

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 118
im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego
ul. BULWAR IKARA 19
54-130 WROCŁAW
Tel. 71 784 53 47
Fax. 71 788 99 30
gszymanski@sp118.pl

Nr sprawy: PN/01/2016

Wrocław, 01.04.2016r

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony o wartości powyżej kwoty 30 tys. euro oraz poniżej kwoty określonej na podstawie przepisów art. 11 ust. 8 ustawy Pp.

Ogłoszenie o niniejszym przetargu ukazało się:

1. w Biuletynie Zamówień Publicznych - 33797-2016
2. na stronie internetowej <http://sp118.pl>
3. na tablicy ogłoszeń w siedzibie

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19
wg CPV: 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

ZAMAWIAJĄCY:

GMINA WROCŁAW

działająca poprzez:

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 118 im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego
ul. BULWAR IKARA 19, 54-130 WROCŁAW

UŻYTKOWNIK:

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 118 im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego
ul. BULWAR IKARA 19, 54-130 WROCŁAW

Wrocław, kwiecień 2016r.

SPIS TREŚCI:

1. Nazwa i adres Zamawiającego i tryb udzielenia zamówienia
2. Informacje ogólne.
3. Opis przedmiotu zamówienia
4. Termin wykonania zamówienia.
5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.
6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz pozostałych wymaganych dokumentów.
7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.
8. Wymagania dotyczące wadium (art. 45 i 46 ustawy Pp.).
9. Termin związania ofertą (art. 85 ustawy Pp.).
- j) Opis sposobu przygotowywania oferty.
 1. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.
 12. Opis sposobu obliczenia ceny.
 13. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.
 14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
 15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
 16. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wzór umowy.
 17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
 18. Informacje uzupełniające.

Standardowe formularze

- | | | |
|-------------------|---|--|
| 1. załącznik nr 1 | - | formularz oferty |
| 2. załącznik nr 2 | - | formularz cenowy |
| 3. załącznik nr 3 | - | oświadczenie wykonawcy z art. 22 ust.1 ustawy Pp. |
| 4. załącznik nr 4 | - | oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy PZP. |
| 5. załącznik nr 5 | | dokument dotyczący przynależności do tej samej grupy kapitałowej |
| 6. załącznik nr 6 | | doświadczenie zawodowe |
| 7. załącznik nr 7 | | projekt - umowy usługi |
| 8. załącznik nr 8 | - | projekt - umowa najmu |
| 9. załącznik nr 9 | - | plan higieny |

Załącznikiem do SIWZ jest dokumentacja w wersji elektronicznej

1. Nazwa i adres Zamawiającego i tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie oraz udzielenia zamówienia przeprowadza **Szkoła Podstawowa nr 118**
im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego, ul. Bulwar Ikara 19 , 54-130 Wrocław

Zamawiający przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na zadanie pod nazwą:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

2. Informacje ogólne

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 2164.), zwaną w dalszej części „ustawą Pp.”.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (tekst jednolity Dz.U. z 1964 Nr 16, poz. 93 z późniejszymi zmianami), jeżeli przepisy ustawy Pp. nie stanowią inaczej.
3. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej Zamawiającego <http://sp118.pl> Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
4. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia oraz pytania, odpowiedzi, zmiany treści SIWZ. Zamawiający umieści na stronie internetowej <http://sp118.pl> oraz przekaże Wykonawcom, którym przekazano SIWZ na wniosek, o którym mowa w art. 42 ust. 2 ustawy Pp. Zmiany ogłoszenia Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń Zamawiającego.
5. Zgodnie z art. 27 ust 1 i 2 ustawy Pp., w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia o świadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać:
 - 5.1. Pisemnie: w zakresie wszelkiej korespondencji między stronami;
 - 5.2. Faksem **71 788 99 30** lub drogą elektroniczną na adres e-mail gszymanski@sp118.pl w zakresie wszelkiej korespondencji między stronami, z zastrzeżeniem, że jej treść zostanie niezwłocznie potwierdzona w formie pisemnej, z wyłączeniem złożenia oferty, dla której wymagana jest forma pisemna;
6. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych i wariantowych - oferta musi obejmować całość zamówienia.
7. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
9. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia (art.151a. ust.1 ustawy Pp.)
10. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN).
11. Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
12. Nie przewiduje się wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 91a ust. 1 ustawy Pp.
13. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim (art.9 ust.2 ustawy Pp.)
14. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
15. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę (art. 82 ustawy Pp.).
16. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt. 6 ustawy Pp. .
17. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
18. Zamawiający ze względu na specyfikę przedmiotu niniejszego zamówienia, zastrzega, że Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia podwykonawcom w części dotyczącej przygotowania posiłków (proces produkcyjny). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca określił, którą część zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom. W przypadku braku takiego wskazania w ofercie, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć żadnej części zamówienia podwykonawcom. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.

19. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału Wykonawców w postępowaniu (z zastrzeżeniem art. 93 ust. 5 ustawy Pp.). Wykonawca ponosi wszelkie koszty udziału w postępowaniu, w tym koszty przygotowania oferty.
20. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej.

3. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19.** Przez wykonanie niniejszej usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 załączonej umowy, gdzie jest wymagane świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: przygotowania, dostawy i dystrybucji posiłków dla: – max **600 dzieci** szkolnych w tym max **75** dzieci przedszkolnych (tylko obiady) oraz odbioru resztek żywieniowych.

2. Przedmiot zamówienia ma być wykonany w oparciu o dokumentację przetargową i ofertę oraz wizję lokalną w miejscu wykonywania usługi.

Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień:

CPV: 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia:

1. Zadaniem Wykonawcy jest kompleksowe żywienie dzieci zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci szkolnych w wieku od 6 do 13 lat (tylko obiady) dla: – max **600 dzieci** szkolnych w tym max **75** dzieci przedszkolnych (tylko obiady) oraz odbioru resztek żywieniowych.

W celu realizacji zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - Załącznik nr 9 do SIWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.

Wynajęte pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne, należy je natomiast ewentualnie doposażyć w niezbędny sprzęt i wyposażenie stołówki niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia. Wynajmowane są pomieszczenia i sprzęt wg wykazu do Umowy najmu.

2. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.

3. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie zgodnie z następującymi postanowieniami:

a) Wykonawca będzie, zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi i z systemem HACCP przygotowywał posiłki we własnej kuchni, dowoził SP118 wydawał, zajmował się dystrybucją oraz zmywaniem, dezynfekcją, zmywaniem i wyparzeniem zastawy stołowej (sztuczce, kubki, talerze) w siedzibie Zamawiającego.

b) Należy zachować warunki podawania obiadów w odpowiednich naczyniach, tzn. zupy w głębokich talerzach, drugie dania w dużych płaskich talerzach, kompot w szklankach lub kubkach, zupy serwowane w wazach.

4. Żywienie dzieci obejmuje, sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu obecności z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych,

5. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia ewidencji wydanych posiłków oraz do sporządzania co miesięcznego zestawienia ilości wydawanych posiłków.

6. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

7. Wykonawca – zobowiązuje się do przestrzegania godzin wydawania posiłków: obiad – 11:00 do 15:00

8. Wraz z przedstawianym harmonogramem Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć Zamawiającemu wykaz środków dezynfekcyjnych stosowanych przez Wykonawcę dopuszczonych do użytku w kontakcie z żywnością.

9. Wykonawca ma obowiązek dostarczać i przechowywać produkty zgodnie z wytycznymi GMP /HACCP.

10. Wszystkie niezbędne do realizacji niniejszej umowy zezwolenia Wykonawca uzyskuje samodzielnie i a własny koszt.

10. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.

11. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

13. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Do zagęszczania zup i jarzyn na ciepło wyłącznie śmietaną.
14. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.
15. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone garnażeryjne) na rzecz całych sztuk mięsa z wyłączeniem mięs tłustych typu karkówka.
16. Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek, w surówkach nasiona np. słonecznik, dynia) krojone na miejscu na zapleczu kuchennym Zamawiającego. Do picia wyłącznie kompot.
17. **Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.**
18. Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą; Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
19. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych wg niniejszego zamówienia z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie SP118.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
21. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
22. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej sześciu osób do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego
23. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy według zgłaszanych przez Zamawiającego ilości i rodzaju posiłków.
24. Wykonawca wydawał będzie posiłki według ustalonego przez Zamawiającego harmonogramu.
25. Wykonawca ponosi pełne koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w szczególności zakupu towarów do przygotowywania posiłków.
26. Zamawiającemu przysługuje prawo do przeprowadzania kontroli procesu przygotowywania jak i gotowych posiłków, oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych.
27. Żywnienie dzieci sporządzane będzie na podstawie uzgodnionego pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospisu dekadowego (10-ciodniowego), który będzie udostępniony na terenie SP nr 118.
28. Wszelkie zmiany w jadłospisach dekadowych winny być wcześniej – max 3 dni uzgadniane i przekazywane dla przedstawiciela dyrekcji SP nr 118, wraz z poprawnym wydrukiem jadłospisu. Dopuszczalna jest jedna zmiana w dekadzie.
29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia.
30. Wykonawca zobowiązuje się realizować przedmiot zamówienia z należytą starannością.
31. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

Zasady przygotowania posiłków

1. Wymagany zestaw dekadowy- Obiad: Zupa + II danie + kompot+ deser:

Wykonawca winien załączyć do oferty 3 jadłospisy rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) zawierające gramaturę, podpisane przez dietetyka Wykonawcy. Jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki, obowiązkowo należy zastosować: różnorodne i niepowtarzalne przez 30 dni:

Ryba - 6 dań

Ryby morskie – świeże lub mrożone, należy wymienić nazwę stosowanej ryby.

Danie jarskie - 6 dań: naleśniki z nadzieniem, pyzy z nadzieniem, pierogi ruskie, kopytka, cepeliny z twarogiem, knedle

Danie mięsne -12 dań · dwa razy w każdej dekadzie całe kawałki mięsa np. schab, szynka wieprzowa, udko, roladki i zrazy drobiowe/wieprzowe/wołowe, filet panierowany lub saute, pieczeń wieprzowa, sztuftada itp.

· dwa razy w każdej dekadzie mięso rozdrobnione np. gulasz z łopatki wieprzowej/indyka/szynki

Danie półmięsne - 6 dań zawierające min 50 % mięsa np. łazanki, gulasze mięsno-warzywne, pierogi z mięsem, pyzy z mięsem i jarzynami, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti

Zupy- należy sporządzać na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym z masłem klarowanym (wyszczególnić na czym są sporządzane). Zupy winne być gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz warzyw – np. cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora, selera i innych

Kompoty- do przygotowania kompotu należy używać zarówno owoców świeżych jak i mrożonych, niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używanie syropów, soków zagęszczanych i herbat granulowanych. Należy podać składniki surowcowe serwowanych kompotów.

Surówki - z czterech składników (warzywa, jarzyny)

Surówki winne zawierać w wymienionym składzie zawsze dodatkowo jeden z następujących składników: nasiona, ziarna i otręby, pestki słonecznika, dyni, sezamu, świeże zioła, kielki, siemię lniane.

Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt, olej słonecznikowy/rzepakowy/oliwa z oliwek/sok z cytryny inne).

Deser – owoc - cała sztuka, budyń, galaretka, ciasto lub słodka bułka, serek smakowy, jogurt smakowy itp.

W jadłospisie należy uwzględnić sezonowość warzyw i owoców.

Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

UWAGA:

Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka.

Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U z 2006 r. Nr 171 poz. 1225, z późn. zm.). Przygotowane jadłospisy winny uwzględniać zasady określone w Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UEL 304/18 z dnia 22.XI.2011.

4. Wymagany termin wykonania zamówienia do 01.09.2016r. do 31.08.2017r. (z wyłączeniem jednego miesiąca wakacyjnego). W jednym miesiącu wakacji 2017r. żywienie tylko max 75 dzieci przedszkolnych.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków oraz Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień.

2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

Za spełnienie warunku posiadania niezbędnego doświadczenia Zamawiający uzna wykonanie (w przypadku usług okresowych lub ciągłych również wykonywanie) w okresie ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), przed upływem terminu składania ofert, min. - min. 1 usługa w zakresie przygotowywania i podawania posiłków dla min. 600 osób – dla oddziału szkolno – przedszkolnego lub szkoły wraz z dokumentami potwierdzającymi, że przedmiotowe usługi zostały wykonane należycie.

Sprawdzenie ww. warunku udziału w postępowaniu odbywać się będzie na podstawie przedłożonych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń wg zasady spełnia / nie spełnia.

3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

nie dotyczy

4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

Oświadczenie o posiadaniu uprawnień dietetyka przygotowującego jadłospis.

Oświadczenie o zatrudnieniu ilości osób obsługi wydawalni posiłków w SP118.

Oświadczenie o zatrudnieniu obsługi wydawalni posiłków w godzinach od 11,00 do w SP118 .

Sprawdzenie ww. warunku udziału w postępowaniu odbywać się będzie na podstawie przedłożonych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń wg zasady spełnia / nie spełnia.

5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

Za spełnianie warunku Zamawiający uzna jeżeli wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 1 000.000,00 zł

Sprawdzenie ww. warunku udziału w postępowaniu odbywać się będzie na podstawie przedłożonych przez Wykonawcę dokumentów i oświadczeń wg zasady spełnia / nie spełnia.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz pozostałych wymaganych dokumentów

1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć

1. wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i odbiorców i ilością dostarczonych posiłków, min. 1 usługi w zakresie przygotowywania i podawania posiłków (dla min. 600 osób – dla oddziału szkolno – przedszkolnego lub szkoły wraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

2. opłaconą polisę, a w przypadku jej braku – inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem niniejszego zamówienia. Jeżeli z treści polisy nie wynika, że jest ona opłacona, należy również załączyć dokumenty, które będą stanowić dowód jej opłacenia.

2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia. z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, (zał. nr 4)

b) aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert,

c) w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, (zał. nr 4)

d) Dokument dotyczący przynależności do tej samej grupy kapitałowej, tj.:

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (zał. nr 5). *W przypadku podmiotów występujących wspólnie dokument musi złożyć każdy z podmiotów występujących wspólnie.*

3) Dokumenty podmiotów zagranicznych:

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, (zamiast dokumentu wyszczególnionego w pkt. 2 lit. b), przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

4) Inne dokumenty:

1. Wypełniony i podpisany Formularz oferty - wg załącznika do SIWZ,

2. Wypełniony i podpisany Formularz cenowy- wg załącznika do SIWZ,

3. Jadłospisy podpisane przez dietetyka.

4. Wymagane oświadczenia i załączniki

5. Wymagane doświadczenie zawodowe

6. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów (oryginał) do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

7. Dokument, z którego wynika upoważnienie osoby/osób do podpisania oferty w imieniu Wykonawcy lub pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej przez notariusza, o ile nie wynika to z innych dokumentów załączonych do oferty przez Wykonawcę.

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy dostarczyć pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia. Złożenie pełnomocnictwo winno być w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej przez notariusza. Dokumenty dotyczące podmiotu składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

2. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 3 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

5) Brak jakiegokolwiek dokumentu wymienionego zawartych w pkt. 1-4, spowoduje odrzucenie oferty (po wcześniejszym wyczerpaniu przesłanek określonych w art. 26 ust. 3 i 4 ustawy PZP).

6) Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

7) Sposób porozumiewania się z Wykonawcami:

1. Do czasu złożenia ofert:

a) Oświadczenia, zapytania, zawiadomienia i informacje składane przez Wykonawców oraz odpowiedzi Zamawiającego wymagają formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza przekazanie informacji za pomocą faksu, potwierdzonego niezwłocznie pisemnie. Treści oświadczeń, zapytań, zawiadomień, zmiany SIWZ oraz odpowiedzi zostaną przekazane Wykonawcom oraz zostaną zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego;

b) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż *na 2 dni przed wyznaczonym terminem składania ofert* pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający prześle treść odpowiedzi wszystkim Wykonawcom oraz zamieści na stronie internetowej.

Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po terminie składania ww. wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ;

c) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia lub ogłoszenia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano niniejszą specyfikację oraz zamieści na stronie internetowej. Zmiana jest wiążąca dla wszystkich Wykonawców;

d) Jeżeli w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający dokonuje zmiany ogłoszenia i zamieszcza na portalu Urzędu Zamówień Publicznych.

e) Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści informację taką na stronie internetowej. W tym przypadku wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

f) W przypadku, gdy zmiana treści SIWZ nie powoduje konieczności zmian w ofertach, Zamawiający nie przedłuża terminu składania ofert.

2. Po otwarciu ofert:

a) Wszelkie pisma i wezwania wystosowane przez Zamawiającego do Wykonawcy oraz odpowiedzi Wykonawcy wymagają formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza przekazanie pism, wezwań i odpowiedzi za pomocą faksu potwierdzonego niezwłocznie pisemnie;

b) Informacje o wykluczeniu Wykonawcy i/lub odrzuceniu oferty wraz z uzasadnieniem faktycznym i prawnym zostaną przekazane pisemnie Wykonawcom, którzy złożyli oferty,

c) Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazana pisemnie (fax., email) Wykonawcom którzy złożyli oferty oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń Zamawiającego.

7. W sprawach przedmiotu zamówienia i w sprawach formalnych pracownikiem upoważnionym do kontaktowania się z wykonawcami w sprawie przetargu jest:

Grzegorz Szymański tel./fax. 071 797 87 67, w godz. od 9 do 14; e-mail: gszymanski@sp118.pl
sekretariat - w godz. od 9.00 do 14.00

8. Sposób przekazywania informacji określa punkt 5 Rozdziału 2 „Informacje ogólne”.

8. Wymagania dotyczące wadium (art. 45 i 46 ustawy Pp.).

Wadium nie jest wymagane.

9. Termin związania ofertą (art. 85 ustawy Pp.).

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.

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.

3. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne.

4. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wykonawca może złożyć w niniejszym przetargu jedną ofertę.

2. Oferta, aby była ważna musi być podpisana przez upoważnionych przedstawicieli Wykonawcy, wymienionych w aktualnych dokumentach rejestracyjnych firmy lub osoby posiadające pisemne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo musi być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

W przypadku prowadzenia działalności gospodarczej na podstawie wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, do oferty należy dołączyć kserokopię aktualnego zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej (wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert). Powyższy dokument niezbędny jest do sprawdzenia czy osoba/osoby podpisujące ofertę są upoważnione do podpisania oferty.

3. Podpisy osób, o których mowa w punkcie 2 złożone będą na każdej stronie druku formularza oferty oraz załącznikach opracowanych (wypełnianych) przez Wykonawcę na potrzeby niniejszego przetargu.

4. Oferta powinna być sporządzona na formularzu oferty stanowiącym wzór nr 1 do SIWZ

i powinna zawierać wymagane dokumenty i oświadczenia wg rozdziału 6 SIWZ.

5. Oferta powinna być napisana na maszynie, komputerze lub czytelnie pismem odręcznym, sporządzona w języku polskim.

6. Zaleca się, by wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane, ułożone w kolejności przedstawionej w rozdziale 6 SIWZ i spięte w sposób trwały.

7. Wszystkie strony oferty, na których zostaną dokonane poprawki lub korekty błędów, muszą być parafowane przy miejscu naniesienia tych poprawek (korekt) przez osoby podpisujące ofertę.

8. Oferty powinny być jednoznaczne.

9. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

10. Dokumenty i oświadczenia wymienione w rozdziale 6 SIWZ Wykonawca składa w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę (z wyłączeniem pełnomocnictwa, które musi być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie).

11. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

12. W przypadku stwierdzenia, iż przedstawione kopie dokumentów są nieczytelne lub budzą wątpliwości, co do ich prawdziwości, Zamawiający będzie żądać od Wykonawcy przedstawienia

oryginałów.

13. Oferta składana przez dwa lub więcej podmiotów gospodarczych musi spełniać następujące warunki:
1. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi być złożone w formie oryginału lub opinii poświadczonej notarialnie.
 2. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3, rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009r. (Dz. U. z 2009r. nr 226, poz. 1817 z późn. zm.) w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
 3. W odniesieniu do oferty wspólnej każdy z Wykonawców składa dokumenty zgodnie z uwagą w rozdziale 6 SIWZ.
 4. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ustępie 13 niniejszego rozdziału zostanie wybrana przez Zamawiającego jako najkorzystniejsza, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w/s zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę Wykonawców .
 5. W odniesieniu do oferty wspólnej Zamawiający, dokonując jej oceny czy spełnia wymagania dotyczące posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym, zsumuje wielkości stanowiące o spełnieniu tych warunków.

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

SKŁADANIE OFERT:

1. Oferty należy składać w sposób zapewniający ich nienaruszalność, w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie lub opakowaniu.
2. Koperta (opakowanie) powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres: **Szkoła Podstawowa nr 118** im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego, ul. Bulwar Ikara 19 , 54-130 Wrocław
3. Na kopercie (opakowaniu) należy również umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
4. Kopertę (opakowanie) należy oznakować następująco:

OFERTA PRZETARGOWA

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

uwaga: „NIE OTWIERAĆ PRZED 11-04-2016r. godz. 13.30

Termin składania ofert:

Oferty należy składać na adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19 , sekretariat do dnia **11-04-2016r. do godz. 13.15**

5. Oferty złożone po tym terminie nie będą otwierane.

6. Wycofanie lub zmiana oferty może być dokonana przez Wykonawcę przed upływem terminu do składania ofert (art. 84 ustawy).

6.1. W sytuacji takiej Wykonawca musi pisemnie powiadomić Zamawiającego o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Zawiadomienie takie, oznakowane będzie tak samo jako koperta oferty z dopiskiem „zamiana” lub „wycofanie”.

6.2. Oferta zamienna powinna być złożona zgodnie z wymaganiami opisanymi w pkt. 1 i 2.

6.3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamiennej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „kompletna oferta zamienna”.

6.4. W przypadku, gdy Wykonawca chce wykorzystać część dokumentów ze złożonej wcześniej oferty pierwotnej należy o tym poinformować w zawiadomieniu o wprowadzeniu zmian. W ofercie zamiennej należy złożyć wówczas wszystkie dokumenty oferty, których treść ulega zmianie opisanym na każdej stronie „ZAMIANA DOKONANA W DNIU” oraz spis dokumentów oferty pierwotnej, które stanowiąc będą z ofertą zamienną kompletną całość. Oferta taka powinna posiadać na kopercie dopisek „OFERTA ZAMIENNA (UZUPEŁNIENIA)”.

6.5. UWAGA !!! Elementy wykorzystywane z oferty pierwotnej muszą być spójne z ofertą zamienną. W przypadku rozbieżności lub niekompletności Zamawiający nie będzie traktował tego jako błąd oczywisty, ale jako błąd dyskwalifikujący ofertę i zarówno oferta zamienna jak i pierwotna będą odrzucone.

6.6. Wszystkie wymagania stawiane ofercie przetargowej dotyczą również oferty zamiennej.

OTWARCIE OFERT.

1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **11-04-2016r.** godz. 13.30 w siedzibie Zamawiającego - **Szkoła Podstawowa nr 118** im. płk. pil. Bolesława Orlińskiego, ul. Bulwar Ikara 19, 54-130 Wrocław
2. Otwarcie ofert będzie przebiegać w następującej kolejności:
 - 2.1. kompletne oferty zamienne (oferty pierwotne względem ofert zamiennych nie będą otwierane),
 - 2.2. oferty zamienne (uzupełnienia),
 - 2.3. pozostałe oferty,
 - 2.4. oferty, o których wycofaniu powiadomiono zgodnie z punktem 6 Rozdziału 10 SIWZ nie będą otwierane.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający ogłosi kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwarcia ofert zostaną podane nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
5. Informacje, o których mowa w ust. 3 i 4, przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.
6. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
7. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako „tajemnica przedsiębiorstwa” były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „Tajemnica przedsiębiorstwa” lub spięte, zszyte, oddzielone od pozostałych, jawnych części oferty.

12. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cenę oferty należy obliczyć uwzględniając cały zakres zamówienia określony w dokumentacji przetargowej (SIWZ) oraz ewentualne ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
2. Wykonawca określi cenę jednostkową brutto (określoną do dwóch miejsc po przecinku) dla każdej pozycji wyszczególnionej w Formularzu ofertowym. Cena ta musi zawierać wszystkie elementy kosztów wykonania przedmiotu zamówienia, w tym koszty produktów, przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków, sprzątanie, koszty wynagrodzenia pracowników i inne niezbędne koszty do wykonania usługi oraz podatek VAT. (należy wypełnić Formularz ofertowy- Załącznik nr 1 i 2 do SIWZ). Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty, wynikające z nie uwzględnienia wszystkich okoliczności, które mogą wpływać na cenę, obciążają wyłącznie Wykonawcę.
3. Cenę oferty stanowić będzie suma wartości brutto kol.7 Formularza ofertowy Załącznik nr 1 do SIWZ.
4. Podane przez Wykonawcę ceny jednostkowe są niezmiennie przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny ofertowej w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Po stwierdzeniu ważności ofert oraz spełnienia wymagań niniejszej SIWZ, Komisja Przetargowa Zamawiającego dokona oceny merytorycznej ofert w oparciu o kryteria, o których mowa poniżej.

2. Kryteria oceny ofert:

A) oferowana cena, tj.

Całkowita cena brutto za całość przedmiotu zamówienia

Waga A: 70 %, gdzie 1 % = 1 pkt.

Sposób obliczania wartości punktowej kryterium ceny:

Wartość punktowa ceny wyliczana będzie według wzoru: $(C_{\min} / C_n) \times 70\%$

gdzie:

C_{\min} – najniższa cena ogółem brutto spośród ofert nieodrzuconych

C_n – cena ogółem brutto ocenianej oferty

B) liczba osób dodatkowo wyznaczonych do wydawania posiłków podczas przerw

Waga B: 5%, gdzie 1 % = 1 pkt.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym liczby osób wyznaczonych do wydawania posiłków

<i>Ilość osób</i>	<i>Liczba zdobytych punktów</i>
6	0 pkt.
7	5 pkt.

W przypadku wskazania mniejszej liczby osób niż 6 oferta będzie podlegała odrzuceniu na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 2 Pp.

C) wydłużenie dodatkowo czasu pracy stołówki przy wydawania posiłków – waga: 5 %

Waga C: 5%, gdzie 1 % = 1 pkt.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym czasu pracy stołówki przy wydawaniu posiłków.

<i>Godziny wydawania posiłków</i>	<i>Liczba zdobytych punktów</i>
11:00 – 15.00	0 pkt.
11:00 – 15:30	5 pkt.

W przypadku wskazania krótszego czasu pracy stołówki niż wymagane oferta będzie podlegała odrzuceniu na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 2 Pp.

D) jakość - urozmaicenie jadłospisu - waga 20%,

Waga D: 20%, gdzie 1 % = 1 pkt.

Przy wyliczaniu punktacji za to kryterium, Zamawiający weźmie pod uwagę wszystkie jadłospisy dekadowe sporządzone przez Wykonawcę. Następnie, Zamawiający oceni czy przedstawione jadłospisy są sporządzone zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ do niej. Zamawiający przyzna Wykonawcy maksymalną ilość punktów w kryterium, max tj. 20 pkt. Natomiast jeżeli Wykonawca zastosuje w jadłospisach produkty niezalecane, otrzyma 0.

Ocenie punktowej kategoriach - podlegać będą dania ułożone dla III dekad:

1	30 niepowtarzalnych surówek warzywnych/jarzywnych lub na ciepło z minimum 4 składników, niepowtarzalnych w 3 dekadach. Jako składnik dodatkowy każda surówka winna zawierać: ziarna, świeże zioła lub otręby. Należy podać dip stosowany do surówek (oliwa, sok z cytryny, jogurt naturalny itp.).	0 lub 3 pkt.
2	30 zup niepowtarzalnych w dekadzie. Należy podać dodatek skrobiowy stosowany do zup oraz na jakiej bazie gotowana jest zupa.	0 lub 5 pkt.
	niewielkich dań z ryb w 3 dekadach. (z podaniem nazwy własnej)	0 lub 3 pkt.
4	12 różnorodnych i niepowtarzalnych dań mięsnych w trzech dekadach Dania mięsne przygotowane na bazie mięsa chudego, należy wyszczególnić rodzaj stosowanego mięsa.	0 lub 3 pkt.
5	6 różnorodnych dań półmięsnych w 3 dekadach, należy wyszczególnić rodzaj stosowanego mięsa.	0 lub 3 pkt.
6	6 dań : naleśniki z nadzieniem, pyzy z nadzieniem, pierogi ruskie, kopytka, cepeliny z twarogiem, knedle	0 lub 3 pkt.

Jadłospisy przygotowany niezgodnie z **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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** o żywieniu zbiorowym oraz [Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady \(UE\) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności](#), (informacja o alergenach w posiłkach) będzie podstawą do odrzucenia oferty.

E) Łączna ocena oferty:

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą ilość punktów za sumę wszystkich kryteriów wg wzoru (tj. najwyższą wartość wskaźnika W):

$$W(x) = A(x) + B(x) + C(x) + D(x)$$

gdzie:

- W(x) – wskaźnik oceny oferty,
- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za cenę ofertową,
- B(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za liczbę osób dodatkowo wyznaczonych do wydawania posiłków podczas przerw
- C(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za wydłużenie dodatkowo czasu pracy stołówki przy wydawania posiłków
- D(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za urozmaicenie jadłospisów.

Wyniki zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku. Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów (gdzie 1 % = 1 pkt.)

Zamawiający przyjmie zasadę - zaokrąglenia punktów do dwóch miejsc po przecinku, tj. trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1, jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa od 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.

Za ofertę najkorzystniejszą w danym Zadaniu Zamawiający uzna ofertę z największą ilością punktów.

W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień treści złożonych przez nich ofert.

Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę z największą ilością punktów.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, niniejszej specyfikacji oraz zostanie oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, tj. otrzyma najwyższą ilość punktów.

Zgodnie z art. 91 ust. 4 ustawy PZP, w przypadku, gdy dwie lub więcej ofert przedstawi taki sam bilans ceny oraz doświadczenia zawodowego i nie będzie możliwe wybranie oferty najkorzystniejszej, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

5. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 87 ust. 1 ustawy – Pp., może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

6. Zgodnie z art. 26 ust. 3 ustawy PZP Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnione postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnienie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo termin składania ofert.

7. Zgodnie z art. 26 ust. 4 ustawy PZP Zamawiający może żądać od Wykonawców, w wyznaczonym przez siebie terminie, złożenia wyjaśnień dotyczących złożonych oświadczeń i dokumentów na potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 PZP.

8. Zgodnie z § 7 ust. 3 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów (...) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie

poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nie czytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

9. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 89 ust. 1 PZP.

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

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania Wykonawcy, uzasadnienie wyboru oferty, przyznana punktacja w każdym kryterium oraz łączna punktacja,
- b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- c) wykonawcach którzy zostali wykluczeni z postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
- d) terminie, po upływie którego umowa może zostać zawarta.

2. Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w pkt. 1a, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie (tablica ogłoszeń).

3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zgodnie z ww. kryteriami, jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, ale nie wcześniej niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty drogą faksową (ew. poczta elektroniczną) lub 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia w inny sposób .

4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem ww. terminu, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.

5. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1.

6. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, Zamawiający zgodnie z art. 23 ust. 4 ustawy Pp., może żądać umowy regulującej współpracę tych Wykonawców przed podpisaniem umowy.

7. Przed podpisaniem umowy przedstawiciel Wykonawcy winien przedstawić pełnomocnictwo do jej podpisania, jeżeli nie wynika ono z załączonych do oferty dokumentów.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Należyte zabezpieczenia wykonania umowy nie jest wymagane.

16. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wzór umowy.

1. Istotne postanowienia do umowy zawiera projekt umowy – załącznik nr 7.

2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy, wymagają formy pisemnej w postaci aneksów do umowy, pod rygorem nieważności.

3. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, jednakże Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian umowy w stosunku do treści oferty oraz określa warunki takiej zmiany.

a) Przewiduje się możliwość dokonania istotnych zmian umowy w stosunku do treści oferty, w szczególności gdy:

- nastąpią istotne zmiany przepisów lub norm mających zastosowanie do przedmiotu zamówienia;
- nastąpią zmiany obowiązującej stawki VAT, ulec zmianie może cena w takim zakresie w jakim będzie to wynikało z przepisów;
- wprowadzone zostaną nowe diety nie wyszczególnione w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania;
- w wyniku zaistnienia okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili podpisania umowy;
- Wprowadzenie zmian dotyczących treści o charakterze informacyjnym lub instrukcyjnym, niezbędnym do realizacji Umowy, w szczególności zmian dotyczących numeru rachunku bankowego Wykonawcy lub Zamawiającego, zmiany osób upoważnionych do komunikowania się, zmiany osób odpowiedzialnych za potwierdzenie prawidłowej realizacji Umowy wraz z adresami, numerami telefonów, telefaksów, adresów poczty elektronicznej, itp. nie są zmianami istotnymi i zawsze dopuszczalne za porozumieniem stron.

– **Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisu ust. 4 jest nieważna.**

4. Okoliczności przewidziane powyżej w ustępach od 2 do 4 stanowiące podstawę zmiany Umowy stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Sposób korzystania oraz rozpatrywania środków ochrony prawnej regulują przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych Dział VI „Środki ochrony prawnej” art. 179 ÷ art. 198 ustawy Pp.

2. W przypadku niniejszego postępowania Wykonawcy przysługuje prawo do odwołania wyłącznie wobec czynności:

- 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) odrzucenia oferty odwołującego.
3. Skarga do sądu

18. Informacje uzupełniające.

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy Ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych w szczególności w zakresie:

- a) badanie ofert - art.87, 90 Pp.
- b) wyboru najkorzystniejszej oferty - art.91, 92 Pp.
- c) odrzucenie ofert - art.89 Pp.
- d) wykluczenie wykonawców - art. 24 Pp.
- e) unieważnienie postępowania - art.93 Pp.
- f) zawarcie umowy – art.94 Pp.

Sporządził zespół:
Grzegorz Szymański
Tadeusz Jaworski

Dokumentację zatwierdził:

mgr Barbara Rotte
Dyrektor

Wrocław, dnia 01-04-2016r.

FORMULARZ OFERTOWY

1

2

*pieczęć wykonawcy/ów)***DANE WYKONAWCY:**

(wykonawców - w przypadku oferty wspólnej, ze wskazaniem pełnomocnika) :

1.	PEŁNA NAZWA: Adres: ulica kod miejscowość tel.: fax.:
2.	PEŁNA NAZWA: Adres: ulica kod miejscowość tel.: fax.:

Nawiązując do ogłoszenia z dnia 01.04.2016r. o zamówieniu publicznym w trybie przetargu nieograniczonego ogłoszonego w BZP, na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń, zgłaszamy przystąpienie do przetargu na wyłonienie Wykonawcy dla realizacja usługi:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

1. Oferujemy wykonanie zamówienia objętego przetargiem za łączną cenę:

Brutto: **zł**

(słownie zł/gr. brutto:)

1. **Oferowana cena jednostkowa wynosi: SZKOŁA**

a/ dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad 4-daniowy)

brutto: zł

słownie zł/gr.:

1. Cena ta obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją przetargową.

-Wynagrodzenie obejmuje wycenę wszystkich usług objętych dokumentacją, SIWZ jak również wszystkie inne koszty, które są związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

- Wynagrodzenie o którym mowa w punkcie 1. zostało określone na podstawie danych wyjściowych do z zał. Nr

2.Do kontaktów z Zamawiającym w czasie trwania postępowania o udzielenie zamówienia wyznaczamy

(imię i nazwisko)..... tel.e-mail.....

• Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy sami*/przy udziale podwykonawcy*. Zakres prac zleconych podwykonawcy:

• **Następujące usługi** zamierzamy zlecić podwykonawcom - *(nie jest wymagane wskazanie podwykonawców w zakresie czynności i usług towarzyszących wykonaniu przedmiotu zamówienia)*

(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

Lp.	Nazwa Podwykonawcy	Adres	Zakres usługi/dostawy	Wartość usługi/dostawy	Podstawa prowadzenia działalności

- **Termin płatności:** do 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wypełnionej faktury
Faktury wystawiane - raz w miesiącu,
- Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ), projektem umowy (ewentualnymi zmianami) i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
- Zobowiązujemy się w przypadku wybrania naszej oferty do:
 - podpisania umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego
- Przystępując do zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego składamy oświadczenia, że:
 - Zapoznaliśmy się z dokumentami przetargowymi w tym specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, dokumentacją przetargową, projektem umowy i przyjmujemy je bez zastrzeżeń oraz, że dokonaliśmy wizji lokalnej;
 - Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu (art. 44 Ustawy Pp.) i na potwierdzenie powyższego dołączamy do niniejszej oferty dokumenty i oświadczenia wymienione w tabeli SIWZ.
 - Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie procedury przetargowej stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich przesłanych przez Zamawiającego i umieszczonych na stronie internetowej pismach:
 - Oferta złożona na kolejno ponumerowanych zapisanych stronach od strony numer do strony numer (łącznie z załącznikami)

- Integralnymi załącznikami do niniejszej oferty są:

.....

.....

.....

.....

..

.....

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

....., dnia

(miejscowość)

FORMULARZ CENOWY

Nazwa zadania:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

Nazwa i adres Wykonawcy:

Cena jednostkowa wyżywienia (posiłek 4-daniowy) 1 dziecka szkolnego wynosi:

Koszty wsadu do kotła dwa dania: POZYCJA A= **5,50** zł.(brutto)...

Koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: POZYCJA B= zł brutto

Łączna wartość pozycji: A+ B = zł.

Lp	Przedział wiekowy dzieci	Cena jednostkowa (brutto zł/gr.) wyżywienia dziennego (A+B) zł.	Ilość dni w miesiącu	Ilość miesięcy	Ilość dzieci objętych żywieniem	Cena brutto zł/gr.
1	2	3	4	5	6	7=3x4x5x6
1	Dzieci szkolne 6-13 lat Obiad 4-daniowy		21	10	525	
2	Dzieci przedszkolne 6 lat Obiad 4-daniowy		21	11	75	
RAZEM						

Miejscowość, dnia

.....
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
Z ART. 22 UST. 1 USTAWY PZP**

Nazwa zadania:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
.....

Nazwa i adres Wykonawcy:

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

Oświadczenie z art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004r. (tekst jednolity Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.). Ubiegając się o udzielenie powyższego zamówienia oświadczamy, że spełniamy warunki określone w ogłoszeniu o zamówieniu i Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....,dnia.....

.....

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU
NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY PZP**

Nazwa zadania:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
.....

Oświadczenie z § 2 ust. 1 pkt. 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U z 2009r. Nr 226, poz. 1817 z późn. zm.).

Oświadczamy, że brak jest podstaw do wykluczenia nas z przedmiotowego postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004r. (tekst jednolity Dz. U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.).

.....,dnia.....

.....

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

DOKUMENT DOTYCZĄCY PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Nazwa zadania:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

.....

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego **oświadczam/my, że:**

nie należymy do grupy kapitałowej *)

lub

należymy do grupy kapitałowej *)

w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów.

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej *)

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

***) NIEPOTRZEBNE SKREŚLIĆ**

....., dnia

osób/osoby

* - jeżeli dotyczy

.....

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y

upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Nazwa zadania:

Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
.....

Lp.	Nazwa zadania	Ilość posiłków	Nazwa zamawiającego	Data realizacji od-do	Doświadczenie
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
					1) własne * lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego

* - niepotrzebne skreślić

Uwaga:

Do powyższego wykazu należy załączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie/wykonywanie usług.

.....dnia.....

.....

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

**U M O W A nr /2016 (projekt)
o przygotowywanie i wydawanie obiadów dla dzieci
zawarta dnia 2016 r. we Wrocławiu**

pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego z siedzibą we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 118, zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym**, w imieniu której występuje:

mgr Barbara Rotte – Dyrektor

a:

zwanym dalej Wykonawcą, reprezentowaną przez:

1.

Stosownie do rozstrzygnięcia przetargu nieograniczonego ogłoszonego dnia: 01.04.2016 r. dla zadania p.n. Świadczenie usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: Przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19 w wyniku którego, jako najkorzystniejsza wybrana została oferta Wykonawcy oraz na podstawie:

- ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 2164.),

- dokumentacji przetargowej tj.: SIWZ,

- oferty Wykonawcy,

strony zawierają umowę, zwaną w dalszej części Umową, o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest usługa cateringowa na rzecz Zamawiającego polegająca na **świadczeniu usług na rzecz Zamawiającego w zakresie: przygotowywania, dostawy i podawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 118 im. płk. pil. B. Orlińskiego we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19 we Wrocławiu**, zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji przetargowej, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie.
2. Usługa cateringowa będzie dotyczyć dzieci szkolnych w wieku od 6 lat do 13 lat.
Ilość dzieci, objętych żywieniem – max 600 w tym dzieci przedszkolne max 75 dzieci,
Rodzaje posiłków: obiad 4-daniowy tzn.: zupa , drugie danie, kompot i deser.
3. Przedmiot umowy obejmuje odbiór resztek żywieniowych.
4. MENU RODZAJOWE:
wg zatwierdzonego jadłospisu wg wytycznych zapisanych w Rozdziale 3 SIWZ.
5. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:
 - a. Dzieci szkolne 6-13 lat i przedszkolne 6 lat w godzinach od **11.00 do** – dostawa zupy, drugiego dania , kompotu i deseru do stołówki szkoły w termosach własnych, naczyniach własnych, wydanie, obsługa dzieci, posprzątanie po posiłku.
 - b. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych godzinach.

§ 2

Zakres umowy

1. Realizacja określonego w §1 przedmiotu umowy odbywać się będzie zgodnie z postanowieniami ust. 2-12 niniejszego paragrafu.
2. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.). **Przygotowane jadłospisy winny uwzględniać zasady określone w Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 w sprawie przekazania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy**

2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UEL 304/18 z dnia 22.XI.2011.

3. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie SP118.
5. Posiłki (obiady) przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa, zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem w szczególności w:
 - termosach jednoskładnikowych przeznaczonych do transportu gorących posiłków (zupa, napoje)
 - termosach wieloskładnikowych wypełnionych pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji, zapewniających dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
6. Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
7. Brudne termosy nie mogą zostać w placówce do dnia następnego.
8. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla poszczególnych grup jest Wykonawca.
9. Dystrybucja posiłków z miejsca produkcji (przygotowania) bezpośrednio do wydawalni Zamawiającego realizowana będzie przez Wykonawcę oraz na jego koszt.
10. Transport posiłków do wydawalni Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków. Środki transportu żywności powinny posiadać atesty PZH.
11. Zasady przygotowywania posiłków:
 - a) Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami norm systemu HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci szkolnych w wieku od 6 do 13 lat.
 - b) Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
 - c) Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
 - d) Wykonawca wydawać będzie posiłki w naczyniach własnych, sztucze własne (wyklucza się naczynia jednorazowego użytku).
 - e) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci 6 lat oraz od 6 – 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaiceni.
 - f) Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana dietetyczce Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. Ogólną kontrolę nad prawidłowością Żywienia sprawować będzie Dyrektor SP nr 118. Wyklucza się posiłki na bazie Fast foods.
 - g) Jadłospis podlegać będzie kontroli Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia jadłospisów na kolejne 10 dni najpóźniej trzy dni robocze przed terminem obowiązywania jadłospisu. Na wniosek Dyrektora SP nr 118 Wykonawca zobowiązany będzie do niezwłocznej zmiany zakwestionowanego jadłospisu.
 - h) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń Szkoły Podstawowej nr 118 oraz wysłania na podany adres mailowy szkoły w celu umieszczenia na stronie internetowej szkoły.
 - i) Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa.
 - j) Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również

przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych i cukrzycowych. Wymaga się, aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilości określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

- k) Wykonawca zobowiązuje się do przedkładania jakościowej oceny jadłospisów posiłków dekadowych za każdy kwartał, przeprowadzanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
 - l) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków w ciągu dnia (np. należy unikać podawanie jajek, parówek lub kiełbasy, jako danie główne na obiad).
 - ł) Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi znaleźć się świeża zieleń (nacie, koper), krojona na miejscu w siedzibie Zamawiającego.
 - m) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
 - n) Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
 - o) Wymagane jest minimalne zastosowanie produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
 - p) Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
 - r.) Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% a nie margaryny.
 - s) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. (wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu);
 - t) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a w przypadku dowozu półproduktów lub całych dań do siedziby Zamawiającego, powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) Przygotowywania posiłków zgodnie z przedstawionymi jadłospisami oraz dostarczania ich do SP nr 118 ul. Bulwar Ikara 19 we Wrocławiu,
 - b) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień,
 - c) Porcjowania i wydawania posiłków oraz mycia i wyparzania naczyń,
 - d) Przygotowywanie resztek żywieniowych do odbioru,
 - e) Sprzątania pomieszczenia zaplecza kuchennego tj. wydawalni posiłków wraz z zapleczem i stołówki,
 - f) Wyposażenia personelu w sprzęt profesjonalny do sprzątania tj. (wózek, mop płaski standardowy i większy, miotłę, szufelkę),
 - g) Odbierania resztek żywieniowych. Odbiór następuje raz dziennie. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca,
 - h) Wydawania zestawów, zmywania oraz sprzątania wydawalni na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy,
 - i) Zapewnienia minimum sześć osób obsługi do wydawania posiłków oraz obsługi wydawalni na terenie SP nr 118 we Wrocławiu,
 - j) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia.
 - k) Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny i być dostosowane do wynajmowanych urządzeń.

2. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
3. Wykonawca prowadzi ewidencję wydawanych posiłków dla dzieci szkolnych oraz wszelkie rozliczenia z tym związane.
4. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
5. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług cateringowych – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest kierownik Zamawiającego – Dyrektor SP nr 118 lub wicedyrektor .
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:
 - a) Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.
 - b) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
 - c) Sprzątanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków – w zakresie zgodnym w z Planem Higieny.
 - d) Posiadanie odpowiednich naczyń, sztućców do wydawania wszystkich posiłków.
 - e) Czystość naczyń w których serwowane są posiłki.

§ 4

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia 1 września 2016r. do 31 sierpnia 2017r. (z wyłączeniem jednego miesiąca wakacyjnego). W jednym miesiącu wakacji 2017r. żywienie tylko max 75 dzieci przedszkolnych.
2. Miejsce wykonania usługi: Szkoła Podstawowa nr 118 im. płk. Pil. B. Orlińskiego z siedzibą we Wrocławiu, ul. Bulwar Ikara 19 .

§ 5

Cena i warunki płatności

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawcy (zgodnie z ofertą) Zamawiający zapłaci mx. do:
wartość zł./gr. brutto:
słownie zł./gr.
2. Cena jednostkowa brutto obiadu składającego się z zupy, drugiego dania , kompotu i deseru wynosi (w tym koszt wsadu do kotła: A=5,50 zł brutto + koszt przygotowania i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: B=..... zł brutto).
3. Strony ustalają miesięczny okres rozliczeń za wyżywienie dzieci, o których mowa w §1 - **faktura będzie wystawiana z dołu, na koniec miesiąca kalendarzowego** i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych dziennych racji żywieniowych na przestrzeni danego miesiąca.
4. Treść wystawionej faktury /musi obejmować odrębnie wymienione pozycje:
 - 1) Koszt wsadu do kotła,
 - 2) Koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku.
5. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności przelewem na konto Wykonawcy: nr rachunku w ciągu 14 dni od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Za opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.

§ 6

Kary umowne

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu– opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde opóźnienie.

2. W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, dla ucznia, który miał wykupiony posiłek Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde niedostarczenie posiłku.
3. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 Umowy.
4. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy, określonej w § 5 ust. 1 Umowy.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7

Odstąpienie od umowy/Rozwiązanie umowy

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
3. 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.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 niniejszej umowy) przez drugą Stronę.
5. Zamawiający może w rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z winy Wykonawcy w szczególności w przypadku:
 1. pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie jednego miesiąca w wydaniu posiłków,
 2. trzykrotnego niewydania posiłku w okresie jednego miesiąca,
 3. nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego właściwymi badaniami.
6. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, zgodnie z komisyjnie ustalonym protokołem zaakceptowanym przez Zamawiającego i wycenę wydanych w tym okresie posiłków, zgodnie z cenami określonymi w ofercie Wykonawcy i zweryfikowaną przez Zamawiającego.

§ 8

Zmiany do umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
 - 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania:
 - a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki szkolnej;
 - 2.2. Pozostałe zmiany, w przypadku:
 - a) istotnych zmian przepisów lub norm mających zastosowanie do przedmiotu zamówienia,
 - b) zmiany urzędowej stawki VAT,

c) wprowadzenia nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

§ 9

Nadzór nad realizacją umowy

1. Strony ustalają osoby upoważnione do podejmowania czynności związanych z wykonaniem niniejszej umowy:
2. Ze strony Zamawiającego: Grzegorz Szymański, Grażyna Boczek
3. Ze strony Wykonawcy:

§10

Uprawnienia wykonawcy

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.
3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.
4. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcą będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 2164).
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.
4. Wszystkie egzemplarze mają taką samą moc prawną.
5. Integralną część niniejszej Umowy stanowi:
 - a) Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
 - b) oferta Wykonawcy

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

AKCEPTUJĘ WARUNKI PROJEKTU UMOWY

.....
pieczęć i podpis

UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO NR

zawarta w dniu we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 118 im.płk.pil.B.Orlińskiego z siedzibą we Wrocławiu, przy ul. Bulwar Ikara 19, w imieniu i na rzecz której działa:
Barbara Rotte – **Dyrektor**

zwanym w dalszej części umowy „**Wynajmującym**”

a.....

NIP:, REGON:.....

zwanym w dalszej części umowy „**Najemcą**”

o następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy (wydawalnia posiłków wraz z zapleczem) o łącznej powierzchni **270m²** stanowiącym część budynku Szkoły Podstawowej nr 118 im.płk.pil.B.Orlińskiego we Wrocławiu przy ul. Bulwar Ikara 19, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo odbiorczym, o którym mowa w ust. 2, - zwanym w dalszej części umowy lokalem
2. Przejęcie lokalu wraz z wyposażeniem zostanie stwierdzone pisemnie w postaci protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął lokale, o których mowa w ust.1 oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że lokale, będą wykorzystywane wyłącznie w celu prowadzenia działalności, polegającej na przygotowaniu i wydawaniu posiłków w miejscu najmu na rzecz wychowanków w placówce Wynajmującego.

§ 2

1.Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3 , a w szczególności:

- 1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do lokalu;
- 2) Podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
- 3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.

2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.

3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym lokalu produktów tytoniowych.

4. Eksploatacja lokalu , o którym mowa w § 1 ust. 1 pkt. a i b, będzie miała miejsce wyłącznie w dni pracy szkoły w godzinach od 9.00 – 17.00 (zaplecze wydawalni) oraz od 11.00 – 15.00 wydawalnia posiłków.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym użytkowaniem lokali, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętych lokali lub ich wyposażenia Najemca zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
3. Jeżeli w trakcie trwania najmu, lokale będą wymagały napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go o tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
4. Najemca zobowiązuje się do zmywania naczyń po posiłkach oraz do utrzymania wynajętych pomieszczeń w czystości zgodnie z HCCAP . Czynności te wykonuje wykorzystując własne środki czystości.
5. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.
6. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.

§ 4

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić lokale wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu o którym mowa w § 1 ust. 2. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokale i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić je do stanu poprzedniego. W tym celu, Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
3. Przepis ust. 2 nie ma zastosowania jeżeli lokale i/lub wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.

§ 5

1. Z tytułu najmu pomieszczenia wydawalni posiłków wraz z zapleczem w budynku Szkoły Podstawowej nr 118 ul. Bulwar Ikara 19, Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 2 350,00 zł. brutto.
2. Oprócz czynszu, Najemca będzie ponosił miesięczne koszty eksploatacyjne za:
 - zużycie energii elektrycznej - 190,00 zł. brutto
 - zużycie energii cieplnej - 346,00 zł. brutto
 - zużycie wody , ścieki – 125,00 zł. brutto
 - wywóz nieczystości stałych – 84,00 zł. brutto
3. Czynsz będzie płatny przez Najemcę z góry do 14-go dnia każdego miesiąca na konto Wynajmującego wskazane na rachunku.
4. Brak terminowych wpłat może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
6. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.

§ 6

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 5 Wynajmującemu przysługują odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

§ 7

1. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym lokalu.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
4. W przypadku gdy Najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

§ 8

1. Umowę zawiera się na czas określony tzn. **od dnia 1 września 2016 r. do dnia 31 sierpnia 2017 r.** (z wyłączeniem jednego miesiąca wakacyjnego).
2. Każda ze stron umowy może wypowiedzieć niniejszą umowę, bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę lub w przypadku rozwiązania umowy na realizację usługi cateringowej łączącą strony niniejszej umowy.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Integralną część umowy stanowi protokół zdawczo – odbiorczy.

§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą zostać dokonane wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 11

Spory wynikłe na tle wykonywania postanowień niniejszej umowy strony deklarują rozwiązywać w sposób polubowny, z ostrożności ustalają za organ rozstrzygający Sąd Powszechny właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 12

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

załącznik nr 1 do umowy najmu lokalu użytkowego nr z dnia roku

PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY WYPOSAŻENIA WĘZŁA ŻYWIENIOWEGO W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 118 WE WROCŁAWIU PRZY UL. BULWAR IKARA 19

W dniu roku w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

.....
oraz Najemcy
.....

Nastąpiło przekazanie zaplecza wydawalni posiłków wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem:

Wyposażenie i urządzenia:

Lp.	Nazwa	Model	Ilość	Ilość	Długość (mm)	Szerokość (mm)	Wysokość (mm)	Moc (kW)	Zasilanie (V)
1	Stół do pracy	DM-3103	1	1	1000	600	850	X	X
2	Zmywarka kapturowa	Fagor-Fi-80	1	1	640	730	1910	7,1	380
3	Stół z komorą zlewozmywaka	Kod 550301	1	1	1300	700	865	X	X
a)	Stół do pracy	DM-3103	1	1	1200	600	850	X	X
5	Szafa przelotowa	DM-3311	2	2	800	600	1800	X	X
6	Podajnik tac i chleba	KD-TB	1	1	650	650	170	X	X
7	Podgrzewacz do talerzy	KL-8E	1	1	775	650	940	X	230
8	Bemar z witryną	KBW-11C	2	2	1100	650	1380	1,9	230
9	Moduł chłodniczy z nadstawką	KE-11P	1	1	1100	650	138	X	X
10	Moduł z blatem roboczym	KN-11	1	1	1100	650	940	X	X
11	Umywalka	DM-3253	3	3	400	390	X	X	X
12	Kuchenka elektryczna 4-palnikowa z piekarnikiem		1	1	550	600	850	X	230
13	Stół z basenem dwukomorowym	DM-3249	2	2	1300	600	850	X	X
14	Szafa chłodnicza	SCH-36	1	1	1600	730	1820	0,36	230/380
15	Stół do pracy	DM-3132	2	2	1600	600	850	X	X
16	Stół do pracy	DM-3121	1	1	800	600	850	X	X
17	Stół do pracy	DM-3108	1	1	400	600	850	X	X
18	Szafka	DM-3314	5	5	800	400	600	X	X
19	Szafka	DM-3314	1	1	1000	400	600	X	X
20	Szafka	DM-3316	1	1	1300	400	600	X	X
21	Regał z półkami przestawnymi	DM-3321	2	2	900	400	1800	X	X
22	Regał z półkami przestawnymi	DM-3321	1	1	1100	400	1800	X	X
23	Wózek kelnerski	DM-3406	2	2	800	500	850	X	X
24	Pojemnik na odpadki	DM-3415	2	2		375	500	X	X
25	Szafka szatniowa		4	4	400	600	1800	X	X

WYNAJMUJĄCY:

NAJEMCA:

PLAN HIGIENY

POSTANOWIENIA OGÓLNE

2. Sprzątanie wynajętych powierzchni powinno się odbywać każdego dnia, w którym odbywa się wydawanie zamówionych posiłków.
3. Prace porządkowe należy wykonywać we wskazanych pomieszczeniach zgodnie z wymaganiami zamawiającego określonymi w pkt. II – „Zakres obowiązków grupy sprzątającej”, w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pracownikom Wykonawcy, Zamawiającego oraz dzieciom pobierającym naukę w placówce Zamawiającego.
4. Należy okresowo stosować środki udrażniające systemy kanalizacyjne urządzeń sanitarnych.

II. ZAKRES CZYNNOŚCI I OBOWIĄZKÓW GRUPY SPRZĄTAJĄCEJ

RODZAJ CZYNNOŚCI

1 Mycie posadzek	po każdej dostawie posiłków oraz na koniec dnia
2 Mycie okien	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
3 Mycie parapetów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
4 Opróżnianie i mycie kubłów na śmieci	co najmniej 1 x dziennie
5 Mycie i dezynfekcja sprzętów i urządzeń kuchennych	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
6 Mycie kaloryferów wg potrzeb	(nie mniej niż 1 raz w m-cu)
7 Zwalczanie insektów i gryzoni	co najmniej 1 x miesiąc
8 Mycie okapu	(nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu)
9 Usuwanie pajęczyn	wg potrzeb
10 Czyszczenie lamp	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
11 Mycie drzwi wg potrzeb	(nie mniej niż 1 raz w m-cu)
12 Ścieranie stołów w wydawalni	na koniec dnia
13 Ścieranie krzesel w wydawalni	na koniec dnia
14 Dokładne mycie podłogi w wydawalni	na koniec dnia
15 Mycie parapetów w wydawalni	na koniec dnia

UWAGA:

Każdorazowo użyte określenie „wg potrzeb” oznacza, że zamawiający nie określa częstotliwości wykonania tych czynności ale zastrzega, że Wykonawca będzie utrzymywać czystość tych powierzchni na bieżąco, tzn. wykona każdorazowo o ile zaistnieje taka konieczność aby utrzymać czystość.

III. ŚRODKI CZYSZCZĄCE I ICH WŁAŚCIWOŚCI

7. Do wykonywania czynności sprzątania wykorzystywane mogą być wyłącznie środki posiadające atesty i świadectwa dopuszczenia PZH.
8. Zamawiający proponuje utrzymanie czystości przy pomocy środków renomowanych producentów. **Zamawiający dopuszcza możliwości stosowania środków na bazie chloru** wyłącznie przy czyszczeniu posadzek. Przy czyszczeniu innych powierzchni należy brać pod uwagę ich wrażliwość na substancje wchodzące w skład stosowanych środków czyszczących.

Zamawiający informuje, że w przypadku użycia środków chemicznych, które doprowadziłyby do uszkodzenia powierzchni sprzątanym (podłóg, mebli i sprzętu) dochodzić będzie odszkodowania na zasadach ogólnych, od wykonawcy zamówienia.

IV. SPRZĘT DO WYKONYWANIA PRAC PORZĄDKOWYCH

1. Wykonawca zapewnia niezbędny sprzęt do wykonania zamówienia we własnym zakresie. Zamawiający udostępni pomieszczenie do jego składowania i przechowywania.
2. Wykonawca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie bhp oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistych oraz odzież ochronną (fartuchy itp.)

Akceptuję i przyjmuję do Wykonywania

.....
pieczęć firmowa

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy