

Nr sprawy 221/1/2019

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

-Zamówienie na usługę społeczną

**o wartości zamówienia nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartość kwoty
750 000 euro .**

I. Informacje ogólne

Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2017 r. Poz. 1579 z późn. zm.) o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

Zamówienie na usługę społeczną
o wartości zamówienia nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartość kwoty
750 000 euro.

Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g ustawy PZP.

Zamawiający:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Damnicy im. Marynarza Polskiego
ul. Korczaka 1
76-231 Damnica
strona/www.oswdamnica.biposwiata.pl, e-mail/oswdamnica@wp.pl
telefon/fax. :59 811-30-69, godziny urzędowania: 7.30 – 15.30.

II Przedmiot zamówienia.

2.1. Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

„Świadczenie usługi żywienia w oparciu o dzierżawę wyposażonej w urządzenia i sprzęt kuchni wraz z zapleczem”.

2.2 Określenie przedmiotu oraz wielkości zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu, sporządzaniu i podawaniu urozmaiconych posiłków dla uczniów i wychowanków internatu Specjalnego Ośrodka Szkolno- Wychowawczego w Damnicy przez 5 dni w tygodniu (dni nauki szkolnej) ,

w okresie **od 02.09. 2019 r. do 30.06.2020 r.**

Wykonawca będzie przygotowywał tzn; gotował w dzierżawionej kuchni Specjalnego Ośrodka Szkolno –Wychowawczego w Damnicy **5 posiłków w ciągu dnia dla faktycznie przebywających w danym dniu wychowanków Internatu Ośrodka**, tj. śniadanie, II – śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.

Ilość obiadów będzie zwiększona o liczbę uczniów dochodzących/dojeżdżających do szkół przy Ośrodku. Posiłki będą podawane w godzinach uzgodnionych z Zamawiającym odpowiednio do organizacji pracy placówki na podstawie list podopiecznych Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy.

Przeciętna ilość osób korzystających z całodziennych posiłków dziennie – 40 wychowanków przebywających w internacie oraz średnio 25 obiadów dziennie dla dzieci dochodzących/dojeżdżających z wyłączeniem ; dni wolnych od nauki w szkole tj. sobót i niedziel , ferii zimowych , przerw świątecznych oraz usprawiedliwionych nieobecności dzieci np. choroba, o których Przyjmujący zamówienie będzie każdorazowo informowany.

Zamawiający będzie obciążony kosztami (wsad do kotła i koszt przygotowania posiłków) tylko za faktycznie wydane posiłki wychowankom przebywającym w internacie Ośrodka oraz kosztami przygotowania obiadu dla dzieci dochodzących/dojeżdżających. Rozliczenie kosztu wsadu do kotła z rodzicami opiekunami uczniów dochodzących/dojeżdżających będzie należało do obowiązku wykonawcy.

Szacunkowa ilość posiłków całodziennych objęta zamówieniem wynosi 35.600 posiłków tj. 178 osobodni – 5 posiłków dziennie dla 40 osób oraz same obiady dla dzieci dochodzących/dojeżdżających – 4450 obiadów tj. 178 osobodni - 1 posiłek dla 25 osób w okresie od 02.09.2019 do 30.06.2020 roku. Łącznie 40 050 posiłków.

Wykonawca będzie zobowiązany do stosowania tylko takich środków spożywczych, które spełniają wymagania ustalone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 01 sierpnia 2016 r. poz. 1154) .

Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne. Wartość kaloryczna posiłku powinna uwzględniać wiek ucznia.

Wykonawca zapewni posiłki przygotowywane na bieżąco, wyłącznie z produktów pierwszej jakości i świeżych (w szczególności warzyw i owoców), zgodnie z zasadami HACCP.

Wykonawca nie będzie stosował dodatkowych preparatów zastępczych oraz substancji konserwujących, zagęszczających, barwionych lub sztucznie aromatyzowanych, w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów niskiej jakości np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp. Wykonawca używać będzie wyłącznie masła świeżego lub margaryny (jeżeli wymaga tego dieta) oraz serów (a nie produktów seropodobnych). Ponadto zapewni wędliny wysokiej jakości i mięso mechanicznie nieodkostnione. Zakupu produktów potrzebnych do sporządzania posiłków dokonuje Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt .

Zamawiający wymaga uwzględnienie indywidualnych diet eliminacyjnych dla dzieci alergicznych, z nietolerancją pokarmową w tym: dzieci z cukrzycą, dzieci z nietolerancją na gluten i laktozę. Szczegółowy wykaz diet zamawiający przekaze wykonawcy przed przystąpieniem do realizacji zamówienia. Wykaz będzie modyfikowany w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego.

