

Komenda Wojewódzka Policji
w Gdańsku
Sekcja Zamówień Publicznych
znak sprawy – 28/2020
Cp.2380.1-28/2020

Gdańsk, dnia 01 kwietnia 2020 roku

.....
..... wg rozdzielnika
.....

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie, dostarczanie gotowych posiłków oraz wydawanie ich w stołówce w obiekcie Policji w Gdańsku Złota Karczma ul. Harfowa 60 dla uprawnionych funkcjonariuszy w 2020r. oraz przygotowanie i dostarczanie gotowych posiłków dla osób umieszczonych w Policyjnej Izbie Dziecka Wydziału Konwojowo-Ochronnego KWP w Gdańsku przy ul. Kisielewskiego 10.
BZP ogłoszenie nr 526015-N-2020 z dnia 2020-03-23
Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia nr 540055394-N-2020 z dnia 27-03-2020 r.
Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia nr 540057249-N-2020 z dnia 01-04-2020 r.

Zamawiający - Komenda Wojewódzka Policji w Gdańsku, działając na podstawie art. 38 Ustawy – Prawo zamówień publicznych informuje, że od potencjalnego Wykonawcy wpłynęło nw. pytania, na które poniżej udziela odpowiedzi:

Pytanie 1

Wnoszę o dokonanie zmiany w SWIZ postępowania 28/2020 w rozdziale VII Kryterium Oceny Ofert , i wykreślenie z SIWZ zastosowania kryterium odległości od Zamawiającego -40%.

Zastosowane drugiego kryterium Odległość od Zamawiającego waga 40% nie może dotyczyć właściwości Wykonawcy zgodnie z art. 91pkt.3 ustawy z dnia 29.01.2004 Prawo zamówień publicznych . Zgodnie z wyrokiem Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 15.12.2016r syg.akt KIO2285/16 „odległość od Zamawiającego nie odnosi się ono do przedmiotu zamówienie .tj. nie wpływa na jakość czy funkcjonalność usługi będącej przedmiotem zamówienia , a de facto sprowadza się do posiadanego przez danego wykonawcę potencjału technicznego, czyli dotyczy właściwości wykonawcy.

Zgodnie z art. 7 pkt.1 ustawy z dnia 29.01.2004 r Prawo Zamówień publicznych Zamawiający jest zobowiązany do przygotowania i prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia w sposób zapewniający zachowanie uczciwej konkurencji i równe traktowanie wykonawców.

Zastosowanie takiego kryterium nie daje możliwości równego traktowania Wykonawców, ponieważ stwarza korzystniejsze warunki dla Wykonawców których odległość jest najkrótsza od Zamawiającego , tym samym go faworyzując po przez ustawienie kryterium odległości w wadze 40% .

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie , dostarczenie gotowych posiłków oraz ich wydanie w stołówce zamawiającego lub w Policyjnej Izbie Dziecka czyli świadczenie usługi cateringowej .

W rozumieniu tego zadania posiłki przygotowane Wykonawca musi zapakować w termosy zbiorcze, dowieźć transportem i wydać na miejscu . Za cały cykl odpowiada Wykonawca i w jego gestii jest dobranie odpowiednich zasobów technicznych , aby produkt finalny czyli wykonywana spełniał jakościowe warunki . Posiadane doświadczenie oraz potencjał techniczny ,który posiada Wykonawca gwarantuje właściwe wykonanie usługi pod względem jakościowym i terminowym .

Zgodnie z kartami katalogowymi producentów termosów , spadek temperatury posiłków w przeciągu 1 godziny wynosi 2 stopnie Celsjusza, co nie powoduje uszczerbku jakościowego dostarczanego posiłku , ponadto Wykonawca zgodnie z zamówieniem ma również wydać posiłki na stołówce i ma prawo zastosować urządzenia grzewcze typu wózki bazarowe , podtrzymujące właściwą temperaturę posiłków. To jakie rozwiązanie przyjmie nie zależy od odległości Wykonawcy od Zamawiającego tylko od posiadanego doświadczenia i potencjału technicznego . To Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przygotowanie , dowiezienie i wydanie posiłków. To jakie rozwiązania zastosuje zależy od niego , najważniejsze aby oferowana usługa spełniała kryteria zawarte w SIWZ.

Obawy Zamawiającego przed dostarczeniem posiłków o nieodpowiedniej temperaturze z uwagi na odległość nie mają uzasadnienia . Co więcej jeśli wykonawca posiada odpowiedni tabór samochodów gwarantujących terminowe dostawy , biorąc pod uwagę różne nie przewidziane okoliczności , które mogą występować .

Zastosowanie Kryterium Odległości od Zamawiającego powoduje dyskryminację Wykonawców dlatego ,że Wykonawca oddalony najdalej od Zamawiającego z góry stawiany jest na przegranej pozycji . Postępowanie powinno być prowadzone w takich sposób aby Wykonawcom umożliwić jednakowe warunki zamówienia i nie

powodując nieuzasadnionych przeszkód w ubieganiu się o udzielenie zamówienia. Może też nasuwać podejrzenie, że Zamawiający zastosował takie kryterium stwarzając korzystniejsze warunki oceny dla Wykonawcy, z którym może być potencjalnie „dogadany”. Zastosowanie takiego kryterium przez Zamawiającego może być podyktowane przesłankami o charakterze świadczącym tworzeniu środowiska do nieuczciwej konkurencji.

Naruszenie zasad uczciwej konkurencji określonej w art. 29 ust 2 PZP, z uwagi na niezgodne z PZP, zastosowanie kryterium odnoszące się do właściwości Wykonawcy, narusza stwarzanie warunków uczciwej konkurencji dla Wykonawców, jeśli stwarza się dogodniejsze warunki dla Wykonawców sąsiadujących z Zamawiającym.

Wyroki Krajowej Izby Odwoławczej jednoznacznie odrzucają zastosowanie kryterium odległości jako kryterium dotyczące właściwości Wykonawcy mówi o tym wyrok Syg akt KIO 1830/13 z dnia 08.08.2013, syg.akt KIO2285/16z dnia 15.12.2016r. .

Dlatego, też wnoszę o wykreślenie kryterium oceny jakim jest odległość od Zamawiającego – 40% i stworzenie w postępowaniu uczciwych warunków i równego traktowania Wykonawców.

Pytanie 2

Czy w punkcie 2 Formularza ofertowego w " Razem" należy wpisać całą wartość usługi?

Pytanie 3

2. Czy w dniach świątecznych ustawowo wolnych od pracy w Policyjnej Izbie Dziecka znajduje się zwiększona ilość osób?

Pytanie 4

Jaki procent z 900 stanowią osoby w Policyjnej Izbie Dziecka w dni świąteczne?

Pytanie 5

Jak często osoby z Policyjnej Izby Dziecka znajdują się w konwoju trwającym ponad 6 godzin?

Pytanie 6

Czy można zobaczyć obiekt w którym wydawane będą posiłki?

Pytanie 7

Od kiedy przewidują Państwo dostarczanie posiłków po rozstrzygnięciu przetargu 28/2020. Czy od miesiąca kwietnia czy maja?

ODPOWIEDZI:

Ad. 1 Zamawiający zmienia zapisy SIWZ w Rozdziale VII. Kryteria Oceny Ofert:

A) Kryterium oceny – cena 100%

kryterium cenowe będzie rozpatrywane na podstawie ceny oferty podanej przez Wykonawcę na wzorze formularza "OFERTY", wg ZAŁ.NR 1.

Punkty będą obliczane na podstawie wzoru :

p - otrzymane punkty

Cn- cena najniższa ze złożonych ofert

Cb- cena badanej oferty

$$p = \frac{Cn}{Cb} \times 100 = \text{ilość punktów}$$

Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę w ofercie otrzyma 100 punktów, inni Wykonawcy odpowiednio mniej, stosownie do w/w. wzoru.

ZAMAWIAJĄCY UZNA ZA NAJKORZYSTNIEJSZĄ OFERTĘ Z NAJNIŻSZĄ CENĄ.

(w załączeniu poprawiony załącznik nr 1 do SIWZ – formularz ofertowy).

Ad. 2 W punkcie 2 Formularza ofertowego w " Razem" należy wpisać całą wartość usługi brutto.

Ad. 3 W dniach świątecznych ustawowo wolnych od pracy w Policyjnej Izbie Dziecka nie znajduje się zwiększona ilość osób. Jest to średnio 2 osoby żywione dziennie.

Ad. 4 Z 900 szt. posiłków rocznie około 2% stanowią osoby w Policyjnej Izbie Dziecka żywione w dni świąteczne.

Ad. 5 Zależnie od specyfiki służby konwoj może odbywać się od 2 – 4 razy w miesiącu dla jednej osoby. W policyjnej Izbie Dziecka w ciągu całego miesiąca zalecane jest żywienie dla 3 do 5 osób, które są w konwoju trwającym ponad 6 godzin.

Ad. 6 Z uwagi na fakt zagrożenia epidemiologicznego, w chwili obecnej nie ma możliwości obejrzenia obiektu przy ul. Harfowej 60, w którym wydawane będą posiłki. Zamawiający udostępni wybranemu w postępowaniu przetargowym Wykonawcy pomieszczenia użytkowe wyposażone w niezbędne media (woda i ścieki, energia elektryczna) o powierzchni 95,30 m2 (wydawalnia, magazynek przy wydawalni, pomieszczenie WC), w celu realizacji umowy.

Ad. 7 Po rozstrzygnięciu przetargu dostarczanie posiłków nastąpi od dnia podpisania umowy.

- Dostarczanie posiłków do Policyjnej Izby Dziecka Wydziału Konwojowo-Ochronnego KWP w Gdańsku przy ul. Kisielewskiego 10 odbywać się będzie codziennie przez cały rok (śniadanie, obiad i kolacja), może to być dostarczenie posiłków dla 1 do 7 osób dziennie, w zależności od potrzeb służbowych.

- Dostarczanie posiłków do obiektu Harfowa 60 odbywa się w zależności od potrzeb służbowych Policji, mogą to być cykle jednodniowe, pięciodniowe, ale także miesięczne w zależności od trwających adaptacji zawodowych. W związku z tym objętych żywieniem dziennie może być od 17 do 90 osób. W sytuacjach awaryjnych może być konieczność przygotowania całodziennego żywienia nawet dla 200 osób.

Przedstawione ilości osób uwzględnione w opisie przedmiotu zamówienia są ilościami prognozowanymi, służącymi do szacowania wartości postępowania, mogą one ulec zmianie w trakcie realizacji zamówienia, ale ogólna wartość przedmiotu nie przekroczy kwoty zapisanej w umowie.

Ostateczna ilość żywionych będzie wynikała z faktycznych potrzeb Zamawiającego, a w przypadku mniejszych potrzeb, nie mogą one stanowić podstaw do roszczeń ze strony Wykonawcy.

Zamawiający uzupełnia ROZDZIAŁ II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA o zapis:

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany będzie do zawarcia umowy ubezpieczenia z zakładem ubezpieczeniowym w zakresie odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczenia usług żywieniowych, w tym także z tytułu produktu obejmującego zatrucia pokarmowe. Wartość polisy ubezpieczeniowej powinna stanowić 50% wartości umowy, ale nie mniej niż 250.000,000 zł.

Jeżeli polisa obejmuje okres krótszy niż okres trwania umowy Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć przed upływem okresu ubezpieczenia nową umowę ubezpieczenia na dalszy okres, a kserokopię polisy dostarczyć Zamawiającemu w ciągu trzech dni roboczych od dnia ustania polisy.

Poprawiony zał. 1 do SIWZ - formularz ofertowy, oraz poprawiony zał. nr 3 do SIWZ - projekt umowy w załączeniu.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przedłuża:

- Termin składania ofert – 10.04.2020r do godz. 09:30*
- Termin otwarcia ofert – 10.04.2020r o godz. 10:00*

Pozostałe zapisy specyfikacji pozostają bez zmian.

STARSZY SPECJALISTA
Sekcji Zamówień Publicznych
KWP w Gdańsku
Langina Krzysztof

*Prosimy o niezwłoczne potwierdzenie otrzymania czytelnego pisma e-mailem na adres:
zamowienia.publiczne@gd.policja.gov.pl*

Wyk. w 1 egz.:

strona internetowa: www.pomorska.policja.gov.pl,

przesłano emailem do Wykonawców

Podpisany oryginał dokumentu znajduje się u Zamawiającego.

pieczęć firmowa Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK nr 1

....., dnia

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do postępowania o zamówienie publicznego na:
„PRZYGOTOWANIE I DOSTARCZANIE GOTOWYCH POSILKÓW”

1. Dane dotyczące Wykonawcy:

Pełna nazwa:
.....
.....

NIP:.....

REGON

Adres:
.....

Nr telefonu:

Adres email:

do porozumień Zamawiający – Wykonawca

Wykonawca jest/ nie jest* małym i średnim przedsiębiorstwem

* niepotrzebne skreślić

Zgodnie z danymi określonymi w KRS/ CEIDG lub innym dokumencie rejestrowym osobą/osobami upoważnioną/ upoważnionymi do reprezentowania podmiotu jest/są (właściciel, członek zarządu, prokurent itp.):

Imię i Nazwisko:
Imię i Nazwisko:

Zgodnie z załączonym do oferty pełnomocnictwem osobą uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy jest (jeżeli dotyczy):

Imię i Nazwisko:

Forma przekazywania faktur:

☐ faktury przesyłane pocztą

☐ faktury przekazywane poprzez Platformę Elektronicznego Fakturowania (PEF) z dodaniem identyfikatora PM3KM00 w referencji kupującego
(zaznaczyć właściwe)

2. Oferujemy wykonanie wyżej wymienionego przedmiotu zamówienia za cenę:

- ✓ posiłki dla osób zatrzymanych 13,50 zł brutto + marża _____ % tj.
_____ zł brutto
- ✓ posiłki dla osób zatrzymanych 20,25 zł brutto + marża _____ % tj.
_____ zł brutto
- ✓ posiłki dla osób zatrzymanych 22,95 zł brutto + marża _____ % tj.
_____ zł brutto
- ✓ posiłki profilaktyczne 18,00 zł brutto + marża _____ % tj. _____ zł brutto

Razem za całość przedmiotu zamówienia:zł brutto

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SPECYFIKACJĄ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA i nie wnosimy do niej zastrzeżeń, zdobyliśmy również konieczne informacje do przygotowania oferty.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze SPECYFIKACJĄ ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (w tym z klauzulą informacyjną – RODO zawartą w SIWZ) i nie wnosimy do niej zastrzeżeń, zdobyliśmy również konieczne informacje do przygotowania oferty.

5. Przedmiot zamówienia publicznego zamierzamy wykonać:

a) własnymi siłami*

b) przy pomocy podwykonawców*

którzy wykonają zakres zamówienia jn.:

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

c) następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu

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

* niepotrzebne skreślić

w przypadku braku skreślenia powyżej Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona zamówienie własnymi siłami.

6. Zgodnie z art. 36 b ust 1 U-Pzp:

1. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
- 1a. W przypadku zamówień na roboty budowlane lub usługi, które mają być wykonane w miejscu podlegającym bezpośredniemu nadzorowi zamawiającego, zamawiający żąda, aby przed przystąpieniem do wykonania zamówienia wykonawca, o ile są już znane, podał nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi, zaangażowanych w takie roboty budowlane lub usługi. Wykonawca zawiadamia zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację robót budowlanych lub usług.
- 1b. Zamawiający może żądać informacji, o których mowa w ust. 1a, w przypadku zamówień na dostawy, usługi inne niż dotyczące usług, które mają być wykonane w miejscu podlegającym

bezpośredniemu nadzorowi zamawiającego, lub zamówień od dostawców uczestniczących w realizacji zamówienia na roboty budowlane lub usługi.

7. Oświadczamy, że uważamy się za związanych Ofertą na czas wskazany w SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA , tj. **30 dni** od ostatniego dnia do składania ofert.
8. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z **warunkami umowy** w niniejszej Specyfikacji i przyjmujemy je bez zastrzeżeń
9. Zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do podpisania umowy w dniu wyznaczonym przez Zamawiającego zgodnie z przepisami uPzp.
10. Zobowiązujemy się do wykonania przedmiotu zamówienia w terminie: **12 miesięcy od podpisania umowy.**
11. Upoważniamy Zamawiającego / bądź uprawnionych przedstawicieli / do przeprowadzenia wszelkich badań mających na celu sprawdzenie zaświadczeń , dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia finansowych i technicznych aspektów naszej oferty.
12. Oświadczamy, iż wszystkie informacje zamieszczone w ofercie są prawdziwe.

13. Do oferty załączamy następujące oświadczenia i dokumenty:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.

Data i podpis :

(upoważniony przedstawiciel)

UMOWA NR

Zawarta w dniur. pomiędzy Komendantem Wojewódzkiej Policji w Gdańsku, 80-819 Gdańsku, Okopowa 15, NIP: 583-001-00-88 REGON:191236094

zwaną dalej Zamawiającym

1. insp. Robert Sudenis – Zastępca Komendanta Wojewódzkiej Policji w Gdańsku
a

z siedzibą wprzy
ulicy.....

zwanym w treści umowy Wykonawcą, w imieniu którego działają:

1.
2.

zwaną dalej Wykonawcą.

§ 1

Zgodnie z wynikiem postępowania nr (w oparciu o art. 39 uPzp) Wykonawca zobowiązuje się do: przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w stołówce Policji w Gdańsku Żłota Karczma ul. Harfowa 60, w ilości 20204 szt. posiłków całodziennych przez okres obowiązywania umowy (ilość każdorazowo uzgadniana pomiędzy stronami) oraz Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostarczanie posiłków do Policyjnej Izby Dziecka Wydziału Konwojowo – Ochronnego KWP w Gdańsku przy ul. Kisielewskiego 10 w Gdańsku w ilości 900 szt. posiłków całodziennych przez okres obowiązywania umowy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami, wymaganiami i standardami. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji pozostałości i resztek w oparciu o niniejszą umowę i zapisy Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

§ 2

- 1. Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków przy ul. Harfowej 60 odbywać się będzie na zlecenie Zamawiającego.**
2. Terminy cyklicznego przygotowywania posiłków z ilościami osób żywionych będą podawane na 48 godzin przed ich realizacją.
3. Wartość energetyczna całodziennego wyżywienia jednej osoby będzie nie mniejsza niż 2.600 kcal. Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia użytkowe wyposażone w niezbędne media (woda i ścieki, energia elektryczna) o powierzchni 95,30 m² (wydawalnia, magazynek przy wydawalni, pomieszczenie wc), w celu realizacji umowy.
4. Wartość poszczególnych posiłków winna odpowiadać procentowej wartości dziennej w następujących procentach:
 - 1) Dla śniadania – 25 % stawki oraz wartości kalorycznej;
 - 2) Dla obiadu – 50 % stawki oraz wartości kalorycznej;
 - 3) Dla kolacji – 25 % stawki oraz wartości kalorycznej.
5. Usługa obejmuje:
 - a. przygotowanie posiłków z produktów wykonawcy (produkty spożywcze, w pierwszym gatunku, dobrej jakości, o odpowiedniej wartości odżywczej, urozmaicone o długim terminie przydatności do spożycia, zgodnie z wymaganiami określonymi

odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914).

- b. dowóz (dostarczenie w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno - sanitarnymi oraz zgodnie z zasadami transportu żywności).
- c. wydawanie i porcjowanie posiłków w wyznaczonych godzinach;
- d. mycie zastawy stołowej przez wykonawcę poza stołówką Policji;
- e. zabezpieczenie przez Wykonawcę własnej estetycznej zastawy stołowej i odzieży ochronnej dla pracowników;
- f. sprzątanie wydawalni posiłków, punktu przyjęcia brudnych naczyń, kącika gospodarczego, wc i stołówki z wykorzystaniem własnych środków czystości;
- g. odbiór odpadów po każdym posiłku w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno – sanitarnymi.

6. Wykonawca zapewnia, że:

- posiłki spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu MSWiA z dnia 12 września 2002 r. w sprawie przypadków otrzymywania przez policjanta wyżywienia oraz norm tego wyżywienia (Dz.U. z dnia 7 października 2002 r.) według normy SZ oraz inne wymagania określone przepisami prawa;
- jadłospis układany będzie przez Wykonawcę według wszystkich obowiązujących w tym zakresie przepisów biorąc pod uwagę zapotrzebowanie kaloryczne osób korzystających z posiłków;
- zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki podlegają wymianie na koszt Wykonawcy;
- posiłki dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków;
- wykonawca zapewni czyste naczynia i sztućce mogą to być naczynia jednorazowe;
- wykonawca zobowiązuje się do stosowania systemu HACCP;
- posiada aktualną decyzję zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie wyżywienia osób, do produkcji i transportu żywności wydanej przez właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego;
- Wykonawca po podpisaniu umowy, przed rozpoczęciem realizowania zamówienia zobowiązany jest uzyskać pozwolenie od Zespołu Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA na obszarze województwa pomorskiego na żywienie w obiektach MSWiA.

7. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:
- 1 osoba zatrudniona na umowę o pracę – pracownik kuchni przygotowujący i wydający posiłki.

W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust 3 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
- przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:

1) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;

2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

1)zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

2)poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Nie złożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 3 czynności.

W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 3

- 1. Przygotowanie i dostarczanie całodziennych posiłków dla osób umieszczonych w Policyjnej Izbie Dziecka Wydziału Konwojowo – Ochronnego KWP w Gdańsku przy ul. Kisielewskiego 10 odbywać się będzie na zlecenie Zamawiającego.**
2. Przygotowanie posiłków do Policyjnej Izby Dziecka odbywać się będzie na podstawie dziennych zapotrzebowani sporządzonych przez służbę dyżurną PIDZ.
3. Wartość energetyczna całodziennego wyżywienia jednej osoby będzie nie mniejsza niż 3.200 kcal.
4. Wartość poszczególnych posiłków winna odpowiadać procentowej wartości dziennej w następujących procentach:
 - 1) Dla śniadania – 30 % stawki oraz wartości kalorycznej;
 - 2) Dla obiadu – 40 % stawki oraz wartości kalorycznej;
 - 3) Dla kolacji – 30 % stawki oraz wartości kalorycznej.
5. Usługa obejmuje:
 - 1) przygotowanie posiłków z produktów wykonawcy (produkty spożywcze, w pierwszym gatunku, dobrej jakości, o odpowiedniej wartości odżywczej,

urozmaicone o długim terminie przydatności do spożycia, zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914).

- 2) dowóz (dostarczenie w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno - sanitarnymi oraz zgodnie z zasadami transportu żywności).
- 3) Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych;
- 4) odbiór odpadów po każdym posiłku w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno – sanitarnymi.

6. Wykonawca zapewnia , że:

- 1) posiłki spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 4 czerwca 2012 r. w sprawie pomieszczeń przeznaczonych dla osób zatrzymanych lub doprowadzonych w celu wytrzeźwienia, pokoi przejściowych, tymczasowych, pomieszczeń przejściowych i policyjnych izb dziecka, regulaminu pobytu w tych pomieszczeniach, pokojach i izbach oraz sposobu postępowania z zapisami obrazu z tych pomieszczeń, pokoi i izb (Dz.U. z 2012 r. poz. 638) oraz inne wymagania określone przepisami prawa;
- 2) jadłospis układany będzie przez Wykonawcę według wszystkich obowiązujących w tym zakresie przepisów biorąc pod uwagę zapotrzebowanie kaloryczne osób korzystających z posiłków;
- 3) zakwestionowane pod względem jakościowym lub ilościowym przez Zamawiającego posiłki podlegają wymianie na koszt Wykonawcy;
- 4) posiłki dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt i ryzyko, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków;
- 5) wykonawca zapewni czyste naczynia i sztućce mogą to być naczynia jednorazowe;
- 6) wykonawca zobowiązuje się do stosowania systemu HACCP;
- 7) posiada aktualną decyzję zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie wyżywienia osób, do produkcji i transportu żywności wydanej przez właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego;
- 8) Wykonawca po podpisaniu umowy, przed rozpoczęciem realizowania zamówienia zobowiązany jest uzyskać pozwolenie od Zespołu Państwowej Inspekcji Sanitarnej MSWiA na obszarze województwa pomorskiego na żywienie w obiektach MSWiA.

§ 4

1. *Umowna wartość brutto zamówienia wynosi **570.618,00 zł** w tym podatek VAT 8%.*
2. Za wykonane zamówienie Zamawiający zapłaci Wykonawcy za całodzienny posiłek **dla osób żywionych w stołówce przy ul. Harfowej 60** kwotę 18,00 zł brutto (z Vat), do której zostanie doliczona marża w wysokości ____%. Cena brutto za całodzienny posiłek dla osób w stołówce Harfowa 60 stanowić będzie kwotę zł.
3. Za wykonane zamówienie Zamawiający zapłaci Wykonawcy za całodzienny posiłek **dla osób umieszczonych w Policyjnej Izbie Dziecka Wydziału Konwojowo – Ochronnego KWP w Gdańsku przy ul. Kisielewskiego 10** kwotę 13,50 zł brutto (z Vat), do której zostanie doliczona marża w wysokości ____%. Cena brutto za całodzienny posiłek dla osób w stołówce Harfowa 60 stanowić będzie kwotę zł. Dodatkowo w dniach świątecznych ustawowo wolnych od pracy oraz w dniu 01.06. tj. dzień dziecka stawka przysługująca na żywienie nieletnich wynosi 22,95 zł brutto, do której zostanie doliczona marża w wysokości (stawka w dni świąteczne brutto wyniesie zł.) . Ponadto, gdy nieletni przebywa w konwoju trwającym ponad 6 godzin wówczas stawka wynosi 20,25 zł brutto, do której zostanie doliczona marża w wysokości (stawka konwojowa wynosi zł.)
4. Liczba korzystających ze stołówki może się zmieniać, ze względu na nieobecności, np. zwolnienia lekarskie, specyfikę służby itp. Ilość może ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od potrzeb Zamawiającego. Każdorazowo oficer dyżurny jednostki będzie zgłaszał wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem ilość posiłków na dzień następny na podstawie raportu dziennego (ilość śniadań, obiadów i kolacji). **Rozliczenie nastąpi za rzeczywiste ilości zamówionych i dostarczonych posiłków.**

3. Zapłata należnej kwoty nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo otrzymanej faktury Vat, wystawionej przez Wykonawcę po zakończeniu miesiąca kalendarzowego, z możliwością przedłużenia terminu zapłaty na wniosek Zamawiającego o kolejne 30 dni. Wykonawca dołączy do faktury wykaz posiłków.
4. Strony zgodnie postanawiają, że faktury będą wystawiane na Komendę Wojewódzką Policji w Gdańsku, ul. Okopowa 15.
5. Za dzień zapłaty będzie uznany dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na przenoszenie wierzytelności Wykonawcy na osoby trzecie (przelewy).
7. Wykonawca w trakcie trwania umowy ponosił będzie ryczałtowy koszt zużycia wody i odprowadzenia ścieków w wysokości **20 m3 oraz ryczałtowy koszt zużycia energii elektrycznej (2 osoby x 200 dni x 1,02 zł = 408,00 zł)**
8. Forma przekazania faktury:

- 1) Faktura przesłana pocztą,
- 2) Faktura przekazana poprzez Platformę Elektronicznego Fakturowania (PEF), Faktura będzie przekazana poprzez PEF na adres Komenda Wojewódzka Policji w Gdańsku z dodatkiem identyfikatora PM3K00 w referencji kupującego.

§ 5

1. Posiłki wydawane będą jn:

Godz. 7:00 – 8:00	śniadanie
Godz. 13:00 do 14:00	Obiad
Godz. 18:00 – 19:00	kolacja

2. Powyższe godziny mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb wynikających ze specyfiki pracy.
3. Miejsce wytwarzania żywności :

§ 6

Wykonawca oświadcza, że przyjmuje na siebie pełną odpowiedzialność za zapewnienie udzielenia usług restauracyjnych przez osoby o odpowiednich uprawnieniach i kwalifikacjach zawodowych oraz wymaganiach zdrowotnych określonych w odrębnych przepisach.

§ 7

1. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przy wykonywaniu usług restauracyjnych objętych Umową ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
 - 1) jakość i estetykę serwowanych posiłków,
 - 2) zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi,
 - 3) przekazanie zamawiającemu kopi protokołu kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ.
3. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług do kwoty Złotych, na dowód czego przedłożył kopię polisy nr z dnia obowiązującą w dniu podpisywania Umowy.
4. Wykonawca przed realizacją zamówienia przedstawi menu posiłków (z gramaturą i wartością odżywczą posiłków) oraz propozycję menu prowiantu suchego do wydzielenia w razie konieczności wynikających ze służby. Niedotrzymanie tego warunku może stanowić podstawę rozwiązania umowy.

5. Wykonawca posiada procedury dobrej praktyki higienicznej (GHP) i produkcyjnej (GMP) oraz umiejętności ich stosowania.

8 5

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu następujące kary umowne:

- 1) W przypadku braku realizacji niniejszej umowy Zamawiający zapewni posiłki w innej placówce a różnicą kosztów obciąży Wykonawcę.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną tj. 10 % wartości umownej brutto w razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca z wyłączeniem przypadków, o których mowa w art. 145 u-Pzp.
2. Zamawiający ma prawo do natychmiastowego odstąpienia od umowy w przypadku 2-krotnego niedotrzymania terminu wykonania usługi (tj. 2 zamówienia jednorazowe posiłków) lub niewykonania przez niego usług zgodnych z umową.)

93

Umowę zawarto na czas określony 12 miesięcy, tj. od r. do r.

§ 10

1. W przypadku zmiany przepisów resortowych określających wielkość stawek wartości surowca użytego do przygotowania posiłku, Wykonawca zostanie powiadomiony pisemnie przez Zamawiającego co nie wymaga sporządzenie aneksu do niniejszej umowy.
2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia, poza określonymi w ust. 1 , wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą mieć zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy - Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć w trakcie realizacji niniejszej umowy strony poddadzą pod rozstrzygnięcie właściwemu rzeczowo Sądowi Powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z klauzulą informacyjną zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (zwanego dalej RODO).

§ 13

Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego trzy dla Komendy Wojewódzkiej Policji w Gdańsku i jeden dla Wykonawcy.

Załączniki:

Zał. nr 1 - polisa ubezpieczeniowa

Załącznik nr 2 - RODO

Zamawiający:

Wykonawca: