

ZATWIERDZAM

ZASTĘPCA DYREKTORA
Biura Administracyjnego
Służby Kontrwywiadu Wojskowego

ppik Katarzyna GRANISZ

(data, podpis)

30.12.2020.

Z A M A W I A J Ą C Y:

Służba Kontrwywiadu Wojskowego

ul. W. Oczki 1

02-007 Warszawa

tel. 261 841 587

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

prowadzonego w trybie art. 138o z dnia 29 stycznia 2004 r. „Prawo zamówień publicznych” (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn.zm.), zwanej dalej „ustawą”.

Nazwa postępowania: Świadczenie usług cateringowych.

Kody CPV:

Główny kod CPV – 55520000-1

Oznaczenie sprawy: ZP-46-SKW-2020

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO DO KORESPONDENCJI

Biuro Administracyjne Służby Kontrwywiadu Wojskowego

Zamówienia Publiczne

ul. Koszykowa 82

02 - 008 Warszawa

Adres strony internetowej: www.skw.gov.pl

Zamawiający dopuszcza aby komunikacja między Zamawiającym, a Wykonawcami odbywała się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/skw_gov, zwaną dalej „platforma zakupowa” lub „platforma”.

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA I TRYB

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych** tj. przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia w Ośrodku Szkolenia SKW w Skierniewicach oraz w Ośrodku Reprezentacyjnym SKW w Sękocinie Starym w okresie 24 miesięcy od dnia rozpoczęcia realizacji umowy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określony został w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym **Załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia**.

Kod CPV: Główny kod CPV – 55520000-1

Postępowanie prowadzone w **trybie art. 138o** z dnia 29 stycznia 2004 r. „Prawo zamówień publicznych” (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”.

3. Biorąc pod uwagę zapisy art. 138h ustawy oraz załącznik XIV do dyrektywy 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r., w którym wymieniony jest przedmiot niniejszego zamówienia jako usługa społeczna i inna szczególna usługa oraz fakt, iż wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w art. 138g ust. 1 ustawy, do przedmiotowego zamówienia mają zastosowanie przepisy art. 138o ust. 2-4 ustawy oraz zasady i warunki udzielenia zamówienia przewidziane w niniejszym ogłoszeniu.

Zamówienie nie wiąże się z dostępem do informacji niejawnych.

4. Wykonawca zobowiązany jest oświadczyć, zgodnie z **Załącznikiem nr 2 pkt 3** do niniejszego ogłoszenia, iż realizacja dostarczania posiłków odbywać się będzie:
 - a) środkiem transportu przeznaczonym do przewozu szybko psujących się artykułów żywnościowych.
 - b) z zastosowaniem ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020, poz. 2021),
 - c) z zastosowaniem Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, przez Wykonawcę posiadającego wdrożone zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).
 - d) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z aktualnymi wytycznymi ogłaszanymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie trwania pandemii SARS-CoV-2.

III. OFERTY CZĘŚCIOWE I WARIANTOWE, PODWYKONAWCY

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający dopuszcza powierzenie wykonania zamówienia podwykonawcom, którzy również muszą spełniać warunek udziału w postępowaniu określony w rozdziale IX pkt. 1 niniejszego ogłoszenia.
4. Zamawiający wymaga wskazania w ofercie, w jakim zakresie i jakiemu podmiotowi Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie zamówienia jako podwykonawcy. W tym celu Wykonawca składa wraz z Formularzem ofertowym wypełniony druk **oświadczenia o podwykonawcach**, zgodnie ze wzorem stanowiącym **Załącznik nr 2 pkt 2** do niniejszego ogłoszenia.

(UWAGA: oświadczenia tego nie składają Wykonawcy realizujący zamówienie samodzielnie).

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania zamówienia: od 22.01.2021 r. do 22.01.2023 r., lub do wykorzystania środków finansowych.

V. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca biorący udział w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia jest zobowiązany złożyć wypełniony w języku polskim **Formularz Ofertowy, zgodnie z Załącznikiem nr 2** do niniejszego postępowania wraz ze wszystkimi dokumentami wymaganymi przez Zamawiającego. Formularz Ofertowy musi zawierać wszystkie niezbędne informacje i oświadczenia określone we wzorze.

Oferta musi być złożona w oryginale, natomiast pozostałe dokumenty w oryginale lub elektronicznej kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

2. Oferta musi być podpisana przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej wartości oferty, w szczególności w przypadku:
 - a) osób prawnych sposób reprezentacji musi być zgodny z danymi zawartymi w odpowiednim rejestrze sądowym;
 - b) przedsiębiorcy będącego osobą fizyczną – przez osobę wpisaną, jako przedsiębiorca do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej;
 - c) podpisania oferty przez osobę upoważnioną, oferta musi zawierać dokument pełnomocnictwa, z którego będzie wynikało umocowanie tej osoby do podpisywania i złożenia oferty, wystawione przez osoby uprawnione do reprezentowania podmiotu. Pełnomocnictwo winno być dołączone w formie oryginału lub elektronicznej kopii poświadczonej notarialnie, kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

3. Opis sposobu obliczenia ceny:

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

- a) cena - należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. t.j. z 2019 r., poz. 178);
- b) cena oferty, to łączna wartość brutto wyrażona w złotych, obejmująca wszystkie należności, związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia, obejmującego niezbędne usługi, do których poniesienia zobowiązany będzie Zamawiający, w tym należne podatki.
- c) Wykonawca określa cenę jednostkową brutto przedmiotu zamówienia, tj. cenę brutto za śniadanie, obiad, podwieczorek i kolację. W cenie jednostkowej każdego posiłku należy uwzględnić wszystkie koszty, do których poniesienia będzie zobowiązany Wykonawca a w szczególności koszty przygotowania poszczególnych posiłków, koszty transportu, koszty zużycia gazu, wody, koszty opakowań jednorazowych itp.
- d) określone ceny jednostkowe brutto, należy zsumować uzyskując łączna wartość brutto - cenę r.dz. – całodziennego wyżywienia na 1 osobę;
- e) następnie cenę r.dz. – całodziennego wyżywienia na 1 osobę należy pomnożyć przez przewidywaną ilość racji dziennych w okresie realizacji umowy, uzyskując łączna wartość brutto - cenę oferty.
- f) wartości brutto należy podać cyfrowo zaokrąglając do dwóch miejsc po przecinku, z uwzględnieniem obowiązującej stawki VAT;
- g) stawkę VAT należy określić według obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty;
- h) rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

Przy obliczaniu ceny należy uwzględnić cykliczne dostarczanie posiłków z uwzględnieniem przerw pomiędzy poszczególnymi cyklami.

