
	Kolacja w tym: herbata, kawa	9,00			8%					
					23%					

*) Kwoty proponowane w kolumnie 3 należy przenieść do kolumny 4 - w rozbiu na poszczególne kwoty do opodatkowania według zastosowanej stawki podatku VAT w kolumnie 5

**) Zgodnie z pkt. 12.4 SIWZ na cenę podaną w ofercie przez Wykonawcę, składają się wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, w szczególności:

- koszt wsadu surowca całodziennego wyżywienia jednego uczestnika szkolenia - 36,00 zł netto,
- marża,
- koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków, w tym podatek VAT.

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji lub posiadających pełnomocnictwo)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

WYKAZ OSÓB

Imię i nazwisko		Wymagane kwalifikacje zawodowe i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia oraz zakres wykonywanych czynności	Informacja o podstawie dysponowania tą osobą ¹⁾ np. umowa o pracę, umowa zlecenia, itp.
Szef kuchni		kwalfikacje: doświadczenie : zakres wykonywanych czynności: wypełnia Wykonawca dla szefa kuchni	
Osoby uczestniczące w wykonywaniu zamówienia	1. 2. 3.	kwalfikacje: doświadczenie : zakres wykonywanych czynności: wypełnia Wykonawca dla min. 3 osób	

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji lub posiadających pełnomocnictwo)

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.

warunek dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zostanie uznany za spełniony jeżeli Wykonawca, w załączniku nr 3 do SIWZ pn. „Wykaz osób”, wykaże, że dysponuje **min. 4 osobami zdolnymi do wykonania zamówienia dla wszystkich lokalizacji, o których mowa w pkt. 3.1, w tym:**

a) **szefem kuchni:**

- posiadającym kwalifikacje gastronomiczne minimum zawodowe,
- posiadającym doświadczenie minimum 12 miesięcy, w zakresie usług będących przedmiotem zamówienia,
- posiadającym aktualną i ważną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną

b) **minimum 3 osobami:**

- posiadającymi kwalifikacje gastronomiczne minimum zawodowe, które będą świadczyły usługi gastronomiczne,
- posiadającymi doświadczenie minimum 6 miesięcy w zakresie usług będących przedmiotem zamówienia,
- posiadającymi aktualne i ważne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.

UWAGA:

¹⁾ Zgodnie z brzmieniem warunku określonym w pkt. 5 ppkt 3) SIWZ, Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań odnośnie podstawy dysponowania osobami np. umowy o pracę, na etapie składania ofert, więc Wykonawca powinien wypełnić to pole określając podstawę dysponowania osobami np. umowa o pracę, umowa zlecenie, umowa o dzieło, inne (podać jakie).
Wymóg zatrudnienia na umowę o pracę dotyczy realizacji umowy przez wybranego wykonawcę – zgodnie z pkt 3.4 SIWZ.

Załącznik nr 4 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG

WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH W OKRESIE OSTATNICH TRZECH LAT

Podmiot, na rzecz którego usługa była / jest wykonywana w sposób ciągły (firma, adres)	Opis wykonywanej usługi żywienia zbiorowego	Termin realizacji - okres świadczenia usługi		6 miesięczna wartość w PLN brutto zrealizowanej części umowy, w czasookresie podanym w kol. 4 i 5
		Rozpoczęcie (dzień, miesiąc i rok)	Zakończenie (dzień, miesiąc i rok lub „nadal”)	
2	3	4	5	6
		dd.mm.rr	dd.mm.rr/ nadal w okresie 6 miesięcy realizacji umowy
		dd.mm.rr	dd.mm.rr/ nadal w okresie 6 miesięcy realizacji umowy

....., dnia

.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy)

UWAGA:

Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca na załączonym do oferty wykazie usług - sporządzonym wg wzoru załącznika nr 4 do SIWZ, z podaniem: wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane/są wykonywane wraz z załączeniem dowodów* że zostały wykonane lub są wykonywane należycie - **wykaże, że 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 zbiorowego żywienia, na kwotę co najmniej 200 tys. zł brutto świadczonej nieprzerwanie w okresie co najmniej 6 miesięcy lub dwóch usług gastronomicznych w zakresie całodziennego zbiorowego żywienia w kwocie co najmniej 100 tys. zł brutto każda, świadczonych nieprzerwanie w okresie, co najmniej 6 kolejnych miesięcy.**

Każda z wykazanych usług musi spełniać łącznie następujące warunki:

- muszą dotyczyć całodziennego żywienia zbiorowego,
- dla jednej usługi - wartość nie mniejsza niż 200.000,00 zł brutto (dwieście tysięcy zł),
- dla dwóch usług - wartość nie mniejsza niż 100.000,00 zł brutto (sto tysięcy zł) każda,
- muszą być świadczone nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy.

* dowodami, o których mowa powyżej są:

- poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- oświadczenie Wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej,

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w załączniku pn. „Wykaz usług” zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów.

UWAGA!

- jedna usługa to jedna umowa**, w ramach której wykonano lub nadal jest wykonywana usługa żywienia zbiorowego, obejmująca w ramach jednej umowy wartość - odpowiednio zgodnie z warunkiem - 200 tys. zł brutto lub 100 tys. zł brutto;
- Wykonawca może wykazać, zgodnie ze swoim wyborem, usługę/ usługi wykonaną lub/i wykonywaną, przy czym:
 - pod pojęciem usługi wykonanej należy rozumieć usługę zrealizowaną (zakończoną), do upływu terminu składania ofert;
 - pod pojęciem usługi wykonywanej należy rozumieć usługę będącą w trakcie realizacji (aktualnie wykonywaną), której wykonana część, do upływu terminu składania ofert, spełnia następujące wymagania:
 - trwa minimum 6 kolejnych miesięcy;
 - wartość już zrealizowana wynosi co najmniej - odpowiednio - 200 tys. zł brutto, w przypadku jednej usługi/ 100 tys. zł brutto każda w przypadku dwóch usług;
- nie dopuszcza się sumowania wartości kilku usług (umów) w celu osiągnięcia wartości minimalnej 200 tys. zł brutto/ 100 tys. zł brutto oraz sumowania kilku usług (umów) w celu osiągnięcia minimalnego łącznego okresu realizacji (tj. min. 6 m-cy).**

Załącznik nr 5 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE
ZGODNIE Z ART. 22 UST. 1 USTAWY**

Oświadczam, że spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013, poz.907 ze zm.) dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Uwaga!

