

nr sprawy: SP.26.1.2017

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA**

PRZETARG NIEOGRANICZONY

Nazwa zamówienia:

**Świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów i
podwieczorków na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Króla
Zygmunta Augusta w Wasilkowie**

Nazwa i adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta

ul. Polna 1/4A

16-010 Wasilków

tel./fax: 85 71 85 498

e-mail: psp_wasilkow@op.pl

NIP 966-12-84-186

REGON 1163684

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na -
świadczenie usługi przygotowania i dostarczania posiłków dla potrzeb Szkoły Podstawowej im. Króla
Zygmunta Augusta w Wasilkowie na okres 10 miesięcy
55.32.10.00-6 usługi przygotowania posiłków,**

55.52.40.00-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Nazwa: Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta
Kod i miejscowość: 16-010 Wasilków
NIP: 966-12-84-186
REGON: 1163684
Godziny urzędowania: od poniedziałku do piątku w godz. 8:00 – 16:00
Telefony centrali: 85 71 85 498
Fax: 85 71 85 498
e-mail: psp_wasilkow@op.pl
adres strony internetowej: www.spwasilkow.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na wykonanie przedmiotowej usługi o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 roku. poz. 2164 z późniejszymi zmianami), prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego .
2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 i art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U z 2015 roku, poz. 2164 z późniejszymi zmianami).

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu na potrzeby stołówki szkolnej w Szkole Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie i szkół filialnych - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem lub napojem oraz podwieczorku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz szacunkowe ilości określono w załączniku nr 1 do SIWZ.

IV. Części zamówienia

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

V. Przewidywane zamówienia o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 Pzp oraz okoliczności, po których zaistnieniu będą one udzielane

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia na dodatkowe usługi.

VI. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VII. Termin wykonania zamówienia

Okres: **10 miesięcy**. Planowany termin: od 05 września 2017 roku – 29 czerwca 2018 roku.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności, o ile wynika to z odrębnych przepisów – warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu, (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm).

b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej - Zamawiający nie stawia warunku w tym zakresie

c) zdolności technicznej lub zawodowej - Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie, kompot lub napój) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 450 osób dziennie - potwierdzoną dowodem, że usługi były lub są świadczone należycie.

2) nie podlegają wykluczeniu na podstawie art.24 ust.1 pkt.12-23 oraz art.24 ust.5 pkt 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych;

2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.

IX. Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164, z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą”.

Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:

1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615).

X. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia.

Wykonawca składa do oferty następujące dokumenty:

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych w punkcie VIII ust.1 pkt 1 SIWZ – **podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu - zgodnie z załącznikiem nr 3 do SIWZ** (złożone w oryginale),

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wykonawców z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w art. 24 ust.1 i art.24 ust.5 pkt 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych (warunki wskazane w punkcie VIII ust.1 pkt 2 SIWZ) – **podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ** (złożone w oryginale).

3. Informacje zawarte w wyżej wymienionych oświadczeniach będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

4. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych (informacje z otwarcia ofert), przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. **Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do SIWZ** (złożone w oryginale)

5. Zamawiający zgodnie z art. 24aa ust.1 ustawy – Prawo zamówień publicznych w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie będzie badał czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki w niniejszym postępowaniu. Jednakże Zamawiający, zgodnie z treścią art. 26 ust. 2f ustawy Prawo zamówień publicznych, może wezwać wykonawców do złożenia wszystkich oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji.

6. Dokumenty składane na wezwanie Zamawiającego

Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia dokumentu w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie:

- 1) aktualnego na dzień złożenia odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.5 pkt 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
- 2) dokumentów podmiotu trzeciego, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, warunków udziału w postępowaniu – jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego.
- 3) aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu,(zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. Zm),
- 4) dokumenty poświadczające, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - wykonawca w tym okresie wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie, napój) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 450 osób dziennie - potwierdzoną dowodem ,że usługi były lub są świadczone należycie.

7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia o których mowa w punkcie X ust. 1 i 2 składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia.

8. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy złożyć pełnomocnictwo wraz z zakresem umocowania, podpisane przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

9. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się będą o udzielenie zamówienia, zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego zgodnie z art 23 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. W takim przypadku należy złożyć wraz z ofertą pełnomocnictwo z zakresem umocowania.

10. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 6 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

11. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w powyższej informacji w ust. 6 zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.

12. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

XI. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.

1. Wszelką korespondencję dotyczącą postępowania należy kierować na adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta

ul. Polna 1/4A

16-010 Wasilków

tel./fax: 85 71 85 498

e-mail: psp_wasilkow@op.pl

z dopiskiem: **Przetarg na świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów i podwieczorków dla Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie**

2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie faksem: (85) 71 85 498, drogą elektroniczną email: psp_wasilkow@op.pl lub za pośrednictwem poczty na adres wskazany w ust.1

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

4. Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli niezwłocznie odpowiedzi zgodnie z dyspozycją i zasadami określonymi w art.38 ustawy – Prawo zamówień publicznych.

5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający udostępni na stronie internetowej (www.spwasilkow.pl).

6. Jeżeli w przedmiotowym postępowaniu zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, to Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.

7. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieści informację na stronie internetowej (www.spwasilkow.pl).

8. Nie przewiduje się zebrania wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

XII. Osoby po stronie Zamawiającego, uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.

Osobami uprawnionymi do porozumiewania się ze strony Zamawiającego z Wykonawcami są:

- **Andrzej Zielonka** - odnośnie procedury tel. **602-265-490**

– **Anna Fidurska** – odnośnie przedmiotu zamówienia **tel. (85) 718 54 98**
w dni robocze pracy Zamawiającego w godzinach od 8⁰⁰ do 15.⁰⁰

XIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

XIV. Termin związania ofertą

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

XV. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej ilości ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
2. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem jej nieważności.
3. Ofertę stanowić będzie wypełniony i podpisany formularz ofertowy wraz z załącznikami.
4. Oferta musi obejmować całość zamówienia, obejmować wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w niniejszej specyfikacji
5. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
6. Wszystkie dokumenty winny być aktualne w terminie składania ofert i przedłożone w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
7. Oferta oraz składane oświadczenia i dokumenty winny być podpisane przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy. Zamawiający zaleca, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Jeżeli osoba / osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisywania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
8. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, że wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
9. Każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty winna być podpisana przez Wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, powinna być parafowana przez Wykonawcę.
10. Wszystkie strony oferty i załączników powinny być sporządzone ściśle według porządku zagadnień określonego w niniejszej specyfikacji, trwale ze sobą połączone w sposób zapobiegający dekompletacji zawartości oferty i kolejno ponumerowane. Wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane w sposób pozwalający na określenie kolejnej strony oraz ilości stron oferty tj. jeżeli oferta składa się z 20 stron, to numeracja powinna być przeprowadzona w następujący sposób 1/20; 2/20; 3/20 i itd.
11. Oferta winna zawierać spis wszystkich przedkładanych dokumentów, w tym załączników oraz zawierać informację o ilości stron.
12. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzegł, nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania - muszą być oznaczone klauzulą: „**Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji** (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.)” i dołączone do oferty jako odrębna część, oddzielnie spięte (nie załączona z pozostałą częścią oferty w sposób trwały). Zgodnie z tym przepisem przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
13. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

XVI. Forma oferty

Na ofertę składają się następujące dokumenty na jego poszczególnych etapach:

1. Formularz ofertowy (wypełniony i podpisany przez wykonawcę) – **zgodnie z Załącznikiem Nr 2 do SIWZ.**
2. Podpisane przez Wykonawcę oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – **zgodnie z załącznikiem Nr 3 do SIWZ.**
3. Podpisane przez Wykonawcę oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania określonych w art.24 ust.1 pkt.12-23 i art.24 ust.5 pkt 1 ustawy Prawo zamówień publicznych – **zgodnie z załącznikiem Nr 4 do SIWZ.**

Po dokonaniu otwarcia ofert i podaniu informacji zgodnie z art.86 ust.5 ustawy Prawo zamówień publicznych:

4. Wypełniona i podpisana lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2015 roku, poz. 184, 1618 i 1634), albo informację o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej - **wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ**

Zamawiający przed udzieleniem zamówienia wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona do złożenia dokumentu w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie:

5. Aktualnego na dzień złożenia odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.5 pkt 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
 6. Dokumentów podmiotu trzeciego, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, warunków udziału w postępowaniu – jeżeli Wykonawca polega na zasobach podmiotu trzeciego.
 7. aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu,(zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. Zm),
 8. dokumenty poświadczające, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - wykonawca w tym okresie wykonał lub wykonuje co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie, kompot lub napój) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 450 osób dziennie - potwierdzoną dowodem ,że usługi były lub są świadczone należycie.
9. Zamawiający dopuszcza inne dodatkowe dokumenty załączone do oferty przez Wykonawcę.

XVII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce oraz termin składania ofert

- 1) oferty winny być złożone w siedzibie Zamawiającego – w sekretariacie w Szkole Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta ul. Polna 1/4A 16-010 Wasilków, codziennie w dni pracy Zamawiającego, w godzinach od 8⁰⁰ do 16⁰⁰,
- 2) termin składania ofert upływa w dniu **16 sierpnia 2017 roku o godzinie 10⁰⁰,**
- 3) ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania; opakowanie powinno być oznaczone:
 - nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy,
 - nazwą i adresem Zamawiającego – Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta ul. Polna 1/4A 16-010 Wasilków,
 - oraz opisane hasłem:

<p>„Oferta na świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów i podwieczorków na potrzeby Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie - nie otwierać przed dniem 16.08.2017 roku, godz. 10:10</p>

- 4) w przypadku braku powyższego opisu na kopercie, Zamawiający będzie traktował taką ofertę jako „zwykłą” korespondencję i nie ponosi odpowiedzialności za jej otwarcie przed terminem otwarcia ofert
- 5) oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert, zostanie zwrócona Wykonawcy bez jej otwierania,
- 6) z zawartością złożonych ofert nie można się zapoznać przed upływem terminu składania ofert.

2. **Miejsce oraz termin otwarcia ofert**

- 1) otwarcie ofert nastąpi **w dniu 16 sierpnia 2017 roku o godz. 10:10**, w siedzibie Zamawiającego Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta ul. Polna 1/4A 16-010 Wasilków,
- 2) otwarcie ofert jest jawne; wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert,
- 3) bezpośrednio przed otwarciem ofert, Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- 4) podczas otwarcia ofert podane zostaną nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny i terminu wykonania zamówienia zawarte w ofertach – zgodnie z art. 86 ust.5 ustawy – Prawo zamówień publicznych Zamawiający niezwłocznie zamieści powyższe informacje na stronie internetowej.

XVIII. Opis sposobu obliczania ceny.

1. Cena może być tylko jedna, nie dopuszcza się wariantowości cen.
2. Cena oferty uwzględniająca wszystkie zobowiązania musi być podana w złotych (PLN) cyfrowo i słownie, z uwzględnieniem podatku od towarów i usług (VAT)
3. Dla porównania ofert Zamawiający przyjmie cenę całkowitą brutto obejmującą podatek od towarów i usług (VAT). Wykonawca zobowiązany jest podać kalkulację cenową zgodnie z wzorem podanym w formularzu ofertowym.
4. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom (waloryzacji), za wyjątkiem zmiany ustawy o podatku od towarów i usług. W tym przypadku ceny jednostkowe brutto zmieniają się o wielkość o jaką zmieni się stawka podatku VAT.
5. Stawkę podatku VAT lub zwolnienie od podatku VAT należy określić zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie. Cena oferty musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

XIX. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.

Rozliczenie między Zamawiającym a Wykonawcą będą dokonywane wyłącznie w złotych polskich.

XX. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1. Kryteria

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium i jego znaczeniem:

- Najniższa cena ofertowa brutto - 60 %**
- Czas reakcji na reklamację - od 0 do 20 %**
- Termin płatności - od 0 do 20 %**

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryterium otrzyma maksymalną ilość punktów. Pozostałym Wykonawcom przypisane zostanie odpowiednio mniejsza ilość punktów.

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom zostaną przyznane punkty według następującego wzoru:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{Wartość brutto oferty najtańszej}}{\text{Wartość brutto badanej oferty}} \times 100 \times 60\% = \dots \text{ pkt}$$

Czas reakcji na reklamację:
do 1 godziny – 20 pkt,
od 1 do 2 godzin – 15 pkt,

od 2 do 3 godzin – 10 pkt,
od 3 do 4 godzin – 5 pkt,
powyżej 4 godzin – 0 pkt.

Termin płatności faktury:

mniej niż 14dni = 0 pkt,
14 dni = 5 pkt,
21 dni = 10 pkt,
25 dni = 15 pkt,
30 dni = 20 pkt.

W przypadku nie określenia przez Wykonawcę czasu reakcji na reklamację lub terminu płatności faktury Zamawiający dla oceny ofert przyjmie odpowiednio:

**czas reakcji na reklamację – powyżej 4 godzin = 0 pkt.,
termin płatności faktury – poniżej 14 dni = 0 pkt.**

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa ilość punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

2. Sposób oceny ofert

Przy ocenie ofert i wyborze oferty najkorzystniejszej komisja przetargowa będzie postępować zgodnie z wymaganiami ustawy Prawo zamówień publicznych oraz kierować się przesłankami określonymi w kryteriach oceny ofert.

1) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

2) Przed szczegółową oceną ofert Zamawiający określi, czy każda z ofert: jest ważna, nie jest sprzeczna z ustawą, spełnia wszystkie warunki określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, nie zawiera oczywistych omyłek pisarskich, nie zawiera oczywistych pomyłek rachunkowych oraz innych pomyłek polegających na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie powodujących istotnych zmian w treści oferty.

3) Zamawiający poprawia w tekście oferty:

a) oczywiste omyłki pisarskie,

b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

4) Jeżeli nie można będzie wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą cenę, to Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych wyznaczając jednocześnie termin na ich złożenie. Wykonawcy, składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

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

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i S.I.W.Z. kryterium wyboru.

2. O wykluczeniu Wykonawcy (-ów), odrzuceniu ofert(-y) oraz o wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

3. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w przedmiotowym postępowaniu po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania określonego w art.182 ustawy Prawo zamówień publicznych.

4. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 3, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia została złożona tylko jedna oferta.

5. W przypadku udzielenia zamówienia Wykonawcy określonego w art. 23 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych - Zamawiający przed podpisaniem umowy żąda złożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

7. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające

ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

8. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że wystąpią przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych.

XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

Istotne postanowienia umowy stanowi załącznik nr 6 do niniejszej specyfikacji – złożenie oferty stanowi akceptację warunków zawartych w projekcie umowy.

Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień warunków umowy dotyczących terminu realizacji przedmiotu zamówienia jedynie w przypadkach niezależnych od wykonawcy, na skutek klęsk żywiołowych spowodowanych nieodwracalnymi działaniami przyrody lub na skutek działań osób trzecich. Udowodnienie ww. sytuacji leżeć będzie po stronie wykonawcy.

XXIV. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a Pzp oraz art. 36 ust. 2 pkt. 8A

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę co najmniej jednej osoby lub więcej osób wykonujących czynności: **gotowanie lub przygotowanie posiłku na czas realizacji zamówienia.**
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) Żądania oświadczeń w zakresie potwierdzania spełniania w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - 3) Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - 1) **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - 2) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie zamówienia publicznego. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawia-

jącego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.

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

XXV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Środki ochrony prawnej w niniejszym postępowaniu przysługują Wykonawcom, a także innym podmiotom, jeżeli mają lub miały interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniosły lub mogą ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 roku, poz. 2164 z późniejszymi zmianami) zgodnie z Działem VI – „Środki ochrony prawnej” - tej ustawy.

XXVI. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

XXVII. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXVIII. Załączniki

Załącznikami do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia są:

- Załącznik nr 1: Przedmiot zamówienia
- Załącznik nr 2: Formularz ofertowy
- Załącznik nr 3: Druk oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, składane na podstawie art.25a ustawy Prawo zamówień publicznych
- Załącznik nr 4: Druk oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, składane na podstawie art.25a ustawy Prawo zamówień publicznych
- Załącznik nr 5: Informacja dotycząca listy podmiotów należących do grupy kapitałowej lub o braku przynależności do grupy kapitałowej
- Załącznik nr 6: Wzór umowy
- Załącznik nr 7: Wykaz wykonanych usług

Wasilków 07. sierpień 2017

specyfikację zatwierdziła:

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta

mgr Anna Ewa Fidurska

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:
**Świadczenie usługi przygotowania i dostarczania obiadów i podwieczorków na
 potrzeby Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu codziennie 450-500 świeżych, urozmaiconych, lekkostrawnych, zestawów obiadowych oraz codziennie 60-80 świeżych i urozmaiconych zestawów podwieczorkowych uczniom 6- letnim z oddziałów zerowych, w tym codziennie do 15 zestawów poszczególnych posiłków bez zawartości mleka – dla uczniów uczulonych na laktozę:

Dostawy posiłków będą realizowane do:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie, ul. Polna 1/4A 16-010 Wasilków,

Szkoła Filialna w Sochoniach, ul. Kościelna 1, 16-010 Wasilków,

Szkoła Filialna w Jurówcach, ul. Wasilkowska 2, 16-010 Wasilków,

w ilościach określanych każdorazowo przez Zamawiającego z jednodniowym wyprzedzeniem. Powiadomienie będzie następować drogą elektroniczną, faksem lub telefonicznie..

Dostawy dla szkół filialnych wynoszą po około 20 szt. obiadów dziennie. Dostawy do szkół filialnych będą realizowane w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z odpowiednią ilością sztućców.

Skład posiłków – minimalne wymagania dla jadłospisów:

JADŁOSPIS I tydzień**PONIEDZIAŁEK OBIAD**

250 ml Barszcz biały z kielbaską
 300 g Spaghetti z mięsem w sosie bolońskim

100 g Sałatka szwedzka
 200 ml Kompot wiśniowy

WTOREK

250 ml Zupa ogórkowa
 80 g Kotlet schabowy
 150 g Ziemniaki
 100 g Surówka z selera marchwi i jabłek
 200 ml Kompot porzeczkowy

ŚRODA

250 ml Zupa pieczarkowa
 80/80g Pieczeń rzymska w sosie koperkowym
 150 g Kasza jęczmienna
 100 g Sałatka z buraczków
 200 ml Kompot śliwkowy

CZWARTEK

250 ml zupa z kapusty białej
 90 g filet z mintaja panierowany
 150 g Ziemniaki
 100 g Surówka z rzodkwi soplekowej
 200 ml Kompot jabłkowy

PIĄTEK

250 ml Zupa z fasolki szparagowej
 100 g Kotlet jajeczny z pietruszką
 150 g Ziemniaki
 100 g Surówka z kiszzonej kapusty
 200 ml Kompot wieloowocowy
 1 jabłko

PODWIECZOREK

Koziółki parówkowe
 bułeczka grahamka z masłem, herbata z
 cytryną

Naleśniki z jabłkami
 i sosem owocowym
 kakao

Bułeczka musli z masłem
 i polędwicą drobiową,
 sałata, papryka, pomidor
 herbata malinowa

Makaron z serem i śmietanką
 herbata z cytryną
 jabłko

Bułeczka żytnia z masłem
 i serem żółtym
 sałata, rzodkiewka, pomidor
 herbata malinowa

JADŁOSPIS II tydzień**PONIEDZIAŁEK****OBIAD**

250 ml Zupa jarzynowa
 150 g Leczo z kurczaka z warzywami i bazylią

PODWIECZOREK

Grahamka z masłem i polędwicą
 Sałata, pomidor, ogórek

150 g Ryż
100 g Sałatka coleslaw
200 ml Kompot wiśniowy

Herbata z cytrynką

WTOREK

250 ml Rosół z muszelkami
80 g Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
150 g Ziemniaki
100 g Marchewka duszona
200 ml Kompot porzeczkowy

Naleśniki z serem
i sosem owocowym
Herbatka malinowa

ŚRODA

250 ml Zupa kalafiorowa
80/80g Pulpeciki z ryżem w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z rzodkwi białej z marchewką
200 ml Kompot śliwkowy

Racuszki drożdżowe
z jabłkami
Soczek

CZWARTEK

250 ml Zupa fasolowa
80 g Kotlet pożarski
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z buraczków, jabłek i cebulki
200 ml Kompot truskawkowy

Pierogi z serem i śmietanką
Herbata malinowa

PIĄTEK

250 ml Zupa pomidorowa
90 g Filet panierowany
z morszczuka
100 g Surówka z kiszzonej kapusty
200 ml Kompot truskawkowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, banan

Kanapka z masłem i serem żółtym
Sałata, ogórek,
Kawa inka na mleku

JADŁOSPIS III tydzień

PONIEDZIAŁEK

OBIAD

250 ml Krupnik wiosenny
250 g Bigos z kielbaską
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wiśniowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, banan

PODWIECZOREK

Grahamka z masłem, poledwicą
drobiową i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Kakao

WTOREK

250 ml Zupa szczawiowa z jajkiem
1p Udka pieczone
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z marchewki i jabłek
200 ml Kompot śliwkowy

Naleśniki z serem
i śmietanką waniliową
Herbatka malinowa

ŚRODA

250 ml Zupa -barszcz ukraiński
160/80g Gołąbki zawijane w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wieloowocowy

Buleczka musli z serem żółtym
sałata, ogórek, pomidor
Herbatka z cytrynką

CZWARTEK

250 ml Zupa grochowa
150 g Kartacze z mięsem (własnej prod.)
i maselkiem
100 g Surówka z białej kapusty
200 ml Kompot wieloowocowy

Ryż zapiekany z jabłkami
i sosem waniliowym
Herbatka malinowa

PIĄTEK

250 ml Zupa brokułowa
100 g Paluszki z fileta rybnego
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z ogórka kiszzonego, jabłek i cebulki
200 ml Kompot porzeczkowy

Buleczka musli z masłem
i pastą jajeczną z koperkiem
Sałata, rzodkiewka
Herbatka z cytryną

JADŁOSPIS IV tydzień

PONIEDZIAŁEK OBIAD

250 ml Kapuśniak zabieleny
80/80g Klops z indyka nadziewany marchewką
w sosie śmietanowo- pietruszkowym
150 g Kasza jaglana
100 g Sałatka z pomidorów i cebulki czerwonej
200 ml Kompot truskawkowy

PODWIECZOREK

Buleczka z masłem
połudwica i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Herbatka z cytryną

WTOREK

250 ml Barszcz ukraiński
150 g Babka ziemniaczana
80 g w sosie pieczarkowym
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot wieloowocowy

Kasza manna z malinami
Kompot wieloowocowy
Banan

ŚRODA

250 ml Barszczyk biały z jajkiem
150 g Gulasz wieprzowy z jarzynami
150 g Kasza jęczmienna
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot jabłkowy

Zupa owocowa
buleczka drożdżowa domowa

CZWARTEK

250 ml Rosół z makaronem
80/80g Roladka z fileta drobiowego z serem żółtym
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z marchewki, jabłek i pora
200 ml kompot porzeczkowy

Serek waniliowy
Drożdżówka domowa
Kompot porzeczkowy

PIĄTEK

250 ml Barszcz ukraiński
300 g Makaron z twarogiem i śmietanką
200 ml Kompot wiśniowy
1 szt Jabłko

Sałatka jarzynowa
Buleczka z masłem
Herbatka z cytrynką

DO KALKULACJI CENOWEJ WYKONAWCA PRZYJMUJE WYŻEJ PRZEDSTAWIONY JADŁOSPIS I PRZESTRZEGA CZĘSTOTLIWOŚCI POWTARZANIA SIĘ POSIŁKÓW

2. Zasady przygotowywania posiłków:

- potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 4 tygodni, muszą być przygotowywane z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), potrawy sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych oraz bez dodatku substancji konserwujących. W jadłospisie powinny dominować potrawy gotowane, pieczone lub duszone, okazjonalnie smażone (nie więcej niż dwa razy w tygodniu), przy czym do smażenia używany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Co najmniej raz w tygodniu ma być podawana ryba – nie może to być Panga i Tilapia. Kompot przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych.

- **posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z obowiązującymi wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży, być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego, w szczególności zgodne z aktualnymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz przepisami prawa obowiązującymi w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia,**

-Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z normami HACCP. Dostarczane posiłki powinny być świeże, urozmaicone, nie pikantne, nie ociekające

tłuszczem;

- obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

- **Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości czterokrotnego – w trakcie trwania umowy – wysłania prób posiłków do akredytowanego laboratorium, celem zbadania zawartości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach – na koszt Wykonawcy. Zamawiający może, ale nie musi skorzystać z tego uprawnienia.**

- **Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zaleceń i poleceń właściwych służb kontrolujących przedmiot zamówienia, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych organów uprawnionych do kontroli żywności.**

3. Dostawa posiłków:

Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.

- godziny dostaw obiadów: **10:30-10:45**; podwieczorków na godz. **13:30-13:45**, przez 10 miesięcy z przerwami feryjnymi, świątecznymi, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki.

- wyprodukowane posiłki należy dostarczać w pojemnikach ze stali nierdzewnej, w termosach lub szczelnych pojemnikach, zapewniających odpowiednią jakość przewożonych potraw, właściwą temperaturę oraz ochronę, własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku,

- Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw, wraz ze wstawieniem pojemników do podgrzewaczy, odbiera termosy własnym transportem zapewnia dokładne umycie i wyparzenie;

- Zamawiający będzie powiadamiał wykonawcę na bieżąco o liczbie posiłków zamawianych na dzień następny – nie później niż do godziny 13,00 dnia roboczego poprzedzającego dostawę,

- Wykonawca dostarcza jadłospisy na 20 kolejnych dni roboczych do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem,

- dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku, muszą zawierać również dane o gramaturze poszczególnych składników i zawartości poszczególnych składników odżywczych.

Odbiór artykułów będzie następował poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy.

W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy.

W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego posiłku Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane posiłki na posiłki pełnowartościowe bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości posiłków niezwłocznie lecz nie później niż w ciągu (liczba godzin zaproponowana przez Wykonawcę w ofercie.....) dnia, w którym nastąpiła dostawa wadliwa zgłoszona przez Zamawiającego.

W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości posiłków, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia takiego samego asortymentu i ilości na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia posiłków w zależności od bieżących potrzeb.

4. Wykonawca będzie wystawiał faktury, w okresie miesięcznym w oparciu o ceny jednostkowe posiłków oraz wielkość faktycznie zrealizowanej dostawy/usługi.

5. Termin płatności faktury – liczba dni zaproponowana przez Wykonawcę w ofercie, liczona od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury.

W przypadku braku środków finansowych na koncie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się prolongować termin zapłaty o 30 dni, nie wstrzymując dostaw bieżących.

Z tytułu niezrealizowanych dostaw/usług w okresie realizacji umowy Wykonawcy nie przysługują roszczenia finansowe oraz prawne.

6. Czas trwania umowy: 10 miesięcy

7. Planowany okres realizacji: **05.09.2017 - 29.06.2018**

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług oraz w przypadku nieprawidłowości do powiadamiania właściwych służb.

9. Wymagania, o których mowa w art. 29 ust. 3a Pzp oraz art. 36 ust. 2 pkt. 8A

1) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę co najmniej jednej osoby lub więcej osób wykonujących czynności **gotowanie lub przygotowanie posiłku na czas realizacji zamówienia.**

2) W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec

wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- Żądania oświadczeń w zakresie potwierdzania spełniania w/w wymogów i dokonywania ich oceny,
- Żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
- Przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:

- **oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
- poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

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

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

JADŁOSPIS I tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Barszcz biały z kielbaską
300 g Spaghetti z mięsem w sosie bolońskim
100 g Sałatka szwedzka
200 ml Kompot wiśniowy

PODWIECZOREK

Koziółki parówkowe
bułeczka grahamka z masłem, herbata z cytryną

WTOREK

250 ml Zupa ogórkowa
80 g Kotlet schabowy
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z selera marchwi i jabłek
200 ml Kompot porzeczkowy

Naleśniki z jabłkami
i sosem owocowym
kakao

ŚRODA

250 ml Zupa pieczarkowa
80/80g Pieczeń rzymska w sosie koperkowym
150 g Kasza jęczmienna

Bułeczka musli z masłem
i polędwicą drobiową,
sałata, papryka, pomidor

100 g Sałatka z buraczków
200 ml Kompot śliwkowy

herbata malinowa

CZWARTEK

250 ml zupa z kapusty białej
90 g filet z mintaja panierowany
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z rzodkwi sopolkowej
200 ml Kompot jabłkowy

Makaron z serem i śmietanką
herbata z cytryną
jabłko

PIĄTEK

250 ml Zupa z fasolki szparagowej
100 g Kotlet jajeczny z pietruszką
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z kiszzonej kapusty
200 ml Kompot wieloowocowy
1 jabłko

Buleczka żytnia z masłem
i serem żółtym
sałata, rzodkiewka, pomidor
herbata malinowa

JADŁOSPIS II tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Zupa jarzynowa
150 g Leczo z kurczaka z warzywami i bazylią
150 g Ryż
100 g Sałatka colesław
200 ml Kompot wiśniowy

PODWIECZOREK

Grahamka z masłem i polędwicą
Sałata, pomidor, ogórek
Herbata z cytryną

WTOREK

250 ml Rosół z muszelmami
80 g Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
150 g Ziemniaki
100 g Marchewka duszona
200 ml Kompot porzeczkowy

Naleśniki z serem
i sosem owocowym
Herbatka malinowa

ŚRODA

250 ml Zupa kalafiorowa
80/80g Pulpeciki z ryżem w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z rzodkwi białej z marchewką
200 ml Kompot śliwkowy

Racuszki drożdżowe
z jabłkami
Soczek

CZWARTEK

250 ml Zupa fasolowa
80 g Kotlet pożarski
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z buraczków, jabłek i cebulki
200 ml Kompot truskawkowy

Pierogi z serem i śmietanką
Herbata malinowa

PIĄTEK

250 ml Zupa pomidorowa
90 g Filet panierowany
z morszczuka
100 g Surówka z kiszzonej kapusty
200 ml Kompot truskawkowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, nektarynka, banan

Kanapka z masłem i serem żółtym
Sałata, ogórek,
Kawa inka na mleku

JADŁOSPIS III tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Krupnik wiosenny
250 g Bigos z kielbaską
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wiśniowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, banan

PODWIECZOREK

Grahamka z masłem, polędwicą
drobiową i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Kakao

WTOREK

250 ml Zupa szczawiowa z jajkiem
1p Udka pieczone
150 g Ziemniaki

Naleśniki z serem
i śmietanką waniliową
Herbatka malinowa

100 g Surówka z marchewki i jabłek
200 ml Kompot śliwkowy

ŚRODA

250 ml Zupa -barszcz ukraiński
160/80g Gołąbki zawijane w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wieloowocowy

Bułeczka musli z serem żółtym
sałata, ogórek, pomidor
Herbatka z cytrynką

CZWARTEK

250 ml Zupa grochowa
150 g Kartacze z mięsem (własnej prod.)
i masłem
100 g Surówka z białej kapusty
200 ml Kompot wieloowocowy

Ryż zapiekany z jabłkami
i sosem waniliowym
Herbatka malinowa

PIĄTEK

250 ml Zupa brokułowa
100 g Paluszki z fileta rybnego
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z ogórka kiszzonego, jabłek i cebulki
200 ml Kompot porzeczkowy

Bułeczka musli z masłem
i pastą jajeczną z koperkiem
Sałata, rzodkiewka
Herbatka z cytryną

JADŁOSPIS IV tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Kapuśniak zabieleny
80/80g Klops z indyka nadziewany marchewką
w sosie śmietanowo- pietruszkowym
150 g Kasza jaglana
100 g Sałatka z pomidorów i cebulki czerwonej
200 ml Kompot truskawkowy

PODWIECZOREK

Bułeczka z masłem
połudwica i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Herbatka z cytryną

WTOREK

250 ml Barszcz ukraiński
150 g Babka ziemniaczana
80 g w sosie pieczarkowym
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot wieloowocowy

Kasza manna z malinami
Kompot wieloowocowy
Banan

ŚRODA

250 ml Barszczyk biały z jajkiem
150 g Gulasz wieprzowy z jarzynami
150 g Kasza jęczmienna
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot jabłkowy

Zupa owocowa
bułeczka drożdżowa domowa

CZWARTEK

250 ml Rosół z makaronem
80/80g Roladka z fileta drobiowego z serem żółtym
150 g Ziemniaki
100 g Sałata z marchewki, jabłek i pora
200 ml kompot porzeczkowy

Serek waniliowy
Drożdżówka domowa
Kompot porzeczkowy

PIĄTEK

250 ml Barszcz ukraiński
300 g Makaron z twarogiem i śmietanką
200 ml Kompot wiśniowy
1 szt Jabłko

Sałatka jarzynowa
Bułeczka z masłem
Herbatka z cytrynką

Miejscowość.....dnia.....

FORMULARZ OFERTOWY

(sprawa SP.26.1.2017)

NAZWA WYKONAWCY:

ADRES:

NIP:

REGON:

NR TELEFONU:

FAKS:

EMAIL:

W odpowiedzi na ogłoszenie Szkoły Podstawowej w Wasilkowie, o zamówienie publiczne, prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r.. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r, poz. 2164 z późniejszymi zmianami) pod nazwą: „**Świadczenie usługi przygotowania i dostawy posiłków w postaci obiadów i podwieczorków dla potrzeb Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie**”, nr sprawy **SP.26.1.2017** przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając jednocześnie, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

1. Składam/y ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia za cenę:

	Przedmiot	Cena netto 1 porcji	Liczba porcji	Wartość netto	Wartość brutto	Wysokość podatku VAT w zł.	Wartość brutto
Lp.	1	2	3	4		5	6
1.	Składniki obiadu np.: woda, olej, ziemniaki, marchewka, mięso przyprawy, chleb, napój itp. (tak zwany wsad do kotła)		90 000				
2.	Składniki podwieczorku np.: deser mleczny, owoce, napój, bułeczka, ciastko itp. (tak zwany wsad do kotła)		13 100				
3	Pozostałe składniki ceny						

	Przedmiot	Cena netto 1 porcji	Liczba porcji	Wartość netto	Wartość brutto	Wysokość podatku VAT w zł.	Wartość brutto
4	Razem brutto						

wartość brutto oferty = złotych
(słowniezłotych)

Oświadczamy, że czas reakcji na reklamację wynosić będzie godzin od godziny zgłoszenia reklamacji.

Czas reakcji na reklamację:

- do 1 godziny – 20 pkt,
- od 1 do 2 godzin – 15 pkt,
- od 2 do 3 godzin – 10 pkt,
- od 3 do 4 godzin – 5 pkt,
- powyżej 4 godzin – 0 pkt.

Jednocześnie oświadczam/y, że termin płatności faktury wynosić będziedni
(wpisać liczbę dni na płatność)

Termin płatności faktury:

- mniej niż 14dni = 0 pkt,
- 14 dni = 5 pkt,
- 21 dni = 10 pkt,
- 25 dni = 15 pkt,
- 30 dni = 20 pkt.

W przypadku nie określenia przez Wykonawcę czasu reakcji na reklamację lub terminu płatności faktury Zamawiający dla oceny ofert przyjmie odpowiednio:

- czas reakcji na reklamację – powyżej 4 godzin = 0 pkt.,
- termin płatności faktury – poniżej 14 dni = 0 pkt.

2. Oświadczam/y, że oferowana przez nas usługa spełni wymagania postawione w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, a przedstawiona cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczam/y, że posiadamy odpowiedni potencjał techniczny niezbędny do wykonania przedmiotu zamówienia w sposób niezakłócony i należyty.

4. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i zdobyliśmy konieczne informacje do złożenia oferty.

5. Oświadczam/y, że jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia tj. 30 dni od terminu składania ofert.

6. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z istotnymi postanowieniami umowy, zgodnie z załącznikiem nr 6 do SIWZ, a przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na określonych w niej warunkach przez Zamawiającego, w terminie zaproponowanym przez Zamawiającego.

7. Oświadczam/y, że zamówienie realizuje/my sam/i przy udziale Podwykonawców*

*niepotrzebne skreślić

Dane podwykonawcy:

Podwykonawcom zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

.....
8. Zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy . Prawo zamówień publicznych Wykonawca zastrzega, iż wymienione niżej dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ujawnione, gdyż stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji a mianowicie:

.....
Wszelka korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i Nazwisko

Adres:

Telefon/Fax:

Adres e-mail:

Załącznikami do niniejszego Formularza Ofertowego są:

-
-
-

Ofertę niniejszą składamy na (*) kolejno parafowanych i ponumerowanych stronach.

Pouczony o odpowiedzialności karnej z Ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz.U. Z 1997 roku, Nr 88, poz. 553, z późniejszymi zmianami) oświadczam/y, że oferta oraz załączone do niej dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień złożenia oferty.

.....

(miejscowość, data)

.....

(podpis i pieczęć Wykonawcy)

(*) Należy wpisać łączną ilość stron, tj. formularz oferty wraz ze wszystkimi załącznikami

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta
ul. Polna 1/4A
16-010 Wasilków

Wykonawca:

.....

.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)*

reprezentowany przez:

.....

.....

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

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

„Świadczenie usługi przygotowania i dostawy posiłków w postaci obiadów i podwieczorków dla potrzeb Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie”, nr sprawy SP.26.1.2017

oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w zakresie opisanym w punkcie VIII. ust 1. pkt 1 specyfikacji istotnych warunków zamówienia – wynikające z art. 22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w.....(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....,w następującym zakresie:

.....
(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość),dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość),dnia r.

.....
(podpis)

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta
ul. Polna 1/4A
16-010 Wasilków

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

„Świadczenie usługi przygotowania i dostawy posiłków w postaci obiadów i podwieczorków dla potrzeb Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie”, nr sprawy SP.26.1.2017

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. [UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie ww. przepisu]
Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1

ustawy Prawo zamówień publicznych.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIE BĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w

zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość),dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość),dnia r.

.....
(podpis)

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta
ul. Polna 1/4A
16-010 Wasilków

Wykonawca:

.....

.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*
reprezentowany przez:

.....

.....

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

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 24 ust. 11 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI
DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

**„Świadczenie usługi przygotowania i dostawy posiłków w postaci obiadów i podwieczorków dla potrzeb Szkoły
Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie”, nr sprawy SP.26.1.2017**

oświadczam, co następuje:

1. nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 roku, poz. 184, 1618 I 1634) *

2. należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 roku, poz. 184, 1618 I 1634) i w załączeniu **przedkładam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej** *

.....

