Centralne Biuro Antykorupcyjne
00-583 Warszawa
Al. Ujazdowskie 9

REGON: 140610454
NIP: 701 - 00 - 25 - 324

CBA/F-WZP/121/2019

„ZATWIERDZAM”

Dyrektor Biura Finansów
Centralnego Biura Antykorupcyjnego

Daniel Art

Sprawa nr **2/USS/2019/TCz**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Dotyczy: postępowania pn.: **Świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w OSK CBA w Lucieniu**

Warszawa, dnia 16.01.2019 r.

Zamawiający zaprasza do udziału w postępowaniu pn.: **Świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w OSK CBA w Lucieniu,** zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu, zwanym dalej Ogłoszeniem.

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. – Kodeks cywilny (tj. Dz. U. 2016 r. poz. 380).

2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

II. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centralne Biuro Antykorupcyjne
Al. Ujazdowskie 9
00-583 Warszawa
Regon: 140610454

Adres do korespondencji:
BIURO FINANSÓW CBA,
Wydział Zamówień Publicznych
ul. Poleczki 3
02-822 Warszawa
tel.: (22) 437 13 00
faks: (22) 437 13 90
e-mail: zamowieniapubliczne@cba.gov.pl

Informacje związane z przedmiotowym postępowaniem objęte ustawowym wymogiem publikacji na stronie internetowej Zamawiającego będą udostępniane pod adresem: www.cba.gov.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej ustawą Pzp. W odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu, oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest **Świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w OSK CBA w Lucieniu.** Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 3 do ogłoszenia.
2. Przedmiot zamówienia określony został we Wspólnym Słowniku Zamówień kodem: **CPV CPV 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.32.00.00-9, 55.51.00.00-8, 70.13.00.00-1.**

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. Zamawiający nie przewiduje możliwość udzielenia zamówienia, o którym mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp.

6. Ilekroć w dalszych postanowieniach Ogłoszenia, mowa jest o przedmiocie zamówienia bez bliższego oznaczenia, należy przez to rozumieć przedmiot zamówienia opisany w niniejszym rozdziale oraz w załącznikach do Ogłoszenia.

7. Tam, gdzie w niniejszym Ogłoszeniu wraz załącznikami, zostało wskazane pochodzenie lub dokumenty odniesienia, Zamawiający dopuszcza oferowanie rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że zagwarantują one realizację usługi nie gorszą od opisywanej.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonywania zamówienia: od dnia zawarcia umowy jednak nie wcześniej niż od dnia 01.02.2019 roku do dnia 31.01.2020 lub do wyczerpania środków przeznaczonych na realizację zamówienia.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

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

   1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania
   2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

   a) zdolności technicznej lub zawodowej tj:

   - min. 1 osobą przygotowaną do wykonywania określonych świadczeń w obszarze dietetyki zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, posiadającą wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka.

Za spełniającą wymagania Zamawiający uzna również osobę, która: - ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka zgodnie ze standardami kształcenia określonymi w odrębnych przepisach i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku, - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe w specjalności dietetyka, obejmujące co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku, - rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskała tytuł licencjata lub magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku, - ukończyła szkołę policealną publiczną lub niepubliczną z uprawnieniami szkoły publicznej i uzyskała dyplom dietetyka, - rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka.

- min. 1 osobą posiadającą tytuł zawodowy kucharza lub kucharza małej gastronomii, posiadającą min. 2 letnie doświadczenie zawodowe w obszarze gastronomii.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1.2 lit. a w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę:
   1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
      a) o którym mowa w art. 165a, art. 181 – 188, art. 189a, art. 218 – 221, art. 228 – 230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270 – 309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, z późn. zm. lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r.);
      b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny;
      c) skarbowe;
      d) 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);
   2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
   3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na

ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji", lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
5) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
6) który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
7) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
8) który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
9) będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);
10) wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
11) którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
12) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie

w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016r. poz. 615);

13) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
14) jeżeli wykonawca lub osoby, o których mowa w ust. 2 pkt 2), uprawnione do reprezentowania wykonawcy pozostają w niżej wymienionych relacjach:
    - zamawiającym,
    - osobami uprawnionymi do reprezentowania zamawiającego,
    - członkami komisji przetargowej,
    - pracownikami Zamawiającego lub innymi osobami zatrudnionymi przez Zamawiającego, które mają bezpośredni wpływ na wynik postepowania;

    a) pozostają w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub są związane z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli z wykonawcą, jego zastępcą prawnym lub członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
    b) przed upływem 3 lat od dnia wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia pozostawały w stosunku pracy lub zlecenia z wykonawcą lub były członkami organów zarządzających lub organów nadzorczych wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia;
    c) pozostają z wykonawcą w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności tych osób;

    - chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie zamawiającego w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
15) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

16) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych;
17) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 16);
18) wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych;
19) który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa pkt 3), chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
1) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia o zamówieniu;
2) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
3) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
4) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub niezaproszonego do składania ofert;
5) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
6) 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 Pzp;
7) wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2 ustawy Pzp, na przedłużenie terminu związania ofertą;
8) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy, jeżeli zamawiający żądał wniesienia wadium;
9) oferta wariantowa nie spełnia minimalnych wymagań określonych przez zamawiającego;
10) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, w tym bezpieczeństwo podmiotów objętych jednolitym wykazem obiektów, instalacji, urządzeń i usług wchodzących w skład infrastruktury krytycznej, o której mowa w art. 5b ust. 7 pkt 1 ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym (Dz. U. z 2018 r. poz. 1401), a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;

11)jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

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

4. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykaże braku podstaw do wykluczenia.

5. Oferta Wykonawcy wykluczonego zostanie odrzucona.

6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

7. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

VII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA:

1. **Wykonawca składając ofertę musi złożyć:**

   1) wypełniony Formularz ofertowy (zalecaną treść formularza **zawiera załącznik nr 1 do Ogłoszenia).**

   2) Aktualne na dzień składania ofert Oświadczenie, stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu – **załącznik nr 2 do Ogłoszenia.**

2. **W celu wykazania spełnienia warunków udziału o których mowa w Rozdziale VI ust. 1 pkt 2 lit a) Ogłoszenia, Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy złożenia następujących aktualnych oświadczeń i dokumentów:**

   1) wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie dysponowania tymi osobami (załącznik nr 5)

3. **W celu potwierdzenia informacji zawartych w oświadczeniu dot. nie podlegania wykluczeniu z powodu okoliczności określonych w Rozdziale VI ust. 2 Ogłoszenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w Rozdziale VI ust. 1 Ogłoszenia, Zamawiający będzie żądał od Wykonawcy, złożenia następujących aktualnych oświadczeń lub dokumentów:**

   1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w Rozdziale VI pkt 2 ppkt 1, 2 i 9 Ogłoszenia o zamówieniu oraz, odnośnie skazania za wykroczenie na arę aresztu, w zakresie określonym przez Zamawiającego na podstawie Rozdziału VI pkt 2 ppkt 16,17, wystawionej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu;

   2) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

   3) zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

   4) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie Rozdziału VI pkt 2 ppkt 12 Ogłoszenia o zamówieniu,

5) oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej; w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu (w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert.).

3. **Wymagana forma składanych dokumentów:**
   1) Oświadczenia i dokumenty, o których mowa w ust. 1 oraz ust. 2 Wykonawca winien złożyć w oryginale.
   2) Dokumenty, inne niż dokumenty, o których mowa w ust. 1 oraz ust. 2 Wykonawca winien złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem;
   3) poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca albo Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą,
   4) wszelkie czynności Wykonawcy związane ze złożeniem wymaganych dokumentów (w tym m.in.: składanie oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, poświadczanie kserokopii dokumentów za zgodność z oryginałem) muszą być dokonywane przez upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy,
   5) w przypadku dokonywania czynności związanych ze złożeniem wymaganych dokumentów przez osobę(y) nie wymienioną(e) w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy do oferty należy dołączyć stosowne pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem,
   6) poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu,
   7) dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z ich tłumaczeniem na język polski.

VIII. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI I PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ ORAZ DOKUMENTÓW:

1. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest Tomasz Czerwiński – tel. (22) 437 13 43

2. Zamawiający urzęduje w dniach od poniedziałku do piątku w godz. od 8.15 do 16.15 (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

3. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazywać będą w formie pisemnej, drogą elektroniczną lub faksem z zachowaniem zasad pisemności.

4. Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z postępowaniem były kierowane na adres do korespondencji określony w Rozdziale II Ogłoszenia.

5. Korespondencja przesyłana po godzinach urzędowania (tj. która wpłynie do Zamawiającego po godzinie 16:15) zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy Zamawiającego.

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM:

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Wykonawcy przedstawią ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu poprzez wypełnienie i podpisanie Formularza ofertowego (zalecaną treść Formularza ofertowego stanowi załącznik nr 1 do Ogłoszenia).

2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę we własnym imieniu lub w imieniu innego Wykonawcy(ów).

3. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami - pod rygorem jej odrzucenia - musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy wobec osób trzecich. W przypadku, gdy upoważnienie takie nie wynika z dokumentów stwierdzających status prawny wykonawcy (np. z odpisu właściwego rejestru) do oferty należy doręczyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię stosowanego pełnomocnictwa podpisanego przez osobę(y) do tego upoważnione.

4. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum) pod warunkiem, że ustanowią oni pełnomocnika określając zakres jego uprawnień wobec Zamawiającego, a złożona przez nich oferta spełniać będzie następujące wymagania:

1) wraz z ofertą Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie przedłożą dokument (np. pełnomocnictwo), określający co najmniej: strony występujące wspólnie oraz wskazujący pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia jak również zakres jego uprawnień wobec Zamawiającego,
2) po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty (przed podpisaniem umowy), Zamawiający wymagać będzie przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
3) oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
4) każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, musi oddzielnie udokumentować fakt, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na zasadach określonych w Rozdziale VI Ogłoszenia,
5) w odniesieniu do wymogów określonych w Rozdziale VI Ogłoszenia Zamawiający będzie brał pod uwagę ich łączny potencjał techniczny lub zawodowy, który zostanie potwierdzony poprzez złożenie oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VII ust. 1 pkt. 2.
6) wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z pełnomocnikiem,
7) z treści Formularza ofertowego powinno wynikać, że oferta składana jest w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w miejsce „pełna nazwa Wykonawcy, adres, ...” należy wpisać nazwy Wykonawców i dane umożliwiające ich identyfikację.

5. Oferta i załączniki do oferty (oświadczenia Wykonawcy, zaświadczenia z organów administracji publicznej oraz inne dokumenty) muszą być podpisane przez upoważnionych przedstawiciela(i) Wykonawcy (w sposób zgodny z opisanym w Rozdziale VII Ogłoszenia ust. 8 – Forma składanych dokumentów).

6. Zamawiający zaleca, by każda strona oferty (wraz z załącznikami do oferty) była ponumerowana kolejnymi numerami, a oferta wraz z załącznikami była zestawiona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację oraz uniemożliwiający zmianę jej zawartości bez widocznych śladów naruszenia.

7. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty (w tym w załącznikach do oferty) muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osobę(y) upoważnioną(e). Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczątką osoby sporządzającej parafkę).

8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy zobowiązują się nie podnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego.

9. Zamawiający informuje, że dokumentacja postępowania jest jawna, z zastrzeżeniem dokumentów stanowiących „tajemnicę przedsiębiorstwa".

10. Wykonawca ma prawo zastrzec informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie musi zostać dokonane nie później niż w terminie składania ofert. Wykonawca jest również zobowiązany do wykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

UWAGA:
Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy oznaczyć klauzulą: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu Ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji" i wydzielić w formie załącznika w osobnej kopercie. Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących „tajemnicę przedsiębiorstwa", a Wykonawca nie może zastrzec informacji dot. firm (nazw) oraz adresów Wykonawców, a także informacji dot. ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

XII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT:

1. Miejsce i termin składania ofert:

1) Ofertę wraz ze wszystkimi wymaganymi oświadczeniami i dokumentami, należy umieścić w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
2) Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób:

Biuro Finansów Centralnego Biura Antykorupcyjnego
ul. Poleczki 3, 02-822 Warszawa
nr sprawy 2/USS/2019/TCz
nie otwierać przed dniem 24.01.2019 r.

3) Koperta poza oznakowaniem jak wyżej powinna być opatrzona dokładną nazwą i adresem Wykonawcy.

4) Ofertę należy złożyć do **dnia 24.01.2019 r. do godz. 10:30** w Biurze Finansów CBA, 02-822 Warszawa, ul. Poleczki 3, w godz. 8.30 – 15.30 (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
5) Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z ww. opisem (np. potraktowanie oferty jako zwykłej korespondencji i nie dostarczenie jej na miejsce składania ofert w terminie określonym w Ogłoszeniu) ponosi Wykonawca.
6) Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

2. Miejsce i tryb otwarcia ofert

Publiczna sesja otwarcia ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Poleczki 3, **w dniu 24.01.2019 r. o godz. 11:00.**

3. Modyfikacja i wycofanie oferty:

1) Wykonawca może wprowadzić zmianę do treści złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmiany przed terminem składania ofert. Zmiana do oferty musi być dokonana według zasad obowiązujących przy składaniu oferty, tj. musi być złożona w zamkniętej kopercie odpowiednio oznakowanej z dopiskiem „ZMIANA".

2) Koperty oznakowane dopiskiem „ZMIANA" zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmiany zawartość koperty zostanie dołączona do oferty.

3) Wykonawca ma prawo wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie (oświadczenie) o wycofaniu oferty przed terminem składania ofert. Wycofanie oferty z postępowania nastąpi poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (oświadczenia) w kopercie opatrzonej napisem „WYCOFANIE" – według takich samych zasad, jakie obowiązują przy wprowadzaniu zmian do oferty.

UWAGA: Do składanego oświadczenia (zmiana lub wycofanie oferty) należy dołączyć stosowny dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej oświadczenie do występowania w imieniu Wykonawcy.

XIII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTOWEJ ORAZ INFORMACJA O WALUCIE, W JAKIEJ BĘDĄ PROWADZONE ROZLICZENIA MIĘDZY ZAMAWIAJĄCYM A WYKONAWCĄ:

1. Przez łączną cenę oferty brutto należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt

1) i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2014 r., poz. 915).

2. Cena brutto oferty podana w formularzu ofertowym musi uwzględniać wymagania Ogłoszenia oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu, należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami, realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

4. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego na podstawie przepisów o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek odprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

   Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest do poinformowania 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,
   - wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XIV. OPIS KRYTERIÓW Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT:

1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnią warunki udziału w postępowaniu Zamawiający dokona oceny ofert nieodrzuconych na podstawie poniższych kryteriów:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga w %	Sposób oceny
1.	Cena brutto (C)	70	Minimalizacja
2	Możliwość aktualizacji zlecenia w zakresie ilości posiłków (Zp)	20	Wg. opisu
3	Klauzule społeczne (Ks)	10	Wg. opisu

2. Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do danego kryterium

a) Kryterium **Cena brutto**:

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium wynosi 70 pkt.
Z czego punkty zostaną obliczone oddzielnie za zestawy posiłków, w podziale: zestaw nr 1 - 60 pkt. zestaw nr 2 - 10 pkt.

Sposób obliczenia punktów w odniesieniu do kryterium ,,cena brutto"

C= Cp1 + Cp2

Gdzie:
C – suma uzyskanych punktów przez Wykonawcę
Cp1 – ilość punktów uzyskanych za zestaw nr 1
Cp2 – ilość punktów uzyskanych za zestaw nr 2

Obliczenie liczy punktów przyznanych **za zestaw nr 1 (Cp1)** będzie dokonywane wg. Wzoru:

$$Cp1 = \frac{Cp1\ min}{Cp1\ bad} \times 60\ pkt$$

Gdzie:
Cp1 – ilość uzyskanych punktów za zestaw nr 1
Cp1 min. - najniższa cena brutto za zestaw nr 1
Cp2 bad. – cena brutto za zestaw nr 1 w ofercie ocenianej

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium Cp1 wynosi 60 pkt.