W przypadku gdy Wykonawca, powołuje się na zasoby podwykonawców, na zasadach określonych w art. 26 ust 2b uPzp, w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust 1 uPzp, musi podać nazwy podwykonawców - zgodnie z art. 36b ust 1 uPzp:

1.

2.

3.

Nazwa (firma) podwykonawcy, adres

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
lub posiadających pełnomocnictwo)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE
ZGODNIE Z ART. 24 UST. 1 USTAWY

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Art. 24. 1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

- 1) (uchylony);
- 1a) (uchylony);
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;
- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;

10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769) – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;

11) wykonawców będących spółką jawną, spółką partnerską, spółką komandytową, spółką komandytowo-akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku.

2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:

1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, z wyłączeniem czynności wykonywanych podczas dialogu technicznego, o którym mowa w art. 31a ust. 1, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;

2) nie wnieśli wadium do upływu terminu składania ofert, na przedłużony okres związania ofertą lub w terminie, o którym mowa w art. 46 ust. 3, albo nie zgodzili się na przedłużeniu okresu związania ofertą;

3) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;

4) nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu;

5) należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.⁴⁾), złożyli odrębne oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2a. Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych, jeżeli zamawiający przewidział taką możliwość wykluczenia wykonawcy w ogłoszeniu o zamówieniu, w specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub w zaproszeniu do negocjacji. Zamawiający nie wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zwinionemu i poważnemu naruszeniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązał się do ich naprawienia.

3. Zamawiający zawiadamia równocześnie wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne, z zastrzeżeniem art. 92 ust. 1 pkt 3.

4. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
lub posiadających pełnomocnictwo)

Załącznik nr 7 do SIWZ

.....
(pieczęć Wykonawcy)

INFORMACJA
ZGODNIE Z ART. 26 UST. 2D USTAWY

* **niepotrzebne skreślić (ramkę)**

INFORMUJE, ŻE NIE NALEŻE DO GRUPY KAPITAŁOWEJ, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy Prawo zamówień publicznych (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) *

INFORMUJE, ŻE NALEŻE DO GRUPY KAPITAŁOWEJ, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy Prawo zamówień publicznych (w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.5), w związku z tym **składam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej** (nazwa podmiotu i adres):*

1. ;
2. ;
3. ;
-

Zgodnie z art. 24b ustawy Zamawiający zwraca się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących powiązań, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy, istniejących między przedsiębiorcami, w celu ustalenia, czy zachodzą przesłanki wykluczenia wykonawcy.
Zamawiający, oceniając wyjaśnienia, bierze pod uwagę obiektywne czynniki, w szczególności wpływ powiązań, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, istniejących między przedsiębiorcami, na ich zachowania w postępowaniu oraz przestrzeganie zasady uczciwej konkurencji.

Na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który nie złożył wyjaśnień, oraz wykonawcę, który nie złożył listy, o której mowa w art. 26 ust. 2d.

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
lub posiadających pełnomocnictwo)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Jadłospisy całodzienne na 7 dni

(wraz z gramaturą poszczególnych składników posiłków, za wyjątkiem składników podawanych bez ograniczeń: pieczywo mieszane, dżem, miód, musztarda, keczup, woda gorąca do kawy i herbaty)

	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 1	śniadanie		
	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		
	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 2	śniadanie		
	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		
	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 3	śniadanie		
	obiad zestaw I		

Dzień 3	obiad zestaw II		
	kolacja		
	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 4	śniadanie		
	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		
	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 5	śniadanie		
	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		
	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 6	śniadanie		

Dzień 6	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		

	Posiłek	Składnik posiłku	Gramatura (podać odrębnie dla każdego składnika posiłku)
Dzień 7	śniadanie		
	obiad zestaw I		
	obiad zestaw II		
	kolacja		

UWAGA:

W przypadku gdy Wykonawca poda w ww. jadłospisach gramaturę składników podawanych bez ograniczeń: pieczywo mieszane, dżem, miód, musztarda, keczup, woda gorąca do kawy i herbaty Zamawiający nie będzie brał ich pod uwagę (oceniał).

....., dnia

.....
 (podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
 lub posiadających pełnomocnictwo)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

INFORMACJA
ZGODNIE Z ART. 91 UST. 3A USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
(DZ. U. Z 2013 R. POZ. 907 Z PÓŹN. ZM.)

Składając niniejszą ofertę, zgodnie z treścią art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych informujemy, że wybór oferty :

*** skreślić niepotrzebną ramkę (A LUB B)**

RAMKA A *

NIE BĘDZIE PROWADZIĆ DO POWSTANIA OBOWIĄZKU PODATKOWEGO PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć

RAMKA B *

BĘDZIE PROWADZIĆ DO POWSTANIA OBOWIĄZKU PODATKOWEGO PO STRONIE ZAMAWIAJĄCEGO, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć – w następującym zakresie:

Lp.	Nazwa (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego	Wartość bez kwoty podatku Vat (netto)
1		
....		

UWAGA

Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku, wg wzoru załącznika nr 9 do SIWZ.

Oferta nie zawierająca wymaganej przez prawo zamówień publicznych ww. informacji wypełnia przesłankę odrzucenia oferty określoną w art. 89 ust. 1 pkt 1 p.z.p. - jest niezgodna z ustawą, tj. z art. 91 ust. 3a p.z.p. Niezgodność ta uniemożliwia porównanie ofert zgodnie z regułami określonymi w zdaniu pierwszym znowelizowanego art. 91 ust. 3a p.z.p.

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć osób uprawnionych do reprezentacji
lub posiadających pełnomocnictwo umożliwiające jej identyfikację)

Z dniem 1 lipca 2015 r. weszła w życie ustawa z dnia 9 kwietnia 2015 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz ustawy – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 605), w która w art. 2 zmienia art. 91 ust. 3a oraz art. 93 ustawy – Prawo zamówień publicznych.

Przepis art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych otrzymał następujące brzmienie:

„3a. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.”

W przepisie art. 93 ustawy – Prawo zamówień publicznych po ust. 1b dodano ust. 1c, który otrzymuje brzmienie:

„1c. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 4, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, do ceny najkorzystniejszej oferty lub oferty z najniższą ceną dolicza się podatek od towarów i usług, który zamawiający miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.”

WZÓR UMOWY NA OBSŁUGĘ GASTRONOMICZNĄ

UMOWA NR

zawarta w dniu 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 **Zamawiającym**

a

..... z siedzibą (zamieszkałym)

NIP REGON odpis z właściwego rejestru

PESEL*

reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej **Wykonawcą**.

Strony zawierają umowę w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego oraz dokonania wyboru Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2013r. poz. 907 ze zm.) zwaną dalej p.z.p.

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia we własnym imieniu oraz na własną odpowiedzialność obsługę gastronomiczną, której przedmiotem jest:

a) zapewnienie całodziennego wyżywienia dla uczestników szkoleń, warsztatów, seminariów, narad, spotkań roboczych oraz konferencji, w tym dla uczestników szkoleń współfinansowanych z Europejskich Funduszy Strukturalnych, w następujących lokalizacjach:

- Szczecin, ul. Matejki 22,
- Szczecin, ul. Citroena 2,
- Lubin, ul. Główna 7,
- Międzyzdroje, ul. Lipowa 9,
- Świnoujście, ul. Piastowska 63.

W okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2017 r., w ramach prowadzonej działalności szkoleniowej, obsługą gastronomiczną objętych zostanie ok. 5000 osób. Przy założeniu, że średni czas pobytu jednego uczestnika na szkoleniu trwa średnio ok. 2,5 dnia żywieniowego, szacowana liczba osobodni wyniesie ogółem ok. 12500,

b) prowadzenie wyżywienia w formie całodziennego cateringu, w razie potrzeby, w bazie dydaktycznej ZUS znajdującej się w ww. lokalizacjach Oddziału ZUS w Szczecinie,

c) prowadzenie bufetu w budynku Zamawiającego w Szczecinie przy ul. Matejki 22.

2. Wykonawca będzie świadczył usługi będące przedmiotem zamówienia, zgodnie ze złożoną ofertą:

a) przy użyciu dwóch ekspresów do kawy, udostępnionych w miejscach wskazanych przez Zamawiającego, w lokalizacjach przy ul. Matejki 22 i ul. Główna 7 w Lubinie, w czasie jednej przerwy/ w czasie dwóch przerw/ w czasie każdej przerwy w szkoleniu.

Wykonawca zobowiązany będzie, w okresie realizacji umowy, we własnym zakresie do zapewnienia sprawnego działania udostępnionych ekspresów (zapewnienia niezbędnej ilości kawy, wody, mleka i innych akcesoriów niezbędnych do jego prawidłowego funkcjonowania) i pełnego serwisowania i konserwacji w okresie realizacji umowy.

Ekspresy do kawy muszą zapewniać możliwość przygotowania, ze świeżo zmielonej kawy ziarnistej, różnych rodzajów kaw np.: espresso, latte macchiato, macchiato, cappuccino, mokka, latte, americano, i in.

W przypadku konieczności zastąpienia zaoferowanego urządzenia innym, np. z powodu awarii,

Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia urządzenia o parametrach takich samych lub lepszych jak urządzenie zastępowane.

W przypadku nie udostępnienia zaoferowanych urządzeń, w miejscu wskazanym przez Zamawiającego lub przerwy w jego udostępnieniu, w czasie realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej wynikającej z umowy na obsługę gastronomiczną, o której mowa w § 7 ust. 1 lit. f).

**zapis będzie miał zastosowanie w przypadku Wykonawcy, który zaproponuje ekspresy do kawy.*

- b) poprzez serwowanie śniadań i kolacji w formie „szwedzkiego stołu”, bez dań ciepłych/ z jednym daniem ciepłym na śniadanie albo jednym daniem ciepłym na kolację/ z jednym daniem ciepłymi na śniadanie i z jednym daniem ciepłym na kolację, co zapewni obsługę uczestników każdego szkolenia, które odbywać się będzie w dwóch lokalizacjach tj. w Szczecinie przy ul. Matejki 22 oraz w Lubinie ul. Główna 7, w okresie od 01.01.2016r. do 31.12.2017r.

„Szwedzki stół” oznacza sposób serwowania posiłków polegający na udostępnieniu uczestnikom szkoleń kilku potraw (ich minimalną gramaturę określa § 2 pkt 1), z których mogą oni ułożyć pełny posiłek, z uwzględnieniem własnych upodobań kulinarnych i dietetycznych, za zryczałtowaną kwotę na śniadania i kolacje, wynikającą z formularza cenowego, stanowiącego załącznik do umowy na obsługę gastronomiczną.

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 wszystkich uczestników szkolenia do wszystkich zaoferowanych na śniadanie / kolację potraw.

Zamawiający wskaże Wykonawcy miejsce usytuowania „szwedzkiego stołu”.

Za każdorazową, odrębnie za śniadanie albo za kolację, zmianę sposobu serwowania posiłków, w czasie realizacji umowy, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej wynikającej z umowy na obsługę gastronomiczną, o której mowa w § 7 ust. 1 lit. e).

**zapis będzie miał zastosowanie w przypadku Wykonawcy, który zaproponuje „szwedzki stół”.*

WARUNKI REALIZACJI UMOWY

§ 2

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, a także:

- 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.:

Śniadania – porcje śniadaniowe muszą zachowywać następującą minimalną gramaturę i obejmować:

- a) główne składniki (np. wędlina - minimum 2 rodzaje, nabiał, ryba) co najmniej 200 g,
- b) zupa mleczna - co najmniej 250 ml lub jogurt co najmniej 100 ml,
- c) warzywa świeże (np. pomidor, ogórek; minimum 2 rodzaje) co najmniej 80 g,
- d) pieczywo (mieszane) bez ograniczeń,
- e) masło co najmniej 20 g,
- f) inne (np. dżem, miód, musztarda, keczup, itp.) bez ograniczeń,
- g) napoje gorące co najmniej 200 ml (kawa i herbata),
 - herbata podawana w saszetkach – 2 g herbaty,
 - woda gorąca podawana w termosach bez ograniczeń,
 - dodatkowo: cukier, cytryna, śmietanka/mleczko (2% lub 3%).

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

- a) zupy - porcja musi wynosić co najmniej 350 ml, do zupy podawane pieczywo - bez ograniczeń,
- b) drugie dania – łączna gramatura dania musi wynosić co najmniej 600 g, z zastrzeżeniem poniższych proporcji:
 - 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 (w jednym zestawie obiadowym minimum dwa rodzaje) co najmniej 200 g,
- c) 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, itp. muszą stanowić 20 % udziału w całkowitej gramaturze dania (120 g),
- d) napoje serwowane do zestawów obiadowych (np. kompot, sok owocowy) muszą wynosić co najmniej 200 ml.

W przypadku obiadów wydawanych w lokalizacji na ul. Matejki 22, Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania przynajmniej dwóch zestawów obiadowych dziennie - z możliwością wyboru danego zestawu przez wszystkich uczestników szkolenia (zupa + drugie danie + napój), z czego przynajmniej jedno danie jarskie i jedno danie mięsne.

Kolacje – porcje muszą zachowywać następującą minimalną gramaturę i obejmować:

- a) główne składniki (np. wędlina - minimum 2 rodzaje, nabiał, ryba) co najmniej 300 g. Dania powinny być lekkostrawne,
- b) warzywa świeże (np. pomidor, ogórek; minimum 50g),
- c) pieczywo (mieszane) bez ograniczeń,
- d) masło 20g,
- e) owoce,
- f) inne (np. dżem, miód, musztarda, keczup, itp.) bez ograniczeń,
- g) napoje gorące co najmniej 200 ml (kawa i herbata),
 - herbata podawana w saszetkach: 2 g herbaty,
 - woda gorąca podana w termosach bez ograniczeń.
 - dodatkowo: cukier, cytryna, śmietanka/mleczko (2% lub 3%).

Poczęstunek, podawany w trakcie wszystkich przerw w szkoleniu, w tym:

- a) kawa lub herbata:
 - kawa co najmniej 200 ml (możliwość wyboru, np. parzona po turecku, rozpuszczalna) – w przypadku braku ekspresu do kawy) - jako dodatek cukier, śmietanka lub mleko (2% lub 3%), serwetki, lub
 - herbata (jednorazowe torebki ekspresowe w kopertach) co najmniej 2 g – jako dodatek cukier, cytryna, serwetki,
 - woda gorąca podawana w termosach bez ograniczeń,

oraz:

- b) woda mineralna co najmniej 0,5 l na osobę – gazowana lub niegazowana w butelce (w zależności od zapotrzebowania Zamawiającego), oraz stały nieograniczony dostęp do dystrybutora z wodą mineralną
- 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) serwowane podczas głównej przerwy kawowej oraz kruche ciastko w pozostałych przerwach w szkoleniu.

Dopuszcza się możliwość podawania poczęstunku na sali szkoleniowej na zlecenie Zamawiającego.

W przypadku zamówienia kawy, herbaty na salę szkoleniową Wykonawca dostarczy napoje w termosach lub półprodukty niezbędne do ich przygotowania oraz warnik z gorącą wodą, jak również kubeczki i łyżeczki jednorazowego użytku (w ilości co najmniej 3 szt. na osobę) oraz jednorazowe kubeczki w przypadku wody mineralnej (w ilości co najmniej 3 szt. na osobę).

- 2) Zamawiający, po wcześniejszym uzgodnieniu, dopuszcza jako formę podania posiłków tzw. „szwedzki stół”;
*zapis będzie miał zastosowanie w przypadku Wykonawcy, który nie zaproponuje „szwedzkiego stołu”.
- 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. 7⁰⁰ - 9⁰⁰

- obiady: godz. 12⁰⁰ - 15³⁰
 - kolacje: godz. 18⁰⁰ - 19⁰⁰
 - poczęstunek: dostępny we wszystkich przerwach w każdym dniu szkolenia, wg potrzeb Zamawiającego,
 - poczęstunek okolicznościowy: wg potrzeb Zamawiającego – zgodnie z odrębnym zleceniem;
- 6) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin wydawania poszczególnych posiłków w zależności od toku zajęć szkoleniowych, o czym każdorazowo powiadomi Wykonawcę;
 - 7) 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;
 - 8) jeżeli liczba uczestników szkolenia ulegnie zmianie w dniu, w którym przysługuje posiłek, wykonawca otrzyma wynagrodzenie za posiłki zamówione w tym dniu;
 - 9) Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne;
 - 10) Wykonawca, na zapotrzebowanie Zamawiającego, zapewni wyżywienie dla uczestników szkoleń wg indywidualnych diet specjalistycznych zaordynowanych przez lekarza;
 - 11) na wniosek uczestnika szkolenia Wykonawca winien zapewnić możliwość zamiany dań mięsnych na dania wegetariańskie na czas trwania kursu. Dania wegetariańskie ustalone będą na bieżąco;
 - 12) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany posiłku na suchy prowiant o równowartości nie mniejszej niż wartość posiłku, po wcześniejszym zgłoszeniu do Wykonawcy;
 - 13) na zlecenie, wg doraźnych potrzeb Zamawiającego, Wykonawca winien zapewnić całodzienne wyżywienia w soboty i w niedziele, oraz przygotowywanie i dowóz do miejsca szkolenia kolacji oraz suchych prowiantów w zamian za obiad. Suchy prowiant winien zawierać co najmniej: kanapki - 3 szt., pączek lub drożdżówkę lub rogalik - 1 szt., jogurt owocowy - 400 g, pomidor - 1 szt., jabłko lub inny owoc - 1 szt., baton (np. mars) – 1. szt., wodę mineralną lub sok - 0,5 l., oraz zestaw naczyń jednorazowych (sztućce i talerzyk) i serwetkę papierową;
 - 14) 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: osoba z co najmniej 3 miesięcznym doświadczeniem w obsłudze kelnerskiej, 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.
 - 15) posiłki winny być serwowane na naczyniach porcelanowych, ceramicznych, fajansowych lub szklanych. Dopuszcza się możliwość serwowania posiłków przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowych, po uzyskaniu uprzedniej zgody Zamawiającego;
 - 16) Wykonawca winien świadczyć usługę gastronomiczną z wykorzystaniem pomieszczeń będących w posiadaniu 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 7. 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;
 - 17) Wykonawca we własnym zakresie dodatkowo doposaży pomieszczenia wynajmowane od Zamawiającego w niezbędne wyposażenie i sprzęt (pozostający własnością Wykonawcy) umożliwiające sprawną obsługę co najmniej 60 osób dziennie, a po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym, do 200 osób dziennie. Powyższe czynności Wykonawca wykona na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi;
 - 18) Wykonawca zabezpieczy jednakową zastawę kuchenną do obsługi co najmniej 60 osób dziennie, a po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym, do 200 osób dziennie (dla każdej lokalizacji), w tym m.in. wazy, filiżanki, szklanki do napojów, tace, obrusy (na wniosek Zamawiającego) oraz jednolity ubiór pracowników kuchni oraz obsługi kelnerskiej zgodnie z § 2 pkt 14;
 - 19) pomieszczenia, w których serwowane są posiłki, w lokalizacji w Szczecinie przy ul. Matejki 22, Wykonawca udekoruje okolicznościowo, np. z okazji Świąt Bożego Narodzenia;
 - 20) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli zachowania obowiązującego kosztu

całodziennego wyżywienia brutto (zgodnego z formularzem cenowym), oraz ilości (gramatury) i jakości sporządzanych i wydawanych posiłków;

- 21) Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) sprawdzenia gotowych posiłków w zakresie ilości i jakości,
 - b) wglądu do protokołów z kontroli sanitarnej,
 - c) wglądu do protokołów kontroli przeprowadzanych przez instytucje uprawnione do tego typu kontroli,
 - d) akceptacji, bądź nanoszenia uwag do sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów,
 - e) wprowadzania zmian dotyczących ilości oraz godzin wydawanych posiłków dla uczestników szkoleń, zgłaszanych Wykonawcy w trakcie trwania szkolenia,
 - f) 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.
- 22) zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez upoważnionego pracownika Zamawiającego posiłki podlegać będą wymianie na koszt Wykonawcy;
- 23) 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;
- 24) Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania całości kwoty, na którą zostanie zawarta umowa;
- 25) 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.

TERMINY REALIZACJI

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług będących przedmiotem umowy w okresie **nie wcześniej niż od dnia 01.01.2016r. do dnia 31.12.2017r.**
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,
 - d) gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy.

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

§ 4

1. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji umowy z należytą 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:
 - a) prowadzenia całodziennego wyżywienia - obsługi gastronomicznej we własnym imieniu, na własny rachunek i ryzyko, zgodnie z przepisami ppoż., BHP, sanitarnymi i obowiązującymi w gastronomii,
 - b) prowadzenia żywienia w ścisłym uzgodnieniu z Zamawiającym, co do ilości i jakości w zakresie obsługi gastronomicznej uczestników szkoleń,
 - c) przygotowania propozycji jadłospisów, podlegających akceptacji Zamawiającego, oraz jego udostępniania do wiadomości osób korzystających z żywienia,
 - d) prowadzenia bufetu w dni pracy Zamawiającego w budynku ZUS w Szczecinie przy ul. Matejki 22 w godzinach od 7⁰⁰ do 19⁰⁰ dla potrzeb obsługi gastronomicznej uczestników szkoleń,
 - e) zapewnia miejsc siedzących przy stolikach dla osób korzystających z pełnego wyżywienia oraz stałą obsługę kelnerską,
 - f) utrzymywania czystości i estetyki wynajmowanych pomieszczeń i wyposażenia,
 - g) przestrzegania warunków sanitarnych i higienicznych oraz innych obowiązujących przepisów, w tym systemu HACCP,
 - h) przedkładania do wglądu Zamawiającemu protokołów z kontroli sanitarnej,

- i) przedstawienia Zamawiającemu, przed podpisaniem umowy na obsługę gastronomiczną, wykazu osób (w tym szefa kuchni), które będą odpowiedzialne za świadczenie usług będących przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami określonymi w § 4 ust. 2 i 3 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.
 - j) 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,
 - k) przestrzegania zakazu sprzedawania i podawania napojów alkoholowych,
 - l) 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.
 - m) umożliwienia przeprowadzenia inwentaryzacji przekazanego mienia zgodnie z załącznikiem do umowy i ponoszenia odpowiedzialności za wszelkie stwierdzone niedobory,
 - n) przeprowadzenia w razie konieczności remontu, dezynfekcji, deratyzacji itp.
 - o) 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.
 - p) Zwracanie zamawiającemu kart żywnościowych, których wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu, najpóźniej na dzień przed rozpoczęciem świadczenia usług, a następnie na bieżąco aktualizować w toku realizacji umowy wykaz (imienną listę) osób realizujących przedmiot umowy. Wykonawca przedstawi kopię umów o pracę, zgodnie z uprawnieniem Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagania zatrudnienia na umowę o pracę.

Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia, w okresie realizacji umowy, dokumentacji potwierdzającej zatrudnienie (umowy o pracę). W ramach dokumentowania zatrudnienia powinny zostać przedstawione dokumenty na podstawie, których można stwierdzić zatrudnienie przy realizacji zamówienia wymaganej liczby osób. W gestii Wykonawcy jest rozwiązanie kwestii dotyczącej zachowania zgodności z ustawą o ochronie danych osobowych. Wykonawca do realizacji zamówienia powinien zatrudnić osoby, których dane osobowe ma prawo przetwarzać na podstawie odrębnych przepisów oraz, które wyrażą zgodę na dostęp przez Zamawiającego do ich danych osobowych. Osoby, które takiej zgody nie wyrażają nie mogą brać udziału w realizacji zamówienia. Zatem, ewentualne wyjaśnienia Wykonawcy dotyczące braku możliwości realizacji udokumentowania zatrudnienia, ze względu na problemy z dostępem do danych osobowych osób podlegających zatrudnieniu przy realizacji zamówienia na podstawie artykułu 29 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, nie powinny być brane pod uwagę jako powód uzasadniający niewywiązywanie się przez wykonawcę z zobowiązań związanych z klauzulą społeczną.

3. Wykonawca może zastąpić osoby wykonujące przedmiot umowy innymi osobami, na co najmniej takich samych warunkach jakie zostały przedstawione w ofercie, w zakresie zatrudnienia pracowników na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo pisemnie poinformować Zamawiającego o planowanych zmianach kadrowych, poprzez złożenie uaktualnionej imiennej listy, z minimum jednodniowym wyprzedzeniem przed planowaną zmianą, pod rygorem nie wyrażenia przez Zamawiającego zgody na dokonanie zmiany. Zmiana załącznika nie wymaga aneksu do umowy.

Wykonawca przyjmując do realizacji zamówienie musi zatrudnić przy wykonywaniu zamówienia min. 4 osoby, w tym szefa kuchni w wymiarze pełnego etatu oraz 3 osoby świadczące usługi gastronomiczne w wymiarze minimum 1/2 etatu. Zatrudnienie powinno obejmować czas realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę lub przez pracodawcę przed zakończeniem tego okresu Wykonawca będzie zobowiązany do zatrudnienia, na to miejsce innej osoby. Zamawiający ma prawo w każdym okresie realizacji zamówienia zwrócić się do Wykonawcy o przedstawienie dokumentacji zatrudnienia osoby, natomiast Wykonawca ma obowiązek przedstawić ją Zamawiającemu w terminie określonym przez Zamawiającego. W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia

wymaganej przez Zamawiającego osoby, Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej.

WARTOŚĆ UMOWY

§ 5

1. Wynagrodzenie brutto, tj. z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (VAT), należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty (słownie złotych:), w tym:
 - a) wartość netto złotych;
 - b) stawkę podatku VAT %;
 - c) wartość podatku VAT złotych;z zastrzeżeniem § 13 ust. 4-8 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 §13 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 § 5 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, określoną § 5 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wykorzystania całości kwoty, o której mowa w § 5 ust. 1 w okresie obowiązywania umowy.

ROZLICZENIE

§ 6

1. Należność za obsługę gastronomiczną płatna będzie przelewem, po potwierdzeniu na piśmie należytego wykonania zamówienia przez przedstawiciela Zamawiającego, na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę, w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wystawienia i przedłożenia faktury za wydane posiłki, z zastrzeżeniem § 2 pkt. 8, w terminie do 7 dni od daty zakończenia każdego szkolenia, 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. Faktury VAT należy wystawiać na: Zakład Ubezpieczeń Społecznych 01-748 Warszawa, ul. Szamocka 3, 5; Oddział w Szczecinie, 70-530 Szczecin, ul. Matejki 22. NIP: 521-301-72-28.
6. Suma faktur, wystawianych po każdej usłudze, stanowi rozliczenie umowy i nie może przekraczać kwoty określonej w § 5 ust. 1 umowy.

KARY UMOWNE

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - a) **1.000,00 zł (tysiąc złotych)**, w przypadku przerwania ciągu działalności związanej z przedmiotem umowy, za każdy dzień nie uzgodnionego przerwania działalności,
 - b) **1.000,00 zł (tysiąc złotych)** za każdorazowe niewykonanie lub nienależyte wykonanie przez Wykonawcę obowiązków wynikających z umowy, o których mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy,
 - c) **500,00 zł (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 pkt 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 (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 zatrudni mniejszą liczbę osób na umowę o pracę niż wynika to z wykazu dostarczonego Zamawiającemu,
- e) **300,00 zł (trzysta złotych)**, za każdorazową, odrębnie za śniadanie albo za kolację, zmianę sposobu serwowania posiłków,
**kara ma zastosowanie w przypadku Wykonawcy, który zaproponuje serwowanie posiłków w formie „szwedzkiego stołu”,*
- f) **100,00 zł (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.
**kara ma zastosowanie w przypadku Wykonawcy, który zaproponuje ekspresy do kawy.*
- g) **20% wartości brutto całości przedmiotu zamówienia** określonego w § 5 ust. 1 za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
2. W przypadku sporu co do nienależytego wykonania zamówienia, o którym mowa w ust. 1 lit. d) 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 sprzątnięcia 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

§ 8

1. W przypadku dostarczenia (przygotowania) posiłków wadliwych (np. nieświeżych, przeterminowanych, nie spełniających standardów 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. W przypadku pięciokrotnej dostawy (przygotowania) posiłków wadliwych Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
4. 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

§ 9

1. Do współpracy z Zamawiającym ze strony Wykonawcy upoważniony jest:
 - a) tel.
 - b) tel.

2. Do współpracy z Wykonawcą ze strony Zamawiającego odpowiedzialnym za nadzór nad wykonaniem przedmiotu umowy oraz uprawnionym do potwierdzania należytego wykonania zamówienia upoważnony jest Kierownik Centrum Szkolenia, tel. 91 459 69 31 lub osoba zastępująca.

PODWYKONAWCY*

§ 10

1. Wykonawca oświadcza, że powierza niżej wymieniony zakres przedmiotu umowy Podwykonawcom, tj.:
 - 1)
2. Umowa zawarta pomiędzy Wykonawcą a Podwykonawcą winna zawierać postanowienia zgodne z postanowieniami niniejszej umowy.
3. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy, w takim samym stopniu, jakby były to jego własne działania lub zaniechania.
4. Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu umowy może dokonać zmiany Podwykonawcy realizującego ww. część przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do zmiany Podwykonawcy, jeżeli ten wykonuje usługę w sposób niezgodny z umową.
6. W przypadku zmiany albo rezygnacji z Podwykonawcy Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia, w odniesieniu do tych podmiotów, oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia.

* w przypadku realizacji umowy przez podwykonawców

UBEZPIECZENIE

§ 11

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 do wartości niniejszej umowy, 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 3 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

§ 12

1. Zamawiającemu 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. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
 - a) stwierdzenia przez Zamawiającego nienależytego wykonania umowy lub nie wykonywania umowy, skutkującego trzykrotnym naliczeniem kar umownych,
 - b) gdy Wykonawca nie przedstawi Zamawiającemu wymaganych dokumentów, o których mowa w § 11 ust. 4 niniejszej umowy,

- c) uchylania się przez Wykonawcę od obowiązków określonych w § 4 ust. 2 i ust. 3 umowy,
 - d) gdy rozwiązana zostanie z Wykonawcą umowa najmu pomieszczeń w lokalizacji Szczecin, ul. Matejki 22 lub w lokalizacji w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 7.
3. Odstąpienie od umowy, bądź jej rozwiązanie, musi nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i musi być uzasadnione.
 4. 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.
 5. 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.

POZOSTAŁE POSTANOWIENIA UMOWY

§ 13

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Powstałe w trakcie realizacji spory będą w pierwszej kolejności rozpatrywane na drodze polubownej, z priorytetem dobra przedmiotu umowy.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian umowy w zakresie przesunięć ilościowych wydawanych posiłków wg następujących warunków:
 - a) ilości 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 ilości 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.
4. Wysokość maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1 może ulec zmianie, z zastrzeżeniem ust. 5, w przypadku zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług (VAT),
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podst. art. 2 ust. 3-5 ustawy z dn. 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314),
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotnejeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę.
5. W przypadku zmiany przepisów, o których mowa w ust. 4, skutkujących zmianą kosztów wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę, każda ze stron Umowy, w terminie 30 dni od daty wejścia w życie przepisów dokonujących te zmiany, może wystąpić do drugiej strony o przeprowadzenie negocjacji w sprawie dokonania odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia. Podstawą do przeprowadzenia negocjacji, będzie przedstawiana każdorazowo Zamawiającemu kalkulacja kosztów Wykonawcy, uwzględniająca wpływ wejścia w życie przepisów dokonujących te zmiany na koszty wykonania Przedmiotu umowy przez Wykonawcę. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia stosownej kalkulacji na pisemne żądanie Zamawiającego, w terminie 10 dni kalendarzowych od otrzymania żądania.
6. Negocjacje, o których mowa w ust. 5 mają na celu wspólne - Zamawiającego z Wykonawcą - przeprowadzenie sprawdzenia poprawności i zasadności wyliczonego zwiększenia / zmniejszenia wartości wynagrodzenia Wykonawcy.
7. Wykonawcy i Zamawiającemu przysługiwać będzie roszczenie o zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy (zmniejszenie lub zwiększenie) liczone od daty wejścia w życie zmian przepisów prawa, o których mowa w ust. 4, z zastrzeżeniem że zmiany wysokości wynagrodzenia mogą mieć miejsce jedynie wówczas, gdy zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
8. Warunkiem dokonania zmiany w umowie jest:

