

**Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy im. dr. Janusza Korczaka
w Jastrowiu**

**MŁODZIEŻOWY
OŚRODEK WYCHOWAWCZY**
im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu
ul. Poznańska 35 64-915 JASTROWIE
tel. 67 266 28 83
NIP 7671696630 REGON 302027270

Ogłoszenie o zamówieniu

**„Świadczenie usług cateringowych
dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza
Korczaka w Jastrowiu, w okresie 01.01.2021r. do 31.12.2021r.”**

Usługi społeczne

*postępowanie jest realizowane na podstawie art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo
zamówień publicznych (tekst jednolity z 2019r. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 ze zm.)*

Jastrowie, grudzień 2020r.

I. Ustalenia ogólne

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2019r. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).

II. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zamawiającym jest:

Nazwa: Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu

Adres zamawiającego: ul. Poznańska 35; 64-915 Jastrowie,

Numer telefonu: + 48 67 266 28 83

Numer faksu : + 48 67 266 28 83

Strona internetowa: www.bip.zlotow-powiat.pl

Adres emaliowy: mow2@zlotow-powiat.pl

Godziny urzędowania: od 9.00 do 14.00.

a) Zasady i formy komunikacji

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z powyżej podanymi informacjami.

b) Osoba uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest:

Pani Violetta Bąk – numer telefonu 67 266 28 83 / adres emaliowy mow2@zlotow-powiat.pl od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 9.00 a 14.00.

W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Sekretariatu zamawiającego.

III. Przedmiot zamówienia

1) Nazwa nadana zamówieniu:

„Świadczenie usług cateringowych dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie 01.01.2021r. do 31.12.2021r.”

2) Rodzaj i tryb udzielenia zamówienia:

Usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy PZP; usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych.

3) Opis przedmiotu, zakresu i wielkości zamówienia:

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania i dostawy gotowych posiłków:

- śniadanie,
- drugie śniadanie,
- obiad dwudaniowy,
- podwieczorek,
- kolacja,

wg ustalonego harmonogramu:

- 7⁰⁰ I śniadanie i II śniadanie,

- 15⁰⁰ obiad dwudaniowy + podwieczorek,
 - 18⁰⁰ kolacja.
- 4) Posiłki będą rozdzielone na osobne pojemniki dla poszczególnych grup wychowawczych, po wcześniejszym otrzymaniu informacji od pracownika socjalnego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, o ilości wychowanek w danej grupie. Zakłada się, że będzie to średnio 36 wychowanek, w wieku 13 - 18 lat przebywających w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie 01.01.2021r. do 31.12.2021r. Zakłada się możliwość zwiększenia ilości wychowanek do 48, po utworzeniu dodatkowego oddziału od 1 września 2021 roku.
- 5) Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców.
- a) W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie zakresu zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy.
 - b) Jeżeli Wykonawca planuje wykonywanie określonych części zamówienia przy pomocy podwykonawców, zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz zobowiązany jest do podania nazw (firm) wraz z potwierdzeniem uprawnienia do prowadzenia określonego rodzaju działalności.
 - c) W przypadku niewskazania części zamówienia, które ma być zrealizowane przez podwykonawcę, Zamawiający uzna, że całość zamówienia będzie wykonana przez Wykonawcę samodzielnie.
 - d) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę (w tym również podwykonawców) podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
 - e) Powierzenie wykonania części zakresu zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
 - f) Po podpisaniu umowy, jednakże przed rozpoczęciem wykonywania usługi niezbędne będzie dostarczenie umów zawartych z podwykonawcami, przy czym ich zakres powinien być tożsamy z tym określonym w dokumentach dołączanych do oferty.

IV. Wymogi szczególne

1. Zgodnie z, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:
 - a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
 - b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.
2. Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.
3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą

- spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 Poz. 1154).
4. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:
 - a) rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,
 - b) rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - c) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.
 5. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie dni w roku kalendarzowym, łącznie z dniami wolnymi od pracy, niedzielami i świątami, okres ferii zimowych i letnich w roku 2021. W zależności od urlopowañ wychowanek, szczególnie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych i wakacji może się zmieniać ilość posiłków. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, nie później niż z jednodniowym wyprzedzeniem, o ilości posiłków w dniu następnym.
 6. Zamawiający zakłada 365 dni żywieniowych.
 7. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość wychowanków 36, z zastrzeżeniem pkt III.4).
 8. Próbkę posiłków Wykonawca /Podwykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy/Podwykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 9. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 10. Wykonawca/Podwykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
 11. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków oraz usunięcia z terenu Ośrodka wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
 12. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - a) zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C),
 - b) II danie - temperatura 65°C (+/-3°C),
 - c) płynów 80° C,
 - d) produkty zimne (np. sałatki 15° C)
 14. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki na odpadki żywnościowe.
 15. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie na własny koszt z terenu Ośrodka wszelkie odpady żywnościowe.
 16. Jadłospis, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
 17. Dzienny jadłospis obejmuje:
 - a) śniadanie,

- b) drugie śniadanie,
 - c) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju,
 - d) podwieczerek,
 - e) kolacja
18. Zamawiający wymaga dostosowania wielkość porcji do grupy wiekowej:
- a) wychowanki w wieku 13-18 lat
19. Śniadanie typu: kanapka (chleb, bułki), deser jogurtowy z owocami, koktajle i napoje .
20. II śniadanie typu: owoce, desery jogurtowe z owocami, warzywa
21. Obiad:
- b) zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
 - c) kompot owocowy / napój: gramatura nie mniej niż 200 ml na jedną wychowankę.
 - d) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - e) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim danie mięsny lub rybny wraz z surówką. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).
 - f) drugie danie:
 - zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 80 - 150 gram,
 - porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 100 gram,
 - potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min.150 gram,
 - surówka warzywna, warzywa gotowane min. 100 gramów,
 - dania typu: gołąbki, pierogi, krostki, kluski – porcja min 200 gramów.
 - g) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
 - h) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - i) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywny,
 - j) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
22. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb wychowanków w wieku 13-18 lat, zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami.
23. Urozmaicenie jest jedną z najważniejszych zasad planowania prawidłowych jadłospisów. Urozmaicenie diety to nie tylko spożywanie różnorodnych produktów i przyrządzanie niemonotonnych posiłków. To także nauka nowych smaków. Mniej popularne, mało znane warzywa i owoce można wprowadzać do jadłospisu w postaci łatwej do zjedzenia, np. drobno starte, jako soki, przeciery czy musy. Warto pamiętać o nasionach i orzechach, które wzbogacają smak i wartość odżywczą potraw. Niezwykle ważne jest również urozmaicenie jadłospisu pod względem smaku, zapachu, barwy, konsystencji oraz stosowanych technik kulinarnych. Dlatego też nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych. Ważne jest również estetyczne podanie przygotowanych posiłków.
24. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim danie mięsny lub rybny wraz z surówką - potrawy powinny być

lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

25. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych (przykładowo GMP, GHP).
26. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla wychowanków w wieku 13-18 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.
27. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należą:
 - a) dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,
 - b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków,
 - c) odbiór odpadów żywieniowych,
 - d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy
28. Określone ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.
29. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia - PORTFOLIO, zgodnie z wymogami określonymi w niniejszym Ogłoszeniu.

V. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy.

1. Wykonawca jest odpowiedzialny za całość, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.
2. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
3. W przypadku nie wywiązywania się w należyty sposób z wykonywania zamówienia przez Wykonawcę, Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia zawartej umowy za 1 – miesięcznym wypowiedzeniem.
4. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
5. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.
6. W sprawach dot. organizacji wykonania zamówienia określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faks oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

VI. Termin wykonania zamówienia

1. Termin wykonania - w okresie od dnia 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

VII. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wymagania ogólne
 - a) Wykonawca może złożyć jedną ofertę, zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
 - b) Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
 - c) Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w postaci pisemnej opatrzoną własnoręcznym podpisem.
 - d) Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
 - e) Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
 - f) Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
 - g) Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
 - h) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.
 - i) Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.
 - j) Wskazany jest by pierwsza strona oferty zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu. Strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

VIII. Warunki udziału

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:
 - a) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, dla wszystkich zadań,
 - b) **Wpis do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (wydany na podstawie art. 64 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w związku z art. 6 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny Środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319) i wydane na jego podstawie **aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
 - c) zdolności technicznej lub zawodowej. Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości. W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi

wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu co najmniej 2 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłku typu gorący obiad (zupa, drugie danie) dla minimum 36 osób jednocześnie trwającej, co najmniej przez 10 miesięcy, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 150 000 złotych brutto każda

- d) sytuacji ekonomicznej lub finansowej.
Zamawiający nie wyznacza warunku szczegółowego.

IX. Wykonawca składa:

- 1) **Formularz ofertowy** – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 1
- 2) **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, wraz z dokumentami rejestrowymi na podstawie udzielono pełnomocnictwa

oraz dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne:

- 3) **Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) **Wykazu wykonanych usług**, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem referencji potwierdzających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wg wzoru dla usług stanowiącego załącznik nr 2.
 - a) W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 180 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 160.000 złotych brutto każda) dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych, przedszkoli, żłobków.
- 5) **Aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, dla każdego z zadań**, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
- 6) **Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia** z postępowania z powodów określonych w oświadczeniu, według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do ogłoszenia.

W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

- 1) **PORTFOLIO**, w formie arkuszy o formacie od A4 do A2, połączonych ze sobą w sposób trwały. Portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm (12 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku) w kategoriach:
 - a) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa,
 - b) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie mięsne,
 - c) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie jarskie,

d) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających kanapki

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- rodzaju posiłków (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp.),
- rodzaju potraw serwowanych w ramach danego posiłku wraz z szczegółowym opisem proponowanego menu uwidocznionego na zdjęciu, uszczegółowieniem produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona.

W portfolio należy również przedstawić proponowane menu w układzie minimum 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy. Menu należy podać dla każdego z zadań osobno. W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

2) Opcjonalnie: propozycje Wykonawcy dotyczące dodatkowych form współpracy z Zamawiającym (np. doposażenie lub modernizacja stołówek).

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty winny być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

X. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie / opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie II ogłoszenia, pokój - Sekretariat i złożone do dnia 11 grudnia 2020 roku do godz. 11.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:

„Usługi cateringowe dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka

w Jastrowiu, ul. Poznańska 35; 64-915 Jastrowie”

NIE OTWIERAĆ PRZED TERMINEM OTWARCIA OFERT

11 grudnia 2020r. godz. 11:30

Otwarcie ofert nastąpi dnia 11 grudnia 2020 roku o godz. 11.30 w gabinecie dyrektora w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z pkt. II Ogłoszenia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w ogłoszeniu. **Cena oferty** ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t.j. z 2019 Dz.U. 2019 poz. 178 z p.zm.)
2. W formularzu cenowym – załączniku nr 1A , podana ma być cena netto i cena brutto za jeden posiłek. Cena oferty podana w załączniku nr 1 to iloczyn cen jednostkowych, ilości planowanych posiłków i ilości dni. Całość planowanych przez zamawiającego dostaw posiłków:
 - 1) 365 dni x 36 śniadań = 13 140 sztuk,
 - 2) 365 dni x 36 II śniadań = 13 140 sztuk,
 - 3) 365 dni x 36 obiadów = 13 140 sztuk,
 - 4) 365 dni x 36 podwieczorków = 13 140 sztuk.
 - 5) 365 dni x 36 kolacji = 13 140 sztuk.
3. Zamawiający informuje, że faktyczne wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości posiłków.
4. Wykonawcy w przypadku, gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług posiłków będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.
5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, przeniesienie termosów do wyznaczonego pomieszczenia w Ośrodku, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie informacje o przedmiocie zamówienia.
6. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.
7. Cena jednostkowa za posiłek, stała w okresie danego roku kalendarzowego, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą Kodeks cywilny.
8. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

XIII. Kryteria oceny ofert:

1. Kryteria oceny ofert dla wszystkich posiłków

- a) cena 100%,

obliczona według wzoru:

| |
|---|
| $C_n / C_b \times 100 = \text{ilość punktów}$ |
|---|

gdzie:

- C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych
- C_b – cena oferty badanej
- 100 – procentowe znaczenie kryterium.

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

WYBÓR

Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając w „Zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty”.

PRZYSTĄPIENIE DO PODPISANIA UMOWY - umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

XIV. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych

Dane osobowe na potrzeby postępowań o udzielenie zamówienia publicznego w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu są przetwarzane zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO). W związku z realizacją w/w rozporządzenia informujemy, że:

1. ADMINISTRATOR DANYCH OSOBOWYCH.

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, z siedzibą przy ul. Poznańskiej 35; 64-915 Jastrowie

2. INSPEKTOR OCHRONY DANYCH.

W sprawach związanych z ochroną danych osobowych przetwarzanych w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu może się Pani/Pan kontaktować z INSPEKTOREM OCHRONY DANYCH Alicja Mendyk drogą elektroniczną: adres e-mail: am-iod@wp.pl
pisemnie: na adres siedziby Administratora danych.

3. PODSTAWA PRAWNA I CELE PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH.

Artykuł 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych w zw. z art. 6 ust. 1 lit. c RODO w związku z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

4. ODBIORCY DANYCH OSOBOWYCH.

Odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych.

5. OKRES PRZECHOWYWANIA DANYCH OSOBOWYCH.

Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych tj. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.

6. PRAWA OSÓB, KTÓRYCH DANE DOTYCZĄ.

Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹,
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO².

¹ Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

² Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

7. PRAWO WNIESIENIA SKARGI DO ORGANU NADZORCZEGO.

Gdy przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

8. INFORMACJA O WYMOGU / DOBROWOLNOŚCI PODANIA DANYCH ORAZ KONSEKWENCJACH NIEPODANIA DANYCH OSOBOWYCH.

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Prawo zamówień publicznych.

9. INNE INFORMACJE

Podane dane nie będą podstawą do zautomatyzowanego podejmowania decyzji, nie będą też profilowane.

Załączniki do Ogłoszenia:

Załącznik nr 1. Formularz ofertowy,

Załącznik nr 2. Wykaz usług,

Załącznik nr 3. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia,

Załącznik nr 4. Wzór umowy.

Jastrowie, dnia: 02.12.2020 r.

ZATWIERDZAM

DYREKTOR
Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego
im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu
mgr Renata Aniserowicz

PRACOWNIK
BIURO WYCHOWAWCZY
im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu
ul. Poznańska 25 84-915 JASTROWIE
tel. 67 266 28 33
NIP 7671690530 REGON 302027270

FORMULARZ OFERTOWY

Oferta na wykonanie zamówienia publicznego pn.: Świadczenie usług cateringowych dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie 01.01.2021r. do 31.12.2021r.

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

.....

Adres poczty elektronicznej

Numer telefonu 0 (**)

Numer faksu 0 (**)

Numer NIP / REGON

2. Wynagrodzenie - nawiązując do ogłoszenia złożenia oferty, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Ogłoszenia za cenę:

Cena za całość przedmiotu zamówienia:

Cena netto:zł.

VAT:zł.

Cena brutto:zł

Słownie:

.....zł.

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w formularzu 1A.

3. Ustanowionymi osobami do reprezentacji Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy są:

stanowisko

imię i nazwisko

tel. 0 (**)

fax. 0 (**)

zakres

4. Deklaracja Wykonawcy: niniejszym oświadczamy, co następuje:

4.1. Zapoznaliśmy się i w pełni akceptujemy treści zawarte w Ogłoszeniu.

4.2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

5. ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami*/przy udziale podwykonawców* (wykaz podwykonawców należy przedstawić w części zamówienia, które Wykonawca zamierza zlecić podwykonawcom:

.....
.....
.....
.....
.....

6. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminie określonym w ogłoszeniu.

7. JESTEŚMY związani ofertą przez czas wskazany w ogłoszeniu.

8. INFORMUJĘ, że wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.

9. WYKONAWCA przedstawił * / nie przedstawił * portfolio wraz z opisem oferowanej usługi jako załącznik do Formularza Oferty.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię i nazwisko:

Adres:.....

tel. _____ fax _____ e-mail: _____

11. Oświadczam(y), że w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych we wzorze umowy dołączonym do Instrukcji oraz w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.

12. Oświadczamy, że oferta nie zawiera/ zawiera (właściwe podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....
.....
.....

Uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa:

.....
.....
.....
.....

Uwaga! W przypadku braku wykazania, że informacje zastrzeżone stanowią tajemnice przedsiębiorstwa lub niewystarczającego uzasadnienia, informacje te zostaną uznane za jawne.

13. OFERTĘ składamy na ____ stronach.

14. ZAŁĄCZNIKAMI do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

_____ dnia _____ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

*** niepotrzebne skreślić**

FORMULARZ CENOWY

załącznik do formularza ofertowego na wykonanie zamówienia publicznego pn.: Świadczenie usług cateringowych dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie 01.01.2021r. do 31.12.2021r.

Wykonawca przedstawia wyceny jednostkowe (cena obejmuje 1 sztukę)

| LP. | Nazwa | Cena jednostkowa (1 sztuka) netto | Cena jednostkowa (1 sztuka) brutto |
|-----|--------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. | śniadanie | | |
| 2. | II śniadanie | | |
| 5. | obiad | | |
| 8. | podwieczorek | | |
| 9. | kolacja | | |

Wykaz wykonanych usług

Ja/my niżej podpisan(y/i)

reprezentując firmę

w imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam/my, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonaliśmy następujące zamówienia:

| Nazwa zamówienia | Przedmiotowy zakres usług | Wartość w złotych | Daty wykonania/wykonany | | Odbiorca |
|------------------|---------------------------|-------------------|-------------------------|--------------------|----------|
| | | | początek (data) | zakończenie (data) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Podpis/podpisy osób upoważnionych do podpisania oferty

.....

.....
(pieczęć wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

Ja (my), niżej podpisany(ni)

działając w imieniu i na rzecz :

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu prowadzonym na podstawie art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2019r. Dz. U. 2019 r. poz. 1843 ze zm)

na: „Świadczenie usług cateringowych
dla Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie
01.01.2021r. do 31.12.2021r.”

oświadczam(my), że wykonawca, którego reprezentuję/jemy nie podlega wykluczeniu z postępowania , z tego powodu, że:

1. w stosunku do wykonawcy nie otwarto likwidacji ani nie ogłoszono jego upadłości;
2. nie zalega z uiszczeniem podatków oraz opłat i składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, ewentualnie uzyskał przewidzianą prawem zgodę na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
3. wykonawca będący osobą fizyczną nie został prawomocnie skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
4. wspólnik spółki jawnej nie został prawomocnie skazany za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
5. partner lub członek zarządu spółki partnerskiej nie został prawomocnie skazany za przestępstwa popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
6. komplementariusz spółki komandytowej lub spółki komandytowo-akcyjnej, nie został prawomocnie skazany za przestępstwa popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;

7. urzędujący członek organu zarządzającego osoby prawnej nie został prawomocnie skazany za przestępstwa popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu albo inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych;
8. wobec wykonawcy będącego podmiotem zbiorowym sąd nie orzekł o zakazie ubiegania się o zamówienie, na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary;
9. nie złożył nieprawdziwych informacji mających wpływ na wynik prowadzonego postępowania;

....., dn.

.....
(podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy)

PROJEKT UMOWY

zawarta w dniu 2020 roku w Jastrowiu pomiędzy Młodzieżowym Ośrodkiem Wychowawczym im. dr. Janusza Korczaka, z siedzibą w Jastrowiu, przy ul. Poznańskiej 35, Regon:302027270; NIP: 76716966 zwanym dalej **Zamawiającym** reprezentowanym przez: Renatę Aniserowicz – Dyrektora Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu
 a
 firmą.....
 z siedzibą w
 NIP

reprezentowaną przez: zwaną dalej **Wykonawcą** została zawarta umowa następującej treści:

Preambuła

Umowa niniejsza jest następstwem udzielenia zamówienia na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2019r. Dz. U. z 2019r. poz. 1843 ze zmianami). Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych – 55520000-1 Usługi dostarczanie posiłków.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest:
 - a. świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy gotowych posiłków:
 - śniadanie,
 - drugie śniadanie,
 - obiad dwudaniowy,
 - podwieczorek,
 - kolacja,
 - b. wg ustalonego harmonogramu:
 - 7⁰⁰ I śniadanie i II śniadanie,
 - 15⁰⁰ obiad dwudaniowy + podwieczorek,
 - 18⁰⁰ kolacja,

dla średnio 36 wychowanek w wieku 13-18 lat Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, w okresie od 01-01-2021 r. do 31-12-2021 r.
2. Wykonawca gwarantuje realizację świadczenia usług cateringowych w sposób terminowy i rzetelny.
3. Przedmiot zamówienia obejmuje wszystkie dni w roku kalendarzowym, łącznie z dniami wolnymi od pracy, niedzielami i świętami, okres ferii zimowych i letnich w roku 2021. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od urlopowań wychowanek, szczególnie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych i wakacji. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, nie później niż z jednodniowym wyprzedzeniem, o ilości posiłków w dniu następnym.

4. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r. art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:
 - a. sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
 - b. w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.
5. Zgodnie z obowiązującym od dnia 1 września 2015r. art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2019 Dz. U. z 2019 r. Poz. 1252 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.
6. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 Poz. 1154).
7. Wykonawca zapewnia, na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji, zgodność żywności z wymogami obowiązujących przepisów prawa w szczególności:
 - a. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności,
 - b. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - c. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy.
8. Planowana dzienna ilość wydanych posiłków w okresie realizacji zamówienia wynosi 36.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od urlopowań wychowanek, szczególnie w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, ferii zimowych i wakacji, jak również zastrzega możliwość zwiększenia ilości dostarczanych posiłków w zależności od potrzeb Zamawiającego (liczby wychowanek). Zamawiający poinformuje Wykonawcę, nie później niż z jednodniowym wyprzedzeniem, o ilości posiłków w dniu następnym.
10. Zamawiający zakłada średniorocznie około 365 dni żywieniowych.
11. Próbkę posiłków Wykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
13. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.

14. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
15. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
16. Termosy i środki transportu powinny spełniać warunki, określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, umożliwiające utrzymanie ich w czystości.
17. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60° – 75° C.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupa - temperatura 75 °C (+/-3°C)
 - II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).
19. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do odpadków żywnościowych.
20. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie na własny koszt z terenu Ośrodka wszelkie odpady żywnościowe.
21. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) na okres minimum 10 dni i dostarczany Zamawiającemu w formie papierowej i elektronicznej. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
22. Dzienny jadłospis obejmuje:
 - 1) śniadanie,
 - 2) drugie śniadanie,
 - 3) obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju,
 - 4) podwieczorek,
 - 5) kolacja
 - a) Zamawiający wymaga dostosowania wielkość porcji do grupy wiekowej: wychowanek w wieku 13-18 lat
23. Śniadanie typu: kanapka (chleb, bułki), deser jogurtowy z owocami, koktajle i napoje .
24. II śniadanie typu: owoce, desery jogurtowe z owocami, warzywa
25. Obiad:
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal,
 - b) kompot owocowy / napój: gramatura nie mniej niż 200 ml na jedną wychowanek.
 - c) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;
 - d) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym wraz z surówką. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz zamiennie ziemniaki, kasze, ryż, makaron).
 - e) drugie danie:
 - * zamiennie ziemniaki, ryż, kasza gryczana, makaron – w zależności od produktu min. 80 - 150 gram,
 - * porcja mięsa / ryby, sztuka mięsa / ryby bez sosu – min. 100 gram,
 - * potrawa typu – gulasz, potrawka, spaghetti – min.150 gram,
 - * surówka warzywna, warzywa gotowane min. 100 gramów,
 - * dania typu: gołąbki, pierogi, krokiety, kluski – porcja min 200 gramów.
 - f) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji

- dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- g) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone; do przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - h) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny lub warzywnym,
 - i) posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
26. Wartość energetyczna całodziennego pożywienia powinna być dostosowana do potrzeb żywieniowych wychowanek w wieku 13-18 lat, zgodnie z ogólnie przyjętymi zaleceniami.
27. Urozmaicenie jest jedną z najważniejszych zasad planowania prawidłowych jadłospisów. Urozmaicenie diety to nie tylko spożywanie różnorodnych produktów i przyrządzanie niemonotonnych posiłków. To także nauka nowych smaków. Mniej popularne, mało znane warzywa i owoce można wprowadzać do jadłospisu w postaci łatwej do zjedzenia, np. drobno starte, jako soki, przeciery czy musy. Warto pamiętać o nasionach i orzechach, które wzbogacają smak i wartość odżywczą potraw. Niezwykle ważne jest również urozmaicenie jadłospisu pod względem smaku, zapachu, barwy, konsystencji oraz stosowanych technik kulinarnych. Dlatego też nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych. Ważna jest również estetyka przygotowanych posiłków.
28. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- a. rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - b. w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim danem mięsny lub rybnym wraz z surówką,
 - c. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - d. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - e. do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - f. zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,
 - g. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
29. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
30. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych.
31. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla wychowanek w wieku 13-18 lat. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy.
32. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
- a. dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,

- b. dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków. Posiłki będą rozdzielone na osobne pojemniki dla poszczególnych grup wychowawczych, po wcześniejszym otrzymaniu informacji od pracownika socjalnego Zamawiającego, o ilości wychowanek w danej grupie.
 - c. odbiór odpadów żywieniowych,
33. Określone w niniejszym punkcie ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości szacunkowej umowy.
34. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.
35. Wszystkie kanapki, desery jogurtowe muszą być zapakowane pojedynczo, w materiał przystosowany do tego celu.

§ 2.

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą wg zasad określonych kodeksem cywilnym oraz postanowieniami Zamawiającego zawartymi w treści postanowień niniejszej umowy.
2. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
 - a) dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,
 - b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków, rozdzielonych na osobne pojemniki dla poszczególnych grup wychowawczych, po wcześniejszym otrzymaniu informacji od pracownika socjalnego Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego, o ilości wychowanek w danej grupie,
 - c) odbiór odpadów żywieniowych,
 - d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy,
 - e) Wykonawca zapewnia ubezpieczenie OC od serwowanych posiłków.

§ 3.

Termin realizacji umowy

1. Termin realizacji umowy – 01-01-2021 do 31-12-2021.

§ 4.

1. Integralną częścią niniejszej umowy są ogłoszenie i oferta Wykonawcy.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia. Wykonawca odpowiedzialny jest, za jakość oraz zgodność z warunkami opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
3. Reklamacje załatwiane będą w terminie nie dłuższym niż 2 godziny.

§ 5.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy, jeżeli:
 - a. trzykrotnie Wykonawca nie dostarczył posiłków lub naruszył obowiązki określone w § 1 niniejszej umowy
 - b. usługa nie jest wykonywana zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
 - c. Wykonawca nie uwzględnia uwag zgłaszanych przez Zamawiającego.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
3. Strony nie przewidują zmian w zakresie niniejszej umowy, z wyjątkiem zmian:
 - a. wartości wynagrodzenia brutto, w wypadku zmiany obowiązujących stawek podatku od towarów i usług na przedmiot zamówienia,

- b. ilościowych zamawianych posiłków.

§ 6.

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w układzie:
 - a. za jedną dzienną rację żywieniową dla jednej wychowanki (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja) w kwocie zł brutto (w tym należny podatek VAT) słownie
2. Szacowana wartość umowy wynosi złotych brutto.
3. Zamawiający dokona płatności za fakturę VAT wystawioną przez Wykonawcę przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od płatności, jeżeli rachunek bankowy wskazany w fakturze nie jest rachunkiem przypisanym jako rachunek firmy Wykonawcy.
4. Dane do faktury: **Nabywca: Powiat Złotowski, al. Piasta 32; 77-400 Złotów NIP: 7671597589**
Odbiorca: Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy im. dr. Janusza Korczaka w Jastrowiu, ul. Poznańska 35; 64-915 Jastrowie
5. Faktura Vat może być wystawiana 1 raz w miesiącu, tj. na koniec miesiąca i będzie opiewać na wartość rzeczywiście wydanych dziennych posiłków, w tym okresie.
6. Wynagrodzenie obejmuje wszystkie składniki związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz postanowień niniejszej umowy. Strony nie dopuszczają zmiany ceny w okresie roku 2021.

§ 7

Kary umowne

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy przez zapłatę kary umownej.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 5 % wartości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 6 ust. 2 Umowy, za odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne:
 - 5 % wartości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 6 ust. 2 Umowy, za odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez Zamawiającego.
4. Jeżeli kwota kar umownych nie pokryje rzeczywistych strat, Strony Umowy zastrzegają uprawnienia do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym.
5. Termin zapłaty kary umownej wynosi 14 dni od dnia skutecznego doręczenia Stronie wezwania do zapłaty. W razie opóźnienia z zapłatą kary umownej Strona uprawniona do otrzymania kary umownej może żądać odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia.

§ 8

Osoby odpowiedzialne za realizację umowy

1. Strony Umowy ustalają osoby odpowiedzialne za realizację niniejszej Umowy w osobach:

- 1) ze strony Zamawiającego:

....., nr telefonu + 48

e-mail:

- 2) ze strony Wykonawcy:

..... nr telefonu

e-mail

Osoby wymienione w ust. 1 Umowy, są uprawnione do przekazywania i przyjmowania wszelkich uwag i zaleceń w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy.

2. W zakresie wzajemnego współdziałania przy realizacji zamówienia osoby wymienione w ust. 1 Umowy zobowiązują się działać niezwłocznie, przestrzegając obowiązujących przepisów prawa i ustalonych zwyczajów.

§ 9.

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą być dokonane za zgodą obu stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Inicjatorem zmian może być każda ze stron poprzez pisemny wniosek w okresie obowiązywania umowy, zawierający opis proponowanych zmian, ich uzasadnienie oraz termin wprowadzenia.
3. Przewidywane są następujące rodzaje i warunki zmiany treści umowy:
 - a. zmiany adresu siedziby, numeru telefonów, formy prawnej Wykonawcy lub Zamawiającego.
 - b. zmiany osób wskazanych w umowie zarówno po stronie Wykonawcy, jak i Zamawiającego,
 - c. zmiany przepisów prawa powszechnie obowiązujących w zakresie mających wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
 - d. działania siły wyższej,
 - e. zdarzenia losowe odnoszące się do potencjału osobowo-kadrowego a także w przypadku niewywiązywania się z obowiązków wynikających z umowy lub jeżeli zmiana stała się konieczna z jakichkolwiek innych przyczyn niezależnych od Wykonawcy,

§ 10.

1. We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeksu cywilnego jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
2. Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu świadczenia strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku niedojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny.
3. Zawinione naruszenie wymagań ustalonych niniejszą umową skutkuje odpowiedzialnością Wykonawcy.

§ 11.

Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.

§ 12.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy. Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy w zakresie odnoszącym się do oferowanego przedmiotu zamówienia.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA