



**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI**

Przedmiotem zamówienia jest:

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz.1986 ze zm.), zwanej dalej Pzp.

Znak sprawy: DZP.371.40.2019

Zatwierdził:

**ZASTĘPCA KANCLERZA
DS. TECHNICZNO-INWESTYCYJNYCH**
Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego
w Warszawie

/-/ mgr inż. Grzegorz Zdanowicz

Warszawa, dnia 07 czerwca 2019 r.



I. ZAMAWIAJĄCY

Nazwa: **Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie**

Adres: **Dewajtis 5, Warszawa 01-815**

Adres strony podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, na której dostępne jest ogłoszenie:
www.bip.uksw.edu.pl

Jednostka prowadząca postępowanie: **Dział Zamówień Publicznych**

Godziny urzędowania: **8:00 – 15:00**

Osoba wyznaczona do kontaktu z Wykonawcami: **Agnieszka Druzińska**

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz.1986 ze zm.), zwanej dalej Pzp, dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi. Wartość zamówienia przekracza wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30.000 euro i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 euro.
2. Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138 o ustawy Pzp, w pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu (dalej Ogłoszenie).
3. Odpowiednie zastosowanie w niniejszym postępowaniu mają następujące zapisy ustawy Pzp: art. 18, art. 22-22d, art. 24, art., art. 26 ust. 3, 3a i 4, art. 29-30b, art. 32-35, art. 36b, art. 84-87, art. 89, art. 90, art. 91 ust. 4-6, art. 93, art. 139.
4. Postępowanie o udzielenie zamówienia, którego dotyczy niniejszy dokument, oznaczone jest znakiem: **DZP.371.40.2019**. Wykonawcy zobowiązani są do powoływania się na wyżej podane oznaczenie we wszelkich kontaktach z Zamawiającym.

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Niepublicznego Przedszkola UKSW przy ul. Żubrowej 12 w Warszawie (01-978). Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia.
2. Zamawiający nie określa czynności dla których jest wymagane zatrudnienie na umowę o pracę zgodnie z art. 29 ust. 3a Pzp.
3. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV): **55520000-1** (usługi dostarczania posiłków), **55321000-6** (usługi przygotowywania posiłków), **55320000-9** (usługi podawania posiłków).

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający wymaga, aby usługi cateringowe świadczone były przez okres: **1.07.2019 r.- 30.06.2020 r.**

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia odpowiedniej działalności.** Wykonawca musi posiadać:



- 1) **Aktualny dokument potwierdzający wpis do rejestru zakładów** podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).
2. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący sytuacji ekonomicznej i finansowej.**

Zamawiający nie stawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania tego warunku.
3. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący zdolności technicznej i zawodowej, tj.:**
 - 1) Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) wykonał lub wykonuje **co najmniej dwie usługi** polegające na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych do przedszkoli, każda o wartości nie mniejszej niż 200.000,00 (słownie złotych: dwieście tysięcy 00/100) wykonywanych przez okres co najmniej 12 miesięcy każda.
 - 2) Wykonawca musi wykazać, że dysponuje lub będzie dysponował minimum jedną osobą, która zostanie skierowana do realizacji zamówienia, posiadającą uprawnienia do wykonywania zawodu dietetyka tj. ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra.
4. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13-22 Pzp. Wykluczenie następuje, jeżeli podstawy wykluczenia wystąpiły w terminach określonych w art. 24 ust. 7 Pzp.
 - 4.1. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia
5. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na ww. podstawie.
6. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 Pzp, przed wykluczeniem Wykonawcy, Zamawiający zapewnia temu Wykonawcy możliwość udowodnienia, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji.



VI DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE OD WYKONAWCY

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt. V. 1-3. oraz wykazania braku podstaw wykluczenia, wykonawca musi złożyć **wraz z ofertą** następujące dokumenty:

1.1. aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie Wykonawcy wraz z:**

1.1.1. **wykazem usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, sporządzony według wzoru (wzór w Załączniku nr 1 do Oświadczenia), oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych - są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

1.1.2. **aktualny dokument potwierdzający wpis do rejestru** zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).

2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie składa każdy z Wykonawców. Oświadczenie to ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw wykluczenia.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ

1. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczenia potwierdzającego brak podstaw wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu, pełnomocnictwa oraz uzupełnień, złożonych na wezwanie Zamawiającego. Korespondencję należy kierować na adres: Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, Kancelaria Ogólna, (Dział Administracyjno-Gospodarczy, poziom -2, pok. 121), ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa. Wymaga się, aby Ofertę złożyć w miejscu wskazanym w pkt. IX.11. Ogłoszenia.

2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą elektroniczną na adres: dzp@uksw.edu.pl

3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.



4. Domniemywa się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na adres poczty elektronicznej podany przez Wykonawcę w ofercie zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z treścią pisma, chyba że Wykonawca wezwany przez Zamawiającego do potwierdzenia otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji w sposób określony w pkt. VII. 3 oświadczy, iż ww. wiadomości nie otrzymał.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Wnioski o wyjaśnienie treści Ogłoszenia, które wpłyną do Zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert lub dotyczą udzielonych wyjaśnień Zamawiający może pozostawić bez rozpoznania.
6. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, nie później jednak niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, zamieszczając na stronie internetowej i przekazując uczestnikom postępowania treść zapytań wraz z wyjaśnieniami bez ujawniania źródła zapytania.
7. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia, zamieszczając informację o zmianie na stronie internetowej i przekazując uczestnikom postępowania.
8. Jeżeli w wyniku wprowadzonej zmiany treści Ogłoszenia jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym uczestników postępowania oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. VII. 5.
9. W przypadku rozbieżności pomiędzy pierwotną treścią Ogłoszenia, a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą musi zostać dokonane wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
3. Wykonawca może nie wyrazić zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, w takiej sytuacji jego oferta nie będzie dalej badana i oceniana, i nie będzie mogła być wybrana.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta wraz z dokumentami wskazanymi w punkcie VI Ogłoszenia, musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Ofertę wraz z dokumentami należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę.