W przypadku stwierdzenia, iż cena oferty jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania wyjaśnień.

Ofertę cenową podać należy zgodnie z **Załącznikiem nr 2 pkt 1** do niniejszego ogłoszenia.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Termin składania ofert: do dnia **11.01.2021 r. godz. 09.00**

Zamawiający wymaga aby Wykonawca, za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/skw_gov, przesłał podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym Ofertę zgodnie z formularzem stanowiącym **Załącznik nr 2**.

Ofertę należy sporządzić w języku polskim, z zachowaniem formy elektronicznej (w szczególności w jednym z formatów: .pdf; .xps; .odt; .ods; .odp; .doc; .xls; .ppt; .docx; .xlsx; .pptx; .csv.) pod rygorem

nieważności i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Oferta nie może być złożona w formacie bitmap (.bmp) bądź spakowana w archiwum kompresji danych RAR (.rar). Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej. Korzystanie z Platformy jest bezpłatne.

Oferta składana elektronicznie musi być podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej wartości oferty.

W przypadku złożenia oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na każdym dokumencie przesłanym do Platformy oraz zalecamy dodatkowo złożyć podpis dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 Formularza składania oferty po kliknięciu w przycisk „Przejdź do podsumowania”.

Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) wraz z wgraniem paczki w formacie XML w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została złożona.

Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający informuje, że na stronie platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> znajdują się instrukcje dla Wykonawców w tym Instrukcja składania oferty.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert, zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości:
- 17 487,96 zł brutto.
2. Wadium może być wniesione w:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. 2020, poz. 299).
3. Wadium wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: konto NBP o/W-wa 51 1010 1010 0055 4213 9120 0000, z zaznaczeniem:
„wadium do sprawy – ZP-46-SKW-2020 ”.

4. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w pkt. 3 powyżej, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
5. Wadium wnoszone w innej formie niż w pieniądzu **powinno być wniesione w oryginale**.
6. Gwarancja lub poręczenie musi być podpisana przez przedstawiciela Gwaranta **kwalifikowanym podpisem elektronicznym**. Gwarancja lub poręczenie musi zawierać następujące elementy:
 - a) nazwę Wykonawcy i jego siedzibę (adres),
 - b) nazwę Beneficjenta (Zamawiającego),
 - c) nazwę Gwaranta lub Poręczyciela,
 - d) określać wierzytelność, która ma być zabezpieczona gwarancją.

Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać zobowiązanie Gwaranta do nieodwołalnego i bezwarunkowego zapłacenia Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy - na pierwsze pisemne żądanie zapłaty zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą.

Gwarant nie może uzależniać dokonania zapłaty od spełnienia jakichkolwiek dodatkowych warunków lub też od przedłożenia jakiegokolwiek dodatkowej dokumentacji niż to jest niezbędne. Gwarant może natomiast weryfikować podpisy Beneficjenta w jego banku ale we własnym zakresie.

W przypadku przedłożenia gwarancji nie zawierającej wymienionych elementów, bądź posiadającej jakiegokolwiek dodatkowe zastrzeżenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca wniósł wadium w sposób nieprawidłowy.

7. Oferta Wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona - art. 89 ust. 1 pkt. 7b ustawy.
8. Okoliczności i zasady zwrotu wadium, jego przypadku oraz zasady jego zaliczenia na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy określa ustawa.

IX. OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujący warunek udziału w postępowaniu:

- **warunek posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:**

- posiadają uprawnienia do prowadzenia działalności gastronomicznej potwierdzone Decyzją Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu do prowadzenia działalności gastronomicznej na potwierdzenie czego złożą wraz z ofertą stosowne oświadczenie o spełnianiu warunków zgodnie z Załącznikiem nr 2 pkt 4 do niniejszego ogłoszenia.

Nie dopuszcza się przy wykazywaniu spełnienia powyższego warunku, powoływanie się na uprawnienia innych podmiotów (podwykonawców).

- o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu:
 - na podstawie przepisów art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy.

2. Zamawiający nie przewiduje wykluczać Wykonawców na podstawie innych przesłanek niż brak spełniania wyżej wymienionego warunku udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie składają dokument (np. pełnomocnictwo), określający, co najmniej jego zakres, strony występujące wspólnie oraz wskazujący pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (pełnomocnictwo winno być przedstawione w formie oryginału, lub kopii potwierdzonej notarialnie, bądź przez jego wystawcę).

UWAGA: Spółka cywilna nie jest przedsiębiorcą, natomiast wspólnicy s.c. w ramach wykonywanej przez nich działalności gospodarczej uznawani są za przedsiębiorców i to wspólnicy są podmiotem praw i obowiązków z tytułu prowadzonej działalności. Oferta składana przez spółki cywilne jest traktowana jako oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego (art. 23 ustawy).

X. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY.

1. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej:

- **cena oferty – waga 100%**

Sposób obliczania wartości kryterium w zakresie ceny oferty:

Za każdy 1 zł w cenie oferty przyznany zostanie 1 punkt. Punkty będą przyznawane z dokładnością do 1 grosza, tj. do 0,01 punktu.

Za najkorzystniejszą ofertę uznaje się tę, która spełni wymogi ogłoszenia oraz uzyska **najmniejszą liczbę punktów (tj. zawierająca najniższą cenę)**, uwzględniając dokonane przez Zamawiającego poprawki, zgodnie z art. 87 ustawy.

W przypadku, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, iż zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych (art. 91 ust. 5 i 6 ustawy).

2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej SKW informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieści informację o nieudzieleniu zamówienia.

XI. PRZESŁANKI UNIEWAŻNIENIA POSTĘPOWANIA (NIEUDZIELENIA ZAMÓWIENIA)

Zamawiający unieważni postępowanie (nie udzieli zamówienia), jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
- 2) nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty;
- 3) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;

- 4) w innych, niż wymienione w pkt. 1-3 uzasadnionych przypadkach, w szczególności jeżeli kontynuowanie postępowania nie leży w interesie publicznym lub Zamawiającego.

XII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany jest wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy **w wysokości 3 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy brutto**, które to Wykonawca wniesie nie później niż w dniu podpisania umowy, przed jej podpisaniem.
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone w jednej lub w kilku formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2020 r., poz. 299).
3. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia w formach określonych art. 148 ust. 2 ustawy.
4. Sposób wniesienia zabezpieczenia:
 - a) zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na konto:
NBP o/W-wa 51 1010 1010 0055 4213 9120 0000 z zaznaczeniem „*Zabezpieczenie należytego wykonania umowy dot. „Świadczenie usług cateringowych, spr. nr ZP-46-SKW-2020 ”*”;
 - b) zabezpieczenie wnoszone w innej formie niż w pieniądzu należy złożyć w kasie Zamawiającego przy ul. Oczuki 1 w Warszawie, w godzinach 11:00-14:00 - w formie oryginału, a kserokopię załącza się do umowy. Dopuszcza się formę elektroniczną opatrzoną kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
5. Gwarancja lub poręczenie musi zawierać następujące elementy:
 - a) nazwę Wykonawcy i jego siedzibę (adres),
 - b) nazwę Beneficjenta (Zamawiającego),
 - c) nazwę Gwaranta lub Poręczyciela,
 - d) określać wierzytelność, która ma być zabezpieczona gwarancją, tj.:
 - z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy (przez okres jej wykonania plus 30 dni) do kwoty w wysokości 100% zabezpieczenia,

Z treści zabezpieczenia przedstawionego w formie gwarancji/poręczenia winno wynikać, że bank, ubezpieczyciel, poręczyciel zapłaci, na rzecz Zamawiającego w terminie maksymalnie 30 dni od pisemnego żądania kwotą zabezpieczenia, na pierwsze wezwanie Zamawiającego, bez odwołania, bez warunku, niezależnie od kwestionowania czy zastrzeżeń Wykonawcy i bez dochodzenia czy wezwanie Zamawiającego jest uzasadnione czy nie.

Gwarant nie może uzależniać dokonania zapłaty od spełnienia jakichkolwiek dodatkowych warunków lub też od przedłożenia jakiegokolwiek dodatkowej dokumentacji, w tym Zamawiający nie zaakceptuje gwarancji lub poręczenia zawierającego m.in. zastrzeżenie, że wezwanie do zapłaty musi zostać złożone do Gwaranta za pośrednictwem banku prowadzącego rachunek Beneficjenta umowy, bądź zastrzeżenie, że do żądania zapłaty musi zostać dołączone potwierdzenie banku Beneficjenta stwierdzające, że podpisy na żądaniu zapłaty zostały złożone przez osoby upoważnione do reprezentowania Beneficjenta (ewentualnego potwierdzenia podpisów złożonych na żądaniu zapłaty Gwarant dokonuje we własnym zakresie).

W przypadku przedłożenia gwarancji nie zawierającej wymienionych w lit. a) - d) elementów, bądź posiadającej nie akceptowane przez Zamawiającego zastrzeżenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

6. W przypadku, gdy zabezpieczenie, będzie wnoszone w formie innej niż pieniądź, Zamawiający zastrzega sobie prawo do akceptacji projektu ww. dokumentu.
7. Potwierdzenie wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (np.: dowód wpłaty, potwierdzenie przelewu, potwierdzenie przyjęcia zabezpieczenia przez kasę Zamawiającego) należy przekazać Zamawiającemu w miejscu i terminie wyznaczonym na podpisanie umowy, przed jej podpisaniem lub w postaci elektronicznej poprzez platformę zakupową.
8. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu będzie przechowywane na oprocentowanym rachunku bankowym i zostanie zwrócone wraz z odsetkami naliczonymi według umowy wynikającej z rachunku bankowego pomniejszonymi o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
9. 100% zabezpieczenia zostanie zwrócone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od podpisania protokołu przyjęcia - przekazania. Pozostała kwota zabezpieczenia zwrócona zostanie Wykonawcy w terminie 30 dni od zakończenia obowiązywania umowy lub wykorzystania środków pieniężnych.

XIII. WZÓR UMOWY

Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę, zgodnie z dołączonym do ogłoszenia wzorem umowy na świadczenie usług cateringowych (**Załącznik nr 3 do ogłoszenia**).

Zamawiający nie przewiduje innych zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, poza określonymi we wzorze umowy.

UWAGA:

Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu najpóźniej w dniu zawarcia umowy polisy OC w zakresie objętym przedmiotem usługi oraz posiadania i odnawiania takiej polisy przez cały okres trwania umowy.

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO OGŁOSZENIA

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia;

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy;

Załącznik nr 3 –Wzór umowy.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

1. Przedmiotem niniejszego zamówienia jest catering – przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia uczestników szkoleń w Ośrodku Szkolenia SKW w Skierniewicach oraz w Ośrodku Reprezentacyjnym SKW w Sękocinie Starym.
2. Czas realizacji usługi: od dnia podpisania umowy przez okres 24 miesięcy lub do wyczerpania środków finansowych.
3. Szacunkowa ilość posiłków w okresie 24 miesięcy tj. w okresie styczeń 2021 r. – grudzień 2022 r. to około:
 - ok 20.300 r.dz. w Skierniewicach (r.dz. - racja dzienna - wyżywienie jednego żywionego na jeden dzień)
 - ok 7.200 r.dz. w Sękocinie Starym (r.dz. - racja dzienna - wyżywienie jednego żywionego na jeden dzień)Zamawiający oświadcza, że wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.
4. Realizacja żywienia odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w cyklach 2-8 tygodniowych z możliwymi przerwami pomiędzy poszczególnymi cyklami. W szczególnych sytuacjach Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji żywienia również w pojedyncze dni tygodnia wynikające z bieżącej potrzeby oraz w soboty, niedziele i w dni świąteczne.
5. Zamawiający dokona płatności za zrealizowaną usługę na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury na koniec każdego miesiąca.
6. Wykonawca zapewni:
 - 1) Dostarczanie posiłków od poniedziałku do piątku 3 razy dziennie w godzinach:
 - śniadanie 6.00 – 6.30,
 - obiad 12.30 – 13.00,
 - podwieczorek 14.15 – 14.30 (dostarczony razem z obiadem),
 - kolacja 17.30 – 18.00;

a podczas trwania pandemii SARS-CoV-2, po wcześniejszym zgłoszeniu przez osoby upoważnione ze strony zamawiającego potrzeby, Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania posiłków w weekendy w godzinach, o których mowa w pkt 1.

- 2) Mycie i dezynfekcję brudnych termosów i naczyń, oraz innych narzędzi służących do dostarczania i przechowywania żywności zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz zasadami HACCP we własnych pomieszczeniach;
- 3) Dostarczanie posiłków samochodem i w termosach do tego przystosowanych zgodnych z zasadami HACCAP.
- 4) Temperaturę dostarczanych posiłków co najmniej dla:
 - zupy 75°C
 - II danie 65°C
 - gorące napoje 80°C,
 - sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C, pomiar temperatury odbywać się będzie w momencie przekazania posiłków,
- 5) Zamykane szczelnie pojemniki, termosy zapewniające właściwą temperaturę, jakość oraz ochronę tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie ulegały rozlaniu;
- 6) Wymianę termosów pełnych na puste przy dostawie obiadu,
- 7) Podczas trwania cyklu szkoleniowego i wprowadzeniu kolejnych restrykcji pandemicznych, po uprzednim zgłoszeniu, wykonawca dostarczy wszystkie posiłki zapakowane osobno każda porcja w jednorazowe naczynia. Całkowity koszt opakowań jednorazowych ponosi wykonawca.
- 8) Codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych odpowiednim samochodem do tego przystosowanym;
- 9) Dokumentację potwierdzającą ilość dostarczonych posiłków raz w miesiącu ostatniego dnia roboczego za cały miesiąc;
- 10) Pracownicy przygotowujący posiłki powinni posiadać aktualne badania lekarskie dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym,
- 11) Przygotowanie oraz dostarczanie posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji a także weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

7. Wykonawca jest zobowiązany:

- 1) Posiadać pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
- 2) Poddawać się kontrolom, prowadzonym przez właściwy Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej oraz wynikającym z nich zleceniom;
- 3) Przygotowywać posiłki o wysokim standardzie (pkt.7, ppkt.3), na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z zasadami HACCP;
- 4) Wykonać posiłki z naturalnych produktów metodą tradycyjną nie używając produktów mrożonych, typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi, klopsy, gołąbki, kluski śląskie, kopytka itp.);
- 5) Dostarczać potrawy lekkostrawne, przygotowywane z surowców świeżych, naturalnych, bez dodatkowych substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
- 6) Używać wędlin wysokiej jakości, bez dodatków skrobi, soi - mięso nie może być MMO (mięso mechanicznie odkostnione), przewozić je w pojemnikach przystosowanych do przewozu mięsa i wędlin;
- 7) Używać serów naturalnych i masła świeżego extra, a nie produktów masłopodobnych i seropodobnych;
- 8) Dostarczać towar świeży, posiadający świadectwo jakości oraz ważną datę przydatności do spożycia. Mięso i wędliny powinny być świeże, niemrożone, dostarczane w czystych, zamkniętych pojemnikach do przewozu mięsa i wędlin, codziennie lub na każde zamówienie telefoniczne Zamawiającego. W przypadku mięsa i produktów mięsnych wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dotyczącej możliwości produkcji lub obrotu danym produktem spożywczym, będącym przedmiotem zamówienia;
- 9) Zaopatrywać Zamawiającego w podstawowe przyprawy (sól, pieprz, przyprawy płynne itp;) w zależności od potrzeby;
- 10) Pobierać i przechowywać próbki dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania

próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545);

8. Zasady przygotowywania posiłków:

- 1) Zamawianie posiłków odbywać się będzie zgodnie z potrzebami Zamawiającego zgłaszanymi przez osoby upoważnione e-mailem lub telefonicznie;
- 2) Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną;
- 3) W jadłospisie należy uwzględnić:
 - śniadanie - wędliny porcjowane (szynki, kielbasy, wędliny podrobowe, pasztety), wędliny na ciepło (parówki, kielbasa), ser twarogowy, ser żółty i topiony, serki homogenizowane, pasty (rybne, jajeczne), jajka gotowane lub smażone dwa rodzaje pieczywa (jasne i ciemne), masło extra świeże, dżem, miód, dodatki warzywne świeże lub konserwowe, kawa naturalna, herbata,
 - obiad - zupa (przynajmniej 6 różnych zup w okresie 10 dni żywienia), drugie danie (dania mięsne, półmięsne, rybne i jarskie) z przewagą dań mięsnych i półmięsnych, kompot, podwieczorek - owoc lub ciasto pieczone lub batoniki,
 - kolacje - wędliny porcjowane różne wędliny pieczone podawane na zimno (ciepły posiłek w formie: bigosu, lecza, kasz i makaronów z sosami itp;) miód dżem, pieczywo mieszane, dodatki warzywne świeże, kawa naturalna, herbata.
- 4) Skład ilościowy posiłków na osobę:
 - zupa 500 ml,
 - mięso 200g,
 - dodatek skrobiowy 250g,
 - dodatek witaminowy 200g,
 - kompot 250 ml,
 - pieczywo do śniadań i kolacji: bułki pszenne 100 g, chleb mieszany 100g,
 - pieczywo do obiadu - 100 g,
 - dodatki warzywne (świeże lub konserwowe) do śniadań i kolacji - 100 g,
 - masło do śniadań i kolacji - 25 g,
 - sery do śniadań i kolacji (w tym sery topione) - 50 g,
 - wędliny porcjowane - 50-70 g,
 - wędliny na ciepło (kielbasy, parówki) - 100-120 g,
 - wędliny podrobowe - 100 g,

- kolacja na ciepło - (kasze, makarony/sos) 200/150 g,
 - dżem miód serki topione - 20 g,
 - twarożki - 100 g,
 - pasty - 100 g,
 - jajka gotowane 2 szt. na osobę,
 - jajka smażone 3 szt. na osobę
 - sałatki 150g na osobę
 - krem czekoladowy 25g na osobę
 - bułki słodkie przynajmniej 2 razy w tygodniu
 - płatki śniadaniowe różnego rodzaju 50g na osobę
 - mleko 200ml na osobę
 - jogurt/inny serek 1 szt. na osobę
 - kawa 10g na osobę
- 5) Jadłospisy będą podlegać kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania 5-cio lub 7-dnio dniowych jadłospisów zawierających poza nazwami posiłków: ilości wyrażone w gramach lub sztukach, na kolejny tydzień, najpóźniej na dwa dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu.
 - 6) Zamawiający ma prawo do zmian w jadłospisie poprzez osoby do tego upoważnione.
 - 7) Zamawiający ma prawo do zmian ilości posiłków na dzień następny do godz. 15.00 w dniu poprzedzającym ich wydanie.
 - 8) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia, zasad HCCAP oraz wewnętrznymi przepisami Zamawiającego (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. Dz. U. z 2019r. poz. 1252).
 - 9) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z aktualnymi wytycznymi ogłaszanymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie trwania pandemii SARS-CoV-2.
 - 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę w celu sprawdzenia przestrzegania wprowadzanych restrykcji oraz przepisów sanitarnych.

9. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli organów inspekcji sanitarnej, wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
10. Reklamacje w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, składu jakościowego i ilościowego posiłków (np. brak masła, niewłaściwa gramatura) będą zgłaszane wykonawcy telefonicznie oraz w formie pisemnej poprzez osobę do upoważnioną. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie do jego wymiany na towar wolny od wad, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do zaopatrywania Zamawiającego w artykuły spożywcze w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy oraz z cechami zawartymi w Opisie przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu zamówienia i wszelkie spowodowane nimi szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot zamówienia jest bezpośrednio wykonywany.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części zamówienia podwykonawcom.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....

Pieczęć adresowa Wykonawcy

.....

Zamawiający:
Służba Kontrwywiadu Wojskowego
ul. W. Oczki 1, 02-007 Warszawa

FORMULARZ OFERTOWY
Świadczenie usług cateringowych

Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

REGON; NIP

(nazwa i siedziba wykonawcy - w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia należy wymienić wszystkich wykonawców ze wskazaniem Pełnomocnika, a poniżej wpisać jedynie dane Pełnomocnika; przedsiębiorca wpisuje również swoje imię i nazwisko)

Nr telefonu:

e-mail:

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Zamawiającym:

.....

Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim przedsiębiorstwem

(wpisać TAK lub NIE)

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych, (spr. nr) składamy niniejszą ofertę.

1. OFERTA CENOWA

Oferujemy realizację zamówienia, wykonaną zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego, określonymi w ogłoszeniu za łączną wartość bruttozł.

Lp.	Przedmiot zamówienia	Cena jednostkowa brutto zł (na jednego żywionego na jeden dzień)
1.	Śniadanie	
2.	Obiad	
3.	Podwieczorek	
4.	Kolacja	
Razem (cena r.dz - całodziennego wyżywienia na 1 osobę)		

Lp.	Przedmiot zamówienia	Przewidywana ilość r.dz (w okresie realizacji umowy)	Cena jednostkowa brutto zł (r.dz - na jednego żywionego na jeden dzień)	Wartość brutto zł (Ilość r.dz x cena jednostkowa r.dz brutto)
1.	Całodziennie wyżywienie w dwóch lokalizacjach (w okresie realizacji umowy)	27.500 r.dz.		
słownie cena oferty złotych brutto: w tym uwzględniona została stawka VAT w wysokości 8 %.				

(x) Udzielający Zamówienia oświadcza, że wskazana powyżej ilość osobodni ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszego postępowania wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

Termin wykonywania usługi: od 22.01.2021 r. do dnia 22.01.2023 r. (lub do wyczerpania kwoty łącznego maksymalnego wynagrodzenia).

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

Osoby uprawnione do porozumiewania się z Zamawiającym:.....

.....

Nr telefonu/faksu:

e-mail:@.....

Oświadczamy, że wskazana w ogłoszeniu platforma zakupowa jest odpowiednia do przekazywania nam informacji dotyczących postępowania.

Oferujemy realizację zamówienia, wykonaną zgodnie ze wszystkimi wymaganiami Zamawiającego określonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu.

Ponadto oświadczamy, że zawarty w Ogłoszeniu o zamówieniu wzór umowy został przez nas zaakceptowany bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

2. OŚWIADCZENIE O PODWYKONAWCACH

Oświadczamy, że do realizacji niniejszego zamówienia zaangażujemy Podwykonawców i powierzymy im następujący zakres usług:

Dane proponowanego podwykonawcy:

Nazwa:

Siedziba:

REGON; NIP

Opis części, wartość lub wielkość wyrażona w [%] części zamówienia, która zostanie powierzona ww. podwykonawcy:

.....
.....

(powyższe dane dodać dla każdego podwykonawcy)

.....
(miejsowość, data)

.....
(pieczęć imienna i podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

3. REALIZACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Oświadczam, że do realizacja niniejszego zamówienia - dostarczania posiłków odbywać się będzie:

- środkiem transportu przeznaczonym do przewozu szybko psujących się artykułów żywnościowych.
- z zastosowaniem ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2020, poz. 2021),
- z zastosowaniem Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, przez Wykonawcę posiadającego wdrożone zasady systemu HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli).
- przygotowanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z aktualnymi wytycznymi ogłaszanymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego w trakcie trwania pandemii SARS-CoV-2.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na:

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH - oznaczenie sprawy: ZP-46-SKW-2020

1) Oświadczam, że na dzień składania ofert, spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w ogłoszeniu o zamówieniu dotyczące:

- posiadania uprawnień do prowadzenia działalności gastronomicznej potwierdzone Decyzją Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu do prowadzenia działalności gastronomicznej.

2) /Jeśli dotyczy/ Oświadczam, że na dzień składania ofert, wskazanych w pkt. 2 Podwykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w ogłoszeniu o zamówieniu dotyczące:

- posiadania uprawnień do prowadzenia działalności gastronomicznej potwierdzone Decyzją Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu do prowadzenia działalności gastronomicznej.

.....
(miejscowość, data)

.....
(pieczęć imienna i podpis osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Przykładowe menu na 5 dni

PRZYKŁADOWE MENU NA 1 OSOBĘ

PONIEDZIAŁEK

- **Śniadanie**

Jajecznica na wędzance (3szt jajek na osobę), wędlina pieczona(30g/osoba), wędlina z kurczaka(30g/osoba), twarożek z szczypiorkiem(100g/osoba), dodatki warzywne świeże(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), kawa(20g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

- **Obiad**

Krem pomidorowy z groszkiem ptysiowy(500ml/osoba)

Roladki z piersi kurczaka panierowane(200g/osoba), ryż(250g/osoba), 2 rodzaje surówek(po 100g/osoba), kompot(250ml/osoba)

- **Podwieczorek**

Owoc lub baton czekoladowy

- **Kolacja**

Sałatka grecka(120g/osoba), szynka gotowana(50g/osoba), ser żółty(50g/osoba), dodatki warzywne konserwowe(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

WTOREK

- **Śniadanie**

Sałatka jarzynowa (120g/osobę), wędlina pieczona(30g/osoba), pasztet(30g/osoba), ser żółty(50g/osoba), dodatki warzywne świeże(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), kawa(20g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

- **Obiad**

Jarzynowa zabieleniana z ziemniakami(500ml/osoba)

Gulasz po węgiersku(200g/50sosu/osoba), kluski śląskie(250g/osoba), kapusta zasmażana (200g/osoba), kompot(250ml/osoba)

- **Podwieczorek**

Ciasto pieczone

- **Kolacja**

Zapiekanka z makaronu(120g/osoba), szynka drobiowa(50g/osoba), ser topiony plastrowany(50g/osoba), dodatki warzywne konserwowe(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

ŚRODA

- **Śniadanie**

Parówki zapiekane z serem i boczkiem(120g/osobę), jajka z majonezem(30g/osoba), baleron(30g/osoba), ser topiony(50g/osoba), dodatki warzywne świeże(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), kawa(20g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

- **Obiad**

Pieczarkowa z makaronem(500ml/osoba)

Schab panierowany(200g/osoba), ziemniaki z koprem(250g/osoba), 2 rodzaje surówek (po100g/osoba), kompot(250ml/osoba)

- **Podwieczorek**

Przykładowe menu na 5 dni

Owoc

- **Kolacja**

Sałatka z brokuł(120g/osoba), pasztetowa(40g/osoba), wędlina pieczona(30g/osoba) ser topiony plastrowany(50g/osoba), dodatki warzywne konserwowe(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba), kawa(20g/osoba)

CZWARTEK

- **Śniadanie**

Tosty z szynka i serem(120g/osobę),szynka gotowana(30g/osoba), wędlina mieszana(50g/osoba), ser żółty(50g/osoba),dodatki warzywne świeże(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba), kawa(20g/osoba)

- **Obiad**

Rosół z makaronem500ml/osoba)

Udko z kurczaka(200g/osoba), frytki(250g/osoba), 2 rodzaje surówek (po100g/osoba), kompot(250ml/osoba)

- **Podwieczorek**

Ciastko czekoladowe

- **Kolacja**

Pizza (200g/osoba), salami(40g/osoba), ser wędzony(25g/osoba) ser topiony plastrowany(25g/osoba), dodatki warzywne konserwowe(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

PIĄTEK

- **Śniadanie**

Naleśniki z owocami i serem(120g/osobę),pasta jajeczna(50g/osoba), pasta rybna(50g/osoba), ser żółty(50g/osoba),dodatki warzywne świeże(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), kawa(20g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

- **Obiad**

Ogórkowa z ziemniakami (500ml/osoba)

Ryba w jajku(200g/osoba), ziemniaki z koprem(250g/osoba), surówka z kapusty kiszonej(100g/osoba), kompot(250ml/osoba)

- **Podwieczorek**

Ciastko czekoladowe

- **Kolacja**

Sałatka z kurczakiem grillowanym(200g/osoba), wędlina mieszana(40g/osoba), pasztet(40g/osoba) ser topiony plastrowany(25g/osoba), dodatki warzywne konserwowe(100g/osoba), pieczywo mieszane(100g/osoba), herbata z cytryna(1szt/osoba).

- ❖ **Do każdego śniadania i kolacji należy dodać masło 25 g/osoba.**
- ❖ **Do każdego śniadania należy dodać krem czekoladowy 20g/osoba.**
- ❖ **Do każdego śniadania należy dodać płatki czekoladowe i kukurydziane 50g/osoba.**

Przykładowe menu na 5 dni

- ❖ Do każdego śniadania należy dodać mleko 200ml/osoba.
- ❖ Przynajmniej 2 razy w tygodniu do śniadania powinna być bułka słodka.

WZÓR UMOWY NR...../U/...../SKW

Zawarta w dniu w Warszawie, pomiędzy:

Skarbem Państwa - SŁUŻBĄ KONTRWYWIADU WOJSKOWEGO (NIP 701-00-32-784, Regon 140679598), z siedzibą w Warszawie przy ul. Oczuki 1, kod pocztowy 02-007, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

..... - Dyrektora Biura Administracyjnego SKW działającego z upoważnienia Szefa Służby Kontrwywiadu Wojskowego

a
firmą: (NIP , Regon), z siedzibą w przy ul., kod pocztowy, prowadzącą działalność gospodarczą na podstawie wpisu do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego lub ewidencji działalności gospodarczej pod nr..... zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

§ 1

1. W wyniku rozstrzygnięcia postępowania nr ZP-.....-SKW-2020 o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843, z późn. zm.), Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do usługi dostarczania posiłków do Ośrodka Szkolenia SKW w Skierniewicach oraz do Ośrodka Reprezentacyjnego SKW w Sękocinie Starym zgodnie z cenami jednostkowymi określonymi w załączniku nr 1 i wymogami określonymi w załączniku nr 2, stanowiącymi integralną część umowy.
2. Zamawiający oświadcza, że wskazana w załączniku nr 1 do umowy liczba racji dziennych (r.dz.) ma charakter wyłącznie szacunkowy, a rzeczywista ilość w ramach zamówienia stanowiącego przedmiot niniejszej umowy wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego.

§ 2

1. Kwota maksymalna łącznego wynagrodzenia z tytułu wykonania przedmiotu umowy, określonego w § 1, wynosi zł brutto (słownie:).
2. Ceny, o których mowa w załączniku nr 1 do umowy, są cenami brutto i mają charakter cen ostatecznych.
3. Cena obejmuje wszystkie należności, związane z wykonaniem umowy, do których ponoszenia zobowiązany jest Wykonawca, w tym zapewnienie odpowiednich opakowań do transportu,

transport i odbiór brudnych termosów oraz odpadów pokonsumpcyjnych a także zapewnienie jednorazowych opakowań na posiłki pakowane każdy osobno, w przypadku zaistnienia takiej konieczności.

4. Za realizację usługi Wykonawcy przysługiwało będzie wynagrodzenie miesięczne, stanowiące wynikające z sumy wszystkich dostarczonych posiłków w danym miesiącu. Zamawiający potwierdzi prawidłowe wykonanie usługi w odrębnym dokumencie, sporządzonym i dostarczonym przez Wykonawcę, zawierającym zestawienie terminów oraz ilość dostarczonych posiłków. Wykonawca przekaże Zamawiającemu dokument ostatniego dnia roboczego za cały miesiąc.
5. Zapłata wynagrodzenia za każdy miesiąc zrealizowanej usługi nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze VAT w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT wraz z dokumentem, o którym mowa w ust. 4.
6. Za termin zapłaty uważa się termin obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Za zrealizowaną w danym miesiącu usługę, Wykonawca wystawi oddzielną fakturę z uwzględnieniem poniższych danych:
Służba Kontrwywiadu Wojskowego z siedzibą w Warszawie
ul. Oczki 1, kod pocztowy 02-007,
(NIP 701-003-27-84)
Regon 140679598)
oraz zawierającą nazwę przedmiotu zamówienia, w tym numer umowy, jednostkę miary, ilość, cenę jednostkową brutto oraz wartość brutto faktury.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania zamówienia w pełnym zakresie ilościowym określonym w załączniku nr 1 do umowy. Brak realizacji zamówienia w pełnym zakresie ilościowym nie będzie podstawą do dochodzenia roszczeń w stosunku do Zamawiającego.
9. W przypadku opóźnienia w terminie płatności, Wykonawca może żądać odsetek ustawowych.

§ 3

Umowę zawiera się na czas określony od dnia 22 stycznia 2021 r. do dnia 22 stycznia 2023 r. albo do dnia wyczerpania maksymalnej kwoty łącznego wynagrodzenia, przewidzianej w § 2 ust.1 w zależności od tego, co nastąpi pierwsze.

§ 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu umowy zapewni realizację usługi zgodnie z opisem zawartym w załączniku nr 2 do umowy.

2. Wykonawca zapewni realizację żywienia w cyklach 2-8 tygodniowych w terminach uzgodnionych przez strony. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi również w pojedyncze dni tygodnia wynikające z bieżącej potrzeby oraz w soboty, niedziele i w dni świąteczne, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego nie później niż na 2 dni robocze przed realizacją usługi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) świadczenia usługi przygotowania posiłków w obiekcie posiadającym decyzję właściwego terenowo inspektora sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu do produkcji żywności i prowadzenia usług żywienia w systemie dostarczania posiłków oraz z uwzględnieniem wymogów wynikających z załącznika nr 2;
 - 2) poddania się kontrolom, prowadzonym przez właściwy Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej oraz wynikającym z nich zleceniom;
 - 3) posiadać decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów (art. spożywcze, warzywa, owoce, jaja, mięso i wędliny itp.) przez każdy pojazd, którym będzie dostarczana żywność;
 - 4) dostarczania posiłków do wyznaczonych przez Zamawiającego miejsc odbioru i w ustalonych godzinach,
 - 5) dostarczania posiłków o odpowiedniej temperaturze, zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 2,
 - 6) odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w dniu dostawy oraz zapewnienia odpowiednich pojemników do transportu odpadów i utylizacji tych odpadów zgodnie z wymaganiami określonymi w obowiązujących przepisach prawnych,
 - 7) mycia i dezynfekowania termosów i pojemników transportowych we własnym zakresie,
 - 8) przechowywania próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek, zgodnie z aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa,
 - 9) przekazania Zamawiającemu najpóźniej w dniu zawarcia umowy polisy OC w zakresie objętym przedmiotem usługi oraz posiadania i odnawiania takiej polisy przez cały okres trwania umowy,
 - 10) zapewnienia świadczenia usługi przez przeszkolony personel, spełniający wymagania zdrowotne i higieniczne, niezbędne do pracy z żywnością,
 - 11) przestrzegania obowiązujących przepisów dotyczących żywienia, w tym przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2020 poz.2021),

- 12) zapewnienia na własny koszt i we własnym zakresie realizacji usługi w danym dniu w przypadku awarii urządzeń bądź wystąpienia innych okoliczności, wpływających na terminowe wykonanie usługi. Wykonawca w tej sytuacji zobowiązany jest do natychmiastowego powiadomienia o tym Zamawiającego.
4. W przypadku niedostarczenia zamówienia przez Wykonawcę w ustalonym terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zlecenia wykonania usługi w tym terminie innemu podmiotowi, na koszt i ryzyko Wykonawcy oraz obciążenia Wykonawcy karą umowną przewidzianą w § 7.
 5. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy, w tym za narażenie bądź spowodowanie utraty życia lub uszczerbku na zdrowiu osób trzecich, w związku z prowadzoną działalnością gospodarczą.
 6. Wykonawca oświadcza, że produkty żywnościowe użyte do realizacji przedmiotu niniejszej umowy, w przypadku istnienia takiego wymogu, będą posiadały niezbędne certyfikaty i atesty, wydane przez upoważnione do tego podmioty.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli prawidłowości przygotowania i transportu posiłków, jak i prawidłowości realizacji całości postanowień umowy.
2. Uprawnienia kontrolne Zamawiającego obejmują:
 - 1) wgląd do dokumentów potwierdzających posiadane uprawnienia wymagane przez Zamawiającego,
 - 2) prawo do informacji o sposobie wykonywania usługi,
 - 3) prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi,
 - 4) kontrolę przechowywania próbek żywności z dostarczonych do zamawiającego posiłków,
 - 5) wgląd do protokołów pokontrolnych z kontroli dokonywanych przez państwowe jednostki uprawnione do kontroli zakładów żywienia zbiorowego,
 - 6) zgłaszanie stwierdzonych nieprawidłowości do instytucji kontrolnych właściwych dla siedziby Wykonawcy.
3. W przypadku wystąpienia ewentualnych uwag stwierdzonych w trakcie kontroli w obiekcie Wykonawcy sporządzony zostanie "Protokół wadliwej usługi" podpisany przez strony.
4. "Protokół wadliwej usługi" zostanie sporządzony również w przypadku, gdy Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób niezgodny z wymaganiami określonymi § 4 oraz w załączniku nr 2, a szczególności w przypadkach:
 - 1) każdorazowego powyżej 0,5 godzinnej opóźnienia w dostawie posiłków,

- 2) dostarczenia potraw niewłaściwej jakości,
 - 3) dostarczenia potraw o niewłaściwej temperaturze,
 - 4) braków ilościowych w dostarczonych posiłkach,
 - 5) zaniżonej wagi posiłków w stosunku do deklarowanej w jadłospisie,
 - 6) realizowania jadłospisów nie odpowiadających wymaganiom określonym przez Zamawiającego,
 - 7) niedotrzymania standardów higienicznych w dostarczonych posiłkach lub pojazdach użytych do transportu oraz pojemnikach transportowych i naczyniach,
 - 8) niespełniania wymagań zdrowotnych i higienicznych, niezbędnych do pracy z żywnością, przez personel Wykonawcy .
5. W przypadku sporządzenia "Protokołu wadliwej usługi", Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w terminie uzgodnionym z Zamawiającym albo zgłoszenia zastrzeżeń do tego Protokołu w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze. W przypadku nieuwzględnienia zastrzeżeń przez Zamawiającego, Wykonawca niezwłocznie usunie nieprawidłowości, a w przypadku braku działania przez Wykonawcę, Zamawiający może od umowy odstąpić, z zastrzeżeniem postanowień § 7.

§ 6

1. Nadzór nad realizacją umowy sprawują:
 - 1) ze strony Zamawiającego – tel., upoważniony do sporządzenia i podpisania "Protokół wadliwej usługi"
 - 2) ze strony Wykonawcy – tel.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) w wysokości 20% wartości umowy brutto, określonej w § 2 ust.1, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę,
 - 2) w wysokości 10% wartości umowy brutto, określonej w § 2 ust.1, w przypadku gdy Zamawiający odstąpi od umowy, z przyczyn dotyczących Wykonawcy,
 - 3) w wysokości 0,5% wartości umowy brutto, określonej w § 2 ust.1, za każdy przypadek niezgodności w świadczeniu usługi, która skutkowałą wystawieniem przez Zamawiającego „Protokołu wadliwej usługi” - nie więcej jednak niż 20% wartości umowy.
2. Wykonawcy nie zwalnia od odpowiedzialności względem Zamawiającego fakt, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie, przez niego umowy było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez jego kooperantów.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych – na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego, zgodnie z art. 471 Kodeksu cywilnego.

§ 8

Wykonawca nie może przenieść wierzytelności na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 9

1. Strony ustalają zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie w wysokości 3% wartości umowy brutto, tj. (słownie złotych:), które to Wykonawca wniesie nie później niż w dniu podpisania umowy.
2. Wniesione zabezpieczenie należytego wykonywania umowy przeznaczone jest na zabezpieczenie roszczeń z tytułu nie wykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy.
3. Zabezpieczenie wniesione w pieniądzu będzie przechowywane na oprocentowanym rachunku bankowym i zostanie zwrócone wraz z odsetkami naliczonymi według umowy wynikającej z rachunku bankowego, pomniejszonymi o koszt prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
4. 100% zabezpieczenia wymienionego w ust. 1 zostanie zwrócone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od zakończenia obowiązywania umowy lub wykorzystania środków pieniężnych.
5. Strony postanawiają, że w przypadku, jeżeli Wykonawca nie wykona lub wykona nienależycie swoje obowiązki wynikające z umowy, to Zamawiający wykorzysta na zastępcze wykonanie tych obowiązków także odsetki wynikające z umowy rachunku bankowego, na którym zabezpieczenie było przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego.

§ 10

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w przypadku niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy przez Wykonawcę, a w tym w szczególności:
 - 1) niedostarczenia Zamawiającemu w dniu zawarcia umowy polisy OC w zakresie objętym jej przedmiotem usługi,
 - 2) niedostarczenia posiłku w uzgodnionym terminie lub dostarczenia go z opóźnieniem ponad 5 godzin,

- 3) braku niezwłocznego usunięcia przez Wykonawcę nieprawidłowości stwierdzonej w „Protokole wadliwej usługi”,
 - 4) trzykrotnie powtarzającej się nieprawidłowości stwierdzonej w „Protokole wadliwej usługi” w okresie 30 dni,
 - 5) nie wywiązywania się przez Wykonawcę z obowiązków, o których mowa w § 4 ust.4,
 - 6) zawieszenia w wykonywaniu działalności Wykonawcy na skutek czynności właściwego organu lub utraty uprawnień koniecznych do prowadzenia działalności objętej przedmiotem umowy;
 - 7) nieprzestrzegania zaleceń organów inspekcji sanitarnej.
2. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
 3. Odstąpienie wymaga zachowania formy pisemnej.
 4. Odstąpienie może zostać dokonane w terminie do 60 dni od zdarzenia powodującego konieczność dokonania tej czynności.
 5. Odstąpienia można dokonać bez wyznaczania dodatkowego terminu na wykonanie zobowiązania umownego.
 6. Istotne postanowienia umowy nie mogą być zmienione w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
 7. Zmiana umowy, w szczególności jej modyfikacja i uzupełnienie, wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
 8. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy, poprzez odpowiednie zwiększenie wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w przypadkach:
 - 1) zmiany stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych– jeżeli Wykonawca wykaże bezpośredni wpływ zmian na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

§ 11

Wykonawca zobowiązany jest zachować w tajemnicy wszelkie informacje o Zamawiającym, uzyskane w związku z wykonaniem niniejszej umowy, a w szczególności fakt realizacji umowy

Załącznik nr 3 do ogłoszenia
nie może być wykorzystywany przez Wykonawcę do żadnego rodzaju materiałów reklamowych i promocyjnych.

§ 12

1. W sprawach nieunormowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Spory wynikłe z niniejszej umowy, nie rozstrzygnięte polubownie, będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Załączniki 2 szt. na 7 str.:

- załącznik nr 1 na 1 str. – Formularz ofertowy
- załącznik nr 2 na 6 str. – Opis przedmiotu zamówienia

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY