

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu

PRZETARG OTWARTY

***Na świadczenie usług cateringowych w Szkole Podstawowej nr 38 w Poznaniu
w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r.
w układzie zadaniowym***

postępowanie jest realizowane na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 - 4 ustawy z dnia 29 stycznia
2004 roku Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity z 2015r. Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami)

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 2/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

1. Ustalenia ogólne

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami) oraz Regulamin Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu w sprawie udzielania zamówień publicznych nie objętych przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (opracowanym na podstawie przepisów ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. z 2015 Dz. U. z 2015r. Poz. 2164 z p.zm.).

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

2. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zamawiającym jest:

Nazwa:	Szkoła Podstawowa nr 38
Adres zamawiającego:	ul. Romana Brandstaettera 6 61-659 Poznań, woj. wielkopolskie,
Numer telefonu:	+ 48 61 820 36 91
Numer faksu :	+ 48 61 820 36 91
Strona internetowej	www.bip.poznan.pl, www.sp38.edu.pl
Adres emaliowy:	sp38poznan@interia.pl
Godziny urzędowania	od 9.00 do 14.00.

Zasady i formy komunikacji

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z powyżej podanymi informacjami.

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest:

Pani Aleksandra Kwiatkowska – numer telefonu 61 820 36 91 / adres emaliowy sp38poznan@interia.pl
od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 9.00 a 14.00.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 3/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Sekretariatu zamawiającego.

3. Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu zaproszenia:

- 1) art. 138 g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami), w tym załącznik XIV do dyrektywy 2014/24/UE
- 2) Regulamin Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu w sprawie udzielania zamówień publicznych nie objętych przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (opracowanym na podstawie przepisów ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. z 2015 Dz. U. z 2015r. Poz. 2164 z p.zm.),
- 3) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (tekst jednolity z dnia 9 lutego 2017 roku Dz.U. z 2017 poz. 459 z p. zmianami).
- 4) Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia wskazane w dokumentacjach opisujących przedmiot zamówienia publicznego.

3.2 W przypadkach nieopisanych szczegółowo w niniejszym zaproszeniu stosuje się właściwe przepisy ww. ustawy - Kodeks cywilny.

4. Opis przedmiotu zamówienia

4. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest:

- a) świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (catering) dla średnio 240 dzieci w wieku 6 - 14 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r. w układzie zadaniowym:
 - i. usługa cateringowa podstawowa – zadanie nr 1
 - ii. usługa cateringowa w ramach diety bezglutenowej – zadanie nr 2
dieta polegająca na eliminacji z pożywienia produktów zawierających gluten, czyli na wykluczeniu pokarmów z dodatkiem naturalnych bądź przetworzonych zbóż
 - iii. usługa cateringowa w ramach diety bez laktozowej – zadanie nr 3
dieta polegająca na eliminacji z pożywienia produktów zawierających laktozę.
- b) najem pomieszczeń i wyposażenia od szkoły przeznaczonych do wydawania posiłków. Wykonawca poza czynszem (zgodnie z wymogami istotnych postanowień umowy) będzie ponosił koszty opłat

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 4/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą ryczałtem.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, Wykonawca może złożyć ofertę na 1, 2 lub wszystkie zadania, w układzie:

- i. Zadanie nr1 - usługa cateringowa podstawowa
- ii. Zadanie nr 2 - usługa cateringowa w ramach diety bezglutenowej
- iii. Zadanie nr 3 - usługa cateringowa w ramach diety bez laktozowej

3. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności (pracownik wydający posiłki w szkolnej stołówce) w zakresie realizacji zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy. Zgodnie z art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1976 r. –Kodeks pracy: Przez nawiązanie stosunku pracy pracownik zobowiązuje się do wykonywania pracy określonego rodzaju na rzecz pracodawcy i pod jego kierownictwem oraz w miejscu i czasie wyznaczonym przez pracodawcę, a pracodawca do zatrudniania pracownika za wynagrodzeniem.

4. Uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań, o których mowa w pkt. 4 ppkt. 3 oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań:

Wykonawca w terminie do 10 dni licząc od dnia podpisania umowy będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie osób wykonujących czynności określone w ppkt. 3, tj. pisemnego oświadczenia Wykonawcy i/lub pisemnych oświadczeń pracowników zatrudnionych przez Wykonawcę potwierdzających, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3–5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli zatrudnienia osób wykonujących wskazane czynności przez cały okres realizacji wykonywanych przez niego czynności, w szczególności poprzez wezwanie do złożenia oświadczeń poświadczających zatrudnienia lub wszczęcia procedury kontroli legalności zatrudnienia przez właściwego inspektora pracy. Kontrola może być przeprowadzona bez wcześniejszego uprzedzenia Wykonawcy.

Sankcje z tytułu niespełnienia wymagań w zakresie zatrudnienia.

Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów o których mowa w ppkt. 3 oraz 4 w terminie wskazanym przez Zamawiającego, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o prace oraz będzie skutkować naliczeniem kary umownej w wysokości 5.000 PLN, a także zawiadomieniem Państwowej Inspekcji Pracy o podejrzeniu zastąpienia umowy o pracę z osobami wykonującymi pracę na warunkach określonych w art. 22 § 1 ustawy Kodeks Pracy, umową cywilnoprawną. W przypadku dwukrotnego nie wywiązania się z obowiązku wskazanego w ppkt. 3 oraz 4 SIWZ, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy i naliczyć Wykonawcy dodatkowo karę umowną za odstąpienie od umowy w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego brutto.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 5/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

5. Zamawiający dopuszcza wykonanie przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców.

- a) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia – dotyczących realizacji usługi cateringowej w zakresie podstawowym tj. zadanie nr 1.
- b) Wykonawca może powierzyć Podwykonawcy realizację tylko zakresów określonych w zadaniu nr 2 lub / oraz zadaniu nr 3
- c) W takim przypadku Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w swojej ofercie zakresu zamówienia, którego wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy.
- d) Jeżeli Wykonawca planuje wykonywanie określonych części zamówienia przy pomocy podwykonawców, zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty, części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz zobowiązany jest do podania nazw (firm) wraz z potwierdzeniem uprawnienia do prowadzenia określonego rodzaju działalności.
- e) W przypadku nie wskazania części zamówienia, które ma być zrealizowane przez podwykonawcę, Zamawiający uzna, że całość zamówienia będzie wykonana przez Wykonawcę samodzielnie.
- f) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę (w tym również podwykonawców) podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- g) Powierzenie wykonania części zakresu zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
- h) Po podpisaniu umowy, jednakże przed rozpoczęciem wykonywania usługi w zakresie zadania nr 2 oraz zadania nr 3 niezbędne będzie dostarczenie umów zawartych z podwykonawcami, przy czym ich zakres powinien być tożsamy z tym określonym w dokumentach dołączanych do oferty.

Wymogi dla wszystkich zadań

4. 1. Zgodnie z, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:

- a) sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
- b) w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.

4. 2. Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 6/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.

4. 3. Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
4. 4. Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2017/2018 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.
4. 5. Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z p. zm.).
4. 6. Planowana ilość wydanych posiłków (obiad) w okresie realizacji zamówienia (przedmiot zamówienia objęty jest prawem opcji):
 - a) dla zadania nr 1 - ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x 240 dzieci.
 - b) dla zadania nr 2 - ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x 10 dzieci.
 - c) dla zadania nr 3 - ilość racji żywieniowych tj. 185 dni x 10 dzieci.
4. 7. Zastrzega się możliwość zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów (przy czym możliwym jest, iż w danym miesiącu nie będzie zamówień dla zakresów wskazanych w zadaniu nr 2 oraz zadaniu nr 3). Zamawiający zastrzega, iż przedmiot zamówienia realizowany jest w układzie prawa opcji, tym samym faktyczna liczba wydawanych posiłków dla każdego z zadań zostanie ustalona dla każdego z okresów rozliczeniowych na początku danego miesiąca. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnych ilości wskazanych w niniejszym punkcie.
4. 8. Zamawiający zakłada średniorocznie około 180 dni, jednakże nie więcej niż 185 dni żywieniowych.
4. 9. Zamawiający zakłada średniomiesięcznie szacunkową ilość dzieci 240. Zamawiający przekaze Wykonawcy informacje o dzieciach zakwalifikowanych przez Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie (dalej MOPR) do otrzymania dofinansowanych obiadów i śniadań. Koszty te obciążą MOPR.
4. 10. Próbkę posiłków Wykonawca / Podwykonawca zobowiązany jest przechowywać na swoim terenie. Obowiązkiem Wykonawcy / Podwykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

4. 11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
4. 12. Wykonawca / Podwykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
4. 13. Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu szkoły wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
4. 14. Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. 15. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztuców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
4. 16. Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60° – 75° C.
4. 17. Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadków żywnościowych.
4. 18. Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie odpady żywnościowe.
4. 19. Jadłospis, dla każdego z zadań, będzie układany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) przez okres minimum 10 dni i dostarczony Zamawiającemu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
4. 20. Dzienny jadłospis obejmuje: 1) obiad: zupa, drugie danie, surówka, napój (kompot lub sok)
4. 21. Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie.
4. 22. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie napojów (w tym jeden napój gorący np. herbata) i śniadań dla chętnych dzieci (niestanowiących przedmiotu zamówienia).
4. 23. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