5. Wszelkie zmiany naniesione przez wykonawcę w treści oferty po jej sporządzeniu muszą być parafowane przez Wykonawcę.
6. Oferta wraz z dokumentami musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
7. W przypadku, gdy ofertę podpisują osoby, których umocowanie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych, należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Pełnomocnictwo udzielane osobom podpisującym ofertę lub ustanowionemu pełnomocnikowi w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, musi określać zakres umocowania i musi być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
8. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane i aby każda strona oferty zawierająca jakąkolwiek treść była podpisana lub parafowana przez Wykonawcę.
9. Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów (formularza oferty, oświadczeń) przygotowanych przez Zamawiającego.
10. Do formularza OFERTY (Załącznik nr 3 do Ogłoszenia) należy dołączyć dokumenty wykazane w pkt. VI.1 Ogłoszenia oraz Pełnomocnictwo, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu nie wynika z dokumentów rejestrowych.
11. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane i opisane w następujący sposób:

Nazwa(firma) Wykonawcy

adres Wykonawcy

Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

Kancelaria Ogólna

UL. DEWAJTIS 5, 01-815 WARSZAWA

OFERTA NA:

„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW”

znak sprawy DZP.371.40.2019

NIE OTWIERAĆ PRZED: 17 czerwca 2019 r. GODZ. 11.00

12. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian do oferty przed upływem terminu składania ofert.
13. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana Oferta z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”.
14. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.



X. MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty powinny być złożone w terminie **do dnia 17 czerwca 2019 r. do godz. 10.30 w siedzibie Zamawiającego w Warszawie: ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa, Kancelaria Ogólna, (Dział Administracyjno-Gospodarczy, poziom -2, pok. 121).**
2. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
3. Oferty zostaną otwarte **w dniu 17 czerwca 2019 r., o godz. 11.00 w siedzibie Zamawiającego w Warszawie: ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa (Budynek Stary, pokój nr 12A).**
4. Otwarcie ofert jest jawne. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny i pozostałych kryteriów oceny wskazanych w ofertach.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej: www.dzp.uksw.edu.pl informacje dotyczące:
 - 5.1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 5.2. firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 5.3. ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia **Formularza Oferty** i określenia w nim **ceny dostarczenia jednego zestawu**, składającego się ze śniadania, obiadu (zupa i II danie), podwieczorku oraz do określenia **całkowitej wartości zamówienia** wynikającej z przemnożenia ceny jednego zestawu przez 15.060 sztuk.
2. Zamawiający zastrzega, że liczba zestawów 15.060 sztuk jest liczbą maksymalną, przyjętą w celu obliczenia ceny, porównania ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Wykonawcy, z którym Zamawiający podpisze umowę, nie przysługuje roszczenie o realizację usługi obejmującej maksymalną liczbę zestawów; Zamawiający ma prawo zamówienia mniejszej liczby zestawów od wskazanej w celu skalkulowania ceny oferty.
3. W Formularzu „Oferta” należy podać cenę wyrażoną w polskich złotych (zł) za pomocą cyfr i słownie z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku, z zachowaniem zasad arytmetyki.
4. Cena ma uwzględniać wszystkie okoliczności, które mogą wpłynąć na realizację zamówienia, a w szczególności: opisane w Ogłoszeniu, w tym we wzorze umowy wraz z ewentualnymi zmianami Ogłoszenia i informacjami dla Wykonawców; Cena oferty winna uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.
5. Cena dostarczenia jednego zestawu, określona przez Wykonawcę w Formularzu Oferty jest stała w okresie realizacji umowy. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT cena oferty będzie podlegała waloryzacji.

XII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERTY

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium i jego znaczeniem: **cena /C/** – waga 50%, **doświadczenie /D/**, wykazane przez pozytywne referencje za obsługę cateringową – waga 20%, **jakość /J/** – waga 30%.
 - 1.1. W kryterium **cena /C/** największą liczbę punktów uzyska oferta z najniższą ceną (brutto).



W kryterium cena oferty /C/ zostanie zastosowany wzór:

$$\text{liczba punktów } C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 50$$

gdzie: C_{bad} - cena brutto podana w ofercie

C_{\min} - cena brutto najniższa spośród wszystkich ofert

1.2. W kryterium doświadczenie /D/ największą liczbę punktów uzyska oferta do której zostaną dołączone pozytywne referencje dotyczące usługi cateringowej od 9 lub większej liczby podmiotów.

gdzie:

- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 9 i więcej podmiotów - 16 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 8 podmiotów - 15 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 7 podmiotów - 14 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 6 podmiotów - 12 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 5 podmiotów - 9 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 4 podmiotów - 6 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 3 podmiotów - 3 pkt.
- pozytywne referencje za obsługę cateringową dla 2 lub mniejszej liczby podmiotów - 0pkt.

Zamawiający przydzieli dodatkowy 1 pkt. za każdą pozytywną referencję obejmującą dostawę zestawów posiłków do przedszkola dla minimum 70 dzieci – maksymalnie 4 pkt.

Poprzez obsługę cateringową rozumiane są dostawy posiłków do przedszkoli, mające charakter ciągły (codzienny) w okresie min. 6 miesięcy w przeciągu ostatnich 12 miesięcy, w skład których wchodzi minimum, śniadanie, danie obiadowe składające się z zupy i drugiego danie, a usługa świadczona jest w zakresie wyżywienia min. 40 dzieci w przedziale wiekowym 2,5-6 lat.

W przypadku przekazania referencji wystawionych przez jeden podmiot na rzecz Wykonawcy, na więcej niż jedną usługę referencje te będą traktowane jako pojedyncza referencja.

UWAGA:

- Ocenie będą podlegać informacje zawarte w tabeli (pkt 3.2. Formularza Oferty) potwierdzone załączonymi referencjami.
- Dokumenty i informacje potwierdzające doświadczenie Wykonawcy w ramach kryterium oceny ofert nie podlegają wyjaśnieniu ani uzupełnieniu.
- Zamawiający nie uwzględni w punktacji wskazanej przez Wykonawcę usługi przy ocenie kryterium Doświadczenie, jeżeli:
 - i. nie zostaną wpisane w tabeli (niewypełnienie lub niewłaściwe wypełnienie poszczególnych części tabeli w Formularzu Oferty) lub nie będą wynikać z załączonych referencji, wymagane informacje niezbędne do właściwej oceny tego kryterium,
 - ii. nie zostaną dołączone dokumenty potwierdzające wykonanie lub wykonywanie usługi (referencje),



- iii. informacje umieszczone w tabeli i dołączone do nich dokumenty potwierdzające Doświadczenie Wykonawcy nie będą odpowiadały wymaganiom postawionym w opisie kryterium.
- Zamawiający informuje, że Wykonawca może wykazać tę samą usługę (referencję) zarówno w celu oceny kryterium Doświadczenie, jak i w celu spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej i zawodowej (pkt v.3.1 Ogłoszenia), pod warunkiem, że dana usługa (referencja) potwierdza spełnienie warunku udziału w postępowaniu oraz odpowiada wymaganiom stawianym w kryterium Doświadczenie.
- 1.3. W kryterium jakość /J/ Podstawą oceny będzie przekazany Projekt jadłospisu na min. 6 tygodni ze wskazaniem dnia tygodnia, w tym:
- a) ilość posiłków przygotowanych z użyciem pieca konwekcyjno-parowego w 6-tygodniowym jadłospisie przekazanym wraz z ofertą – 20%
- 25 posiłków i więcej – 20 pkt.
 - 20-24 posiłków – 10 pkt.
 - 15-19 posiłków – 5 pkt.
 - Poniżej 15 posiłków – 0 pkt.
- b) różnorodność dzienna i tygodniowa posiłków w 6-tygodniowym jadłospisie – 10%
- przygotowywanie drugich dań obiadowych z użyciem cielęciny, polędwicy, królika, gęsiny, kaczki minimum 6 posiłków w jadłospisie – 2 pkt
 - przygotowywanie surówek/salatek z wykorzystaniem gotowanych na parze warzyw minimum 10 posiłków w jadłospisie: - 2 pkt
 - stosowanie dodatków zielonych do potraw: koperek, szczypiorek minimum 20 razy w jadłospisie - 1 pkt
 - serwowanie w ramach zestawu dziennego świeżych owoców tropikalnych minimum 10 razy w jadłospisie (wymienne z owocami sezonowymi np. truskawki) – 1 pkt
 - serwowanie podwieczorków na bazie ciast własnego wypieku minimum 10 razy w jadłospisie – 1 pkt
 - serwowanie posiłków atrakcyjnych dla dzieci: makarony, pierogi własnego wyrobu, kopytka, knedle minimum 10 razy w jadłospisie – 3 pkt

UWAGA:

- Projekt jadłospisu należy dołączyć do oferty, jako załącznik.
- W przypadku, w którym Wykonawca nie dołączy do oferty Projektu jadłospisu, jego oferta nie będzie dalej badana i oceniana, i nie będzie mogła być wybrana.

Liczba punktów jaką uzyska oferta z uwzględnieniem wszystkich kryteriów zostanie wyliczona jako:
Liczba punktów oferty (łącznie) = C + D+J.

XIII. WADIUM

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.



XIV. BADANIE OFERT

1. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu nastąpi na zasadzie spełnia/nie spełnia na podstawie dokumentów z punktu VI.
3. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę lub części składowe ceny wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, zwróci się do Wykonawcy/ów o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów dotyczących wyliczenia ceny.
4. Zamawiający niezwłocznie zawiadomi Wykonawcę o poprawieniu w ofercie:
 - 1) oczywistych omyłek pisarskich,
 - 2) oczywistych omyłek rachunkowych, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) innych omyłek polegających na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,
5. Nie będzie oceniana oferta na podstawie kryteriów oceny ofert, jeżeli:
 - 1) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia, z zastrzeżeniem pkt. 4.3);
 - 2) wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt. 4.3);
 - 3) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - 5) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą ;
 - 6) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 7) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
 - 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
 - 9) wykonawca nie dołączy do oferty Projektu jadłospisu.
6. Ofertom, które będą podlegały ocenie zamawiający przyzna punkty wg kryteriów określonych w punkcie XII Ogłoszenia
7. Zamawiający wezwie jednorazowo Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona w terminie wskazanym w piśmie do uzupełnienia oferty, jeżeli nie zostaną do oferty załączone dokumenty wskazane w punkcie VI Ogłoszenia oraz Pełnomocnictwo/a, lub dokumenty te będą niekompletne lub będą zawierały błędy.
8. Jeżeli Wykonawca, pomimo wezwania przez Zamawiającego nie dokona uzupełnienia dokumentów, o których mowa w pkt. 7 we wskazanym w piśmie terminie, wówczas Zamawiający nie będzie oceniał oferty na podstawie kryteriów oceny ofert i taka oferta nie będzie mogła być wybrana.



9. Jeżeli Wykonawca, pomimo uzupełnienia dokumentów, o których mowa w pkt. 7 na wezwanie Zamawiającego we wskazanym w piśmie terminie, nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. V. Ogłoszenia, wówczas Zamawiający nie będzie oceniał oferty na podstawie kryteriów oceny ofert i taka oferta nie będzie mogła być wybrana.

XV. INFORMACJA O SPOSOBIE POWIADOMIENIA O WYNIKACH PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich uczestników postępowania o ofertach, które nie zostały ocenione i powodach niedokonania ich oceny oraz o wyborze najkorzystniejszej oferty wraz z punktacją przyznaną ofertom, drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.
2. O nieudzieleniu zamówienia wraz z uzasadnieniem Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
4. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o nieudzieleniu zamówienia.
5. Jeżeli cena najkorzystniejszej oferty będzie wyższa od kwoty, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotowego zamówienia, Zamawiający nie udzieli zamówienia, chyba że Zamawiający będzie mógł zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.
6. Zamawiający nie udzieli zamówienia, jeżeli nie złożono żadnej oferty lub złożone oferty nie mogą podlegać ocenie na podstawie kryteriów oceny ofert.
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie złożył oświadczenia, o którym mowa w pkt VI.1. Ogłoszenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, podlega wykluczeniu, nie spełnia warunków udziału w postępowaniu lub uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.



XVI. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza przekaże Zamawiającemu informacje dotyczące osób, które będą w jego imieniu zawierać umowę oraz osób upoważnionych do kontaktów w związku z realizacją umowy.
2. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do przedłożenia umowy regulującej współpracę wykonawców.
3. Przed podpisaniem umowy Zamawiający żądać będzie wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. Zabezpieczenie musi zostać wniesione najpóźniej w dniu podpisania umowy.
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy na kwotę stanowiącą **5 % maksymalnej nominalnej wartości zobowiązania (ceny całkowitej z pkt 3.1. Formularza Oferty)** według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku formach określonych w art. 148 ust. 1 Pzp.
6. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy **Santander Bank Polska S. A. 68 1090 1014 0000 0001 2994 7766 z dopiskiem: „zabezpieczenie należytego wykonania Umowy nr.....”** wskazany przez Zamawiającego.
7. Zmiana formy zabezpieczenia jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
8. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w trybie art. 151 Pzp, zgodnie z zapisami zawartymi we wzorze umowy.
9. Jeżeli Wykonawca, z którym Zamawiający zamierza zawrzeć umowę nie dopełni obowiązku wskazanego w ppkt. 3 lub w inny sposób uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo zawarcia umowy Wykonawcą, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert, z zastrzeżeniem pkt. XV. 5 Ogłoszenia oraz po sprawdzeniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

XVII. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 RODO DO ZASTOSOWANIA PRZEZ ZAMAWIAJĄCYCH W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie, ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa;



- kontakt do inspektora ochrony danych osobowych w Uniwersytecie Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie: iod@uksw.edu.pl; adres: ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW: DZP.371.40.2019** prowadzonym na podstawie przepisów art. 138o ustawy Pzp;
- 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 2018 r. poz. 1986), 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

* *Wyjaśnienie:* informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

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

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

Załączniki do Ogłoszenia:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia ;

Załącznik nr 2 – Wzór umowy;

Załącznik nr 3 – Formularz OFERTA;

Załącznik nr 4 – OŚWIADCZENIE, o którym mowa w pkt. VI. 1.1.;

Załącznik nr 1 do Oświadczenia –Wykaz usług.



Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków: śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5-6 lat w okresie od 01.07.2019 r. do 30.06.2020 r.
2. Całodniowy posiłek (zestaw) składa się z następujących pozycji: śniadanie z ciepłym napojem/herbatą, obiad dwudaniowy z kompotem/sokiem, podwieczorek z ciepłym napojem/herbatą, szczegółowy zakres posiłków określony został w ust. 17.
3. Usługa nie będzie świadczona w sobotę i niedzielę, świąteczne dni wolne od pracy oraz w okresie przerw w nauce szkolnej.
4. W przypadku rezygnacji z usługi w dniach roboczych Dyrektor Przedszkola na minimum 2 dni przed planowaną przerwą powiadomi drogą elektroniczną (e-mail) o tym fakcie Wykonawcę.
5. O dokładnej liczbie śniadań Wykonawca będzie informowany przez pracowników przedszkola do godziny 17:30 w dniu poprzedzającym dostarczenie śniadań, natomiast o liczbie obiadów i podwieczorków do godziny 8:30 w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia. Zatem liczba, śniadań, obiadów i podwieczorków może różnić się między poszczególnymi dniami.
6. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
7. Szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy wyniesie:
 - śniadanie – maksymalnie 15 060 zestawów;
 - obiad – maksymalnie 15 060 zestawów;
 - podwieczorek – maksymalnie 15 060 zestawów(maksymalna ilość zestawów tj. szacowana ilość zestawów dziennie tj. 60 x 251 dni roboczych, ilość zestawów ma charakter orientacyjny)
8. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania drogą elektroniczną na adres Dyrektora przedszkola w każdy czwartek do godz. 14.00 propozycji menu na kolejny tydzień, w celu akceptacji przez Zamawiającego. Proponowany jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę na kierunku dietetyka i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizująca w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyka i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia.
9. Jadłospis, o którym mowa w ust. 8 winien zostać zatwierdzony przez osobę wykazaną w ofercie na potwierdzenie zdolności zawodowej do wykonania zamówienia. W przypadku zmiany, w toku realizacji umowy, wykazanej osoby, Wykonawca winien wraz z pierwszym jadłospisem sporządzonym przez nowego dietetyka przekazać informację o spełnianiu przez niego warunków dotyczących wykonywania zawodu dietetyka.
10. Jadłospisy muszą opierać się na posiłkach wykazanych w Projekcie jadłospisu stanowiącym załącznik do oferty Wykonawcy, który będzie stanowił Załącznik nr 4 do umowy.
11. Nieprzekazanie lub nieterminowe przekazanie podpisanego przez dietetyka jadłospisu będzie skutkować uznaniem, iż umowa jest realizowana nienależycie, a w konsekwencji naliczone zostaną kary umowne.



12. Jadłospisy powinny zawierać informację na temat użytych do przygotowania potraw składników zawierających substancje powodujące alergie lub reakcje nietolerancji.
13. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy i podlegają ustaleniom w trybie roboczym.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016r. poz. 1154) oraz w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.)
15. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
16. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.
17. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jakościowe. Dzienny posiłek dla jednego dziecka powinien zawierać:
 - a) zestaw śniadaniowy: kakao/herbata, zupa mleczna, kanapka lub bułka z dodatkami, zgodnie z nw. wymaganiami:
 - kakao/herbata/herbata owocowa/herbata z cytryną (słodzona miodem naturalnym lub stewią) – pojemność min 200 ml
 - zupa mleczna (płatki kukurydziane, ryżowe, kasza manna, jaglana, itp.) pojemność minimalna 300 ml
 - kanapka lub bułka z dodatkami (dopuszcza się: ciasto własnego wypieku), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, „zieleniną” jako dodatek, bułka maślana z miodem naturalnym/dżemem niskosłodzonym, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne) minimalna gramatura: 150g;

Minimalna kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 400 kcal

- b) zestaw obiadowy: zupa, drugie danie, kompot/sok, zgodnie z nw. wymaganiami:
 - zupa: powinna być przygotowana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Dopuszcza się doprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką – pojemność minimalna 300 ml i kaloryczność minimalna 150kcal;
 - drugie danie: posiłki mięsne minimalnie 100g/porcja mięsa, w przypadku dań bezmięsnych i mącznych 300g/porcja, ziemniaki lub zamiennik (kasze, ryż, makaron) 150g/porcja, do dań mięsnych Wykonawca winien zapewnić dodatki w postaci surówek/sałatek gramatura minimalną 100g/porcja. Wykonawca winien realizować zamówienie z uwzględnieniem wymogu dwóch dań mięsnych, dwóch dań półmięsnych i jednego jarskiego bądź rybnego w ciągu tygodnia, kaloryczność 400kcal/porcja.
 - kompot z owoców lub soki owocowe 200ml/porcja (bez dodatku cukru).



Minimalna kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 550 kcal.

- c) podwieczorek: napój mleczny/herbata/kisiel, kanapka lub bułka zgodnie z nw. wymaganiami:
- kakao/herbata/herbata owocowa/herbata z cytryną (słodzona miodem naturalnym lub stewią) pojemność: 200ml;
 - kanapka lub bułka z dodatkami (dopuszcza się ciasto własnego wypieku), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” jako dodatek, bułka maślana z miodem naturalnym/dżemem niskosłodzonym, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne) minimalna gramatura: 150g; dodatkowo owoc/sałatka owocowa lub porcja warzyw.

Minimalna kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić 325kcal.

18. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, przypraw typu Vegeta, kostek rosółowych, tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, produktów z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, produktów z syropem glukozowo-fruktozowym, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO), wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, posiłków sporządzanych na bazie półproduktów, posiłków na bazie Fast Food, gotowych dań instant, mrożonych potraw, napojów z proszku lub na bazie suszu, produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
19. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, przygotowywane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno - parowego.
20. Do przygotowania posiłku należy stosować:
- a) produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - b) mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - c) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, oleje roślinne rafinowane o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - d) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - e) zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
 - f) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe lub mieszane),
 - g) napoje wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
 - h) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
 - i) nie dopuszcza się mięs smażonych.
21. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, alergii na białko jaja kurzego, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików). Zamawiający zobowiązuje się do poinformowania Wykonawcy o dietach dzieci z minimum tygodniowym wyprzedzeniem. Posiłki dietetyczne dostarczane będą przez Wykonawcę w osobnych, oznaczonych pojemnikach.
22. Produkty wykorzystane do sporządzenia posiłków muszą być świeże, a posiłki będą przyrządzone w dniu w którym będą dostarczone.
23. Dzienny jadłospis powinien obejmować uwzględniać sezonowość oraz święta.



24. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno-epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higienicznosanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
25. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw zgodnie z Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami
26. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, uwzględniać sezonowość oraz święta,
27. Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem, zapakowane w specjalnych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości przewożonych potraw.
28. Posiłki powinny być dostarczane w termosach i pojemnikach, na które Wykonawca posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.
29. Transport posiłków powinien odbywać się samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu do wymagań SANEPID .
30. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków, od poniedziałku do piątku, wg. harmonogramu:
 - Śniadanie- do godziny 8:00;
 - obiad: zupa i drugie danie – do godziny 11:00
 - podwieczorek: do godziny 15:00 (dopuszcza się dostarczenie podwieczorku łącznie z obiadem)
31. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń w stosunku do jakości posiłków Wykonawca zobligowany jest dostarczenia posiłku zastępczego w przeciągu 40 minut od zgłoszenia telefonicznego.
32. Zamawiający zastrzega możliwość weryfikacji przez Wykonawcę jakości dostarczonych posiłków, w stosunku do których zgłoszone zostały zastrzeżenia. Czas niezbędny na przeprowadzenie weryfikacji zgłoszonych zastrzeżeń nie skraca biegu terminu dostarczenia posiłku zastępczego.
33. W sytuacjach szczególnych istnieje możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin dostarczania posiłków z jednodniowym wyprzedzeniem.
34. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Należy uwzględnić, iż temperatura wydawanych posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C,
 - gorące drugie dania: +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C
35. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków (suchy prowiant), a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostawy.
36. Własność zamówionych posiłków przechodzi na Zamawiającego z chwilą ich dostarczenia.
37. Zamawiający we własnym zakresie zorganizuje wydawanie posiłków dzieciom uczęszczającym do Niepublicznego Przedszkola UKSW.
38. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w następnym dniu po dostawie śniadania.



39. Wykonawca zapewnia mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
40. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z Ustawą z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach (Dz.U. z 2018 poz. 992 ze zm.).
41. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków, Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.



UMOWA NR

zawarta w dniu 2018 roku w Warszawie pomiędzy:

Uniwersytetem Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie,

z siedzibą: ul. Dewajtis 5, 01-815 Warszawa, NIP: 525-00-12-946,

prowadzającym:

Niepubliczne Przedszkole Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie powołane na podstawie zarządzenia Nr 52/2016 Rektora Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie z dnia 1 września 2016 r., działające na podstawie wpisu do **Ewidencji szkół i placówek niepublicznych** prowadzonej przez m. st. Warszawa (Biuro Edukacji Urzędu m. st. Warszawy) numer wpisu 444 PN.

reprezentowanym przez:

zwanym w dalszym ciągu umowy Zamawiającym

a

zwaną w dalszym ciągu umowy Wykonawcą.

Umowa niniejsza zostaje zawarta na podstawie wybranej przez Zamawiającego jako najkorzystniejszej oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz.1986 ze zm.).

Znak sprawy: DZP.371.40.2019

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa gotowych trzech posiłków: śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5 - 6 lat w okresie od 02.07.2019 r. do 30.06.2020 r. – przedszkole zlokalizowane jest pod adresem: ul. Żubrowa 12, 01-815 Warszawa.
2. Szczegółowy Opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przesłania drogą elektroniczną na adres Dyrektora przedszkola, w każdy czwartek do godz. 14.00 propozycji menu na kolejny tydzień, w celu akceptacji przez Zamawiającego. Proponowany jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne



dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia.

4. Jadłospis, o którym mowa w ust. 3 winien zostać zatwierdzony przez osobę wykazaną w ofercie na potwierdzenie zdolności zawodowej do wykonania zamówienia. W przypadku zmiany, w toku realizacji umowy, wykazanej osoby, Wykonawca winien wraz z pierwszym jadłospisem sporządzonym przez nowego dietetyka przekazać informację o spełnianiu przez niego warunków dotyczących wykonywania zawodu dietetyka.
5. Jadłospisy muszą opierać się na posiłkach wykazanych w jadłospisie stanowiącym załącznik do oferty Wykonawcy, która stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków, od poniedziałku do piątku, wg. harmonogramu:
 - śniadanie i zupę- do godziny 8.00;
 - obiad: II danie) i podwieczorek - do godz. 12.00
 - podwieczorek: do godz. 15.00

§ 2

1. Umowa obowiązuje od 01.07.2019 r. - 30.06.2020 r.
2. W przypadku wykorzystania kwoty umowy, o której mowa w § 5 ust. 2 przed terminem wskazanym w ust. 1 umowa zostanie uznana za wykonaną.
3. Każda ze Stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z dwumiesięcznym okresem wypowiedzenia, o powyższym fakcie należy poinformować pisemnie.

§ 3

1. Zamawiający wskazuje p..... **Dyrektora Przedszkola UKSW**, tel., e-mail do kontaktów z Wykonawcą, nadzoru nad przebiegiem realizacji niniejszej umowy, dokonywania uzgodnień i potwierdzenia należytego wykonania zleconej usługi.
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia jest p....., e-mail:

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że będzie komponował posiłki urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych.
3. Wykonawca oświadcza, że będzie dostarczał posiłki transportem spełniającym warunki sanitarne Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zgodnie z normami HACCP – środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przywożonych potraw.
4. Wykonawca oświadcza, że posiada polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej, z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej, w okresie trwania niniejszej umowy i zobowiązuje się do dostarczenia kopii polisy najpóźniej w dniu podpisania umowy.
5. W przypadku wygaśnięcia terminu ważności polisy ubezpieczeniowej przed upływem terminu trwania umowy, Wykonawca zobowiązuje się każdorazowo do zawarcia nowej polisy ubezpieczeniowej i dostarczenia jej kopii Zamawiającemu w terminie 3 dni od daty upływu ważności poprzedniej polisy. Niedostarczenie przez Wykonawcę nowej polisy ubezpieczeniowej w



wyżej określonym terminie stanowi podstawę do odstąpienia Zamawiającego od umowy w trakcie jej trwania, w trybie natychmiastowym, z winy Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością.

§ 5

1. Cena dostarczenia jednego zestawu, o którym mowa w §1 ust. 2 wynosi zł brutto (słownie złotych: 00/100)
2. Wartość usług określonych w § 1 ust. 1, nie przekroczy kwoty brutto zł (słownie złotych: 00/100) w terminie obowiązywania umowy.
3. Ze względu na to, że wskazana w ust. 2 niniejszego paragrafu łączna wartość usług jest wartością szacunkową, zależną od liczby zamówionych zestawów, Strony zgodnie oświadczają, że:
 - 1) Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty wynagrodzenia za świeże, o właściwej jakości, faktycznie dostarczone zestawy
 - 2) łączna wartość zamówionych zestawów przez Zamawiającego może być niższa od wartości określonej w ust. 2 i z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenia.
4. Wynagrodzenie za wykonywanie usługi będzie płatne po zakończeniu każdego miesiąca na podstawie faktury zbiorczej za dostarczone zestawy, przelewem w terminie 21 dni od dnia otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury VAT.
5. Zapłata nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze VAT.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. W przypadku opóźnienia terminu płatności, Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.

§ 6

1. Zamawiający naliczy kary umowne za każdy przypadek przekroczenia terminów dostarczenia posiłków, o których mowa w § 1 ust. 6 w wysokości 20 % wartości brutto całodziennego wyżywienia dla dzieci przebywających w danym dniu w Przedszkolu UKSW, za każde 10 minut opóźnienia.
2. Zamawiający naliczy kary umowne w wysokości 5 % wartości brutto miesięcznego wyżywienia dla dzieci przebywających w danym dniu w Przedszkolu UKSW, w każdym przypadku:
 - 1) dostarczenia posiłków o nieodpowiedniej temperaturze;
 - 2) dostarczenia posiłków o nienależytej jakości tj. przygotowanych niezgodnie z recepturami, w sposób niezgodny ze sztuką kucharską np. przypalone, niedogotowane, przegotowane, z niewłaściwą ilością przypraw, dodatków, o niewłaściwym smaku, wykonane z produktów o niskiej jakości, rozwodnionych, itp.
 - 3) dostarczenia posiłków o nieodpowiedniej gramaturze.
3. Zamawiający naliczy kary umowne w wysokości 0,1 % wartości brutto umowy określonej w § 5 ust. 2 za każde niedostarczenie w wymaganym terminie podpisanego jadłospisu, o którym mowa w § 1 ust 3 i 4.
4. Kary umowne, o których mowa w ust. 1 i 3 niniejszego paragrafu podlegają sumowaniu.
5. Zamawiający ma prawo potrącić naliczone kary umowne bezpośrednio z faktury wystawionej przez Wykonawcę.



§ 7

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części zleconej usługi.
3. Zamawiający może odstąpić od umowy w okresie jej trwania, w trybie natychmiastowym w ciągu 24 godzin od pisemnego powiadomienia Wykonawcy o odstąpieniu od umowy, w przypadku trzykrotnego naliczenia kar umownych, o których mowa w § 6 ust. 1-3 w danym miesiącu.
4. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci karę mowną w wysokości 10% wartości brutto określonej w § 5 ust. 2 umowy.
5. Zamawiający ma prawo potrącić karę umowną, o której mowa w ust. 4 niniejszego paragrafu z bezpośrednio z faktury wystawionej przez Wykonawcę za świadczenie usługi.
6. W przypadku, gdy wysokość należność Wykonawcy za wykonywanie usługi nie pokrywa naliczonych kar umownych z tytułu nienależytego wykonania umowy lub wyrządzonej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych kodeksu cywilnego.

§ 8

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w pieniądzu w wysokości 5 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania, tj. kwotę zł (słownie złotych:.....).
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie Wykonawcy zwrócone w terminie do 30 dni od zakończenia realizacji umowy.

§ 9

1. Zamawiający przewiduje możliwości dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, w szczególności w sytuacjach:
 - 1) zmiany w przepisach prawa lub wykładni jego przepisów;
 - 2) wystąpienia okoliczności (zdarzeń), na które strony umowy nie miały wpływu, a okoliczności (zdarzenia) te dotyczyły działania lub zaniechania:
 - a) osób trzecich,
 - b) organów publicznych,w stosunku do okoliczności towarzyszących zawarciu umowy, a wpływających obiektywnie, bezpośrednio lub pośrednio w sposób dalece utrudniający, niemożliwy lub czyniący niemożliwym spełnienia świadczeń stron umowy, w sposób określony pierwotnie w umowie lub istotnych postanowieniach umowy;
 - 3) zmiany terminu obowiązywania umowy w przypadku niewykorzystania kwoty brutto, którą Zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia w okresie wskazanym w § 2 ust. 1 umowy.
2. Wprowadzenie zmian postanowień umowy wymaga zgodnej woli stron oraz zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.



§ 10

1. Strony wzajemnie oświadczają, że posiadają zgodę osób, o których mowa w niniejszej umowie do przetwarzania ich danych osobowych, tj. imienia, nazwiska, stanowiska służbowego, numeru telefonu oraz adresu e-mail oraz że dane te przetwarzane będą przez każdą z nich wyłącznie dla potrzeb wykonywania niniejszej umowy, przez okres jej trwania z uwzględnieniem ustawowych terminów przechowywania dokumentacji dla celów podatkowych – w trybie i na zasadach określonych Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE opublikowane w Dzienniku Urzędowym L z 2016 r. nr 119, str. 1.
2. Wszelkie spory wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony zobowiązują się załatwić polubownie, a w przypadku braku takiej możliwości poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego oraz inne przepisy właściwe ze względu na przedmiot niniejszej umowy.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.
5. Integralną część umowy stanowi:
 - 1) Załącznik nr 1 – Oferta Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

<i>(pieczęć Wykonawcy)</i>	FORMULARZ OFERTY
----------------------------	-------------------------

W odpowiedzi na Ogłoszenie Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW; znak sprawy DZP.371.40.2019

JA/MY NIŻEJ PODPISANI

_____ (imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

działając w imieniu i na rzecz:

_____ (pełna nazwa Wykonawcy/Wykonawców w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

REGON: _____ NIP: _____

Dane adresowe, na które Zamawiający ma przysłać korespondencję

(w przypadku oferty wspólnej należy podać dane dotyczące pełnomocnika wykonawcy):

Adres: _____

TEL.: _____ **E-MAIL:** _____

Wykonawca jest mikro, małym, średnim przedsiębiorcą: **TAK/NIE** (niepotrzebne skreślić)

Adres strony internetowej, pod którym jest dostępny aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej.....

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w Ogłoszeniu.
2. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia:

3.1. cena

Cena dostarczenia jednego zestawu zł brutto

(słownie złotych:)



Cena całkowita (cena dostarczenia jednego zestawu x 15.060 sztuk) zł brutto

(słownie złotych:)

3.2. WYKAZ USŁUG w ramach kryterium oceny ofert Doświadczenie /D/

doświadczenie /D/ wykazane w poniższym Wykazie, potwierdzone przez dołączone do oferty pozytywne referencje dotyczące obsługi cateringowej rozumianej jako dostawy posiłków do przedszkoli, mające charakter ciągły (codzienny) w okresie min. 6 miesięcy w przeciągu ostatnich 12 miesięcy, w skład których wchodzi minimum, śniadanie, danie obiadowe składające się z zupy i drugiego danie, a usługa świadczona jest w zakresie wyżywienia min. 40 dzieci w przedziale wiekowym 2,5–6 lat.

L.p.	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana	Rodzaj wykonanej usługi	Liczba dostarczonych zestawów	Data wykonania (rozpoczęcie - zakończenie)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

3.3. Jakość // - podstawą oceny będzie przekazany Projekt jadłospisu na min. 6 tygodni ze wskazaniem dnia tygodnia, w tym:

a) ilość posiłków przygotowanych z użyciem pieca konwekcyjno-parowego w 6-tygodniowym Projekcie jadłospisu przekazanym wraz z ofertą:*

b) różnorodność dzienna i tygodniowa posiłków w 6-tygodniowym jadłospisie:

- przygotowywanie drugich dań obiadowych z użyciem cielęciny, polędwicy, królika, gęsiny, kaczki:* posiłków w jadłospisie
- przygotowywanie surówek/sałatek z wykorzystaniem gotowanych na parze warzyw:* posiłków w jadłospisie
- stosowanie dodatków zielonych do potraw: koperek, szczypiorek:* razy w jadłospisie
- serwowanie w ramach zestawu dziennego świeżych owoców tropikalnych* razy w jadłospisie (wymienne z owocami sezonowymi np. truskawki)
- serwowanie podwieczorków na bazie ciast własnego wypieku* razy w jadłospisie
- serwowanie posiłków atrakcyjnych dla dzieci: makarony, pierogi własnego wyrobu, kopytka, knedle* razy w jadłospisie

* należy wpisać odpowiednie liczby



3.4. Oświadczam, że osobą, spełniającą warunek określony w pkt. V.3.2 która będzie brała udział w realizacji zamówienia posiadającą uprawnienia do wykonywania zawodu dietetyka tj. ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra, **będzie Pani/Pan**

4. **ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ** do wykonania zamówienie w terminie wskazanym w pkt IV Ogłoszenia.

5. **AKCEPTUJEMY** warunki płatności: zapłata za fakturę VAT nastąpi w terminie 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionego oryginału faktury VAT.

6. **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

7. **OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z Opisem przedmiotu zamówienia i wzorem umowy, i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy, na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego oraz do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5 % ceny całkowitej podanej w ofercie najpóźniej w dniu podpisania umowy.

8. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu*

8. **OFERTĘ** niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

9. Załącznikami do Oferty są:

a) Oświadczenie Wykonawcy wraz z załącznikami:

- **WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG** oraz
- **AKTUALNY DOKUMENT POTWIERDZAJĄCY WPIS DO REJESTRU** zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).

b) Projekt jadłospisu na min. 6 tygodni

....., dnia
Miejscowość

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis i pieczęć z imieniem i nazwiskiem)

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia art. przez jego wykreślenie).



Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

(pieczęć Wykonawcy)	OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
---------------------	-------------------------------

W odpowiedzi na Ogłoszenie Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW;
znak sprawy DZP.371.40.2019**

dołączamy do oferty aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym przez Zamawiającego poniżej.

I. DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt. V. 1-3 Ogłoszenia.

....., dnia
Miejscowość

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania
w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis
i pieczętka z imieniem i nazwiskiem)

II. DOTYCZĄCE WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 13-22 Pzp.

....., dnia
Miejscowość

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania
w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis
i pieczętka z imieniem i nazwiskiem)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

....., dnia
Miejscowość

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania
w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis
i pieczętka z imieniem i nazwiskiem)



OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

....., dnia

Miejscowość

.....

Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis i pieczętka z imieniem i nazwiskiem)

Załącznikami do Oświadczenia są:

- **WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG** oraz
- **AKTUALNY DOKUMENT POTWIERDZAJĄCY WPIS DO REJESTRU** zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).



Uniwersytet Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie

01-815 Warszawa, ul. Dewajtis 5

DZP.371.40.2019

Załącznik nr 1 do Oświadczenia Wykonawcy

(pieczęć Wykonawcy)	WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG
---------------------	--

W odpowiedzi na Ogłoszenie Uniwersytetu Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Warszawie w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

Świadczenie usług cateringowych na potrzeby przedszkola UKSW;

znak sprawy DZP.371.40.2019

na potwierdzenie spełniania warunku określonego w pkt. V. 3. 1) przedstawiamy:

Rodzaj wykonanej usługi	Wartość brutto zamówienia wykonanego przez Wykonawcę	Data wykonania (rozpoczęcie - zakończenie)	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana

Należy załączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

....., dnia
Miejscowość

.....
Podpis Wykonawcy lub osoby (osób) upoważnionej(nich) do występowania w imieniu Wykonawcy (czytelny podpis albo podpis i pieczętka z imieniem i nazwiskiem)