- a) zainicjowanie zmiany warunków przez stronę zainteresowaną poprzez złożenie pisemnego wniosku w sprawie proponowanej zmiany,
 - b) przedstawienie opisu proponowanej zmiany,
 - c) akceptacji zmiany przez obie strony umowy.
9. Zmiana umowy nie jest konieczna w przypadku utraty mocy lub zmiany aktów prawnych przywołanych w treści umowy.
 10. Zmiana umowy, za wyjątkiem przypadku określonego w ust. 3 lit. a) i b), dopuszczalna jest, pod rygorem nieważności tej zmiany, wyłącznie z zachowaniem formy pisemnej w postaci aneksu do umowy.
 11. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie właściwe przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
 12. Sądem właściwym do rozpoznania sporu powstałego na tle niniejszej umowy będzie sąd powszechny w Szczecinie.
 13. Umowa jest zawarta zgodnie z przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych.
 14. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

Załączniki:

1. Formularz cenowy (zostanie załączony przed podpisaniem umowy)
2. Protokół z kontroli nienależytego wykonania warunków umowy/ wad/ gramatury posiłków
3. Wzór graficzny kart żywnościowych
4. Polisa OC lub inny dokument 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)

Zamawiający:

Wykonawca:

PROTOKÓŁ Z KONTROLI NIENALEŻYTEGO WYKONANIA WARUNKÓW UMOWY/WAD/GRAMATURY POSIŁKÓW

W dniu w siedzibie Centrum Szkolenia / Wydziału Spraw Pracowniczych* 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 Spraw Pracowniczych* 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 nrz 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



WZÓR UMOWY NAJMU nr

UMOWA NR

zawarta w dniur., 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

....., PESEL:, NIP:, REGON:, KRS.....
zwanym dalej **Najemcą**.

Do niniejszej umowy nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2013 poz.907 - ze zmianami).

PRZEDMIOT NAJMU

§ 1

1. Przedmiotem najmu są:
 - a) pomieszczenia oraz wyposażenie, niezbędne do świadczenia usług gastronomicznych, o łącznej powierzchni 191 m², znajdujące się w siedzibie Wynajmującego w Szczecinie ul. Matejki 22, zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy,
 - b) pomieszczenia oraz wyposażenie, niezbędne do świadczenia usług gastronomicznych, znajdujące się w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 7, zgodnie z załącznikiem nr 2 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 na realizację zadań 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 pisemnej zgody Wynajmującego nie może dokonać żadnych 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 nie były niesprawne.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli stanu przedmiotu najmu.

TERMINY REALIZACJI

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, nie wcześniej niż **od 01.01.2016r. do 31.12.2017r.**
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 znajdujących się w Szczecinie przy ul Matejki 22 i w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 7, 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) udostępnienia linii telefonicznych – rozliczanych zgodnie z bilingiem,
 - e) ogrzewania lokalu,
 - f) wywozu nieczystości stałych komunalnych, z wyjątkiem odpadów konsumpcyjnych,
 - g) 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) sprzątnięcia wynajmowanych pomieszczeń we własnym zakresie; w zakres sprzątnięcia wynajmowanych pomieszczeń wchodzi sprzątnięcie wg bieżących potrzeb parapetów, podłóg i innych powierzchni, które są użytkowane przez Najemcę w związku ze świadczeniem usług gastronomicznych;
 - i) dbałości o udostępnione pomieszczenia, 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 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) umożliwiającą sprawną obsługę co najmniej 60 osób dziennie, a po wcześniejszym uzgodnieniu z Wynajmującym, do 200 osób dziennie. Powyższe czynności Wykonawca wykona na własny koszt, zgodnie z wymogami sanitarnymi,
 - 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 dzierżawy, Najemcy nie przysługuje zwrot poniesionych kosztów na ten cel ani też demontaż zamontowanych stałych elementów na dzierżawionej 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 użyzonego sprzętu gastronomicznego i AGD.

CZYNSZ, OPŁATY

§ 4

1. **Wynajmujący obciąża Najemcę miesięcznym czynszem**, za najem pomieszczeń oraz wyposażenia w nw. lokalizacjach, w wysokości:
 - a) **najem pomieszczeń wraz z wyposażeniem przy ul. Matejki 22 w Szczecinie:**
 - wartość netto: 2.430,00 zł;
 - stawka podatku VAT: 23%;
 - wartość podatku VAT: 558,90 zł;
 - wartość brutto: 2 988,90 zł;oraz opłaty dodatkowe,
 - b) **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,
 - udostępnienie linii telefonicznych: wg bilingu,
 - energia cieplna: proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, tj. 191 m², co stanowi 1,04% powierzchni użytkowej budynku,
 - wywóz nieczystości stałych komunalnych, z wyjątkiem odpadów konsumpcyjnych: proporcjonalnie do wynajmowanej powierzchni, tj. 191 m², co stanowi 1,04% powierzchni użytkowej budynku
 - c) **Ośrodek Kolonijno – Wypoczynkowy w Lubinie k/Międzyzdrojów ul. Główna 7:**
 - **czynsz, za każdy dzień** korzystania z pomieszczeń oraz wyposażenia w Ośrodku Kolonijno – Wypoczynkowym w Lubinie:
 - wartość netto: 20,00 zł;
 - stawka podatku VAT: 23%;
 - wartość podatku VAT: 4,60 zł;
 - wartość brutto: 24,60 zł;
 - **opłata, za każdą dobę** korzystania personelu Wykonawcy z Ośrodka Kolonijno – Wypoczynkowego w Lubinie za 1 osobę:
 - wartość netto: 9,26 zł;
 - stawka podatku VAT: 8%;
 - wartość podatku VAT: 0,74 zł;
 - wartość brutto: 10,00 zł;
- Wynajmujący, z tytułu ww. opłat, będzie wystawiał fakturę VAT, płatną w terminie 14 dni od daty jej wystawienia. W przypadku nieterminowej realizacji zapłaty będą pobierane odsetki ustawowe za zwłokę.

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. b), stanowią element kalkulacyjny stawki czynszu należnego za miesiąc, którego rozliczenie będzie dokonane.
4. Czynsz najmu powierzchni oraz wyposażenia płacony będzie przez Najemcę, w terminie 14 dni od daty wystawienia przez Wynajmującego faktury. W przypadku nieterminowej realizacji zapłaty będą pobierane odsetki ustawowe za zwłokę.
5. 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).
6. Czynsz najmu oraz opłaty za media za drugi i kolejne miesiące naliczany będzie z dołu po otrzymaniu faktur zakupu mediów za miesiąc poprzedni.
7. 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.
8. Strony ustalają, że z dniem 1 stycznia każdego roku czynsz dzierżawny 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.
9. 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.
10. 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 - **2.500,00 zł (dwa tysiące pięćset złotych)**,
 - b) w Ośrodku Kolonijno - Wypoczynkowym w Lubinie k/ Międzyzdrojów w wysokości **1000,00 zł (jeden tysiąc złotych)**.
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 nie stawienia się Najemcy na przekazanie/ odbiór przedmiotu najmu, Wynajmujący dokona jednostronnego 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

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 65 63, w zakresie pomieszczeń przy ul. Matejki 22 w Szczecinie.
 - b) kierownik Referatu Administracji - Lubin Wydziału Administracyjno – Gospodarczego lub osoba zastępująca, tel. 502 008 026, 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 możliwości 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 7 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 7 w Lubinie (zostanie załączony przed podpisaniem umowy)*

Wynajmujący:

Najemca:

**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..... (SPR)

3.....

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 2 do umowy

**PROTOKÓŁ PRZEKAZANIA I ODBIORU
pomieszczeń i wyposażenia w Lubinie ul. Główna 7**

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..... (SPR)

3.....

* niepotrzebne skreślić

Załącznik nr 3 do umowy nr

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

Lp.	Nazwa	Ilość/m2	Nr inwentarzowy
1	Stół z półką 1700x600	1 szt.	
2	Stół z półką 1800x600	1 szt.	
3	Stół z półką 750x600	1 szt.	
4	Stół z półką 1150x500	1 szt.	
5	Regał drewniany	2 szt.	
6	Regał 1200x450x1800	1 szt.	
7	Stół 600x900	1 szt.	
8	Stół 600x600	1 szt.	
9	Stół 700x600	1 szt.	
10	Stół 800x650	1 szt.	
11	Stół 1600x800	9 szt.	
12	Stół 800x800	2 szt.	
13	Obraz	5 szt.	
14	Krzesła czarne	47 szt.	
15	Krzesła popielate	5 szt.	
16	Krzesła skóropodobne	12 szt.	
17	Szafa	2 szt.	
18	Stół kuchenny 2-komorowy	1 szt.	
19	Zamrażarka	1 szt.	D 486-00000-32
20	Szafa przelotowa	1 szt.	T 578-0000-3
21	Basen 1000x800	1 szt.	
22	Kloc masarski	1 szt.	
23	Waga elektroniczna	1 szt.	D-808-0051-27
24	Lada chłodnicza	1 szt.	D 808-0051-39
Urządzenia Kuchenne			
1	Kuchnia Moreno z pochłaniaczem i ściana tylną	1 szt.	W 808-0051-41
2	Statyw pod kuchnię Moreno	1 szt.	D 808-0051-43
3	Okap	1 szt.	W 578-0000-1
4	Zmywarka do naczyń	1 szt.	W 808-0051-42
5	Statyw-stal nierdzewna- wózek	1 szt.	D 790-0033-65
6	Statyw na talerze- regał	1 szt.	D 808-0051-43
7	Krajalnica żywności	1 szt.	W 808-0051-30
8	Robot wieloczynnościowy Wilk z przystawką do mięsa	1 szt.	W 808-0051-29
9	Szafa Chłodnicza	2 szt.	W 486-0000-3, T 486-0000-3
10	Okap kuchenny	1 szt.	T 578-0000-4
11	Basen kuchenny	1 szt.	W 808-0051-24
12	Bufet z agregatem chłodniczym i bemar Elektrolux	1 szt.	D 808-0051-40
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**

Lp.	Nazwa sprzętu/ pomieszczeń	Numer sat/ m2
„T” ŚRODKI TRWAŁE – CSZ		
1.	Patelnia elektryczna	157800007
2.	Patelnia elektryczna	157800008
3.	Kociołki uchylne	157800002
4.	Kocioł gazowy	180800005
5.	Kocioł gazowy	180800006
6.	Piec elektryczny	157800009
7.	Zmywarka	157800016
8.	Obieraczka do warzyw	157800015
9.	Kuchnia elektryczna	157800004
10.	Robot Wilk	180800166
„W” NISKOCENNE ŚRODKI TRWAŁE – CSZ		
1.	Jarzyniarka	280802590
2.	Okap wentylacyjny	280805143
3.	Rusztowanie	280810688
4.	Szafa chłodnicza	280809536
5.	Szafa chłodnicza	280809537
6.	Stół kuchenny	280807801
7.	Stół kuchenny	280807802
8.	Stół kuchenny	280807803
9.	Stół kuchenny	280807804
10.	Stół kuchenny	280807805
11.	Basen zlewozmywakowy	280800000
12.	Basen zlewozmywakowy	280800002
13.	Basen zlewozmywakowy	280800003
14.	Regał	280805800
15.	Regał	280805208
16.	Regał	280805206
17.	Regał	280805802
18.	Regał	280805796
19.	Zlewozmywak	280810347
20.	Szafka kuchenna	280809690
21.	Stół przelotowy	280807865
22.	Stół przelotowy	280807866
23.	Wózek kuchenny	279000005
„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	280810716
„D” POZABILANSOWE ŚRODKI TRWAŁE – CSZ		
1.	Kłoc masarski	307700007
2.	Taboret kuchenny	307700091
3.	Taboret kuchenny	307700092
4.	Taboret kuchenny	307700094
„D” POZABILANSOWE ŚRODKI TRWAŁE - KOLONIA		
1.	Radio -magnetofon	307100485
WYKAZ POMIESZCZEŃ		
1.	Jadalnia	-----
2.	Kuchnia	-----
3.	Zmywalnia	-----
4.	Obieralnia	-----
5.	Magazyny, w zależności od potrzeb Najemcy	-----
6.	WC	-----
7.	Umywalnia	-----

Stoły – 50 szt.
Krzeseła - 100 szt.