Obliczenie liczy punktów przyznanych **za zestaw nr 2(Cp1)** będzie dokonywane wg. Wzoru:

$$Cp2 = \frac{Cp2\ min}{Cp2\ bad} \times 10\ pkt$$

Gdzie:
Cp2 – ilość uzyskanych punktów za zestaw nr 2
Cp2 min. - najniższa cena brutto za zestaw nr 2
Cp2 bad. – cena brutto za zestaw nr 2 w ofercie ocenianej

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium Cp2 wynosi 10 pkt.

b) Kryterium **Możliwość aktualizacji zlecenia w zakresie ilości posiłków**

Wykonawca w Formularzu Ofertowym zobowiązany jest podać czas, w jakim możliwa będzie aktualizacja zlecenia ilości posiłków.
Punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższym podziałem.

- Możliwość aktualizacji zlecenia w momencie wydania posiłku (obciążenie wg. rzeczywistej liczby wydanych porcji) – 20 pkt.
- Możliwość aktualizacji zlecenia w terminie do 3 godzin zegarowych przed planowanym wydaniem posiłku – 10 pkt.

- Możliwość aktualizacji zlecenia w terminie powyżej 3 do 8 godzin zegarowych przed planowanym wydaniem posiłku – 5 pkt.
- Możliwość aktualizacji zlecenia w terminie powyżej 8 godzin zegarowych przed planowanym wydaniem posiłku lub brak takiej możliwości – 0 pkt.

c) Kryterium **Klauzule społeczne**

Wykonawca w Formularzu Ofertowym zobowiązany jest oświadczyć czy przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. ile osób bezrobotnych lub młodocianych (o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt. 1, 2 ustawy Pzp, zostanie zatrudnionych na cały okres trwania umowy, w pełnym wymiarze czasu pracy, na podstawie umowy o pracę.
Spełnienie klauzuli społecznej oznacza **zaangażowanie min. 1 osoby** spełniającej w/w warunki.
Punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższym podziałem.

- Oferta, która będzie spełniała kryterium otrzyma 10 pkt.
- Oferta, która nie będzie spełniała kryterium otrzyma 0 pkt.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów, tj.

Cn = C + Zp + Ks

Zasady wyboru oferty i udzielenia zamówienia:
Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp i niniejszej SIWZ oraz uzyska najwyższą liczbę punktów obliczoną według powyższego wzoru.

XV. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

1. Zamawiający po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty zawiadomi pisemnie o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.

2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, o terminie i miejscu zawarcia umowy.

3. W przypadku, gdy za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta Wykonawcy prowadzącego działalność w formie spółki z ograniczoną odpowiedzialnością, a wartość złożonej przez niego oferty przekroczy dwukrotność kapitału zakładowego spółki, wówczas przed podpisaniem umowy Wykonawca ten przedłoży dokument wymagany treścią art. 230 ustawy z dnia 15 września 2000r. – Kodeks spółek

handlowych (tj. Dz. U. z 2013r. poz. 1030 ze zm.), chyba, że ww. dokument został złożony przez Wykonawcę w ofercie.

4. Przed zawarciem umowy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, których oferta została uznana za najkorzystniejszą, w wypadku dołączenia do oferty pełnomocnictwa, (o którym mowa w Rozdziale XI ust. 4 pkt. 1) Ogłoszenia) tylko do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia, przedłożą stosowne pełnomocnictwo do podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego. Ponadto, przed podpisaniem umowy, Zamawiający wymagać będzie przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców występujących wspólnie.

5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postepowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenianą spośród pozostałych ofert.

XVI. WARUNKI DOKONANIA ZMIAN POSTANOWIEŃ ZAWARTEJ UMOWY:

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych okoliczności określonych w projekcie umowy – załączniku nr 4 do Ogłoszenia.

XVII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWARTEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

Umowa na wykonanie zamówienia zostanie zawarta na warunkach określonych w Projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 4 do Ogłoszenia.

XVIII.POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.:

Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp.

XIX – UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

Zamawiający unieważnia postępowanie , jeżeli:

1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu od wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu;
2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
3) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
4) wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym lub interesie Zamawiającego.

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia, stanowiące jej integralną część:
Załącznik nr 1– Formularz Ofertowy
Załącznik nr 2 – Oświadczenie wykonawcy
Załącznik nr 3 – Opis przedmiotu zamówienia,
Załącznik nr 4 – Projekt umowy
Załącznik nr 5 – Wykaz osób

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

NAZWA FIRMY:_____

REGON FIRMY: |___|___|___|___|___|___|___|___|___|

NIP FIRMY: |___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|___|

NR KRS : |___|___|___|___|___|___|___|___|___|

ADRES FIRMY: kod, miejscowość, ulica, nr domu, nr lokalu, województwo, powiat:

_____ - _____ , _____ , _____ , _____ , _____

_____ , _____

http:// _____ pl tel._____ **f**aks_____

Osoba do kontaktu ze strony Wykonawcy: _____

tel. _____, e-mail: _____@_____

Czy Wykonawca jest mikroprzedsiębiorcą bądź małym lub średnim przedsiębiorcą:
☐ TAK, ☐ NIE

My niżej podpisani, w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz, że zamówienie będzie realizowane zgodnie z wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Ogłoszeniu.

1. Oferujemy realizację zamówienia zgodną z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia za cenę:

Zestaw nr 1

L.p.	Kategoria posiłku	Cena brutto w PLN za 1 osobę
1	Śniadanie	
2	Obiad	
3	Kolacja	
	Razem cena brutto zestawu nr 1	

(słownie złotych……../100)
(cenę należy podać z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku)

Zestaw nr 2

Uwaga: Wartość poszczególnych dań okolicznościowych w Zestawie 2 nie może przekroczyć dwukrotnej wartości Zestawu 1, określonej w ofercie Wykonawcy.

L.p.	Dania okolicznościowe	Cena brutto w PLN za 1 osobę
1	Dania obiadowe	
2	Dania z grilla	
	Razem cena brutto zestawu nr 2	

(słownie złotych……../100)
(cenę należy podać z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku)

Przy realizacji zamówienia zatrudnię ……. osobę/y bezrobotne lub młodociane w pełnym wymiarze czasu pracy, na podstawie umowy o pracę.

Aktualizacja zlecenia w zakresie ilości posiłków:

a) w momencie wydania posiłku (obciążenie wg. rzeczywistej liczby wydanych porcji) *
b) na ……godzin (podać w zaokrągleniu do pełnych godzin zegarowych, maksymalny czas aktualizacji zlecenia wynosi 8 godzin) *

2. Oświadczamy, że w ramach obowiązującej umowy **będziemy / nie będziemy*** prowadzić bar i kawiarnię.

3. Potwierdzamy wykonanie przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym w treści SIWZ.

4. Akceptujemy termin płatności wynoszący 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

5. Oświadczamy, że nie zamierzamy/zamierzamy powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom w zakresie: ……...

6. Oświadczamy, że polegamy na zdolnościach technicznych lub zawodowych, sytuacji ekonomicznej lub finansowej, następujących podmiotów które **będą brały** udział w realizacji części zamówienia*...……
.....
7. Oświadczamy, że polegamy na zdolnościach technicznych lub zawodowych, sytuacji ekonomicznej lub finansowej, następujących podmiotów które **nie będą brały** udziału w realizacji części zamówienia*****…….
.....,
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
9. Oświadczamy, że:
   a) zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń,
   b) otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty,
   c) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Ogłoszeniu,
   d) akceptujemy zawarty w Załączniku nr 4 projekt umowy w sprawie zamówienia publicznego i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
   e) ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych i podpisanych stronach.

10. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:
    1. .....
    2. .....

....., dn. ....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela)

* niepotrzebne skreślić

Klauzula informacyjna dotycząca danych osobowych uzyskanych w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

W związku z prowadzonym postępowaniem informuję, że:

- Administratorem danych osobowych uzyskanych w wyniku prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest Szef Centralnego Biura Antykorupcyjnego z siedzibą w Warszawie przy Al. Ujazdowskich 9.
- Nadzór nad zgodnością przetwarzania danych osobowych sprawuje Pełnomocnik do spraw kontroli przetwarzania przez CBA danych osobowych, o którym mowa w ustawie z dnia 9 czerwca 2006 r. o Centralnym Biurze Antykorupcyjnym (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1993, 2405, z 2018r. poz. 138, 650, 730), który zgodnie z art. 22b ust. 7 tejże ustawy, o naruszeniach przepisów ustawowych informuje organ pełniący funkcję nadzorczą dla Szefa Centralnego Biura Antykorupcyjnego.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu związanym z prowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego nr 2/USS/2019/TCz prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego.;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - prawo do usunięcia danych osobowych,
  - prawo do przenoszenia danych osobowych,
  - prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych.
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany.

W związku z art. 6 pkt 2 Ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000), prawo Wykonawcy do dostępu do danych osobowych, ich sprostowania oraz ograniczenia przetwarzania danych osobowych nie ma zastosowania i podlega postępowaniu skargowemu wynikającemu z odrębnych przepisów.

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

(pieczęć Wykonawcy)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w OSK CBA w Lucieniu**, prowadzonego przez Centralne Biuro Antykorupcyjne, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że spełniam warunki udziału określone w Rozdziale VI ust. 1 Ogłoszenia o zamówieniu oraz nie podlegam wykluczeniu z postępowania z powodu okoliczności o których mowa w Rozdziale VI ust. 2 Ogłoszenia o zamówieniu.

2. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w niniejszym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.

…… *(miejscowość),* dnia …… r. ……

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: ……
……*(po dać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*
nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

…… *(miejscowość),* dnia …… r. ……
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: …… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*, nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

…… *(miejscowość),* dnia …… r. ……
(podpis)

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

I. Ogólne postanowienia dotyczące świadczenia usługi

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w Ośrodku Szkoleniowo-Konferencyjnym CBA w Lucieniu (zwanym dalej Ośrodkiem), w oparciu o wynajęte od Zamawiającego pomieszczenia wraz z wykorzystaniem wyposażenia będącego w całości własnością Zamawiającego, w tym prowadzenie działalności gastronomiczno-handlowej w Ośrodku.
2. Ilekroć w dalszych postanowieniach mowa jest o usłudze, należy przez to rozumieć usługi określone w pkt. 1.
3. W chwili obecnej w pomieszczeniach, o których mowa w pkt. 1, realizowana jest usługa, zgodnie z systemem HACCP, w oparciu o umowę podpisaną w drodze zamówienia publicznego. Pomieszczenia kuchni wraz z wyposażeniem odpowiadają przepisom prawa, a w szczególności HACCP, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy oraz bezpieczeństwa przeciwpożarowego. Podmiot świadczący usługę posiada decyzję Sanepid zatwierdzającą zakład.
4. Miejsce świadczenia usługi: Lucień 82, 09-500 Gostynin.
5. Świadczenie usługi w okresie obowiązywania umowy będzie odbywało się sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego w ramach organizowanego przez Zamawiającego pobytu osób w Ośrodku, poprzez każdorazowe składanie Wykonawcy zleceń przez Zamawiającego.
6. Świadczenie usługi żywienia zbiorowego dla osób przebywających w Ośrodku będzie odbywało się w systemie restauracyjnym - z zapewnieniem obsługi kelnerskiej w zakresie podania posiłku i zebrania naczyń po posiłku, a także na życzenie Zamawiającego w modelu „bufetu szwedzkiego”, zarówno w pomieszczeniach jadalni jak i na zewnątrz budynku.
7. Zakres działań Wykonawcy w okresie umownym obejmuje:
   1) przygotowywanie z własnych surowców i wydawanie urozmaiconych posiłków, w tym napojów, o odpowiednich walorach smakowych i zapachowych, w ilościach, rodzajach oraz terminach wskazanych przez Zamawiającego,
   2) przygotowywanie posiłków wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
   3) wykonywanie potraw z podstawowych surowców wysokiej jakości bez dodatku preparatów zastępczych, zwiększających objętość itp. bez korzystania z żywności wysokoprzetworzonej, instant, środków spożywczych z konserw czy zlecania wykonania usługi na zasadach cateringu (za wyjątkiem sytuacji awaryjnych),wzmacniaczy smaku itp.,

4) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.),
5) przygotowywanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz estetyczne podawanie posiłków,
6) podawanie posiłków na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców metalowych oraz podkładek bądź obrusów, dostarczonych przez Zamawiającego (pranie obrusów jest kosztem Zamawiającego),
7) zbieranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych sukcesywnie wg potrzeb jednak nie później niż 45 min. po zakończeniu każdego posiłku, z zastrzeżeniem iż w przypadku konieczności podawania posiłków w dwóch turach, czas na zebranie naczyń i resztek pokonsumpcyjnym sukcesywnie wg potrzeb jednak nie później niż 30 min. po wydaniu posiłku w I turze,
8) każdorazowe uprzątnięcie pomieszczeń jadalni a także altany grillowej - teren zewnętrzny wykorzystywanych do realizacji usługi, centralne zmywanie i dezynfekowanie naczyń stołowych, sztućców, a także innego sprzętu i urządzeń, służących do przechowywania, przewozu i podawania żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarno-epidemiologicznymi,
9) zaopatrywanie się przez cały okres świadczenia usługi w zużywający się drobny sprzęt i naczynia stołowe, niezbędne do wykonywania zamówienia,
10) zabezpieczenie odpadów stałych powstałych w trakcie realizacji usługi, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie,
11) zawarcie we własnym zakresie, z właściwymi odbiorcami, oddzielnych umów dotyczących wywozu odpadów komunalnych i gastronomicznych w szczególności odpadów zwierzęcych i tłuszczów, w tym czyszczenia separatora tłuszczu, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie, z zastrzeżeniem, że wywóz odpadów będzie następował systematycznie i/lub na każdorazowe polecenie kierownika Ośrodka.
12) obsługę dodatkowych zleceń Zamawiającego według odrębnych ustaleń Stron.

8. Zamawiający dopuszcza do wjazdu na teren Ośrodka wyłącznie pracowników, serwisantów i dostawców towaru (w tym odbiorców odpadów) o uregulowanym statusie prawnym zatrudnienia, świadczenia usług lub prowadzenia działalności we właściwym obszarze, z zastrzeżeniem, że wśród pracowników są jedynie osoby niekarane.
9. W przypadku zobowiązania się przez Wykonawcę do zatrudnienia osoby do realizacji Usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.), Zamawiający przyzna dodatkowe pkt. wg kryterium oceny ofert.

II. Zasady wynajmu przez Zamawiającego pomieszczeń wraz z wyposażeniem

1. W celu realizacji usługi Zamawiający odda Wykonawcy w najem znajdujące się w budynku nr 9 w Ośrodku następujące pomieszczenia wraz z przyległościami (korytarzami), w szczególności: pomieszczenie wydawania posiłków i zmywania, pomieszczenie przygotowywania posiłków, pomieszczenie kuchni, pomieszczenie chłodni i mroźni, pomieszczenie socjalne, toaleta, pomieszczenia jadalni i baru, pomieszczenie na odpady (wyposażone w wodę i zlokalizowane na zewnątrz budynku kuchni z osobnym wejściem od zewnątrz) zgodnie z załączonym do SIWZ planem pomieszczeń. Przekazany w najem zespół pomieszczeń wyposażony jest w sprawną i funkcjonującą instalację: elektryczną (siła), wodno-kanalizacyjną, grzewczą. Warunki najmu pomieszczeń i wyposażenia zawarte są w projekcie umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ. Przed złożeniem oferty Zamawiający przewiduje możliwość przeprowadzenia wizji lokalnej po uprzednim uzgodnieniu terminu z Zamawiającym.
2. W celu realizacji usługi Zamawiający udostępni Wykonawcy wszystkie urządzenia i wyposażenie znajdujące się w wynajmowanych pomieszczeniach, zgodnie z projektem techniczno-technologicznym zaplecza gastronomicznego jadalni - załącznik nr 5 do SIWZ. Zamawiający przekaże Wykonawcy świadczącemu usługę żywienia optymalne wyposażenie i sprawne urządzenia, niezbędne do wykonywania przedmiotowej usługi. Przekazanie nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Wykonawca zobowiązuje się wykorzystać udostępnione urządzenia i wyposażenie zgodnie z ich przeznaczeniem oraz będzie ponosił koszty jego konserwacji i naprawy w trakcie obowiązywania umowy. Ponadto Wykonawca poniesie koszty drobnego sprzętu kuchennego i zastawy stołowej (talerze, szklanki, wazy itp.) uszkodzonej z jego winy lub w trakcie bieżącego użytkowania, na podstawie wystawionych refaktur lub dokona samodzielnego ich uzupełnienia, zgodnie z obowiązującym wzorem i wyglądem naczyń, po wcześniejszej akceptacji przez Zamawiającego. Ilości naczyń na stanie obiektu są wystarczające do świadczenia usługi.
3. Drobny sprzęt kuchenny i zastawę stołową, o której mowa w pkt. 2, stanowią m.in.:
    1. Talerz śniadaniowy/ deserowy – 140 szt.
    2. Talerz obiadowy płaski mały – 140 szt.
    3. Talerz obiadowy płaski duży – 140 szt.
    4. Talerz głęboki – 140 szt.
    5. Kubek z uchem – 120 szt.
    6. Filiżanka + spodek – 120 szt.
    7. Nóż – 140 szt.
    8. Widelec – 140 szt.
    9. Łyżka – 140 szt.
    10. Łyżeczka – 140 szt.
    11. Podkładka na stół – 120 szt.
    12. Koszyk na pieczywo – 18 szt.
    13. Koszyk na sztućce – 18 szt.

14. Zestaw do przypraw 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik – 18 szt.
15. Waza – 20 szt.
16. Łyżka wazowa – 20 szt.

4. Wykonawca będzie wykorzystywał wynajmowane pomieszczenia na prowadzenie w nich wyłącznie usługi na rzecz osób przebywających w Ośrodku.
5. Z tytułu wynajmu Wykonawca będzie uiszczał na rzecz Zamawiającego czynsz w wysokości 680,00 zł. za pomieszczenie kuchenne wraz z jadalnią. W przypadku prowadzenia baru i kawiarni Wykonawca dodatkowo zobowiązany będzie do uiszczenia czynszu w wysokości 120,00 zł. Wykonawca obowiązany jest również do ponoszenia kosztów eksploatacyjnych związanych z funkcjonowaniem wynajętych i wyposażonych pomieszczeń. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania pomieszczenia jadalni wraz z wyposażeniem, w ustalonym okresie na własne potrzeby, bez wpływu na wysokość czynszu.
6. Czynsz będzie płatny co miesiąc z góry w terminie 10-ciu dni od dnia wystawienia faktury. Zamawiający przewiduje możliwość odroczenia płatności czynszu jedynie w stosunku do trzech pierwszych płatności. Powyższe odroczenie może nastąpić na podstawie pisemnego wniosku Wykonawcy, skierowanego do Zamawiającego w terminie 3 dni od daty podpisania umowy.
7. Wykonawca, oprócz czynszu będzie ponosił następujące koszty eksploatacyjne, związane z funkcjonowaniem wynajętych i wyposażonych pomieszczeń:
   a) zużycie energii elektrycznej wg wskazań podliczników (na podstawie refaktury),
   b) pobór gazu ziemnego na podstawie refaktury obejmującej całość kosztów związanych z obsługą umowy na dostawę gazu. W przypadku jeśli Wykonawca nie złoży zapotrzebowania na udostępnienie gazu, tym samym nie będzie ponosił jego kosztów.
   c) wywozu odpadów komunalnych i gastronomicznych, w szczególności odpadów zwierzęcych i tłuszczów, w tym czyszczenia separatora tłuszczu, na podstawie oddzielnych umów zawartych we własnym zakresie z właściwymi odbiorcami.
   d) bieżących napraw i remontów (we własnym zakresie).

III. Wymagania Zamawiającego

1. Wszystkie elementy wykonywanej usługi muszą być zgodne z zasadami GHP i GMP oraz Systemu Analizy Ryzyka i Kontroli Punktów Krytycznych (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP).
2. Wykonawca będzie zobowiązany, w ramach świadczenia niniejszej usługi, do uzyskania, w odniesieniu do pomieszczeń, o których mowa w pkt. II.1, decyzji wydanej przez Głównego Inspektora Sanitarnego Ministerstwa Spraw Wewnętrznych, w sprawie zatwierdzenia zakładu i wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie art. 61-65 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie

żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541), 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). W zakres przedmiotowej decyzji, w szczególności, wchodzić będzie produkcja żywności od surowca do gotowego produktu. W związku z przedmiotową decyzją na Zamawiającym ciąży obowiązek dostosowania wynajętych pomieszczeń, a także ich wyposażenia, w niezbędny sprzęt AGD (np. lodówki, kuchenki, roboty kuchenne itp.) i oprzyrządowanie (np. garnki, patelnie, łyżki itp.) a na Wykonawcy ciąży obowiązek uzyskania dokumentów niezbędnych do wystawienia przedmiotowej decyzji. Wykonawca, po uzyskaniu decyzji o której mowa w zdaniu pierwszym, przedstawia ją Zamawiającemu w ciągu 3 dni od dnia jej wystawienia. W przypadku nieuzyskania przez Wykonawcę decyzji, o której mowa powyżej, przed ustalonym terminem rozpoczęcia świadczenia Usługi, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy.

3. Zamawiający umożliwi Wykonawcy prowadzenie baru i kawiarni w miejscu wydzielonym, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa. Na prowadzenie baru Wykonawca musi uzyskać zgodę – decyzję lub rozszerzenie decyzji, o której mowa w pkt. 2, wydaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego MSW w sprawie zatwierdzenia zakładu i wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie jw. Wykonawca, po uzyskaniu decyzji, o której mowa w niniejszym punkcie, przedstawi ją do zapoznania Zamawiającemu, wraz z zezwoleniem na sprzedaż alkoholi, w ciągu 3 dni od dnia jej otrzymania. Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności ustawy z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541). Wyposażenie baru i kawiarni w niezbędne do ich prowadzenia szkło i akcesoria leży po stronie Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości świadczonych usług nawet w sytuacjach awaryjnych, w których wystąpią przeszkody w przygotowaniu posiłków w wynajętych pomieszczeniach, zgodnie z warunkami umowy, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Zamawiający w przypadku wystąpienia sytuacji awaryjnych dopuszcza dostarczanie posiłków na koszt Wykonawcy w specjalistycznych termosach/bemarach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (temperatura podania dla dań gorących powinna wynosić co najmniej 63^{o}C) oraz jakości przewożonych potraw - na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem posiłku w poszczególnych kategoriach i turach. Zamawiający oczekuje, że potrawy, które w miejscu przeznaczenia będą konsumowane w postaci posiłków ciepłych, były przewożone w pojemnikach „kontenerach" środkami transportu, które zapewniają im odpowiednią temperaturę wewnątrz, do czego służą różnego rodzaju termosy i bemary. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku, Wykonawca dokona wymiany dostarczonego posiłku najpóźniej w ciągu jednej godziny od powiadomienia.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do umożliwienia upoważnionym pracownikom Zamawiającego przeprowadzania kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. W przypadku kontroli przez upoważnione do tego służby zewnętrzne Wykonawca zobowiązany będzie przekazać każdorazowo Zamawiającemu kserokopie protokołów pokontrolnych.
6. Zamawiający zastrzega sobie, w trakcie realizacji umowy, prawo dostępu do wszystkich pomieszczeń, atestów: na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonej do tego lodówce przez okres 72 godz. od upływu dnia podania – pobór próbek i ich przechowywanie zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
9. Wykonawca zobowiązany będzie do:
   1) podjęcia natychmiastowych (najpóźniej w ciągu 24 godzin) działań i likwidacji nieprawidłowości zgłaszanych przez Zamawiającego w formie reklamacji,
   2) niezwłocznego przekazania próby żywnościowej do badań mikrobiologicznych w Laboratorium Akredytowanym w przypadku złożonej przez Zamawiającego reklamacji na piśmie i niezwłoczne dostarczenia Zamawiającemu otrzymanego wyniku.

IV. Zasady zlecania i realizacji usług

1. Zamawiający będzie zlecał Wykonawcy realizację usług każdorazowo, na minimum 2 dni przed planowanym przybyciem osób do Ośrodka. W każdym zleceniu Zamawiający określi: zestaw, kategorię, termin, ilość i godzinę wydania posiłków oraz ewentualne istotne informacje dodatkowe (np. zamówienie diety, zamiana kolacji zwykłej na grill. itp.). Przez kategorię Zamawiający rozumie śniadanie, obiad, kolację, danie okolicznościowe a w przypadku podziału na tury również wskazanie liczby posiłków w poszczególnych turach.
2. Usługi będą zlecane Wykonawcy do realizacji pisemnie, faxem lub e-mailem, przez osobę wskazaną do powyższych czynności przez Zamawiającego osobie wskazanej przez Wykonawcę. Zamawiający będzie miał prawo dokonywania zmian (uaktualnienia) przekazanego Wykonawcy zlecenia, o którym mowa w pkt 1, , w terminie określonym w Załączniku nr 2 do umowy, z zastrzeżeniem iż maksymalny czas dokonania zmian przez Zamawiającego będzie nie dłuższy niż 8 godzin do planowanego wydania posiłku. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji ze zlecenia o którym mowa w pkt 1, w czasie krótszym niż 8 godzin do podania posiłku, w

szczególnych przypadkach wynikających z nagłych, wcześniej nie możliwych do przewidzenia zdarzeń, bez możliwości roszczeń ze strony Wykonawcy.

3. Dopuszcza się za porozumieniem Stron dokonywanie zmian w zakresie kategorii, terminu, godzin wydawania posiłku oraz dodatkowych istotnych ustaleń w terminie określonym w Załączniku nr 2 do umowy.
4. W przypadku niestawienia się Wykonawcy do realizacji zlecenia, w terminach określonych przez Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zleci wykonanie przedmiotowego zlecenia w całości innej firmie, na koszt i ryzyko Wykonawcy, za co Zamawiający wystawi refakturę Wykonawcy.
5. W ramach świadczonych usług Zamawiający przewiduje dwa zestawy:
   - Zestaw 1 (3 posiłki po jednym w każdej kategorii, tj. śniadanie, obiad i kolacja, o których mowa w pkt. IV.5 wraz z napojami, wymienionymi w pkt IV.6.);
   - Zestaw 2 (dania okolicznościowe o których mowa w pkt. IV.8 wraz z napojami, wymienionymi w pkt IV.9).
6. W ramach Zestawu 1 Wykonawca zapewni wydanie posiłków, zgodnie z poniższym zakresem kategorii:
   1) śniadanie w formie bufetu szwedzkiego – w godz. 7.00 - 10.00 (z zastrzeżeniem, że wartość posiłku stanowić będzie 25% wartości całodziennego wyżywienia);

      Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia urozmaiconych śniadań w formie bufetu z co najmniej: 1 daniem ciepłym serwowanym do każdego śniadania np. jajecznica, omlet, kiełbaski, parówki zapieczone z serem żółtym, parówki zapieczone z boczkiem, jajka sadzone, tosty z jajkiem, tosty z ananasem, naleśniki z serem czy dżemem itp.) z zastrzeżeniem, że w ciągu jednego tygodnia serwowane na ciepło dania nie będą się powtarzać. Podawane parówki muszą zawierać przynajmniej 70% mięsa i nie mogą posiadać w swoim składzie mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

      Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego przygotowania szwedzkiego stołu z co najmniej: świeżym pieczywem - min. 2 rodzaje chleba (pieczywo jasne i ciemne), bułek (kajzerek), masła - bez domieszek tłuszczów roślinnych, serów żółtych - min. 2 rodzaje, ser topiony – min. 1 rodzaj, min. 1 rodzaj sera białego - np. twarożek ze szczypiorkiem i śmietanką, wędlin wysokogatunkowych - min. 3 rodzaje, warzyw- min. 2 rodzaje z uwzględnieniem warzyw sezonowych np. pomidory, ogórki, papryka itp. oraz dodatków tj.: płatki śniadaniowe, ciepłe mleko o minimalnej zawartości tłuszczu - 2%, jogurty - owocowe oraz naturalne, dżem, miód, itp., owoce - min. 2 rodzaje z uwzględnieniem owoców sezonowych (owoce myte, niekrojone, z wyjątkiem owoców o dużej średnicy np. arbuz, melon itp.). Zamawiający wymaga aby jedzenie znajdujące się na stole było uzupełniane na bieżąco i było wystarczające dla zgłoszonej przez Zamawiającego ilości osób korzystających ze śniadania, ponadto aby zimne przekąski były wystawione w formie szwedzkiego stołu co najmniej 10 minut przed rozpoczęciem śniadania

2) obiad porcjowany, serwowany do stołu – w godz. 11.30 – 15.30 (z zastrzeżeniem, że wartość posiłku stanowić będzie 50 % wartości całodziennego wyżywienia);

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia urozmaiconych obiadów, porcjowanych, podawanych do stołów składających się z co najmniej:

- zupy,
- dania głównego,
- surówek/sałatek/gotowanych warzyw itp.,
- kompotu,
- deseru.

3) kolacja w formie bufetu szwedzkiego – w godz. 17.00 – 19.30 (z zastrzeżeniem, że wartość posiłku stanowić będzie 25 % wartości całodziennego wyżywienia).

Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia urozmaiconych kolacji w formie bufetu z co najmniej: 1 daniem ciepłym serwowanym do każdej kolacji np. pierogi, zapiekanki, placki (racuchy), gulasz mięsny, naleśniki z serem czy dżemem, krokiety np. z kapustą i pieczarkami itp. z zastrzeżeniem, że w ciągu jednego tygodnia serwowane na ciepło dania nie będą się powtarzać. Zamawiający wymaga aby danie (na ciepło) serwowane na śniadanie w danym dniu tygodnia nie było jednocześnie daniem ciepłym serwowanym na kolację.

Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego przygotowania szwedzkiego stołu z co najmniej: świeżym pieczywem - min. 2 rodzaje chleba (pieczywo jasne i ciemne), bułek (kajzerek), masła - bez domieszek tłuszczów roślinnych, serów żółtych - min. 2 rodzaje, wędlin wysokogatunkowych - min. 3 rodzaje, warzyw – min. 2 rodzaje z uwzględnieniem warzyw sezonowych np. pomidory, ogórki, papryka itp., owoce - min. 2 rodzaje z uwzględnieniem owoców sezonowych (owoce myte, niekrojone z wyjątkiem owoców o dużej średnicy np. arbuz, melon itp.). Zamawiający wymaga aby jedzenie znajdujące się na stole było uzupełniane na bieżąco i było wystarczające dla zgłoszonej przez Zamawiającego ilości osób korzystających z kolacji, ponadto aby zimne przekąski były wystawione w formie szwedzkiego stołu co najmniej 10 minut przed rozpoczęciem kolacji.

W przypadku, gdy liczba osób przekroczy liczbę miejsc na stołówce, Wykonawca zobowiązany będzie do wydania posiłków z podziałem na dwie tury.

7. **W ramach Zestawu 1** Wykonawca zapewni, wraz z posiłkiem, odpowiednie napoje wraz z dodatkami, których rodzaj każdorazowo będzie wykazany w jadłospisie, tj.:

- serwowane do śniadania oraz kolacji (o poj. min. 250 ml, uzupełnianie na bieżąco wg. potrzeb): kawa (wysokogatunkowa kawa rozpuszczalna lub z ekspresu wraz ze śmietanką/mlekiem do kawy), herbata (wysokogatunkowa czarna herbata ekspresowa w

torebkach oraz herbata owocowa w torebkach), cytryna, cukier, woda mineralna, soki owocowe - z wyłączeniem soków z koncentratu.

- serwowane do obiadu (o poj. min. 250 ml, uzupełniane na bieżąco wg. potrzeb): kawa (wysokogatunkowa kawa rozpuszczalna lub z ekspresu wraz ze śmietanką/mlekiem do kawy), kompot, woda mineralna, soki owocowe - z wyłączeniem soków z koncentratu.