4. 24. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz normach jakościowych (przykładowo GMP, GHP).
4. 25. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów dla dzieci w wieku 6-14 lat, z zastrzeżeniem, że wartość kaloryczna posiłku dla 1 osoby nie będzie niższa jak 1000 kcal. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast food lub mrożonych potraw. Przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 14 dniowy.
4. 26. Zamawiający wyraża zgodę na dostarczanie napojów (w tym jeden napój gorący np. herbata) i śniadań dla chętnych dzieci (nie stanowiących przedmiotu zamówienia).
- 4. 27. Zamawiający nie wyraża zgody na prowadzenie sprzedaży produktów innych niż określone pkt. 4.22.**
4. 28. Obiady, dla zadania nr 1, będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 12:00-15:30, przy czym dla zadania nr 2 oraz zadania nr 3 w ustalonym indywidualnie przedziale czasowym.
4. 29. Śniadania i napoje mogą być dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 9:00-11:00.
4. 30. Do obowiązków Wykonawcy realizowanych za pomocą personelu własnego należy:
- a) dostarczanie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowego jadłospisu z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego,
 - b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków,
 - c) wydawanie w stołówce szkolnej na zastawie stołowej Wykonawcy,
 - d) odbiór zużytych naczyń jednorazowych oraz odpadów żywieniowych,
 - e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń wg zasad określonych w projekcie umowy
- 4. 31. Wykonawca zapewnia rozliczenia z rodzicami w formie elektronicznej (przykładowo forma przelewu na wskazane konto) – dotyczy tylko rozliczeń abonamentowych.**
4. 32. Określone w pkt. 4.6 ilości posiłków są szacunkowe i służyć będą jedynie do obliczenia wartości progowej umowy.
4. 33. Wykonawca zapewni zastawę stołową, wyposażenie zmywalni oraz wszelkie środki niezbędne do utrzymania czystości.
4. 34. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.
4. 35. Wszystkie kanapki, czy drożdżówki muszą być zapakowane pojedynczo w folię spożywczą, pergamin, torebkę papierową lub inny materiał przystosowany do tego celu.
4. 36. Do każdego gorącego posiłku wymaga się dołączenia serwetki lub chusteczki w ilości min. jednej do każdego jednego posiłku.
4. 37. W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia - PORTFOLIO, zgodnie z wymogami określonymi w pkt. 6.17 niniejszej SIWZ..

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 9/32
---------------------------------------	-------------------------	-----------------

4. 38. Wykonawca przekazuje Kierownikowi Świetlicy listę dzieci uprawnionych w danym miesiącu do otrzymania obiadu, celem weryfikacji obecności dzieci na obiedzie.
4. 39. Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z najmem pomieszczeń zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 600 netto plus należy podatek VAT.
4. 40. Reklamacje załatwiane będą w terminie 2 godziny.

4. 41. Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych za dany miesiąc, każdemu z rodziców z osobna. Kwota na fakturze częściowej będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie zamówionych posiłków danego typu. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych – tylko w przypadku rozliczeń abonamentowych w układzie miesięcznym.

4. 42. Wykonawca określi cenę posiłków w układzie:

ZADANIE NR 1

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę
- d) Cena jednostkowa – zupa
- e) Cena jednostkowa – drugie danie
- f) Cena napoju / herbaty
- g) Cena śniadania

ZADANIE NR 2

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę

ZADANIE NR 3

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę

4. 43. Inne postanowienia odnoszące się do Wykonawcy, dla wszystkich z zadań.

- Wykonawca jest odpowiedzialny za całokształt, w tym za przebieg oraz terminowe wykonanie zamówienia.
- Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 10/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
- Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
- W sprawach dot. organizacji wykonania zamówienia określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów faks oraz innych informacji niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.

5. Termin wykonania zamówienia

Termin wykonania - w okresie od dnia 01.09.2017 do 30 czerwca 2018 r. z wyłączeniem dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2017/2018 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

6. Opis sposobu przygotowania ofert, dla wszystkich zadań.

1. Wymagania ogólne

- 6.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę w układzie zadaniowym (odpowiednio zadanie nr 1, zadanie nr 2, zadanie nr 3), zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
- 6.2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
- 6.3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 6.4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
- 6.5. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 6.6. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
- 6.7. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
- 6.8. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
 - Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 11/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- 6.9. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.
- 6.10. Wskazany jest by pierwsza strona oferty zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu. Strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

2. Warunki udziału, dla wszystkich zadań

- a. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

- b. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- i. posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, dla wszystkich zadań

Działalność zawodowa prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia - **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

- ii. zdolności technicznej lub zawodowej, dla zadania nr 1

Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu co najmniej 3 usług odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 150 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 120 000 złotych brutto każda).

- iii. zdolności technicznej lub zawodowej, dla zadania nr 2

Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu co

najmniej 3 usług odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) w diecie bezglutenowej dla minimum 10 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, każda).

iv. zdolności technicznej lub zawodowej, dla zadania nr 3

Wymagane jest spełnienie minimalnych warunków dotyczących zdolności zawodowej wykonawcy umożliwiające realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości.

W celu potwierdzenia zdolności zawodowej: Wykonawca musi wykazać się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu lub w przypadku świadczeń okresowych wykonywaniu co najmniej 3 usług odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 10 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, każda).

v. sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie wyznacza warunku szczegółowego.

3. Wykonawca, dla wszystkich zadań, składa:

6.11. **Formularz ofertowy** – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 1

6.12. **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, wraz z dokumentami rejestrowymi na podstawie udzielono pełnomocnictwa

oraz dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne:

6.13. **Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego** lub z **Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

6.14. **Wykazu wykonanych usług**, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem referencji potwierdzających czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wg wzoru dla usług stanowiącego załącznik nr 2

6.15. Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest

krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – ZAŁĄCZNIK NR 2

Zadanie nr 1

W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 150 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, lub jej wartość musi przekraczać kwotę 120 000 złotych brutto każda).

Zadanie nr 2

W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 10 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, każda).

Zadanie nr 3

W wykazie należy wykazać co najmniej 3 usługi odpowiadające swoim rodzajem usługą stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. usług cateringowych polegających na przygotowanie i dostarczaniu posiłku typu lunch lub gorącego obiadu (zupa, drugie danie) dla minimum 10 osób jednocześnie trwającej, co najmniej rok, każda).

- 6.16. **Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, dla każdego z zadań**, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 14/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

W celu potwierdzenia, że oferowane wyroby odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, dla każdego z zadań, Wykonawca zobowiązany jest do złożenia:

6.17. **PORTFOLIO**, w formie arkuszy o formacie od A4 do A2, połączonych ze sobą w sposób trwały. Portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm (12 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku) w kategoriach:

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad – danie ciepłe - zupa,
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie mięsne,
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji i przedstawiających obiad – danie ciepłe – drugie danie jarskie,
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających kanapki

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, talerzach, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku oraz każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:

- rodzaju posiłków (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp),
- rodzaju potraw serwowanych w ramach danego posiłku wraz z szczegółowym opisem proponowanego menu uwidocznionego na zdjęciu, uszczegółowieniem produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona.

W portfolio należy również przedstawić proponowane menu w układzie minimum 2 tygodniowym (10 różnych zestawów), przy czym nie dopuszcza się powtarzalności proponowanych zestawów w układzie krótszym niż 10 dniowy. Menu należy podać dla każdego z zadań osobno.

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny jakościowej ofert.

6.18. **Propozycje Wykonawcy dotyczące dodatkowych form współpracy ze szkołą, dla zadania nr 1** (np. doposażenie lub modernizacja stołówki szkolnej).

6.19. **Wykonawca, dla zadania nr 1, w treści oferty wskazuje warunki dodatkowe wykonywania zamówienia.**

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty winny być przedstawione w formie oryginałów albo kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

7. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

8. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzywej, zamkniętej kopercie / opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie 1 Zaprośzenia, pokój - Sekretariat i złożone do dnia 23 czerwca 2017 roku godz. 10.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:

„Usługi cateringowe dla Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu” zadanie nr

Otwarcie ofert nastąpi dnia 23 czerwca 2017 roku o godz. 10.30 w pokoju nr 4 w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z pkt. 1 Zaprośzenia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

9. Opis sposobu obliczenia ceny, dla każdego z zadań

- 9.1. Przy obliczeniu ceny należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w zaproszeniu. **Cena oferty, stała w okresie roku**, ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. 2014 poz. 915 z p.zm.)
- 9.2. Cena ma być wyliczona **jako cena netto i brutto za jeden obiad** oraz za całość planowanych przez zamawiającego dostaw obiadów:
 - 1) dla zadania nr 1 tj. maksymalnie 185 dni * 240 obiadów = 44.400 sztuk.
 - 2) dla zadania nr 2 tj. maksymalnie 185 dni * 10 obiadów = 1.850 sztuk.
 - 3) dla zadania nr 3 tj. maksymalnie 185 dni * 10 obiadów = 1.850 sztuk.
- 9.3. **Zamawiający informuje, że faktyczne wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów.**
- 9.4. **Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.**
- 9.5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty, w tym „wsad do kotła”, usługi tj. przygotowanie posiłków zgodnie z wymogami odpowiednimi dla danej diety, dowóz, wydawanie, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole, udostępnianą zastawę stołową, sztućce itp.), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 16/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- 9.6. Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z dzierżawą, zryczałtowanymi kosztami, w szczególności energii, wody i odprowadzania ścieków, zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 600 złotych netto plus należny podatek VAT.
- 9.7. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.
- 9.8. Cena oferty, stała w okresie roku, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą Kodeks cywilny.
- 9.9. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

10. Kryteria i ich znaczenie, dla każdego z zadań

Kryteria oceny ofert dla zadania nr 1 – cena 50%, urozmaicenie jadłospisu - 30%, wiedza i doświadczenia Wykonawcy 10%, warunki wykonywania zamówienia – 10%

CENA - kryterium cena oferty – 50 % obliczona według wzoru:

$$C_n / C_b \times 100 \times 50\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

C_n – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

C_b – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

50% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 50. Pozostałe zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = 50 %. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

KRYTERIUM UROZMAICENIE JADŁOSPISU - 30%, obliczona wg wzoru

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty PORTFOLIO przykładowego jadłospisu (w układzie 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaproszenia, w szczególności:

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 17/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- a) dobór składników do rodzaju posiłku (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp), maksymalnie 6 pkt.
- b) rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień uwidocznionego na zdjęciu (zupa, drugie danie, surówka), w tym: maksymalnie 10 pkt.
- dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
różnorodność proponowanych potraw w układzie 10 dniowym
stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty itp.)
- c) szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10 dniowym, w tym: maksymalnie 10 pkt.
- dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
nie powtarzalność stosowanych składników,
- d) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona, maksymalnie 4 pkt.

$JB / JN \times 100 \times 30\% = \text{ilość punktów}$

gdzie:

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

JN – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

100 – wskaźnik stały

30% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 30 pkt.

KRYTERIUM WIEDZA I DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY– 10 % obliczona według wytycznych:

- Punktowaniu podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 15 usług (sporządzonego według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3).
- Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 15 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów – 10.
- Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

--

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 18/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

$$DB / DN \times 100 \times 10\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 15)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

KRYTERIUM WARUNKI WYKONYWANIA ZAMÓWIENIA – 10 % obliczona według wytycznych:

- punktowaniu podlegają warunki wykonywania zamówienia wykazane w ofercie Wykonawcy w układzie: zastosowania wyposażenia dodatkowego obejmującego m.in. piec konwekcyjny, zmywarka)
- Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10.
- Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

$$DB / DN \times 100 \times 10\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 15)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

Kryteria oceny ofert dla zadania nr 2 oraz zadania nr 3 – cena 55%, urozmaicenie jadłospisu - 35%, wiedza i doświadczenia Wykonawcy 10%,

CENA - kryterium cena oferty – 55 % obliczona według wzoru:

$$C_n / C_b \times 100 \times 55\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 19/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Cn – najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych

Cb – cena oferty badanej

100 – wskaźnik stały

55% - procentowe znaczenie kryterium

Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów - 55. Pozostałe zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana ilość punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = **55 %**. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

KRYTERIUM UROZMAICENIE JADŁOSPISU - 35%, obliczona wg wzoru

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty PORTFOLIO przykładowego jadłospisu (w układzie 10 dniowym). Ocena odnosić się będzie do zaproponowanych przez Wykonawcę menu mając na względzie wytyczne Zaproszenia, w szczególności:

- e) dobór składników do rodzaju posiłku (np., śniadanie, obiad, zupa, kanapka ...itp), maksymalnie 6 pkt.
- f) rodzaj potraw serwowanych w ramach danego posiłku, na dany dzień uwidocznionego na zdjęciu (zupa, drugie danie, surówka), w tym: maksymalnie 12 pkt.
 - dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
 - dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
 - różnorodność proponowanych potraw w układzie 10 dniowym
 - stosowanie produktów naturalnych (np. soki naturalne, kompoty itp.)
- g) szczegółowy opis proponowanego menu w układzie 10 dniowym, w tym: maksymalnie 12 pkt.
 - dobór rodzaju zupy do rodzaju drugiego dania,
 - dobór surówki, sałatki do proponowanej potrawy,
 - nie powtarzalność stosowanych składników,
- h) uszczegółowienie produktów, półproduktów, z których potrawa została przyrządzona, maksymalnie 5 pkt.

$$JB / JN \times 100 \times 35\% = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

JB – ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty

JN – najwyższa łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 20/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

100 – wskaźnik stały

35% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 35 pkt.

KRYTERIUM WIEDZA I DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY – 10 % obliczona według wytycznych:

- Punktowaniu podlegają usługi wykazane w wykazie doświadczenia wykonawców, maksymalnie 15 usług (sporządzonego według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3).
- Punkty zostaną przyznane w skali punktowej do 10, przy czym Wykonawcy, którzy wykażą 15 i więcej usług otrzymają maksymalną liczbę punktów – 10.
- Zamawiający przyzna punkty za kryterium „doświadczenie wykonawcy” według wzoru:

$DB / DN \times 100 \times 10\% = \text{ilość punktów}$

gdzie:

DB – liczba usług z ocenianego wykazu doświadczenia wykonawcy (maksymalnie 15)

DN – liczba usług z wykazu doświadczenia wykonawcy, który został oceniony jako zawierający największą liczbę usług

100 – wskaźnik stały

10% - procentowe znaczenie kryterium

przy czym maksymalnie oferta może uzyskać 10 pkt.

Zamawiający dokona obliczeń kryterium dla każdego z zadań osobno, wg powyżej wskazanych kryteriów.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, w ramach każdego z zadań, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według powyższego wzoru. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

$$W_{\text{obliczana}} = W_{\text{cena}} + W_j + W_{\text{wd}}$$

gdzie:

$W_{\text{obliczana}}$ – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W_{cena} – liczba punktów przyznana w kryterium cena

W_j – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

W_{wd} – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 21/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

Zamawiający dokona obliczeń kryterium dla każdego z zadań osobno, wg powyżej wskazanych kryteriów.

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, w ramach każdego z zadań, przedstawiającą najwyższy bilans punktów przyznanych w każdym z kryteriów, według powyższego wzoru. Wynik będzie traktowany, jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.

$$W_{obliczana} = W_{cena} + W_j + W_{wd}$$

gdzie:

$W_{obliczana}$ – wartość punktowa, którą należy wyznaczyć

W_{cena} – liczba punktów przyznana w kryterium cena

W_j – liczba punktów przyznana w kryterium zróżnicowanie jadłospisu

W_{wd} – liczba punktów przyznana w kryterium wiedza i doświadczenia Wykonawcy

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

WYBÓR

Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając w „Informacji o wyniku postępowania”.

PRZYSTĄPIENIE DO PODPISANIA UMOWY - umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

11. Załączniki do SIWZ:

Załącznik Nr .1. Formularz ofertowy

Załącznik Nr .2. Wykaz usług.

Załącznik Nr .3. Istotne postanowienia umowy

ZATWIERDZAM

Anna Sobczak

Poznań, dnia: 16.06.2017 r.

FORMULARZ OFERTOWY

Oferta na wykonanie zamówienia publicznego pn.: **świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r.**

1. Dane Wykonawcy:

Nazwa:

.....

Siedziba:

.....

Adres poczty elektronicznej

Numer telefonu 0 (**)

Numer faksu 0 (**)

Numer NIP / REGON

2. Wynagrodzenie - nawiązując do zaproszenia do złożenia oferty, oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Zaproszenia za cenę:

ZADANIE NR 1

Cena ryczałtowa za całość przedmiotu zamówienia (maksymalna wartość 44.400 sztuk)

Cena netto:zł.

VAT:zł.

Cena brutto:zł

Słownie:

.....zł.

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w układzie: cena jednostkowa – 1

sztuka: *

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę
- d) Cena jednostkowa – zupa

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 24/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

- e) Cena jednostkowa – drugie danie
- f) Cena napoju / herbaty
- g) Cena śniadania

*należy dla każdego z asortymentów podać informacje w układzie:

Dla każdego z asortymentów podając:

Cena netto:zł.
VAT:zł.
Cena brutto:zł
Słownie:
.....zł.

ZADANIE NR 2

Cena ryczałtowa za całość przedmiotu zamówienia (maksymalna wartość 1.850 sztuk)

Cena netto:zł.
VAT:zł.
Cena brutto:zł
Słownie:
.....zł.

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w układzie: cena jednostkowa – 1

sztuka: *

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupę plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupę

*należy dla każdego z asortymentów podać informacje w układzie:

Dla każdego z asortymentów podając:

Cena netto:zł.
VAT:zł.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 25/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Cena brutto:zł

Słownie:
.....zł.

ZADANIE NR 3

Cena ryczałtowa za całość przedmiotu zamówienia (maksymalna wartość 1.850 sztuk)

Cena netto:zł.

VAT:zł.

Cena brutto:zł

Słownie:
.....zł.

Ceny jednostkowe dla poszczególnych asortymentów należy podać w układzie: cena jednostkowa – 1 sztuka: *

- a) Abonament miesięczny obejmujący drugie danie
- b) Abonament miesięczny obejmujący zupeł plus drugie danie
- c) Abonament miesięczny obejmujący zupeł

*należy dla każdego z asortymentów podać informacje w układzie:

Dla każdego z asortymentów podając:

Cena netto:zł.

VAT:zł.

Cena brutto:zł

Słownie:
.....zł.

3. Ustanowionymi osobami do reprezentacji Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy są:

stanowisko
imię i nazwisko
tel. 0 (**)
fax. 0 (**)
zakres

4. Deklaracja Wykonawcy: niniejszym oświadczamy, co następuje:

4.1. Zapoznaliśmy się i w pełni akceptujemy treści zawarte w Zaproszeniu.

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 26/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

4.2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

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

5. ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY sami*/przy udziale podwykonawców* (wykaz podwykonawców należy przedstawić w części zamówienia, które Wykonawca zamierza zlecić podwykonawcom:

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

6. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminie określonym w ogłoszeniu.

7. JESTEŚMY związani ofertą przez czas wskazany w ogłoszeniu i instrukcji.

8. INFORMUJĘ, że wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego / będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego *, w zakresie: towaru lub usługi:

_____ nazwa (rodzaj), towaru, usługi których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego,
o wartości bez podatku wynoszącej _____

9. WYKONAWCA przedstawił * / nie przedstawił * portfolio wraz z opisem oferowanej usługi jako załącznik do Formularza Oferty.

10. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię i nazwisko:

Adres:

tel. _____ fax _____ e-mail: _____

11. OFERTĘ składamy na ____ stronach.

12. ZAŁĄCZNIKAMI do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

1. _____

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 27/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____

13. WRAZ Z OFERTĄ składamy następujące oświadczenia i dokumenty na __ stronach:

1. _____
1. _____
2. _____
2. _____
3. _____
3. _____

_____ dnia _____ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

* **niepotrzebne skreślić**

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 28/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Załącznik Nr 2

Wykaz wykonanych usług *

Zadanie nr

Ja/my niżej podpisan(y/i)

reprezentując firmę

w imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam/my, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu skalania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonaliśmy następujące zamówienia:

Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość w złotych	Daty wykonania/wykonany		Odbiorca
			początek (data)	zakończeni e (data)	
1	2	3	4	5	6

* w przypadku składania oferty na kilka zadań, należy wykaz wypełnić dla każdego z zadań osobno

Podpis/podpisy osób upoważnionych do podpisania oferty

Szkoła Podstawowa nr 38 w Poznaniu	WYTYCZNE DLA WYKONAWCÓW	Strona: 29/32
---------------------------------------	-------------------------	------------------

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

(pieczęć firmy) miejscowość, data

FORMULARZ POSTANOWIEN UMOWY

POSTANOWIENIA ZAMAWIAJĄCEGO, które zostaną wprowadzone do treści umowy:

DEFINICJE związane z przedmiotem umowy,

- Umowa - oznacza umowę zawartą pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, na warunkach zapisanych w niniejszym dokumencie Umowy i związanych z nim załącznikach, stanowiących jej integralną część. Podstawa prawna zawarcia umowy art. 138g w zw. z art. 138o ust. 2 do ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Regulaminu Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu w sprawie udzielania zamówień publicznych nie objętych przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (opracowanym na podstawie przepisów ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. z 2015 Dz. U. z 2015r. Poz. 2164 z p.zm.), na świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (usługa catering) dla średnio 240 dzieci w wieku 6 - 14 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r., w układzie zadaniowym
 - zadanie nr 1 usługa cateringowa podstawowa
 - zadanie nr 2 usługa cateringowa w ramach diety bezglutenowej
 - zadanie nr 3 usługa cateringowa w ramach diety bez laktozowej

- Przedmiot umowy - oznacza usługę świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (usługa catering) dla średnio 240 dzieci w wieku 7 - 14 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r., w układzie zadaniowym
 - zadanie nr 1 usługa cateringowa podstawowa
 - zadanie nr 2 usługa cateringowa w ramach diety bezglutenowej
 - zadanie nr 3 usługa cateringowa w ramach diety bez laktozowej
 wraz z najmem pomieszczeń i wyposażenia od szkoły przeznaczonych do wydawania posiłków. Wykonawca poza czynszem (zgodnie z wymogami istotnych postanowień umowy) będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą ryczałtem.

- Wada - cecha zmniejszająca wartość, lub użyteczność przedmiotu zamówienia, lub jego części, ze względu na cel w umowie oznaczony, albo wynikający z okoliczności, lub przeznaczenia, lub obowiązującymi w tym zakresie przepisami, wiedzą techniczną, warunkami technicznymi oraz innymi dokumentami wymaganymi przez przepisy prawa.

Umowa

- Stronami umowy są:
- Miasto Poznań
Szkoła Podstawowa Nr 38, ul. Romana Brandstaettera 6, 61-659 Poznań
zwany dalej „Zamawiającym” reprezentowany przez:
oraz:(zostaną wprowadzone dane Wykonawcy)
zwany dalej „Wykonawcą” reprezentowany przez:

Przedmiot umowy

- Przedmiotem umowy jest realizacja usługę świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków - obiad (usługa catering) dla średnio 240 dzieci w wieku 7 - 14 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 38 w Poznaniu, w okresie 01.09.2017r. do 30.06.2018r., w układzie zadaniowym
 - zadanie nr 1 usługa cateringowa podstawowa

- zadanie nr 2 usługa cateringowa w ramach diety bezglutenowej
- zadanie nr 3 usługa cateringowa w ramach diety bez laktozowej

wraz z najmem pomieszczeń i wyposażenia od szkoły przeznaczonych do wydawania posiłków. Wykonawca poza czynszem (zgodnie z wymogami istotnych postanowień umowy) będzie ponosił koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna, woda i wywóz nieczystości, podatek od nieruchomości. Koszty naliczane będą ryczałtem.

- Szczegółowe wymogi (zostaną wprowadzone zapisy zapytania ofertowego oraz ogłoszenia oraz oferty Wykonawcy – stanowiące integralną treść umowy)
- Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- Zgodnie z, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., art. 52c. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty:
 - sprzedawane mogą być wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 1;
 - w ramach żywienia zbiorowego dzieciom i młodzieży stosowane mogą być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt 2.
- Zgodnie, obowiązującym od dnia 1 września 2015r., z art. 52c. ust. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. z 2017 Dz. U. z 2017 r. Poz. 149 z późn. zm.) w jednostkach systemu oświaty zabrania się reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 1 oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie ust. 6 pkt. 2.
- Grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
- Przedmiot zamówienia nie obejmuje dni świątecznych oznaczonych w kalendarzu na czerwono, okresu ferii zimowych w roku szkolnym 2017/2018 dni oznaczonych przerw (m.in. dni wolnych od zajęć dydaktyczno – opiekuńczych) oraz dni o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.
- Organizacja roku szkolnego jest uregulowana w rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 18 kwietnia 2002 r. w sprawie organizacji roku szkolnego (Dz.U. z 2002 r. Nr 46, poz. 432, z p. zm.).
- Umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

Prawa

- Określenie osób uprawnionych do reprezentowania stron i odpowiedzialnych za realizację postanowień umowy,

Gwarancja

- Określenie warunków gwarancji na przedmiot umowy obejmujący wyspecyfikowany przez zamawiającego zakres,
- Zakres umowy wykonywany zgodnie z potrzebami Zamawiającego na warunkach określonych w ogłoszeniu.

Termin

- Umowa zostaje zawarta na okres realizacji postanowień umowy,

Odstąpienie

- W razie zaistnienia 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 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy potwierdzonej wpisem do protokołu odbioru.

Zmiany

- Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla zamawiającego.

- Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian
 - 1) w przypadku zmiany unormowań prawnych powszechnie obowiązujących, np. zmiana urzędowej stawki podatku VAT;
 - 2) zmiana osób Stron odpowiedzialnych za realizację umowy, jeśli z przyczyn losowych taka zmiana będzie konieczna.
 - 3) ilościowych zamawianych obiadów, w szczególności zmniejszenie lub zwiększenie w stosunku do ilości maksymalnej,
 - 4) ilości dni szkolnych, zgodnie z wytycznymi § 1 ust. 2 oraz 3 niniejszej umowy.
- 2. Zmiany umowy przewidziane w pkt. 1. dopuszczalne są na następujących warunkach: Wykonawca składa pisemny wniosek, po zaakceptowaniu wniosku, zmiany są wprowadzane ze skutkiem od kolejnego okresu rozliczeniowego.
- 3. Wprowadzenia lub zmiany podwykonawcy, po akceptacji Zamawiającego.
- 4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
- 5. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności taka zmiana niniejszej umowy oraz wprowadzenie do niej takich postanowień, które byłyby niekorzystne dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy.

Płatność

- Wynagrodzenie za przedmiot umowy obejmuje składniki związane z jej realizacją oraz należne narzuty, zyski, podatki, składki oraz opłaty związane z wykonaniem postanowień umowy.
- Płatności pobiera Wykonawca. Płatność będzie następować na podstawie faktur (rachunków) częściowych wystawianych za dany miesiąc, każdemu z rodziców z osobna. Kwota na fakturze częściowej będzie iloczynem ceny jednostkowej za jeden posiłek i faktycznej liczbie zamówionych posiłków danego typu. Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych – tylko w przypadku rozliczeń abonamentowych w układzie miesięcznym.
- Wynagrodzenie Wykonawcy uiszczane będzie comiesięcznie, w formie pobieranych wpłat od rodziców dzieci korzystających z obiadów. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo wystawić potwierdzenie przyjęcia wpłaty rodzicowi. Zamawiający nie odpowiada za rozliczenia prowadzone pomiędzy Wykonawcą a Rodzicami.
- Wykonawca zapewni możliwość rozliczeń elektronicznych – tylko w przypadku rozliczeń abonamentowych w układzie miesięcznym.
- Wynagrodzenie obejmuje wszystkie składniki związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz postanowień niniejszej umowy. Strony nie dopuszczają zmiany ceny w okresie roku szkolnego 2016/2017.
- Wykonawca jest zobowiązany ponosić koszty związane z najmem pomieszczeń zgodnie z zawartą odrębnie umową dzierżawy. Koszt dzierżawy nie przekroczy kwoty 600 netto plus należy podatek VAT.
- Wartość umowy w okresie jej trwania.

Kary

- Strony ustalają następujące kary umowne:
 - a) 10 % wartości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 6 ust. 2 Umowy, za odstąpienie od umowy z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
 - b) 5% wartości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w § 6 ust. 2 Umowy, za każdą godzinę opóźnienia w wydaniu posiłków (począwszy od godziny 12:00) z przyczyn zawinionych przez Wykonawcę,
 - c) kara umowna w wysokości 5.000 PLN za niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę,
 - d) w przypadku zwłoki w zapłacie faktur Zamawiający zapłaci Wykonawca odsetki ustawowe.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

Postanowienia końcowe

- W razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego, kierując swe roszczenia do Zamawiającego.
- We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

- Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
- Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny.
- Zamawiający może dochodzić odszkodowań przewyższających kary umowne.
- Umowa zostanie sporządzona w dwu jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron umowy.

Załączniki

Integralną część niniejszej umowy będą stanowić:

- 1) formularz ofertowy wykonawcy
- 2) zapytanie ofertowe