.....
.....
* - niepotrzebne skreślić

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

załącznik nr 6

Istotne postanowienia umowy – wzór umowy

zawartej w dniu2017 roku w pomiędzy:

.....
reprezentowanym przez **Dyrektora Szkoły Podstawowej w Wasilkowie** -

.....
zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....
NIP: REGON:

reprezentowaną/reprezentowanym przez:

1)

2)

zwaną dalej „Wykonawcą”,

Strony zawierają umowę w ramach i w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 roku, poz. 2164 z późniejszymi zmianami), nr sprawy2017

§ 1

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i ofertą oraz do ich wykonywania w zakresie następującego działania:

a. przygotowania i dowozu posiłków w szacowanej liczbie około 500 szt dziennie , w tym zupy i drugiego dania, kompotu lub napoju oraz podwieczorków w ilości około 72 dla uczniów Szkoły Podstawowej w Wasilkowie im. Króla Zygmunta Augusta i dwóch szkół filialnych.

b. dowozu posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewożenia posiłków,

c. terminowego dostarczania posiłków tj. obiadów w godzinach, podwieczorków w godzinach do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły,

d. dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,

e. przedstawiania jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność, gramaturę i inne dane niezbędne do właściwej oceny jakości przygotowywanych posiłków, wraz z informacją o alergenach zawartych w poszczególnych produktach,

f. posiłki mają składać się z następujących potraw:

JADŁOSPIS I tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Barszcz biały z kielbaską
300 g Spaghetti z mięsem w sosie bolońskim
100 g Sałatka szwedzka
200 ml Kompot wiśniowy

PODWIECZOREK

Koziółki parówkowe
bułeczka grahamka z masłem,
herbata z cytryną

WTOREK

250 ml Zupa ogórkowa
80 g Kotlet schabowy
150 g Ziemniaki

Naleśniki z jabłkami
i sosem owocowym
kakao

100 g Surówka z selera marchwi i jabłek
200 ml Kompot porzeczkowy

ŚRODA

250 ml Zupa pieczarkowa
80/80g Pieczeń rzymska w sosie koperkowym
150 g Kasza jęczmienna
100 g Sałatka z buraczków
200 ml Kompot śliwkowy

Buleczka musli z masłem
i polędwicą drobiową,
sałata, papryka, pomidor
herbata malinowa

CZWARTEK

250 ml zupa z kapusty białej
90 g filet z mintaja panierowany
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z rzodkwi sopolkowej
200 ml Kompot jabłkowy

Makaron z serem i śmietanką
herbata z cytryną
jabłko

PIĄTEK

250 ml Zupa z fasolki szparagowej
100 g Kotlet jajeczny z pietruszką
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z kiszzonej kapusty
200 ml Kompot wieloowocowy
1 jabłko

Buleczka żytnia z masłem
i serem żółtym
sałata, rzodkiewka, pomidor
herbata malinowa

JADŁOSPIS II tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Zupa jarzynowa
150 g Leczo z kurczaka z warzywami i bazylią
150 g Ryż
100 g Sałatka colesław
200 ml Kompot wiśniowy

PODWIECZOREK

Grahamka z masłem i polędwicą
Sałata, pomidor, ogórek
Herbata z cytrynką

WTOREK

250 ml Rosół z muszelkami
80 g Filet z kurczaka w płatkach kukurydzianych
150 g Ziemniaki
100 g Marchewka duszona
200 ml Kompot porzeczkowy

Naleśniki z serem
i sosem owocowym
Herbatka malinowa

ŚRODA

250 ml Zupa kalafiorowa
80/80g Pulpeciki z ryżem w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z rzodkwi białej z marchewką
200 ml Kompot śliwkowy

Racuszki drożdżowe
z jabłkami
Soczek

CZWARTEK

250 ml Zupa fasolowa
80 g Kotlet pożarski
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z buraczków, jabłek i cebulki
200 ml Kompot truskawkowy

Pierogi z serem i śmietanką
Herbata malinowa

PIĄTEK

250 ml Zupa pomidorowa
90 g Filet panierowany
z morszczuka
100 g Surówka z kiszzonej kapusty
200 ml Kompot truskawkowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, nektarynka, banan

Kanapka z masłem i serem żółtym
Sałata, ogórek,
Kawa inka na mleku

JADŁOSPIS III tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

PODWIECZOREK

250 ml Krupnik wiosenny
250 g Bigos z kielbaską
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wiśniowy
1 szt Jabłko lub inny owoc np. mandarynka, banan

WTOREK

250 ml Zupa szczawiowa z jajkiem
1p Udko pieczone
150 g Ziemniaki
100 g Surówka z marchewki i jabłek
200 ml Kompot śliwkowy

ŚRODA

250 ml Zupa -barszcz ukraiński
160/80g Gołąbki zawijane w sosie pomidorowym
150 g Ziemniaki
200 ml Kompot wieloowocowy

CZWARTEK

250 ml Zupa grochowa
150 g Kartacze z mięsem (własnej prod.)
i maselkiem
100 g Surówka z białej kapusty
200 ml Kompot wieloowocowy

PIĄTEK

250 ml Zupa brokułowa
100 g Paluszki z fileta rybnego
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z ogórka kiszzonego, jabłek i cebulki
200 ml Kompot porzeczkowy

Grahamka z masłem, polędwicą
drobiową i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Kakao

Naleśniki z serem
i śmietanką waniliową
Herbatka malinowa

Buleczka musli z serem żółtym
sałata, ogórek, pomidor
Herbatka z cytrynką

Ryż zapiekany z jabłkami
i sosem waniliowym
Herbatka malinowa

Buleczka musli z masłem
i pastą jajeczną z koperkiem
Sałata, rzodkiewka
Herbatka z cytryną

JADŁOSPIS IV tydzień

OBIAD

PONIEDZIAŁEK

250 ml Kapuśniak zabieleny
80/80g Klops z indyka nadziewany marchewką
w sosie śmietanowo- pietruszkowym
150 g Kasza jaglana
100 g Sałatka z pomidorów i cebulki czerwonej
200 ml Kompot truskawkowy

WTOREK

250 ml Barszcz ukraiński
150 g Babka ziemniaczana
80 g w sosie pieczarkowym
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot wieloowocowy

ŚRODA

250 ml Barszczyk biały z jajkiem
150 g Gulasz wieprzowy z jarzynami
150 g Kasza jęczmienna
100 g Ogórek kiszony
200 ml Kompot jabłkowy

CZWARTEK

250 ml Rosół z makaronem
80/80g Roladka z fileta drobiowego z serem żółtym
150 g Ziemniaki
100 g Sałatka z marchewki, jabłek i pora
200 ml kompot porzeczkowy

PIĄTEK

250 ml Barszcz ukraiński
300 g Makaron z twarogiem i śmietanką
200 ml Kompot wiśniowy

PODWIECZOREK

Buleczka z masłem
polędwicą i serem żółtym
Sałata, papryka, ogórek
Herbata z cytryną

Kasza manna z malinami
Kompot wieloowocowy
Banan

Zupa owocowa
buleczka drożdżowa domowa

Serek waniliowy
Drożdżówka domowa
Kompot porzeczkowy

Sałatka jarzynowa
Buleczka z masłem
Herbatka z cytrynką

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
5. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi objętych niniejszą umową począwszy od dnia 05 września 2017 r. do 29 czerwca 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - w godzinach
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wykonawca zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym .

§ 3.

1. Przedmiot zamówienia winien odpowiadać wszystkim wymaganiom Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i obowiązujących przepisów dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków.
2. Zamawiający oświadcza, że dysponuje na czas trwania umowy bemarami nastawnymi na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe, na terenie Szkoły Podstawowej w Wasilkowie, natomiast w szkołach filialnych Zamawiający nie posiada takiego wyposażenia.

§ 4

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego wartość zamówienia (za planowane szt. obiadów oraz planowane szt. podwieczorku) wynosi nettozł plus podatek VAT co daje kwotę brutto
2. Cena za jeden obiad wynosi: zł brutto (słownie: złotych), za jeden podwieczorek wynosi: zł brutto (słownie: złotych).
3. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi zł brutto (słownie:/100 brutto), koszt surowców zużytych do przygotowania jednego podwieczorku (tzw. wsad do kotła) wynosi zł brutto (słownie:/100 brutto),
4. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową jednego posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.
5. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów lub podwieczorków będzie niższa od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn ceny ofertowej pomnożonej przez faktyczną ilość zamówionych posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura będzie wystawiana :
- NIP: i winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Zapłata nastąpi przelewem w ciągu dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury na konto Wykonawcy:.....

§ 6

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty, przez cały okres świadczenia usług .
2. Wykonawca zapewni transport posiłków do punktów wskazanych przez Zamawiającego pojazdem spełniającym wszystkie wymagane normy i przepisy dotyczące transportu posiłków.

§ 7

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości usług cateringu objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń, zaleceń władz sanitarnych w stosunku do wykonawcy uniemożliwiających ciągłość świadczenia przez niego usług cateringu posiłków, zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 8

Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach Prawa o Zamówieniach Publicznych w następujących przypadkach:

1. stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy dotyczących warunków ilościowych i jakościowych dostarczanych posiłków,
2. nawet jednokrotnego niedostarczenia w godzinach określonych przez Zamawiającego lub jednokrotnej dostawy przedmiotu zamówienia w ilości niezgodnej ze złożonym zamówieniem,
3. naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
4. decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewozu posiłków.

§ 9

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim

korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę, jak również ponosi odpowiedzialność za ewentualne choroby spowodowane niewłaściwą jakością dostarczanych posiłków.

2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

1) stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych i innych przepisów obowiązujących w zakresie żywienia - w wysokości 10% wartości zawartej umowy,

2) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków – 10 % wartości zamówienia na dany dzień, za każdą rozpoczętą godzinę spóźnienia,

3) w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 7 ust.2. niniejszej umowy - 10% wynagrodzenia za cały przedmiot umowy, określony w § 4 ust. 1

4) w przypadku nie przestrzegania przez wykonawcę obowiązku zatrudnienia na umowę o prace w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r.-Kodeks pracy (Dz.U. z 2014r. poz.1502 z późn.zm.) osób wykonujących na rzecz zamawiającego czynności przygotowania posiłków – 2% wartości umowy, za każdy stwierdzony taki przypadek w trakcie trwania umowy.

3.Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 1 i 2 . przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

§ 10

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.

2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 11

Poza przypadkami, o których mowa w §10 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:

a. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,

b. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,

c. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,

d. Wykonawca dostarczył przedmiot zamówienia w ilości niezgodnej z zamówieniem cząstkowym (na dany dzień) lub w godzinach innych niż określone w niniejszej umowie,

2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:

a. Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,

b. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

3. Postanowienie § 10 ust. 2 stosuje się odpowiednio.

4. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

§ 12

Strony, mając na uwadze ewentualną zmianę stawek podatku od towarów i usług, zgodnie postanawiają, iż w przypadku ich zmiany może ulec zmianie cena brutto, przy zachowaniu następujących warunków:

1) w sytuacji podwyższenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – Wykonawca uprawniony jest do podwyższenia ceny brutto za usługę o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie, a stawką obowiązującą po zmianie stawki. Wykonawca nie jest uprawniony do podwyższenia ceny brutto za usługi zrealizowane, przed dniem zmiany stawki podatku;

2) w sytuacji obniżenia stawki podatku od towarów i usług dla danej usługi – Wykonawca zobowiązany jest do obniżenia ceny brutto za daną usługę o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie, a stawką obowiązującą po zmianie stawki podatku, z dniem obniżenia stawki podatku VAT.

3) w przypadkach określonych w ust. 1pkt 1 i 2, każdorazowo niezmienna pozostaje cena netto danej usługi, stanowiąca podstawę do naliczenia podatku od towarów i usług.

4) w przypadku, gdy podniesienie ceny nie będzie odpowiadać Zamawiającemu, ma on prawo rozwiązać umowę, z zachowaniem 30 – dniowego terminu wypowiedzenia umowy.

5) cena, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy może ulec obniżeniu w każdym czasie na wniosek oraz za akceptacją każdej ze stron.

§ 13

Niniejszą umowa obowiązuje się od dnia jej podpisania z tym ,że świadczenie usług rozpocznie się od 04 września 2017 r. do2018 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od nauki .

§ 14

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową, wiążące dla Wykonawcy są treść złożonej przezeń oferty w toku postępowania przetargowego, jak również wszelkie oświadczenia, zapewnienia i inne czynności prawne i faktyczne złożone lub dokonane przez Wykonawcę w toku postępowania, a ponadto zastosowanie znajdują przepisy ustawy z dnia

23 kwietnia 1964r. kodeks cywilny jeżeli przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

§ 16

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

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Załącznik nr 7

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Króla Zygmunta Augusta

ul. Polna 1/4A

16-010 Wasilków

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest:

„Świadczenie usługi przygotowania i dostawy posiłków w postaci obiadów i podwieczorków dla potrzeb Szkoły Podstawowej im. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie”, nr sprawy SP.26.1.2017

poniżej przedstawiam:

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA OBIADÓW

„co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie, napój) przez okres co najmniej 10 miesięcy dla co najmniej 450 osób dziennie - potwierdzone dowodem „że usługi były lub są świadczone należycie”.

LP	Nazwa Zamawiającego	Okres realizacji umowy	Zakres zrealizowanej/realizowanej umowy
1			
2			
3			

Na każde wezwanie Zamawiającego dostarczę dowody poświadczające, że usługa zrealizowana została należycie.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)