Posiłki muszą być estetycznie podane . Zamawiający zastrzega sobie możliwość:

- kontroli produktów do przetworzenia,
- kontroli przebiegu produkcji w kuchni oraz jakości przygotowanych posiłków,
- wglądu do ewidencji ilościowej wydawanych posiłków, prowadzonej przez wykonawcę,
- wglądu do dokumentów identyfikujących dostawców wykonawcy,
- wglądu do protokołu pokontrolnego, po każdej kontroli sanitarnej kuchni.

Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni, sprawdzane pod względem jakościowym i ilościowym przez upoważnione przez wykonawcę osoby. Kontrola będzie obejmowała:

- ocenę jakościową przygotowania i podawania posiłków,
- możliwość oceny organoleptycznej poprzez degustację,
- sprawdzenie zgodności wydawanych posiłków z jadłospisem,
- sprawdzenie gramatury i temperatury posiłku.

Zakwestionowane przez zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów na okres 10 dni żywieniowych, zawierający m. in. dane o kaloryczności posiłku, składzie, gramaturze. Jadłospis winien być układany zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. Jadłospisy powinny być urozmaicone pod względem doboru produktów i technik kulinarnych, uwzględniać sezonowość oraz zawierać wszystkie zamawiane diety.

Dekadowy jadłospis winien być przedstawiany każdorazowo z 2-dniowym wyprzedzeniem, do akceptacji zamawiającego.

Do obowiązków wykonawcy (na koszt wykonawcy) należy również:

- **zapewnienie tradycyjnych posiłków w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Świąt Wielkanocnych jako świąteczny poczęstunek w ramach wyżywienia,**
- **zapewnienie posiłku w postaci grilla z okazji Dnia Dziecka,**
- **mycie i wyparzenie całości kompletu naczyń i sztućców,**
- **odbiór i zagospodarowanie we własnym zakresie odpadów żywieniowych , zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.**

Osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków muszą posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym. Zamawiający oczekuje wykazu personelu wraz z oświadczeniem o posiadaniu aktualnych badań sanitarno - epidemiologicznych . Wykonawca będzie dbał o estetyczny wygląd zatrudnionego personelu , czystość i bezpieczne użytkowanie urządzeń gastronomicznych , zastawy stołowej i pomieszczeń .

2.3 Dane ogólne o przedmiocie dzierżawy.

a) Wykonawca dzierżawi od Zamawiającego kuchnię z zapleczem o powierzchni łącznej 209,71 m² wraz z wyposażeniem.

Powierzchnia poszczególnych pomieszczeń kształtuje się następująco:

- pomieszczenie kuchenne – 30,80 m²,
- pomieszczenia pomocnicze: zmywalnia naczyń, zmywalnia sprzętu gastronomicznego, magazyny podręczne, obieralnia, korytarze, szatnia, natrysk, WC dla personelu – 178,91 m²,

b) Maszyny i urządzenia i aparaty specjalne branżowe „środki trwałe”- znajdujące się w dzierżawionych pomieszczeniach:

- Kocioł warzelny -gazowy 1 szt.
- Szafa przelotowa z suwakami 1 szt.
- Regał ażurowy nierdzewny 2 części
- Szafa chłodnicza S-147 1 szt.
- Patelnia elektryczna PE-025Y/K0037 1 szt.

Ponadto wyposażenie kuchni i magazynku żywnościowego.

c) Minimalny czynsz dzierżawny za pomieszczenia kuchenne i wyposażenie wynosić będzie 1.000 zł (netto) przy dzierżawie pomieszczeń bez gotowania, 1.500 zł (netto) za pomieszczenia kuchenne i wyposażenie z gotowaniem.

d) Zamawiający wyraża zgodę na korzystanie przez Wykonawcę z dzierżawionych pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem na potrzeby własne w okresie dni wolnych od nauki szkolnej, tj. soboty, niedziele, dni świąteczne, ferie .

e) Media (zimna i ciepła woda, ścieki) rozliczane będą przez Zamawiającego na podstawie podliczników wg ich wskazań , natomiast za zużycie energii elektrycznej i gazu oraz utylizację odpadów stałych Wykonawca będzie rozliczał się bezpośrednio z dostawcą energii elektrycznej i gazu oraz odbiorcą odpadów na podstawie odrębnych umów .

Umowy należy przedłożyć Zamawiającemu do wglądu .

Wspólny słownik zamówień (CPV)

55 52 31 00 - 3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55 32 10 00 - 6 - Usługi przygotowywania posiłków

55 32 00 00 - 9 - Usługi podawania posiłków

3. Miejsce realizacji zamówienia:

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Damnicy ul. Korczaka 1

4. Termin realizacji zamówienia:

Od dnia 02.09.2019r. do 30.06.2020r.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełnienia tych warunków.

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy składają ważną i odpowiednią ofertę oraz spełniają warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
3. sytuacji ekonomicznej i finansowej,
4. wyrażą zgodę na opłacenie faktur w terminie 30 dni,
5. posiadają referencje z ostatnich trzech lat,
6. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

- 1) posiadają zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydanego na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) zezwalającej na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.
- 2) wykonali w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy -w tym okresie, co najmniej 2 usługi cateringowe dla uczniów polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków.

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków

1. Załącznik nr 1- Wypełniony i podpisany formularz oferty z załącznikami: jadłospisy , dokumenty potwierdzające doświadczenie Wykonawcy.
2. Załącznik nr 2 -Zaakceptowany projekt umowy.
3. Odpowiedni dokument określający sposób reprezentacji Wykonawcy (odpowiednio np. odpis z Rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej,
4. Jeżeli osoba/osoby podpisująca(e) ofertę działa/działają na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo musi zostać załączone do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. Z treści dokumentu pełnomocnictwa winno wynikać uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy.

Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

7. Sposób porozumiewania się oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje mogą być przekazywane przez Strony pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną.
2. Forma pisemna jest obligatoryjna dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym: oświadczeń, pełnomocnictwa oraz składanych wyjaśnień i uzupełnianych dokumentów i oświadczeń.
3. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami: Małgorzata Hajko / Bożena Szycko, telefon/fax.: 59/ 811 30 69 w godz. od 8.00 do godz.14.00 (w dni robocze - od poniedziałku do piątku).

8. Termin związania ofertą- 30 dni

9. Opis sposobu przygotowania oferty.

- a) Ofertę należy złożyć w Sekretariacie Specjalnego Ośrodka Szkolno- Wychowawczego w Damnicy, w terminie do dnia **23.08.2019 r.**, do godziny **9.00**.
- b) W przypadku składania oferty za pośrednictwem poczty decyduje data wpływu oferty do Urzędu, a nie data jej nadania.
- c) Oferta złożona po terminie tj. dnia **23.08.2019 r.** po godzinie **9.00** zostanie zwrócona Wykonawcy niezwłocznie bez otwierania.
- d) Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu w zamkniętej kopercie (opakowaniu), opisaną wg poniższych ustaleń: Nazwa i adres Wykonawcy, Tytuł „**Świadczenie usługi żywienia w oparciu o dzierżawę wyposażonej w urządzenia i sprzęt kuchni wraz z zapleczem**”, „**UWAGA: nie otwierać przed 23.08.2019 r. godziną 9.15.**

Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca.

- e) Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Marynarza Polskiego, ul. Korczaka 1, 76-231 Damnica, Pokój Nr 103, **dnia 23.08.2019 r. godz 9.15.**

10. Wymagania dotyczące wadium-Wadium nie jest wymagane.

11. Miejsce oraz termin składania ofert.

- a) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, w siedzibie Zamawiającego w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym w Damnicy ul. Korczaka 1 w Sekretariacie, nie później niż dnia **23.08.2019r. do godz. 9:00.**
- b) Ofertę złożoną po terminie zwraca się bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.

12. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert.

- a) Otwarcie ofert nastąpi dnia **23.08.2019r. o godz.9:15** w siedzibie Zamawiającego w SOSW w Damnicy ul. Korczaka 1
- b) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy PZP poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

13. Opis sposobu obliczenia ceny

- a) Podana w ofercie cena ofertowa będzie uwzględniała wszystkie wymagania niniejszej SIWZ oraz obejmowała wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
- b) Cena ofertowa powinna obejmować kompletne wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w niniejszej SIWZ zgodnie z:
 - SIWZ, postanowieniami umowy.
- c) Cenę ofertową należy podać w PLN wraz z właściwym podatkiem VAT z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- d) Sposób zapłaty i dokonania rozliczeń za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy.

14. Ocena oferty

- a) Oceny ofert dokona powołana Komisja .
- b) Komisja w pierwszej kolejności oceni, czy Wykonawcy, którzy złożyli oferty nie podlegają wykluczeniu z postępowania, a następnie oceni czy oferty nie podlegają odrzuceniu.
- c) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

1 / cena oferty - 60%

C= punktowa ocena ceny ofertowej brutto może maksymalnie osiągnąć 60 punktów.

$$\text{ilość punktów dla kryterium ceny oferty} = \frac{\text{najniższa cena brutto}}{\text{z rozpatrywanych ofert}} \times 60 \text{ pkt}$$
$$\text{ilość punktów dla kryterium ceny oferty} = \frac{\text{cena brutto oferty rozpatrywanej}}{\text{cena brutto oferty rozpatrywanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

2/ jakość jadłospisu–20%

J- punktowa ocena jakości jadłospisu może maksymalnie osiągnąć 100 punktów

$$\text{ilość punktów dla kryterium} = \frac{\text{przyznana ocena punktowa w kryterium}}{\text{Jakość jadłospisu z oferty rozpatrywanej}}$$

$$\text{jakość Jadłospisu oferty} = \frac{\text{maksymalna przyznana ocena punktowa w kryterium Jakość jadłospisu z pośród badanych ofert}}{\text{-----}} \times 100 \text{ pkt}$$

Uzyskane w ten sposób punkty, będą przemnożone przez wagę kryterium 10%.

Kryteria przyznawania punktów:

- różnorodność posiłków w różnych tygodniach-0-30pkt
- wysoka jakość surowców użytych do przygotowania dań mięsnych, rybnych-0-30pkt
- różnorodność oferowanych surówek-0-30pkt
- różnorodność oferowanych deserów-0-10pkt

3/ D= Doświadczenie wykonawcy- 20%

W ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” ocenione zostanie doświadczenie Wykonawcy w realizacji usług gastronomicznych, cateringu, w ramach, których wykonywał on usługi odpowiadające przedmiotowi zamówienia. Ocena zostanie dokonana na podstawie Wykazu wykonanych usług oraz dokumentów potwierdzających należyte wykonanie minimum 2 (dwóch) usług cateringowych w okresie ostatnich trzech lat polegające na codziennym przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla uczniów.

Punktacja będzie udzielana według reguły:

- **2 usługi - 10pkt**
- **3 i więcej usług-20pkt**

- Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert nieodrzuconych - ważnych, zawierająca najwyższą liczbę punktów.
- Obliczając punktację dla poszczególnych ofert, Zamawiający zastosuje zaokrąglenie do dwóch miejsc po przecinku.
- W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- Zgodnie z art. 26 ust. 4 ustawy PZP Zamawiający może żądać od Wykonawców, w wyznaczonym przez siebie terminie, złożenia wyjaśnień dotyczących złożonych oświadczeń i dokumentów.
- Zgodnie z § 4 ust. 2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 maja 2006 r. w sprawie rodzajów dokumentów (...) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- Oferta zostanie odrzucona, gdy:
 - jest niezgodna z ustawą PZP,
 - jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt. 3 ustawy PZP,
 - jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
 - Wykonawca w terminie 3 dni od dnia otrzymania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 ustawy PZP,

- jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

15. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierających punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa pkt. 1, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zgodnie z w/w kryteriami jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, ale nie wcześniej niż:
 - 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane faksem lub drogą elektroniczną a Wykonawca niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
 - w terminie 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zostało ono przesłane pisemnie.
4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem w/w terminu, jeżeli:
 - w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta.
 - nie odrzucono żadnej oferty oraz nie wykluczono żadnego Wykonawcy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ponownej ich oceny, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawca winien przedstawić pełnomocnictwo do jej podpisania, jeżeli nie wynika ono z załączonych do oferty dokumentów.
7. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego przedłożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

17. Istotne postanowienia do umowy, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy lub wzór umowy.

- a) Istotne postanowienia do umowy zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3.
- b) Zamawiający nie przewiduje możliwości zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia.

Nie stanowi zmiany umowy w rozumieniu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych:

- a) zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego, zmiana dokumentów potwierdzających uregulowanie płatności wobec podwykonawców);
- b) zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami;
- c) udzielenie zamówień dodatkowych określonych w przepisach o zamówieniach publicznych

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.

Załącznik nr 3 – Projekt umowy na świadczenie usług żywieniowych.

Załącznik nr 4- Oświadczenie akceptujące stan użytkowy pomieszczeń kuchennych z zapleczem wraz z wyposażeniem.

Załącznik nr 5- Oświadczenie o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy PZP, o braku podstaw do wykluczenia - art. 24 ust. 1 ustawy PZP.

*Zatwierdził:
Wicedyrektor Bożena Szycko*