8. Liczba poszczególnych posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) może się różnić w ciągu doby. Dopuszcza się sytuacje, że całodzienne wyżywienie zaczyna się np. od obiadu lub kolacji bądź kończy śniadaniem lub obiadem.
9. **W ramach Zestawu 2** Zamawiający wyróżnia dwa rodzaje dań okolicznościowych (kategorii), podawanych oddzielnie, wg. zamówienia, w skład których wchodzą:
   a) dania obiadowe (zupa/krem oraz danie główne - gorące) deser (ciasta, ciastka na paterach) serwowane do stołów. Ponadto Wykonawca zobligowany jest do zapewnienia stołu szwedzkiego z co najmniej: świeżym pieczywem - min. 2 rodzaje chleba (pieczywo jasne i ciemne), bułki (kajzerki), masło - bez domieszek tłuszczów roślinnych, min. 2 rodzaje sałatek oraz min. 3 rodzaje przystawek w tym: 1 rodzaj przystawki - danie w galarecie np. schab w galarecie, ryba w galarecie itp., 2 rodzaj przystawki - półmiski wysokogatunkowych wędlin, mięs pieczonych/wędzonych, pasztetów, 3 rodzaj przystawki - deski serów. Zamawiający wymaga aby podane w formie szwedzkiego stołu dania były na bieżąco uzupełniane i pozostawione do dyspozycji gości przez cały okres serwowania pozostałych dań wchodzących w skład zestawu okolicznościowego.
   b) dania z grilla: co najmniej 4 rodzaje dań porcjowanych, w ilości min. 250 g każdego rodzaju dania na osobę, łącznie 1000 g (m.in. np. karkówka, kaszanka, kiełbasy: czerwona lub biała, skrzydełka z kurczaka, szaszłyki, itp.), świeże pieczywo - min. 2 rodzaje chleba (pieczywo jasne i ciemne), bułek (kajzerek), masło - bez domieszek tłuszczów roślinnych, oraz 3 rodzaje sałatek lub warzyw podanych w formie szwedzkiego stołu uzupełnianych na bieżąco i pozostawionych do dyspozycji gości przez cały okres serwowania pozostałych dań wchodzących w skład zestawu okolicznościowego.
10. W ramach Zestawu 2 Wykonawca zapewni, wraz z daniami okolicznościowymi, serwowanie napojów gorących (o poj. min. 250 ml, uzupełnianych na bieżąco wg. potrzeb) tj.: kawa (wysokogatunkowa kawa rozpuszczalna lub z ekspresu wraz ze śmietanką/mlekiem i cukrem), herbata (wysokogatunkowa czarna herbata ekspresowa w torebkach oraz herbata owocowa w torebkach wraz z cytryną i cukrem), oraz napojów zimnych (o poj. min. 500 ml) - woda mineralna, soki owocowe (z wyłączeniem soków z koncentratu), napoje gazowane.

11. Zamawiający określając wymagania w zakresie żywienia przedstawił oczekiwania minimalne do zapewnienia których Wykonawca jest zobligowany. Zamawiający podał przykładowe rodzaje dań odpowiadających jego oczekiwaniom. Zamawiający dopuszcza możliwość skonstruowania jadłospisu w oparciu o dania przedstawione przez Wykonawcę wyłonionego w postępowaniu przetargowym po uzyskaniu wcześniejszej akceptacji Zamawiającego.
12. Zamawiający przewiduje wydawanie dań okolicznościowych – w przedziale godzinowym 13.00-22.00 (z zastrzeżeniem, że szacunkowy czas ich podania wynosi około 4 godzin).
13. W przypadku Zestawu nr 2 w formie grilla Wykonawca zapewnia węgiel drzewny, rozpałkę, naczynia jednorazowe.
14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość złożenia zamówienia polegającego na zamianie kolacji, stanowiącej element Zestawu 1, na kolację w formie grilla. Wykonawca w takim przypadku zobowiązany jest do przygotowania zestawów do grillowania odpowiednio porcjowanych oraz doprawionych. Wartość produktów do grillowania musi odpowiadać wartości cenowej produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania kolacji. Zamawiający wymaga aby zestaw do grillowania składał się z co najmniej: 2 dań porcjowanych - na 1 osobę (np.: kiełbasa, szaszłyk, kaszanka, skrzydełka z kurczaka), świeżego pieczywa, ketchupu, musztardy, 1 rodzaju sałatki, 1 rodzaju przystawki (np. smalec z ogórkiem kiszonym), napoje (o poj. min. 250 ml): herbata (wysokogatunkowa czarna herbata ekspresowa w torebkach oraz herbata owocowa w torebkach, cytryna, cukier), , woda mineralna, soki lub napoje gazowane. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia naczyń jednorazowych.
15. Wykonawca będzie, co dwa tygodnie, przedstawiać Zamawiającemu do akceptacji jadłospis, w odniesieniu do Zestawu 1, obejmujący dwa kolejne tygodnie. Pierwszy jadłospis Wykonawca przedstawi nie później niż na 7 dni przed realizacją pierwszej usługi. Każdy jadłospis zostanie opisany przez Wykonawcę pod względem wartości energetycznej (kcal/osobę/dobę) i odżywczej, w tym Wykonawca poda udział makroskładników takich jak białko, tłuszcz i węglowodany ogółem (gram/osobę/dobę). Ponadto każdy jadłospis będzie zawierał opis poszczególnych posiłków, w tym nazwy potraw, wykaz użytych produktów/surowców wraz z ich gramaturą a także sposób przygotowania. Zamawiający wymaga aby wchodzące w skład jadłospisu posiłki były produkowane z surowców najwyższej jakości, przy uwzględnieniu zaleceń dietetycznych Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie.
16. Wykonawca zobowiązany będzie do uwzględnienia, w indywidualnych przypadkach, zlecenia w zakresie diety wegetariańskiej, lekkostrawnej, bezglutaminowej, etc. Przypadki te będą uzgadniane każdorazowo z Zamawiającym i nie wymagają uwzględnienia w jadłospisie.
17. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu propozycje menu, w odniesieniu do Zestawu 2, nie później niż na 14 dni od dnia zawarcia umowy. Każda potrawa w menu będzie miała określoną gramaturę.

18. Jadłospis będzie sporządzany przez dietetyka, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie aktualnymi przepisami prawa tzn. wartość energetyczna i odżywcza planowanego jadłospisu przygotowanego dla zdrowej osoby dorosłej w wieku powyżej 18 lat o podwyższonej aktywności fizycznej powinna być zgodna z normami według Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie z 2012 roku. W planowaniu jadłospisu Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia norm na poziomie zalecanym (RDA).
19. Jadłospis i menu będą podlegały weryfikacji przez Zamawiającego, który przekaże Wykonawcy informację na temat zatwierdzenia bądź propozycji zmian w całości lub w części.
20. Wykonawca, w przypadku zmiany osoby odpowiedzialnej za przygotowanie jadłospisu, będzie każdorazowo zgłaszał ten fakt Zamawiającemu wraz z przekazaniem odpowiednich dokumentów potwierdzających posiadanie odpowiednich kwalifikacji przez wskazaną osobę.
21. Wykonawca, przy sporządzaniu jadłospisów, uwzględniać będzie sezonowość produktów dostępnych na rynku lokalnym, szczególnie warzyw i owoców.
22. Zamawiający wymaga, aby przygotowanie posiłków było realizowane lub osobiście nadzorowane przez osobę posiadającą odpowiednie kwalifikacje (tytuł zawodowy kucharza lub kucharza małej gastronomii) i co najmniej 2-letnie doświadczenie zawodowe w tym obszarze. W przypadku zmiany osoby, o której mowa powyżej, Wykonawca będzie każdorazowo zgłaszał Zamawiającemu ten fakt, wraz z przekazaniem odpowiednich dokumentów potwierdzających posiadanie odpowiednich kwalifikacji i doświadczenia przez wskazaną osobę.

V. Zakres świadczenia i rozliczania usług

1. Wartość poszczególnych dań okolicznościowych w Zestawie 2 nie może przekroczyć dwukrotnej wartości Zestawu 1, określonej w ofercie Wykonawcy.
2. Zakres dotychczas świadczonych usług, w okresie kolejnych 12 miesięcy 2018 roku, przedstawia się jak w poniższej tabeli i stanowić może zarazem podstawę do oszacowania ilości zamawianych posiłków na okres realizacji umowy:

Miesiąc i rok	Posiłki (w szt.)			
	Zestaw 1			Zestaw 2 (danie okolicznościowe)
	śniadanie	obiad	kolacja	
Styczeń 2018	383	485	403	0
Luty 2018	555	640	451	21
Marzec 2018	808	981	711	0
Kwiecień 2018	686	855	564	105
Maj 2018	557	856	433	121

Czerwiec 2018	761	1023	536	214
Lipiec 2018	590	497	665	23
Sierpień 2018	453	340	346	0
Wrzesień 2018	966	1192	774	158
Październik 2018	903	1087	747	114
Listopad 2018	839	1153	680	149
Grudzień 2018	494	559	486	60
Suma:	**7995**	**9668**	**6796**	**965**

3. Wykonawca nie może rościć w stosunku do Zamawiającego żadnych żądań z tytułu realizacji umowy w mniejszym zakresie niż wskazany powyżej.
4. Wykonawca zapewni możliwość indywidualnego zamawiania i rozliczania usług żywienia przez pracowników Ośrodka.
5. Wykonawca zapewni możliwość zamawiania i rozliczania usług żywienia przez osoby przebywające w ośrodku w ramach pobytów indywidualnych. W ramach tej usługi Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i wydania 50% porcji posiłków (tj. porcji dla dzieci), rozliczanych proporcjonalnie do ich wartości, tj. za 50% ceny. Należności za te zamówienia będą regulowane indywidualnie bezpośrednio u Wykonawcy.
6. Usługi zamówione indywidualnie, nie będą uwzględniane przez Wykonawcę na fakturze VAT wystawionej za realizację usługi.
7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych poszczególnych usług, obliczoną według stawek zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy.
8. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej mogą ulec zmianie, przez cały okres obowiązywania umowy, jedynie o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych (żywności i napoje bezalkoholowe) publikowany przez Departament Handlu i Usług Głównego Urzędu Statystycznego.

PROJEKT TECHNICZNO–TECHNOLOGICZNY ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO JADALNI

OBIEKT: Ośrodek Szkoleniowo-Konferencyjny CBA w Lucieniu;

Lucień 82, 09-500 Gostynin

STADIUM: Projekt techniczny

BRANŻA: Technologia: część gastronomiczna

Autor opracowania: CBA

wrzesień 2014 r.

SPIS TREŚCI:

1. Dane ogólne
2. Charakterystyka obiektu
3. Układ funkcjonalno-użytkowy
4. Układ powierzchniowy
5. Opis wykończenia wnętrz
6. Wytyczne dla branż projektowych
7. Wykaz wyposażenia technologicznego
8. Rysunek w skali 1:50

1. Dane ogólne

1.1. Przedmiot opracowania

Przedmiotem opracowania jest projekt techniczno–technologiczny zaplecza gastronomicznego jadalni zlokalizowanej w budynku nr 9 Ośrodka Szkoleniowo–Konferencyjnego (OSK) CBA w Lucieniu (Lucień 82, 09-500 Gostynin). Jadalnia jest lokalem przeznaczonym wyłącznie dla osób przebywających w ośrodku.

Projekt technologiczny posiada charakter odtworzeniowy i został przygotowany na podstawie istniejącej dokumentacji oraz przeprowadzonej inwentaryzacji zaplecza gastronomicznego, z uwzględnieniem planowanych zmian.

1.2. Materiały wyjściowe

Materiałami wyjściowymi do opracowania są:

- podkład architektoniczny w skali 1:50,
- projekt techniczno-technologiczny zaplecza gastronomicznego jadalni w Rezydencji Lucień z czerwca 2000 r.,
- inwentaryzacja istniejącego wyposażenia,
- koncepcja doposażenia kuchni (wytyczne inwestora) i złożone na jej podstawie oferty na zakup wyposażenia,
- obowiązujące przepisy sanitarno-epidemiologiczne i BHP, w tym:
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. 2006 nr 171 poz. 1225),
  - Rozporządzenie (WE) nr *85212004* Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r 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),
  - Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002 r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 nr 75 poz. 690).

2. Charakterystyka obiektu

2.1. Stan istniejący

Obiekt stanowi część wolnostojącego, częściowo podpiwniczonego, parterowego budynku. W piwnicy znajdują się pomieszczenia techniczne. Nie stanowią one przedmiotu niniejszego projektu.

Istniejące zaplecze gastronomiczne składa się w szczególności z: pomieszczeń magazynowych (w tym chłodni i mroźni), pomieszczeń wstępnej obróbki produktów, pomieszczeń przygotowywania posiłków wraz z aneksami, pomieszczenia wydawania posiłków, zmywalni, pomieszczenia socjalnego wraz z węzłem sanitarnym i toaletą, pomieszczenia na odpady (wyposażonego w wodę i zlokalizowanego na zewnątrz budynku kuchni, z osobnym wejściem). Zespół tych pomieszczeń wyposażony jest w sprawną i funkcjonującą instalację: elektryczną, wodno-kanalizacyjną, wentylacyjną, gazową oraz grzewczą. Do pomieszczeń kuchennych przylegają pomieszczenia jadalni oraz baru (nie objęte niniejszym projektem).

Zakłada się działalność obiektu w godz. 6.00–22.00 i wydawanie posiłków dla grup do 70 konsumentów. W stołówce przewidziano obsługę kelnerską.

2.2. Ogólne założenia technologiczne

Przyjęto następujące podstawowe założenia technologiczne:

- produkcja potraw odbywać się będzie w oparciu o pełen asortyment surowców,
- mięso oraz ryby będą dostarczane w postaci elementów kulinarnych, w opakowaniach chroniących przed zanieczyszczeniem,
- większość towarów będzie dostarczana na bieżące potrzeby, bez konieczności dłuższego ich magazynowania.

W obiekcie będą realizowane następujące czynności technologiczne:

- przyjęcie surowców, półproduktów i towarów handlowych,
- magazynowanie,
- pobieranie surowców i półfabrykatów z magazynu do produkcji,
- obróbka surowców i przygotowywanie półproduktów,
- obróbka termiczna półfabrykatów,
- ekspedycja potraw,

- zwrot brudnych naczyń,
- zmywanie naczyń,
- usuwanie odpadów.

2.3. Rodzaje serwowanych posiłków

Przedmiotowa restauracja oferuje śniadania, obiady oraz kolacje dla gości OSK, w tym:

- zupy/kremy,
- dania II obiadowe (mięsne, drobiowe, rybne, mączne),
- dodatki warzywne do dań (surówki, sałatki, warzywa gotowane),
- desery (wyroby cukiernicze),
- ciepłe dania śniadaniowe i kolacyjne,
- napoje (napoje gazowane, kompoty, soki, kawa, herbata).

2.4. Rodzaje stosowanych naczyń

Stosowane będą naczynia wielorazowego użycia (ceramiczne, porcelanowe, szklane) przystosowane do zmywania w zmywarko-wyparzarce.

2.5. Zatrudnienie i czas pracy

Planowana liczba pracowników to 3-5 osób. Wszyscy pracownicy kuchni muszą posiadać dokumenty wymagane obowiązującymi przepisami. Przewiduje się pracę w systemie równoważnego czasu pracy. W pomieszczeniach przygotowalni wstępnej mięsa przewiduje się pracę czasową do 2 godzin.

Dla pracowników kuchni wydzielono pomieszczenie socjalno-biurowe wyposażone w pracownicze szafki odzieżowe (dwudziałowe), umywalkę oraz stół z krzesłami. Przy pokoju socjalno-biurowym znajduje się węzeł sanitarny z natryskiem oraz wydzielone WC.

Pracownicy kuchni będą spożywać posiłki na jadalni.

2.6. Utrzymanie czystości

Sprzątanie pomieszczeń kuchni (wraz z pomieszczeniami przyległymi) oraz jadalni należy do obowiązków personelu kuchni. Odbywać się to będzie przy użyciu sprzętu porządkowego i środków czystości znajdujących się w aneksie na sprzęt porządkowy.

Aneks wydzielono na zapleczu i wyposażony jest on w zlew porządkowy oraz półkę na środki czystości. Aneks zamykany jest drzwiami przesuwnymi.

2.7. Gospodarka odpadami

Odpadki ze zmywalni (pokonsumpcyjne) wynoszone będą osobnym wyjściem do pomieszczenia na odpadki. Pomieszczenie to wyposażone jest w kran ze złączką do węża i kratkę ściekową, przeznaczone do mycia pojemników na odpadki.

Pozostałe odpady (opakowania) gromadzone będą w pojemnikach ustawionych w altanie wydzielonej do składowania odpadów stałych (poza obrębem budynku).

3. Układ funkcjonalno-użytkowy

3.1. Dostawa towaru

Surowce i półprodukty dostarczane będą osobnym wejściem do budynku zlokalizowanym od strony zaplecza technicznego. Dostarczone surowce umieszczane będą, w zależności od rodzaju, w odpowiednich pomieszczeniach magazynowych. Na zapleczu przewidziano 1) magazyn ziemniaków i warzyw korzeniowych (wyposażony w palety magazynowe), 2) magazyn warzyw i przetworów (regały ze stali nierdzewnej), 3) magazyn produktów suchych (regały ze stali nierdzewnej), 4) magazyn napojów i opakowań (paleta, regały ze stali nierdzewnej). W obrębie kuchni znajdują się także wydzielone komory: chłodnicza oraz mroźnicza (wyposażone w regały ze stali chromowanej) na surowce typu: nabiał, mięso i wędliny, przechowywane na osobnych regałach w wydzielonych pojemnikach.

Dostarczone jaja przechowywane będą w chłodziarce umieszczonej obok zlewu 1 komorowego, w pomieszczeniu dezynfekcji jaj. Jaja po wstępnym umyciu i dezynfekcji w urządzeniu do naświetlania jaj promieniami UV kierowane będą do pomieszczenia kuchni, gdzie poddawane będą dalszej obróbce w zależności od potrzeb.

W obiekcie przewidziano także magazyn zasobów na zapasowy sprzęt podręczny kuchni, zapas naczyń stołowych, obrusów, itp. (wyposażony w paletę magazynową i regały ze stali nierdzewnej). Dostęp do tego magazynu jest zastrzeżony dla kierownika kuchni, lub osoby przez niego upoważnionej, i ulokowano w nim także lodówkę na próbki żywności.

3.2. Przygotowalnie i aneksy kuchenne

W pomieszczeniu przygotowalni brudnej warzyw przewidziano chłodziarkę na nowalijki, stół ze zlewem 2 komorowym do mycia nowalijek, z blatem pomocniczym, i umywalkę do mycia rąk. Pomieszczenie zostało ponadto wyposażone w maszynę do obierania warzyw korzeniowych i ziemniaków. Czyste warzywa kierowane będą do kuchni, gdzie poddawane będą dalszej

obróbce w wydzielonym aneksie przygotowania warzyw, wyposażonym w zlew oraz stół roboczy.

Wydzielono osobne pomieszczenie przygotowalni wstępnej mięsa, ryb i drobiu, wyposażone w stół do pracy oraz zlew 2 komorowy. Zakłada się, że w danym dniu będą przygotowywane potrawy tylko z jednego rodzaju mięsa, drobiu lub ryb. W obrębie kuchni przewidziano aneks do końcowej obróbki mięsa wyposażony w zlew, stół do pracy oraz maszynę do rozdrabniania mięsa.

W otwartej przestrzeni kuchni, oprócz wcześniej wymienionych stanowisk, wydzielono jeszcze aneks przygotowania wyrobów mącznych i aneks przygotowania wyrobów garmażeryjnych. Oba te stanowiska wyposażono w zlewy 1 komorowe oraz stoły do pracy.

W obrębie kuchni wydzielono również aneks kuchni zimnej do przygotowania śniadań, a także stanowisko do mycia naczyń kuchennych wyposażone w głęboki zlew 2 komorowy (basen) oraz regał ociekowy na umyty sprzęt.

3.3. Obróbka termiczna

Do obróbki termicznej w kuchni przewidziano urządzenia ustawione w bloku termicznym. Blok wyposażono w: taboret gazowy, patelnię elektryczną, trzon elektryczny 4 płytowy z piekarnikiem oraz trzon gazowy 4 palnikowy. Dodatkowo, do obróbki termicznej, przewidziano piec konwekcyjno-parowy oraz frytownicę. Nad urządzeniami grzewczymi istnieją 2 okapy wyciągowe.

3.4. Wydawanie posiłków

Gotowe potrawy będą poddane końcowej obróbce na stołach aneksu wykończenia i zdobienia potraw, przed wydaniem do rozdzielni kelnerskiej. W rozdzielni kelnerskiej przewidziano pomocnik kelnerski z szufladami oraz podręczną lodówkę na napoje, skąd gotowe potrawy wydawane będą na jadalnię.

3.5. Zmywanie naczyń stołowych

Osobnym drzwiami zwracane będą brudne naczynia do zmywalni naczyń stołowych, wyposażonej w stół ze zlewem do mycia wstępnego, zmywarkę kapturową oraz stół wyładowczy ze zmywarki. Zmywalnię z rozdzielnią kelnerską łączy szafa przelotowa na czyste naczynia.

4. Układ powierzchniowy

Lp.	Nazwa pomieszczenia	Powierzchnia* (m^2)
Część kuchenna		
1.	Przedsionek przy magazynach	2,72
2.	Magazyn zasobów	6,67
3.	Magazyn napojów i opakowań	4,89
4.	Aneks dezynfekcji jaj	2,58
5.	Pokój socjalno-biurowy	9,39
6.	Węzeł sanitarny	4,35
7.	Magazyn ziemniaków i warzyw korzeniowych	3,38
8.	Magazyn warzyw i przetworów	5,05
9.	Komora chłodnicza	4,76
10.	Komora mroźnicza	4,76
11.	Magazyn produktów suchych	5,05
12.	Przygotowalnia brudna warzyw	5,27
13.	Przygotowalnia wstępna mięsa, ryb i drobiu	3,89
14.	Kuchnia główna (wraz z aneksami)	47,30
15.	Aneks kuchni zimnej	4,18
16.	Rozdzielnia kelnerska (z aneksem wykończenia i zdobienia potraw)	13,34
17.	Zmywalnia naczyń stołowych	15,95
18.	Przedsionek przy zmywalni	2,30
19.	Aneks sprzętu porządkowego	0,66

20.	Komunikacja	19,96
21.	Pomieszczenie na odpadki (zewnętrzne)	2,76
	Razem:	169,21
Bar z kawiarnią		
1.	Bar	11,50
2.	Sala barowa	45,39
3.	Kawiarnia	33,23
	Razem:	90,12
Pomieszczenia jadalni		
1.	Jadalnia	141,51
2.	Antresola	24,67
	Razem:	166,18
	Łącznie:	**425,51**

* na podstawie podkładu architektonicznego

5. Opis wykończenia wnętrz

5.1. Ściany i sufity

Powierzchnie ścian i sufitów gładkie w białym kolorze, bez uszkodzeń i szczelin, zabezpieczone przed kondensacją pary. Ściany w pomieszczeniach produkcyjnych, zmywalni naczyń stołowych oraz w pomieszczeniach wyposażonych w urządzenia chłodnicze pokryte są materiałem łatwo zmywalnym (płytki ceramiczne w kolorze białym), nienasiąkliwym, nietoksycznym, niepalnym, odpornym na działanie wilgoci do pełnej wysokości. Pozostałe magazyny, szatnia, korytarze wyłożone są płytkami ceramicznymi lub innymi zmywalnymi materiałami, w tym farbami do wysokości 2,0 m. Narożniki ścian przy ciągach komunikacyjnych zabezpieczono przed uszkodzeniami mechanicznymi.

Zachowana jest wymagana wysokość dla pomieszczeń produkcyjnych (od 3,7 do 6,1 m wg aktualnych wymagań zawartych w Prawie budowlanym) oraz magazynowych, sanitarnych

i gospodarczych (sufity podwieszane na wysokość 3,2 m). Sufity podwieszane wykonane są z materiałów niechłonących wilgoci oraz zmywalnych.

Sala konsumpcyjna wykonana została według projektu wnętrz.

5.2. Podłogi

Podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych, magazynowych, sanitarnych i komunikacji są gładkie, nienasiąkliwe, łatwo zmywalne, niepylące, nieśliskie, odporne na ścieranie i uderzenia mechaniczne (gres), dodatkowo zaopatrzone w cokoliki przyścienne wykonane z tego samego materiału co posadzki.

W miejscach uzasadnionych technologicznie podłogi posiadają kratki ściekowe.

5.3. Komory chłodnicze

Ściany komór (chłodniczej i mroźniczej), w tym podłoga i sufit, wykonane zostały ze zmywalnych systemowych paneli izotermicznych.

5.4. Drzwi i okna

Drzwi szczelne o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą. Progi metalowe. Szerokość drzwi w świetle minimum 90 cm.

Okna w pomieszczeniach kuchni i pomieszczeniach przylegających szczelne, o gładkiej powierzchni, dostosowane do zmywania wodą, w większości rozwierano-uchylne (dodatkowo zaopatrzone w siatki ochronne przeciw owadom - moskitiery).

5.5. Ogrzewanie

Pomieszczenia ogrzewane przy pomocy instalacji c.o., z zastosowaniem grzejników typu purmo, oraz wentylacji mechanicznej. Temperatury wewnętrzne pomieszczeń wg obowiązujących norm.

5.6. Oświetlenie

Oświetlenie naturalne w pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca przebiega przez całą zmianę. Oświetlenie naturalne pośrednie lub sztuczne występuje w pomieszczeniach produkcyjnych, w których praca jest krótkotrwała lub okresowa (nieprzekraczająca czterech godzin).

Punkty oświetlenia elektrycznego zapewniają prawidłowe oświetlenie przy każdym

stanowisku pracy. Natężenie światła bez zmiany barw nie mniejsze niż 300 luksów w pomieszczeniach roboczych.

Punkty oświetlenia elektrycznego wyposażono w nietłukące osłony, chroniące przed odpryskiem szkła w razie stłuczenia żarówki, umożliwiającą łatwe czyszczenie.

6. Wytyczne dla branż projektowych

6.1. Wytyczne architektoniczno–budowlane

W miejscach zawieszania urządzeń na ścianach wykonanych z płyt kartonowo gipsowych należy zastosować wzmocnienia umożliwiające skuteczne obsadzenie haków.

6.2. Wytyczne instalacji elektrycznej

Zapotrzebowanie energii elektrycznej dla potrzeb zainstalowanych urządzeń technologicznych, zgodnie z wykazem wyposażenia, wynosi około 77,5 kW. Współczynnik wykorzystania urządzeń wynosi 0,7.

6.3. Wytyczne instalacji wodno-kanalizacyjnej

Zimna woda użytkowa kierowana do pomieszczeń kuchni podlega dodatkowemu uzdatnieniu poprzez układ, w skład którego wchodzą: zbiornik z solą uzdatniającą, filtr odżelaźniający, filtr z żywicą jonowymienną i lampa UV. Ciepła woda użytkowa dostarczana jest z kotłów zlokalizowanych w stacji pomp ciepła z programowalną możliwością przegrzewania wody (zabezpieczenie przed legionellą).

Zapotrzebowanie na wodę technologiczną przyjęto na poziomie 50 litrów na osobę na dobę, co przy maksymalnej liczbie żywionych (70 osób) wyniesie około 3 500 l/dobę (w tym 50% woda ciepła o temp. +45–55°C tj. 1 750 l/dobę).

Zapotrzebowanie wody na cele porządkowe oszacowano na podstawie powierzchni wymagającej regularnego mycia (ok. 160 m^2) przy określeniu ilości zmywań na dobę (2 razy) i zużyciu wody szacowanym na 2 litry na m^2, co wynosi około 640 litrów na dobę (w tym 50% woda ciepła o temp. +45–55°C tj. 320 l/dobę).

Łączne dzienne zapotrzebowanie na wodę wynosi około 4140 litrów, w tym 50% woda ciepła o temp. +45–55°C tj. 2070 litrów.

Szacuje się, że ścieki technologiczne stanowią 95% zużytej wody zaś ścieki porządkowe stanowią 100%, co daje łącznie 3965 litrów na dobę (3500x0,95 +640 = 3965).

Ścieki technologiczne odprowadzane są do kanalizacji poprzez separator tłuszczu. Zawartość tłuszczu w 1 m^3 ścieków technologicznych wynosi ok. 0,1 kg. Zawartość tłuszczu w ogólnej ilości ścieków technologicznych wynosi około 0,33 kg na dobę.

6.4. Wytyczne wentylacyjne

We wszystkich pomieszczeniach przewidziano wentylację grawitacyjną. Ponadto pomieszczenia w obszarze kuchni objęte są systemem wentylacji mechanicznej, nawiewowo-wywiewnej, z odzyskiem ciepła od zainstalowanych urządzeń, przebywających ludzi, nasłonecznienia i oświetlenia (rekuperacja).

Poniżej podano orientacyjne ilości wymian powietrza na godzinę:

Kuchnia	20-30 wymian/h
Jadalnia	10-15 wymian/h
Zmywalnia naczyń stołowych	7-10 wymian/h
Przygotowalnie (aneksy)	4-8 wymian/h
Pomieszczenia magazynowe	3-5 wymian/h
Pokój socjalny	4 wymiany/h

Nad urządzeniami grzewczymi przewidziano okapy wyciągowe wykonane ze stali nierdzewnej, z dolną krawędzią na wysokości 2,0 m nad podłogą. Dla pomieszczeń, w których pracują urządzenia gastronomiczne, przewidziano system wentylacji zapewniający utrzymanie w tych pomieszczeniach temperatury na poziomie max 32°C oraz wilgotności max 60%.

6.5. Wytyczne instalacji gazowej

Obiekt zasilany jest gazem (propan techniczny 93% o ciśnieniu roboczym 37 mbar) ze zbiornika ulokowanego obok budynku, w którym znajduje się kuchnia. Instalację gazową doprowadzono do urządzeń termicznych według załączonego wykazu. Instalacja gazowa jak i zbiornik gazu muszą posiadać ważną okresową kontrolę stanu technicznego.

Wykaz wyposażenia technologicznego

			Wymiary							
L.p.	**Nazwa urządzenia**	**Szt.**	**Długość**	**Głębokość**	**Wysokość**	**Moc**	**Gaz**	**Napięcie**	**Woda**	**Odpływ**
			mm	**mm**	**mm**	**kW**	**kg/h**	**V**	**z,c,uzd.**	**mm**
1	Wózek transportowy	1	860	540	920					
2	Paleta magazynowa	3	1200	800	150					
3	Regał magazynowy	1	900	450	1800					
4	Lodówka BEKO TS1 90320 (90L) na próbki / na nowalijki / na napoje	3	475	530	820	0,96		230		
5	Regał magazynowy	1	1100	600	1800					
6	Stół ze zlewem 1 komorowym z lewej strony (rant z tyłu)	1	900	600	850				z,c	DN50
7	Chłodziarka na jaja MPM-46-CJ-01/A	1	430	510	480	0,09		230		
8	Naświetlacz UV do jaj Stalgast 690552	1	360	530	245	0,08		230		
9	Biurko komputerowe	1	1000	500	750					
10	Krzesło obrotowe	1	700	600	950					
11	Stół	1	1500	800	770					
12	Krzesło	2	430	430	950					
13	Szafka ubraniowa	5	400	490	1900					
14	Regał magazynowy	2	1100	500	1800					
15	Regał magazynowy chromowany	6	920	460	1820					
16	Regał magazynowy	1	900	600	1800					
17	Regał magazynowy	1	1000	600	1800					
18	Regał magazynowy	1	1100	600	1780					
19	Stół z półką	1	1050	700	850					
20	Stół ze zlewem 2 komorowym (rant z tyłu)	1	1000	600	850				z,c	DN50
21	Zlew porządkowy (rant z tyłu)	1	500	500	340				z,c	DN50
22	Półka wisząca podwójna	1	1000	300	600					
23	Obieraczka do ziemniaków Stalgast 789060	1	390	770	940	0,37		400		
24	Stół ze zlewem 2 komorowym, komory z prawej strony (rant z tyłu)	1	1500	600	860				z,c	DN50

25	Umywalka ze stali nierdzewnej	4	490	410	400				z,c	DN50
26	Stół ze zlewem 1 komorowym, komora z lewej strony (rant z tyłu)	1	1200	600	850				z,c	DN50
27	Miesiarka planetarna Stalgast 783100	1	420	380	750	0,37		230		
28	Stół z półką (rant z tyłu i z lewej strony)	1	1700	600	850					
29	Stół z półką (rant z tyłu)	1	1500	600	850					
30	Stół bez półki (rant z tyłu)	1	600	600	850					
31	Stół ze zlewem 1 komorowym, komora z lewej strony (rant z tyłu)	1	1200	600	880				z,c	DN50
32	Stół szkieletowy (rant z tyłu)	1	1700	600	870					
33	Stół ze zlewem 1 komorowym, komora z lewej strony (rant z tyłu)	1	1200	600	870				z,c	DN50
34	Stół z półką (rant z lewej strony)	1	1500	700	850					
35	Robot wielofunkcyjny Robot Coupe R301	1	300	350	555	0,65		230		
36	Zlew 2 komorowy z basenem (rant z tyłu)	1	1300	700	850				z,c	DN50
37	Regał ociekowy	1	1200	700	1800					
38	Stół z szufladami i szafką po lewej stronie (rant z tyłu)	1	1000	600	850					
39	Stół z półką (rant z tyłu)	1	600	600	850					
40	Stół z 2 półkami (rant z tyłu)	1	600	850	870					
41	Taboret gazowy pojedynczy Stalgast 773003	1	580	580	380		0,7			
42	Trzon kuchenny gazowy 4 palnikowy KROMET 700KG-4	1	800	700	860		2			
43	Stół szkieletowy wzmocniony (rant z tyłu)	1	1460	700	900					
44	Trzon kuchenny elektryczny KREFFT WEH-4130	1	800	850	880	16,00		400		
45	Stół z 2 półkami (rant z tyłu)	1	400	850	870					
46	Patelnia elektryczna Stalgast 974000	1	800	700	850	10,80		400		
47	Stół z półką (rant z tyłu)	1	800	700	850					
47	Okap wyciągowy centralny	1	2750	2100	550					
48	Frytownica gastronomiczna podwójna GREDIL 746100	1	540	420	270	6,40		230		
49	Piec konwekcyjno-parowy (z podstawą) Unox 7xGN 1/1 9005550	1	750	831	1650	11,90		400	uzd	DN50

50	Okap wyciągowy przyścienny	1	1300	950	550					
51	Stół z szafką (rant z tyłu)	1	1100	700	850					
52	Stół z półką (rant z 3 stron)	1	1100	700	850					
53	Szafka z drzwiami skrzydłowymi, 2 drzwi (rant z tyłu)	1	1000	700	870					
54	Krajalnica gastronomiczna Stalgast 722259	1	520	460	380	0,15		230		
55	Szafa chłodnicza 700L Stalgast 840610	1	740	850	2100	0,33		230		
56	Szafa chłodniczo-mroźnicza 350L Stalgast 880400	1	600	600	1850	0,11		230		
57	Pień do mięsa	1	500	500	850					
58	Stół z półką (rant z tyłu)	1	1200	600	850					
59	Stół ze zlewem 1 komorowym, drzwi skrzydłowe z lewej strony (rant z tyłu)	1	500	600	870				z,c	DN50
60	Stół z segmentem szuflad i szafką (bez rantu)	1	1700	600	850					
61	Stół z modułem szuflad i modułem z szafką (rant z tyłu)	1	1240	700	850					
62	Stół z półką (rant z tyłu)	1	1100	700	850					
63	Półka wisząca podwójna	1	1600	300	600					
64	Stół z półką (rant z 3 stron)	1	1100	700	850					
65	Kuchenka mikrofalowa Stalgast 775010	1	520	442	312	1,00		230		
66	Szafa magazynowa 4 drzwi	1	1000	700	1500					
67	Stół z modułem szuflad i modułem z szafką (rant z tyłu)	1	1450	600	850					
68	Szafka wisząca	1	1450	400	600					
69	Stół z półką (rant z 3 stron)	1	500	700	850					
70	Stół ze zlewem 1 komorowym (rant z tyłu)	1	1500	760	870				z,c	DN50
71	Zmywarka kapturowa do naczyń Lozamet ZKU-10.30	1	665	850	1400	14,50		400	uzd	kratka
72	Stół wyładowczy na dwóch nogach	1	1100	610	870					
73	Stół bez półki (rant z tyłu)	1	2000	600	850					
74	Szafa przelotowa na naczynia	1	1200	600	1770					
75	Wózek kelnerski z 3 półkami	2	860	540	920					
76	Stół chłodniczy JUGENA	1	1500	700	900	0,60		230		
77	Kostkarka do lodu Brema 872214	1	355	404	590	0,32		230	uzd	kratka
78	Stołowy warnik do wody 19L Stalgast 751192	2	275	275	580	4,80		230		

79	Ekspres do kawy Saeco HD8753/89	1	256	340	444	1,90		230		
80	Zmywarka barowa do szkła FAGOR LVR-10	1	430	467	650	2,60		230	uzd	kratka

Zapotrzebowanie na moc dla urządzeń elektrycznych (kW):	73,93
Rezerwa 5%:	3,70
Razem zapotrzebowanie na moc dla urządzeń elektrycznych (kW):	**77,62**
Zapotrzebowanie na gaz (kg/h):	**2,70**

Sprzęt kuchenny:

L.p.	Nazwa	Model	Liczba sztuk	Data zakupu
1.	Chłodziarka na jaja	MPM-46-CJ-01/A	1	10.2014
2.	Czajnik elektryczny	OPTIMUM CJ-1203	1	05.2013
3.	Frytownica gastronomiczna podwójna	GREDIL 746100	1	11.2014
4.	Kociołek do zup 10L	**AT51588**	2	10.2014
5.	Kotleciarka (z gardzielą i sitkiem do mielenia mięsa)	Ma-Ga KM-27	1	11.2014
6.	Krajalnica gastronomiczna	Stalgast 722259	1	11.2014
7.	Kuchenka mikrofalowa	Stalgast 775010	1	11.2014
8.	Lampa owadobójcza UV	Stalgast 692216	3	11.2014
9.	Lodówka (na próbki / na nowalijki / na napoje) 90L	BEKO TS1 90320	3	05.2013
10.	Miesiarka planetarna	Stalgast 783100	1	11.2014
11.	Mikser ręczny gastronomiczny	ZHM1204L/01	1	12.2017
12.	Blender ręczny	ZHB1206B/05	1	12.2017
13.	Naświetlacz UV do jaj	Stalgast 690552	1	11.2014
14.	Obieraczka do ziemniaków (z podstawą i separatorem obierzyn)	Stalgast 789060	1	11.2014
15.	Patelnia elektryczna	Stalgast 974000	1	11.2014
16.	Piec konwekcyjno-parowy (z podstawą)	Unox 7xGN 1/1 9005550	1	11.2014
17.	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 (z blachą 65)	**ZCK100P**	2	10.2014
18.	Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 (z blachą 65)	Hendi KITCHEN LINE „Tellano”	6	12.2014
19.	Robot wielofunkcyjny (z kompletem 5 tarcz)	Robot Coupe R301	1	11.2014
20.	Szafa chłodnicza 700L	Stalgast 840610	1	11.2014
21.	Szafa chłodniczo-mroźnicza 350L	Stalgast 880400	1	11.2014
22.	Taboret gazowy	Stalgast	1	11.2014

	pojedynczy	773003		
23.	Toster	Tefal	1	2007
24.	Toster	Electrolux	1	11.2014
25.	Trzon kuchenny elektryczny	KREFFT WEH-4130	1	12.2009
26.	Trzon kuchenny gazowy 4 palnikowy	KROMET 700KG-4	1	12.1990
27.	Waga kuchenna elektroniczna (z zasilaczem)	Stalgast 730100	1	11.2014
28.	Warnik stołowy do wody 19L (z dodatkowym kranem)	Stalgast 751192	2	04.2013
29.	Zaparzacz przelewowy (z dodatkowym dzbankiem)	Stalgast 752286	2	11.2014
30.	Zmywarka kapturowa do naczyń	Lozamet ZKU-10.30	1	01.2014

Meble kuchenne:

L.p.	Nazwa	Wymiary (w mm)	Liczba sztuk	Data zakupu
1.	Okap wyciągowy centralny	2750/2100/550	1	2000
2.	Okap wyciągowy przyścienny	1300/950/550	1	2000
3.	Paleta magazynowa	1200/800/150	3	11.2014
4.	Pień do mięsa	500/500/850	1	b.d.
5.	Podstawa pod garnek	500/500/450	1	11.2014
6.	Półka wisząca podwójna	1000/300/600	2	11.2014
7.	Półka wisząca podwójna	1600/300/600	1	11.2014
8.	Regał magazynowy	900/450/1800	1	2000
9.	Regał magazynowy	1100/600/1800	1	2000
10.	Regał magazynowy	1100/500/1800	2	11.2014
11.	Regał magazynowy	900/600/1800	1	2000
12.	Regał magazynowy	1000/600/1800	1	2000
13.	Regał magazynowy	1100/600/1780	1	2000
14.	Regał magazynowy chromowany	920/460/1820	6	11.2014
15.	Regał ociekowy	1200/700/1800	1	2000
16.	Stół bez półki (rant z trzech stron)	1850/600/850	1	12.2014
17.	Stół bez półki (rant z tyłu)	600/600/850	1	2000
18.	Stół bez półki (rant z tyłu)	2000/600/850	1	11.2014
19.	Stół szkieletowy (rant z tyłu)	1700/600/850	1	2000
20.	Stół szkieletowy wzmocniony (rant z tyłu)	1460/700/900	1	b.d.
21.	Stół wyładowczy na dwóch nogach	1100/610/870	1	b.d.
22.	Stół z 2 półkami (rant z tyłu)	600/850/850	1	2000
23.	Stół z 2 półkami (rant z tyłu)	400/850/850	1	2000
24.	Stół z modułem szuflad i modułem z szafką (rant z tyłu)	1240/700/850	1	11.2014
25.	Stół z modułem szuflad i modułem z	1450/600/850	1	11.2014

	szafką (rant z tyłu)			
26.	Stół z półką	1050/700/850	1	b.d.
27.	Stół z półką (rant z 3 stron)	1100/700/850	2	11.2014
28.	Stół z półką (rant z 3 stron)	500/700/850	1	11.2014
29.	Stół z półką (rant z lewej strony)	1500/700/850	1	11.2014
30.	Stół z półką (rant z tyłu i z lewej strony)	1700/600/850	1	11.2014
31.	Stół z półką (rant z tyłu)	1500/600/850	1	11.2014
32.	Stół z półką (rant z tyłu)	600/600/850	1	11.2014
33.	Stół z półką (rant z tyłu)	800/700/850	1	b.d.
34.	Stół z półką (rant z tyłu)	1200/600/850	1	11.2014
35.	Stół z półką (rant z tyłu)	1100/700/850	1	11.2014
36.	Stół z segmentem szuflad i szafką (bez rantu)	1700/600/850	1	11.2014
37.	Stół z szafką (rant z tyłu)	1100/700/850	1	11.2014
38.	Stół z szufladami i szafką po lewej stronie (rant z tyłu)	1000/600/850	1	11.2014
39.	Stół ze zlewem 1 komorowym (rant z tyłu)	1500/760/850	1	b.d.
40.	Stół ze zlewem 1 komorowym z lewej strony (rant z tyłu)	900/600/850	1	2000
41.	Stół ze zlewem 1 komorowym, drzwi skrzydłowe z lewej strony (rant z tyłu)	500/600/850	1	2000
42.	Stół ze zlewem 1 komorowym, komora z lewej strony (rant z tyłu)	1200/600/850	1	11.2014
43.	Stół ze zlewem 1 komorowym, komora z lewej strony (rant z tyłu)	1200/600/850	2	2000
44.	Stół ze zlewem 2 komorowym (rant z tyłu)	1000/600/850	1	11.2014
45.	Stół ze zlewem 2 komorowym, komory z prawej strony (rant z tyłu)	1500/600/850	1	2000
46.	Szafa magazynowa 4 drzwi	1000/700/1500	1	11.2014
47.	Szafa przelotowa na naczynia	1200/600/1770	1	11.2014
48.	Szafka wisząca	1450/400/600	1	11.2014
49.	Szafka z drzwiami skrzydłowymi, 2 drzwi (rant z tyłu)	1000/700/850	1	2000
50.	Umywalka ze stali nierdzewnej	490/410/400	4	2000
51.	Wózek kelnerski z 3 półkami	860/540/920	2	11.2014
52.	Wózek transportowy	860/540/920	1	11.2014
53.	Wózek transportowy (platforma)	500/800/850	1	b.d.
54.	Zlew 2 komorowy z basenem (rant z tyłu)	1300/700/850	1	2000
55.	Zlew porządkowy (rant z tyłu)	500/500/340	1	2000

Drobne wyposażenie kuchenne:

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk	Data zakupu
1.	Blacha GN 1/1 20 emaliowana	4	11.2014
2.	Blacha GN 1/1 40	2	11.2014
3.	Blacha GN 1/1 65	4	11.2014

4.	Blacha GN 1/1 65 perforowana	3	11.2014
5.	Brytfanna do ciasta (tradycyjna)	2	11.2014
6.	Brytfanna na keks/strudel	3	11.2014
7.	Cedzak metalowy z uchwytem; średnica ok. 36 cm	1	11.2014
8.	Chochla do kociołka śr. 100 mm 0,25L	2	11.2014
9.	Chochla do zupy; średnica ok. 12 cm	2	11.2014
10.	Deska obrotowa drewniana na sery	12	11.2014
11.	Deska plastik duża; ok. 45x30 cm; zielona, niebieska, czerwona, żółta, biała, brązowa	6	11.2014
12.	Deska plastik mała; ok. 30x22 cm; biała	4	11.2014
13.	Dzbanek miarka; 1L	1	11.2014
14.	Dzbanek miarka; 2L	1	11.2014
15.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 280 mm ok. 11L	1	11.2014
16.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 280 mm ok. 8L	1	11.2014
17.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 320 mm ok. 13L	1	11.2014
18.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 320 mm ok. 16L	1	11.2014
19.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 320 mm ok. 21L	1	11.2014
20.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 360 mm ok. 11L	1	11.2014
21.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 360 mm ok. 18L	1	11.2014
22.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 360 mm ok. 22L	1	11.2014
23.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 360 mm ok. 37L	1	11.2014
24.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 400 mm ok. 38L	1	11.2014
25.	Garnek ze stali nierdzewnej Ø 400 ok. 50L	1	11.2014
26.	Komplet końcówek dekoracyjnych	1	11.2014
27.	Kosz do zmywarki na talerze	2	11.2014
28.	Krajacz do jaj	1	11.2014
29.	Listwa magnetyczna na noże	1	11.2014
30.	Łopatka metalowa do ciasta	8	11.2014
31.	Łopatka perforowana do serwowania	4	12.2014
32.	Łopatka silikonowa do ciasta (zestaw)	1	11.2014
33.	Łopatki z tworzywa (zestaw przyborów, 8 szt.)	1	11.2014
34.	Łyżka cedzakowa; śr. ok. 16 cm	1	11.2014
35.	Łyżka do serwowania	4	12.2014
36.	Łyżka perforowana do serwowania	2	12.2014
37.	Miska metalowa; śr. 50 cm	2	11.2014
38.	Miska metalowa; śr. ok. 25 cm	4	11.2014
39.	Miska metalowa; śr. ok. 35 cm	2	11.2014
40.	Noże kuchenne ze stali kutej - zestaw (6 szt.)	1	11.2014
41.	Nożyczki kuchenne	1	11.2014
42.	Nóż dekoracyjny do cytrusów	1	11.2014
43.	Nóż kuchenny ze stali kutej 25 cm	1	11.2014
44.	Obieraczka do warzyw	2	11.2014
45.	Ostrzałka do noży	1	11.2014
46.	Otwieracz do puszek mocowany do blatu	1	11.2014
47.	Otwieracz kelnerski	2	11.2014
48.	Patelnia do jajek (4 jaja)	1	11.2014
49.	Patelnia do naleśników; śr. 25 cm	1	11.2014
50.	Patelnia duża; śr. 36 cm	2	11.2014

51.	Patelnia mała; śr. 24 cm	1	11.2014
52.	Pędzel sylikonowy do ciast (zestaw)	1	11.2014
53.	Pojemnik GN 1/1 wysokość 100	2	12.2014
54.	Pojemnik GN 1/2 wysokość 100	4	12.2014
55.	Pojemnik GN 1/2 wysokość 200	2	11.2014
56.	Pojemnik GN 1/3 wysokość 100	6	12.2014
57.	Pojemnik GN 1/3 wysokość 200	3	11.2014
58.	Pojemnik na jajka	1	11.2014
59.	Pojemnik na odpady 49 cm z pokrywą z otworem, na kółkach	2	11.2014
60.	Pojemnik plastikowy GN 1/3 100 na próbki żywności (w zestawie 7 małych pojemników)	4	11.2014
61.	Pojemnik termoizolacyjny 80L	2	11.2014
62.	Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1	2	11.2014
63.	Pojemnik transportowy do żywności 53L	2	11.2014
64.	Pojemniki do żywności (zestaw 8 szt.)	3	11.2014
65.	Pojemniki na przyprawy (plastik)	14	11.2014
66.	Pojemniki na sztućce z podstawą (stal nierdzewna)	2	11.2014
67.	Pokrywa stalowa GN 1/1	4	11.2014
68.	Pokrywa stalowa GN 1/2	2	11.2014
69.	Pokrywa stalowa GN 1/3	3	11.2014
70.	Pokrywa ze stali nierdzewnej Ø 280 mm	2	11.2014
71.	Pokrywa ze stali nierdzewnej Ø 320 mm	2	11.2014
72.	Pokrywa ze stali nierdzewnej Ø 360 mm	2	11.2014
73.	Pokrywa ze stali nierdzewnej Ø 400 mm	1	11.2014
74.	Porcjoner do ryżu	1	11.2014
75.	Rondel ze stali nierdzewnej Ø 160 mm ok. 1,9L bez pokrywki	1	11.2014
76.	Rondel ze stali nierdzewnej Ø 280 mm ok. 8L	1	11.2014
77.	Sitko metalowe śr. 20 cm	1	11.2014
78.	Stojak na deski	1	11.2014
79.	Szatkownica ręczna plastik (3 ostrza)	1	11.2014
80.	Szczypce uniwersalne do potraw	3	11.2014
81.	Szczypce do spaghetti	1	11.2014
82.	Szpachelka	1	11.2014
83.	Taca do wykładania produktów (duża, prostokątna)	5	11.2014
84.	Taca ekspozycyjna stalowa 48x34 cm	10	12.2014
85.	Taca plastikowa okrągła z małym rantem; śr. ok. 35 cm	3	11.2014
86.	Tarka	1	11.2014
87.	Temperówka do warzyw	1	11.2014
88.	Termo-Higrometr	1	11.2014
89.	Termometr elektroniczny	1	11.2014
90.	Termometr lodówkowy	4	11.2014
91.	Termos do wody (wrzątek) 2,5L	4	11.2014
92.	Tłuczek do mięsa	2	11.2014
93.	Tłuczek do ziemniaków; dł. 50 cm	1	11.2014
94.	Trzepaczka rózgowa (do ubijania piany)	1	11.2014
95.	Wałek stalowy do ciasta	1	11.2014

96.	Wiadro metalowe ze stali nierdzewnej 10L (z pierścieniem)	2	11.2014
97.	Widelec do serwowania	2	12.2014
98.	Wieszak na pokrywki	1	11.2014
99.	Worek do wyciskania	1	11.2014
100.	Wyciskarka do czosnku	1	11.2014
101.	Wydrążacz do jabłek	1	11.2014
102.	Zegar ścienny	2	11.2014

Zastawa stołowa:

L.p.	Nazwa	Liczba sztuk	Data zakupu
1.	Bulionówka	84	11.2014
2.	Cukiernica stołowa stal 0,3l	4	04.2013
3.	Dyspenser (dozownik) do soków poj. ok. 8L	2	11.2014
4.	Dyspenser do miodu	2	11.2014
5.	Dyspozytor do herbat (prezenter drewniany)	2	11.2014
6.	Dzbanek do soków szklany; ok. 1L	18	11.2014
7.	Dzbanek z pokrywką do mleka stal 0,3L	2	11.2014
8.	Dzbanek z pokrywką do mleka stal 0,85L	2	11.2014
9.	Filiżanka	80	04.2013
10.	Filiżanka (porcelana gastronomiczna)	42	11.2014
11.	Kieliszek do jaj (stal nierdzewna)	80	11.2014
12.	Kosz ladowy na pieczywo 48x38	1	11.2014
13.	Kosz ladowy 28x28 (2 szt.) z regałem drewnianym	1	11.2014
14.	Koszyk na pieczywo	18	04.2013
15.	Koszyk na sztućce	18	04.2013
16.	Kubek z uchem 0,3L (porcelana gastronomiczna)	120	11.2014
17.	Łyżeczka	147	04.2013
18.	Łyżeczka	25	11.2014
19.	Łyżeczka do cukiernicy	4	04.2013
20.	Łyżka	192	04.2013
21.	Łyżka	25	11.2014
22.	Łyżka wazowa	20	04.2013
23.	Nóż	195	04.2013
24.	Nóż	16	11.2014
25.	Patera do ciasta z pokrywką (szkło)	8	11.2014
26.	Podkładka na stół	100	12.2017
27.	Pokrywa do wazy	20	04.2013
28.	Półmisek porcelanowy (27,50 cm)	12	11.2014
29.	Półmisek porcelanowy (31 cm)	18	11.2014
30.	Półmisek stalowy (39 cm)	18	11.2014
31.	Pucharek do deserów	80	11.2014
32.	Salaterka szklana duża (23 cm)	6	11.2014
33.	Salaterka szklana mała (12cm)	6	11.2014
34.	Salaterka szklana mała (14 cm)	6	11.2014
35.	Spodek do filiżanki	85	05.2013
36.	Spodek do filiżanki (porcelana gastronomiczna)	36	11.2014

37.	Spodek pod bulionówkę	84	11.2014
38.	Szklanka 0,3L	16	05.2013
39.	Szklanka 0,3L	167	11.2014
40.	Talerz deserowy 18,5 cm ze wzmocnionym rantem (porcelana gastronomiczna)	192	11.2014
41.	Talerz głęboki	45	04.2013
42.	Talerz głęboki (porcelana gastronomiczna)	102	11.2014
43.	Talerz obiadowy płaski 28 cm	70	05.2013
44.	Talerz obiadowy płaski 28 cm ze wzmocnionym rantem (porcelana gastronomiczna)	108	11.2014
45.	Talerz płaski 22 cm ze wzmocnionym rantem (porcelana gastronomiczna)	186	11.2014
46.	Termos (pojemnik) do lodu 3L	2	11.2014
47.	Waza	17	04.2013
48.	Waza	3	11.2014
49.	Wazonik (szkło)	18	11.2014
50.	Widelczyk do ciasta	119	11.2014
51.	Widelec	186	04.2013
52.	Widelec	28	11.2014
53.	Zestaw do przypraw 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik	18	04.2013
54.	Zestaw dozowników szklanych do musli i płatków (podwójny)	1	11.2014

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

UMOWA nr .....

zawarta w dniu .....2019 r. w Warszawie
pomiędzy:
Skarbem Państwa – Szefem Centralnego Biura Antykorupcyjnego, z siedzibą w Warszawie (00-583) przy Al. Ujazdowskich 9, NIP 701-00-25-324, REGON 14061045, reprezentowanym przez **Pana Ernesta Bejdę – Szefa Centralnego Biura Antykorupcyjnego,** zwanym w treści umowy „**Zamawiającym**"
a

……zarejestrowaną**,**……
…..**NIP:** …….**, REGON:** ……..reprezentowanym przez**:** ……..**,**

zwaną w treści umowy „**Wykonawcą",**
zwanymi w treści umowy Stronami,

stosownie z wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w OSK CBA w Lucieniu"**, przeprowadzonego na podstawie art. 138o ust. 1 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) zwanej dalej Ustawą PZP, nr sprawy ……, pozycja PZP …….., zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Zamawiający zleca Wykonawcy świadczenie usług żywienia zbiorowego dla osób przebywających w Ośrodku Szkoleniowo-Konferencyjnym CBA w Lucieniu, Lucień 82, 05-900 Gostynin (zwanym dalej Ośrodkiem), w wynajętych od Zamawiającego pomieszczeniach wraz z wykorzystaniem całościowego wyposażenia będącego własnością Zamawiającego, w tym prowadzenie działalności gastronomiczno-handlowej w Ośrodku, których szczegółowy zakres określa Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Ilekroć w dalszych postanowieniach umowy mowa jest o Usłudze, należy przez to rozumieć usługi określone w ust. 1.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji Usługi z najwyższą starannością.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na okres od momentu wygaśnięcia obecnie obowiązującej umowy na świadczenie usług żywienia zbiorowego, jednak nie wcześniej niż od 1 lutego i nie później niż od 18 lutego 2019 r. do dnia 31 stycznia 2020 r. albo do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1 z zastrzeżeniem § 3 ust. 2, w zależności co nastąpi wcześniej.
2. Wykonawca będzie zobowiązany w ramach świadczenia niniejszej Usługi do uzyskania, w odniesieniu do pomieszczeń, o których mowa w umowie, decyzji wydanej przez Głównego Inspektora Sanitarnego MSW, w sprawie zatwierdzenia zakładu i wpisania do

rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie art. 61-65 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), 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). Szczegółowe wymagania Zamawiającego w przedmiotowym zakresie zawierają postanowienia Załącznika nr 1 do Umowy.

3. W przypadku nieuzyskania przez Wykonawcę decyzji, o której mowa w ust. 2, przed ustalonym terminem rozpoczęcia usługi, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym.
4. W przypadku niestawienia się Wykonawcy do realizacji poszczególnej zleconej Usługi w terminie określonym przez Zamawiającego, Zamawiający niezwłocznie zleci wykonanie przedmiotowej Usługi w całości innemu podmiotowi, na koszt i ryzyko Wykonawcy, za co Zamawiający wystawi refakturę Wykonawcy. Ponadto, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości, o której mowa w § 7 ust. 1 pkt 3.
5. Przygotowywanie posiłków w pomieszczeniach wynajętych przez Wykonawcę od Zmawiającego może rozpocząć się po uzyskaniu ostatecznej decyzji, o której mowa w ust. 2.

§ 3

1. **Maksymalną wartością wynagrodzenia Wykonawcy wynikającą z niniejszej umowy jest kwota brutto w wysokości ……..,000,00zł (słownie: …… złotych 00/100), w tym kwota podatku VAT 8% .**
2. W przypadku przewidywanego wygaśnięcia niniejszej umowy z uwagi na wyczerpanie kwoty, o której mowa w ust. 1, w związku z koniecznością zapewnienia ciągłości świadczenia usług Strony dopuszczają możliwość wcześniejszego rozwiązania umowy, w momencie dogodnym dla Zamawiającego, jednak nie wcześniej niż po wyczerpaniu 95% kwoty, o której mowa w ust. 1.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości Usług, niż określony w Załączniku nr 1 zakres umowy, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością faktycznie zleconą przez Zamawiającego i zrealizowaną przez Wykonawcę.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie za faktycznie wykonaną Usługę obliczoną według stawek zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy i po potwierdzeniu przez Zamawiającego należytego wykonania poszczególnych zleceń Usługi.
5. Zapłata wynagrodzenia odbywać się będzie w cyklach miesięcznych z dołu (za poprzedni miesiąc świadczenia Usług) na podstawie faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.
6. Do faktury Wykonawca każdorazowo dołączy miesięczne zestawienie poszczególnych Usług, zgodnie z potwierdzoną dokumentacją wykonania poszczególnej Usługi przez Zamawiającego.
7. Termin płatności faktur wynosi 21 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

8. Za termin zapłaty przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.
9. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury VAT bez podpisu Zamawiającego.
10. Wszelkie rozliczenia finansowe między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do wprowadzenia na teren Ośrodka wyłącznie pracowników, serwisantów dostawców towaru (w tym odbiorców odpadów) z zastrzeżeniem, że wśród pracowników są jedynie osoby niekarane. Wykonawca jest zobowiązany do przekazania Zamawiającemu listy zawierającej: imię, nazwisko, pesel, nr dowodu osobistego osób wymienionych powyżej oraz dokument potwierdzający zatrudnienie zgodnie z obowiązującymi przepisami, osób które będą wykonywały Usługę na terenie Ośrodka, najpóźniej 7 dni przed przystąpieniem tych osób do wykonywania czynności wynikających z umowy.
2. Zamawiający w każdej chwili trwania umowy może bez podania przyczyny nie zgodzić się na wykonywanie Usługi przez pracownika Wykonawcy lub dostawcy towaru. W takim przypadku niewykonanie Usługi nie może być podstawą roszczenia Wykonawcy w stosunku do Zamawiającego.
3. W przypadku stwierdzenia faktu skierowania przez Wykonawcę do wykonywania Usługi osoby zatrudnionej niezgodnie z obowiązującymi przepisami, Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kar umownych w wysokości określonej w § 7 ust. 1 pkt 5 oraz zobowiązuje Wykonawcę do uregulowania stosunku prawnego w trybie natychmiastowym.
4. Wykonawca i pracownicy Wykonawcy są zobowiązani do każdorazowego zastosowania się do poleceń wydawanych przez funkcjonariuszy lub pracowników Zamawiającego, w zakresie właściwego zachowania się na terenie Ośrodka.
5. Wykonawca zapewnia Zamawiającego, iż powierza wykonanie Usługi pracownikom posiadającym aktualne szkolenie w dziedzinie BHP, aktualne badania lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do zatrudnienia na danym stanowisku lub oświadczenia każdego z pracowników, że jego stan zdrowia pozwala na wykonywanie powierzonych obowiązków oraz że zapoznał podległych pracowników o ryzyku zawodowym, które będzie wiązało się z wykonywaną pracą. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, aby każda osoba pracująca w styczności z żywnością posiadała określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie lub aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo, a Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie udostępnić Zamawiającemu orzeczenie lekarskie lub aktualne badania dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników Wykonawcy, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
7. Zamawiający może wyznaczyć osobę/osoby, która będzie pełniła nadzór nad

pracownikami Wykonawcy realizującymi Usługę na terenie Ośrodka.

8. Wykonawca oraz pracownicy Wykonawcy realizujący Usługę na terenie Ośrodka obowiązani są posiadać przy sobie dowód osobisty i dokazywać na każdorazowe wezwanie służby ochrony Ośrodka.
9. Wykonawca oraz pracownicy Wykonawcy nie mogą - pod rygorem odstąpienia od umowy przez Zamawiającego - utrwalać obrazów i dźwięków na terenie Ośrodka przy użyciu: telefonów komórkowych, dyktafonów, aparatów fotograficznych lub jakichkolwiek innych urządzeń elektronicznych.
10. Zamawiający zapozna Wykonawcę z Regulaminem Ośrodka, a Wykonawca zobowiązuje się do jego przestrzegania.
11. Wykonawca przed przystąpieniem do realizacji Usługi przedłoży Zamawiającemu aktualną polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca na dzień podpisania umowy jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności tożsamej z przedmiotem umowy, obejmujący okres wykonywania umowy, na wartość nie mniejszą niż 150 000,00 zł.
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną za poniesiony uszczerbek na zdrowiu i mieniu spowodowany nienależytą realizacją Usługi.

§5

1. Zamawiający oddaje Wykonawcy w celu realizacji Usługi w najem pomieszczenia znajdujące się w budynku nr 9 w Ośrodku, o których mowa w Załączniku nr 1 do umowy. Przekazanie pomieszczeń oraz wyposażenia nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego, stanowiącego Załącznik nr 3 do umowy.
2. Wykonawca będzie wykorzystywał wynajmowane pomieszczenia wyłącznie na prowadzenie w nich usług na rzecz osób przebywających w Ośrodku.
3. Wykonawca będzie wykorzystywał udostępnione urządzenia i wyposażenie wyłącznie na terenie Ośrodka.
4. Zamawiający jest uprawniony do dokonywania niezapowiedzianych kontroli w pomieszczeniach w celu sprawdzenia, czy Wykonawca w sposób należyty i prawidłowy wywiązuje się z postanowień umowy.
5. **Wykonawca będzie płacił Zamawiającemu czynsz w wysokości ……..…..zł (słownie: ……..zł), w tym podatek VAT …..% za każdy miesiąc z góry** w terminie 10 dni od daty wystawienia faktury**.** Niepełne miesiące liczone są wg wzoru: stawka czynszu miesięcznego brutto podzielona przez liczbę dni danego miesiąca. Za termin zapłaty przyjmuje się datę uznania przez bank rachunku Zamawiającego.
6. Zamawiający przewiduje możliwość odroczenia płatności czynszu, o którym mowa w ust. 5 w stosunku do trzech pierwszych płatności, przy czym czwarta płatność będzie stanowiła całość odroczonego i bieżącego czynszu począwszy od dnia zawarcia umowy. Wykonawca chcąc skorzystać z niniejszego odroczenia obowiązany jest wystąpić z pisemnym wnioskiem do Zamawiającego najpóźniej 3 dni po zawarciu umowy.
7. Oprócz czynszu, o którym mowa w ust. 5 , Wykonawca obowiązany jest uiszczać Zamawiającemu opłaty miesięczne za koszty eksploatacyjne, w terminie 10 dni od daty otrzymania refaktury od Zamawiającego.

8. Czynsz najmu, w tym opłaty za koszty eksploatacyjne, Wykonawca wpłacać będzie na wskazane konto bankowe Zamawiającego.
9. Jeżeli Wykonawca wpłaci Zamawiającemu czynsz i opłaty za koszty eksploatacyjne, po terminie określonym w ust. 5 i 7, jest on zobowiązany do zapłaty Zamawiającemu odsetek ustawowych za każdy dzień opóźnienia.
10. Wykonawca może dokonywać ulepszeń i modernizacji pomieszczeń, po uprzednim każdorazowym uzyskaniu zgody od Zamawiającego na ich wykonanie. Zamawiający zastrzega sobie prawo wydania zgody na ulepszenie (modernizację) pomieszczeń od zobowiązania się Wykonawcy do niedochodzenia od Zamawiającego nakładów poniesionych na ulepszenie (modernizację) pomieszczeń. Ponadto Strony niniejszej umowy ustalają, że Zamawiającemu przysługuje prawo zachowania ulepszeń pomieszczeń dokonanych przez Wykonawcę, bez obowiązku rozliczenia ich z Wykonawcą. W każdym przypadku wykonania przez Wykonawcę prac ulepszających pomieszczenia bez zgody Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zwrot poniesionych kosztów.
11. Wykonawca zobowiązany jest, w czasie trwania umowy, do:
    1) dokonywania na własny koszt bieżących napraw i konserwacji pomieszczeń i wyposażenia niezbędnych do realizacji przedmiotu umowy oraz utrzymania ich w dobrym stanie technicznym, a w szczególności do:
        a) malowania,
        b) wykonywania napraw i bieżącej konserwacji wyposażenia (m.in. sprzęt AGD, meble) przekazanego do używania Wykonawcy przez Zamawiającego, wymienionego w protokole zdawczo-odbiorczym, w celu realizacji umowy,
        c) wykonywania napraw i bieżącej konserwacji podłóg, posadzek,
        d) wykonywania napraw i bieżącej konserwacji ściennych okładzin ceramicznych, szklanych,
        e) bieżącej konserwacji i naprawy stolarki okiennej i drzwiowej,
        f) wymiany osprzętu oraz zabezpieczeń instalacji elektrycznej w lokalu, bez wymiany przewodów, z uprzednim każdorazowym powiadomieniem Zamawiającego,
        g) naprawy tynków,
        h) konserwacji, naprawy i wymiany grzejników wody przepływowej, mis klozetowych, zlewów (zlewozmywaków, umywalek) wraz z syfonami, baterii i zaworów czerpalnych oraz innych urządzeń sanitarnych, w które są wyposażone pomieszczenia,
        i) usuwania niedrożności przewodów odpływowych od urządzeń sanitarnych najmowanych pomieszczeń do pionów zbiorczych.
    2) Wykonawca, poza naprawami wymienionymi w ust. 11 pkt. 1 lit. a – i, ponosi odpowiedzialność za wszelkie zniszczenia przekazanych pomieszczeń, wynikłe z jego winy w trakcie realizacji Usługi, jak również zobowiązany jest do ich usunięcia w trybie pilnym na własny koszt.
    3) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania pomieszczeń i ich otoczenia w należytym stanie sanitarno-porządkowym.

4) Konserwacja i naprawa okien i powierzchni szklanych na wysokości powyżej 3 metrów leży po stronie Zamawiającego.
5) Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia we własnym zakresie, z właściwymi odbiorcami, oddzielnych umów dotyczących wywozu odpadów komunalnych i gastronomicznych, w szczególności odpadów zwierzęcych i tłuszczów, w tym czyszczenia separatora tłuszczu.

12. Bez zgody Zamawiającego Wykonawca nie może zmienić w całości ani w części przeznaczenia pomieszczeń, o których mowa w ust.1.
13. Przy zachowaniu postanowień ust. 11, Wykonawca zobowiązuje się zwrócić Zamawiającemu pomieszczenia w stanie niepogorszonym. Jeżeli w związku z wygaśnięciem umowy, Wykonawca przekaże Zamawiającemu pomieszczenia i wyposażenie w stanie innym niż określa to zdanie pierwsze i zostanie to stwierdzone w protokole zdawczo-odbiorczym, nawet nie podpisanym przez Wykonawcę, Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami poniesionymi na przywrócenie pomieszczeń do stanu z dnia zawarcia umowy, przy uwzględnieniu zużycia pomieszczeń i wyposażenia będącego następstwem jego prawidłowego używania.
14. Z chwilą przekazania pomieszczeń do realizacji Usługi, na Wykonawcę przechodzą ciężary i ryzyko związane z utrzymaniem i zabezpieczeniem pomieszczeń ze szczególnym uwzględnieniem procedur bezpieczeństwa Zamawiającego w tym zabezpieczenia w zakresie BHP i ppoż.
15. Zamawiający przewiduje możliwość partycypacji w kosztach modernizacji pomieszczeń, po uzyskaniu uprzednio pisemnej jego zgody. Koszty awaryjnych napraw, wynikłych nie z winy Wykonawcy, pokrywa Zamawiający.

§ 6

1. Do bieżących kontaktów związanych z realizacją umowy Zamawiający wyznacza:
   …….- tel. ……. e-mail
……
   …….- tel. ……. e-mail
……
2. Do bieżących kontaktów związanych z realizacją umowy Wykonawca wyznacza:
   …….- tel. ……. e-mail
……
   …….- tel. ……. e-mail
……
3. Osoba wyznaczona ze strony Zamawiającego upoważniona jest do zlecania poszczególnych Usług, o których mowa w § 1 ust. 1, podejmowania wiążących decyzji w zakresie ustaleń, o których mowa w umowie oraz potwierdzenia należytego wykonania poszczególnej Usługi.
4. Osoba wyznaczona ze strony Wykonawcy upoważniona jest do przyjmowania poszczególnych zleceń Usług i podejmowania wiążących decyzji w zakresie ustaleń z Zamawiającym.
5. W przypadku zmiany osób, o których mowa w ust. 1 i 2, Strona niezwłocznie pisemnie zawiadomi drugą Stronę o powyższych okolicznościach.

§ 7

1. Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy następujące kary umowne:
   1) 10% wartości brutto wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1, gdy Zamawiający odstąpił od umowy z powodu okoliczności leżących po stronie Wykonawcy,
   2) 20% wartości brutto posiłku niepodanego w terminie wynikającym ze zlecenia Usługi, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
   3) dwukrotność wartości zleconej na zewnątrz Usługi, w przypadku wystąpienia okoliczności o której mowa w § 2 ust. 4.
   4) w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania pracownika/ów na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę świadczącą usługi nieposiadającą wymaganego umową zatrudnienia, w przypadku niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania pracownika/ów na podstawie umowy o pracę w rozumieniu zapisów Kodeksu Pracy, w przypadku uchybienia obowiązkom, o których mowa w § 8 ust. 1,2 lub 3.
   5) w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania pracownika/ów na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, umowy zlecenia lub umowy o dzieło).
   6) W wysokości 5000 zł w przypadku wykorzystywania przez Wykonawcę pomieszczeń i wyposażenia w sposób niezgodny z zapisami § 5 ust. 2 i 3.
   7) W wysokości 2000 zł w przypadku nie wywiązania się Wykonawcy z obowiązku wynikającego z zapisów § 5 ust. 11 pkt 5.
2. Kary umowne podlegają sumowaniu.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
4. Niezależnie od kar umownych określonych w ust. 1, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych prawa cywilnego, jeśli poniesiona szkoda przekroczy wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań w ramach umowy, jeżeli takie niewykonanie lub nienależyte wykonanie jest wynikiem siły wyższej.
6. W rozumieniu niniejszej umowy, siła wyższa oznacza okoliczności pozostające poza kontrolą Stron i uniemożliwiające lub znacznie utrudniające wykonanie jej zobowiązań, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy ani im zapobiec przy dołożeniu należytej staranności.
7. Za siłę wyższą nie uznaje się niedotrzymania zobowiązań przez kontrahenta – dostawcę Wykonawcy.
8. W przypadku zaistnienia okoliczności siły wyższej, Strona, która powołuje się na tę okoliczność, niezwłocznie zawiadomi drugą Stronę na piśmie o jej zaistnieniu

i przyczynach.

9. Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach:
   1) Wykonawca w sposób rażący lub uporczywy narusza postanowienia umowy i pomimo pisemnego wezwania do zaprzestania naruszeń, skierowanego przez Zamawiającego, nie zaprzestał tych naruszeń;
   2) Wykonawca nie uzyskał decyzji, o której mowa w § 2 ust. 2;
   3) Wykonawca nie przyjął do stosowania zwaloryzowanych stawek czynszowych lub kosztów eksploatacji zmienionych wg zasad określonych w umowie;
   4) Wykonawca dopuszcza się opóźnienia w zapłacie określonych umową należności, co powoduje zaległości co najmniej równe dwumiesięcznemu czynszowi wraz z kosztami eksploatacyjnymi;
   5) Wykonawca bez zgody Zamawiającego podnajął lub oddał do bezpłatnego używania pomieszczenia lub ich części;
   6) Wykonawca bez zgody Zamawiającego zmienił przeznaczenie pomieszczeń lub ich części, albo zaprzestał prowadzenia w nich działalności;
   7) Wykonawca bez zgody Zamawiającego dokonał ulepszeń (modernizacji) pomieszczeń w tym modyfikacji związanych z instalacją elektryczną, gazową lub wodno-kanalizacyjną;
   8) w przypadku, o którym mowa w § 4 ust. 9;
   9) Wykonawca nie wykonuje w pomieszczeniach napraw, o których mowa w § 5 ust. 11 pkt. 1 lit. a-i, po uprzednim wezwaniu przez Zamawiającego do zaprzestania powyższych naruszeń;.
   10) Wykonawca nie usuwa szkód powstałych z jego winy, o ile Zamawiający powiadomił Wykonawcę, że stwierdził fakt nie usunięcia przez niego tych szkód, po uprzednim wezwaniu do ich usunięcia;
   11) Wykonawca utrzymuje pomieszczenia i ich otoczenie w nienależytym stanie sanitarno-porządkowym, po uprzednim wezwaniu przez Zamawiającego do zaprzestania powyższych naruszeń.
10. Ponadto Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
11. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o okoliczności stanowiącej podstawę odstąpienia.
12. W przypadkach, o których mowa w ust. 9 i 10, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy do dnia wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy.

§ 8

1. W przypadku świadczenia Usługi przez osoby, o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt 1,2 Ustawy PZP, Wykonawca zobowiązuje się zatrudnić te osoby w pełnym wymiarze czasu pracy, na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeks pracy, na cały okres obowiązywania umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów

potwierdzających zatrudnienie osób, o których mowa w ust. 1, najpóźniej w terminie 14 dni od podpisania niniejszej umowy.

3. Każdorazowo, na żądanie Zamawiającego i w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym niż 2 dni robocze, Wykonawca będzie zobowiązany do potwierdzenia stanu zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, poprzez dostarczenie oświadczenia podpisanego przez pracownika lub kopii umowy o pracę. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. W przypadku uchybienia obowiązkom, o których mowa w ust. 1, 2 lub 3 Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne określone w § 7 ust. 1 pkt 4. Zamawiający nie naliczy kary umownej, jeśli Wykonawca uzasadni i odpowiednio udokumentuje niemożliwość zatrudnienia takiej osoby. .

§ 9

W okresie trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego zawiadomienia Zamawiającego z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem o następujących okolicznościach:

1) zmianie siedziby Wykonawcy,
2) zmianie osób reprezentujących Wykonawcę,
3) zawieszeniu działalności Wykonawcy,
4) złożenia wniosku o ogłoszenie upadłości Wykonawcy,
5) wszczęciu postępowania likwidacyjnego Wykonawcy,
6) wszczęciu postępowania egzekucyjnego przeciwko Wykonawcy,
7) wszczęciu postepowania restrukturyzacyjnego wobec Wykonawcy.

§ 10

5. Strony zobowiązują się wzajemnie do zachowania w poufności wszelkich informacji, jakie uzyskały w związku z wynegocjowaniem, zawarciem, wykonywaniem (wykonaniem) lub rozwiązaniem niniejszej umowy, co do których mogą powziąć podejrzenie, iż są informacjami poufnymi lub jako takie są traktowane przez drugą Stronę.
6. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości co do charakteru danej informacji, przed jej ujawnieniem lub uczynieniem dostępną, Strona zwróci się do drugiej Strony o wskazanie, czy informację tę ma traktować jako poufną.
7. Każda ze Stron obowiązana jest dołożyć należytej staranności w celu przestrzegania postanowień niniejszego paragrafu przez swoich pracowników oraz osoby działające na jej zlecenie lub w jej interesie, bez względu na podstawę prawną związku tych osób ze Stroną.

§ 11

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian w treści Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z niżej wymienionych okoliczności:
   a) realizacja przedmiotu umowy wymaga uzyskania stosownych dokumentów z

urzędów administracji państwowej, a z przyczyn niezależnych od Wykonawcy niemożliwe było uzyskanie tych dokumentów w terminach przewidzianych w przepisach prawa, w takim przypadku możliwe jest przesunięcie terminu, o którym mowa w § 2 ust. 3, o czas niezbędny na uzyskanie ww. dokumentów,

b) zmiany stawki podatku od towarów i usług ,
c) zmiany wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonej na podstawie przepisów Ustawy z dnia 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2008 ze zm.),
d) zmiany zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
e)

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty realizacji umowy przez Wykonawcę, a Wykonawca złoży nie później niż 30 dni od dnia wejście w życie przepisów dokonujących tych zmian, wniosek o dokonanie zmiany treści umowy oraz należycie udokumentuje, że wprowadzone zmiany mają wpływ na koszty realizacji umowy przez Wykonawcę.

§ 12

1. Wykonawca nie może dokonać cesji praw i obowiązków wynikających z umowy na osoby trzecie.
2. W sprawach nieuregulowanych umową, zastosowanie mieć będą przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. W przypadku zaistnienia sporu, sprawa zostanie poddana rozpoznaniu przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Następujące załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy:
   Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia;
   Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy
   Załącznik nr 3 – Protokół zdawczo-odbiorczy pomieszczeń i wyposażenia
5. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek rozbieżności pomiędzy postanowieniami zawartymi w załącznikach a warunkami ustalonymi w umowie, wiążące są postanowienia umowy.
6. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z których trzy egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden egzemplarz Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA

Załącznik nr 5 do ogłoszenia

Wykaz osób

które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

dotyczy postępowania nr 2/USS/2019/TCz

Lp.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe	Informacje dotyczące doświadczenia zawodowego			Informacje na temat posiadanego wykształcenia	Podstawa do dysponowania Osobami przez Wykonawcę
			Data rozpoczęcia	Data zakończenia	Zakres wykonywanych czynności		
1		Osoba przygotowana do wykonywania określonych świadczeń w obszarze dietetyki					
2		Osoba posiadająca tytuł zawodowy kucharza lub kucharza małej gastronomii					

Uwaga: Jeżeli Wykonawca polega na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów zobowiązany jest załączyć do oferty pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

....., dn. .....

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego przedstawiciela)