

Zamawiający:
Szkoła Podstawowa nr 12
80-180 Gdańsk
ul. Człuchowska 6
tel. (58) 7850100
e-mail: sp12gdansk@wp.pl

Gdańsk, dnia 11.06.2018 r.

SP12.148. PZP.2/2018

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

POSTĘPOWANIE O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE NA USŁUGI SPOŁECZNE

Przedmiot zamówienia:

świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły

Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły

Zatwierdził

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 12

Iwona Furmańczuk

Rozdział 1 POSTANOWIENIA OGÓLNE
--

1. Zamawiającym jest:

Szkoła Podstawowa nr 12

80-180 Gdańsk

ul. Człuchowska 6

Tel. 58 7850100

Sekretariat czynny w dniach:

poniedziałek-piątek 09:00-15:00

czwartek-nieczynny

adres internetowy: www.sp12.gda.pl

e-mail: sp12gdansk@wp.pl

2. Zamówienie zostanie udzielone w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.), zwanej dalej „Ustawą” o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia, poniżej kwoty określonej w art. 138g ust. 1, tj. kwoty 750 000 euro.

Rozdział 2 OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
--

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków obiadowych do Szkoły Podstawowej nr 12, oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły.
2. Zamawiający planuje w terminie od 10 września 2018 r. do 19 czerwca 2019 r. dostarczenie 500 obiadów dziennie (szacunkowa ilość obiadów w roku 2018-2019: 179 dni x 500 obiadów= 89 500 szt.).
3. Dostawa obiadów od dnia 10 września 2018 r. (poniedziałek), we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych o godz. 10³⁰ (pierwsza z dwóch dostaw) do siedziby Zamawiającego.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.

5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia.
6. Dzienny koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu tzw. „wsad do kotła” musi wynosić 5,00 zł netto/osoba.
7. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą dostarczane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z osobą odpowiedzialną za współpracę z Wykonawcą.
8. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia jadłospisu z tygodniowym wyprzedzeniem.
9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z uwzględnieniem składników wagowych i wyszczególnieniem alergenów.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
11. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
12. **Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:**
 - a) zupa: gramatura 250 ml i kaloryczność 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal - przypadku dania mięsnego lub rybnego,
 - c) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 130 g,
 - d) mięso lub ryba - nie mniej niż 120 g,
 - e) surówka - nie mniej niż 150g,
 - f) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 400 g,
 - g) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml,
 - h) każdy posiłek musi zawierać świeży owoc podany osobno lub w surówce.
13. **Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:**
 - a) jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie,

- b) w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz drugie danie z rybą (dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś: ryby w formie filetów) a w pozostałe dwa dni: dania jarskie lub półmięsne (z wykluczeniem risotta z mięsem i bigosu),
 - c) danie z mięsa mielonego nie więcej niż raz na 2 tygodnie (kotlet mielony, befsztyk),
 - d) dwa razy z miesiąca jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy,
 - e) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających,
 - f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie,
 - g) 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, w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu,
 - h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym z odpowiednią ilością śmietany (te które wymagają śmietany),
 - i) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - j) Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 5 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności,
 - k) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywno-owocowych,
 - l) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).
14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

15. Wykonawca realizując zamówienie musi zatrudniać minimum 3 osoby posiadające kwalifikacje gastronomiczne. Zakresem zatrudnionych osób będzie przygotowanie posiłków w zakresie realizacji zamówienia.
16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP.
17. Obowiązkiem Wykonawcy 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.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
19. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
20. W termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy. Do bemałów nastawnych będących własnością Zamawiającego przekładane będą pojemniki gastronomiczne (czynność przełożenia pierwszej dostawy wykona pracownik Wykonawcy).
21. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
22. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
23. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, szklanki).

24. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
25. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.
26. Kod i nazwa zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
- 1) 55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych,
 - 2) 55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

Rozdział 3 Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy zrealizować w terminie: od poniedziałku do piątku od dnia 10.09.2018 r. do 19.06.2019 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

Rozdział 4 Warunki udziału w postępowaniu
--

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w zakresie:
 - a) zdolności zawodowej:
 - wykażą iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje należycie co najmniej jedną usługę odpowiadającą rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) do placówek oświatowych przez okres co najmniej 6 następujących po sobie miesięcy – min. 400 obiadów dziennie- załącznik nr 2. W przypadku zamówień obecnie wykonywanych (nie zakończonych) czas trwania usługi już zrealizowanej nie może być krótszy niż 6 miesięcy, przy min. 400 obiadach dziennie.
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) należy dołączyć do oferty.

Rozdział 5

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

1. W zakresie wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w Rozdziale 4 należy przedłożyć:
 - wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 6 miesięcy 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 czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 2.
2. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
3. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu.
4. Zamawiający odrzuci ofertę jeżeli:
 - jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia o zamówieniu,
 - zawiera błędy w obliczeniu ceny niemożliwe do poprawienia przez Zamawiającego,
 - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,
 - nie została podpisana przez Wykonawcę,
 - odległość dowozu posiłków w kilometrach od miejsca ich przygotowywania do siedziby Zamawiającego będzie większa niż 50 km.

5. Jeżeli zaoferowana cena wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego zwróci się on do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień dotyczących wyliczenia ceny.
6. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:
 - nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
 - wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzone postępowanie lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
 - postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
7. Oferty złożone po terminie składania ofert nie podlegają ocenie.

Rozdział 6

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są pisemnie lub faksem lub w zakresie wyjaśnień drogą elektroniczną na adres e-mail: administracja@sp12.gda.pl.
2. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są: w zakresie przedmiotu zamówienia: Iwona Domozych, w zakresie procedury: Karolina Chajbos - od poniedziałku do piątku w godzinach pracy Zamawiającego.

Rozdział 7

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim i w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w formie elektronicznej.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

4. **Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej treścią, opatrzonej nazwą Wykonawcy oraz oznaczeniem: Oferta na: świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły”. Nie otwierać przed dniem 18.06.2018 r. godz. 10:30.**
5. Na ofertę składają się:
- a) Formularz ofertowy (wzór załącznik nr 1),
 - b) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie 6 miesięcy przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączone dowody, potwierdzające czy te usługi zostały wykonane należycie, sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu, w szczególności odpowiadających wymaganiom określonym przez Zamawiającego w Rozdziale 4 ust. 1.

Rozdział 8 Opis sposobu obliczania ceny
--

1. Wykonawca poda cenę oferty w Formularzu ofertowym, sporządzonym według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu, zgodnie z Opiszem przedmiotu zamówienia.
2. Ceny muszą być wyrażone w złotych polskich (PLN), z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku. Zamawiający przy zaokrągłaniu wyniku działania do części setnych (do dwóch miejsc po przecinku) będzie posługiwał się poniższą zasadą:
 - jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 0, 1, 2, 3 lub 4 to należy ją pominąć,
 - jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 5, 6, 7, 8 lub 9 to wynik zaokrąglamy w górę.
3. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w Ogłoszeniu o zamówieniu, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
4. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w PLN.

Rozdział 9 Kryteria oceny ofert
--

1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

Lp.	Kryterium oceny	Waga kryterium
1.	Cena (KC)	70% (70 pkt)
2.	Odległość (KO)	30% (30 pkt)

2. Punkty za kryterium „cena” (KC) zostaną obliczone wg następującego wzoru:

Cena brutto oferty najtańszej

$$PKC = \frac{\text{Cena brutto oferty najtańszej}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt}$$

Cena brutto oferty badanej

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku. Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 70 pkt.

3. Sposób przyznania punktów w kryterium „odległość dowozu” (KO)

Kryterium - ODLEGŁOŚĆ DOWOZU – 30 pkt zostaną przyznane za odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego. Zamawiającemu zależy, aby posiłki były świeże i docierały do szkoły jak najszybciej po przygotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia posiłków oraz ich niedostarczenia z uwagi na warunki atmosferyczne i drogowe.

Dla dokonania oceny złożonych ofert przyjęto jako punkt odniesienia siedzibę Zamawiającego – Szkoła Podstawowa nr 12 ul. Człuchowska 6, 80-180 Gdańsk.

Odległości będą liczone na podstawie trasy dojazdu z serwisu internetowego zumi.pl.

Oferty w tym kryterium zostaną ocenione w odniesieniu do jak najkrótszej odległości dowozu posiłków w kilometrach od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego, zastrzegając iż maksymalna odległość dowozu posiłków w kilometrach od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego wynosi najwyżej 50 km.

Sposób obliczenia punktacji w danym kryterium:

Odległość od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby szkoły	punkty
--	--------

do 20 km	30
powyżej 20 km do 35 km	20
powyżej 35 km do 50 km	10

W przypadku niepodania w Formularzu ofertowym odległości dowozu posiłków w kilometrach od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zamawiającego, Zamawiający dla oceny oferty przyjmie max odległość dowozu, tj. 50 km.

4. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny i innych kryteriów oceny ofert, wówczas Zamawiający spośród złożonych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

Rozdział 10 **Składanie i otwarcie ofert**

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Szkole Podstawowej nr 12 w Gdańsku, ul. Człuchowska 6, Sekretariat p. 102 lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego w terminie nie później niż do dnia **18.06.2018 r. godz. 10:00**.
2. Otwarcie ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 110 w dniu 18.06.2018 r. o godz.: 10:30.
3. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.

Rozdział 11 **Termin związania ofertą**

Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni od terminu składania ofert.

Rozdział 12 **Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu.
2. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może wezwać Wykonawcę do przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców.

Rozdział 13 Postanowienia umowy
--

1. Przyjęcie w ofercie wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 3 do Ogłoszenia o zamówieniu stanowi jeden z istotnych warunków przyjęcia oferty przez Zamawiającego. Wykonawca akceptuje treść wzoru umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia oświadczeniem zawartym w treści Formularza ofertowego.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że będą to zmiany wynikające z następujących przesłanek:
 - a) konieczność dostarczenia większej lub mniejszej ilości posiłków, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć w dniu zawarcia umowy z Wykonawcą,
 - b) wystąpią inne okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy.

Załącznik do Ogłoszenia o zamówieniu:

1. Formularz ofertowy.
2. Wykaz wykonanych/wykonywanych usług.
3. Wzór – Umowa w sprawie zamówienia publicznego.

Nr sprawy:

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres:.....

TEL.

REGON:

NIP:

Adres e-mail na który Zamawiający ma przesyłać korespondencję:

.....

Osoba do kontaktów wyznaczona ze strony Wykonawcy:

.....

(imię i nazwisko, telefon, e-mail)

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na usługi społeczne na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły oświadczam, że oferuję wykonanie zamówienia za cenę:zł brutto:

	Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków	Cena jednostkowa netto posiłku	Cena jednostkowa brutto posiłku	Średnia ilość dni w czasie trwania umowy	Średnia ilość dzieci objętych żywieniem dziennie	Cena brutto
1	2	3	4	5	6	7=4x5x6
	posiłki: zupa, II danie, kompot,			179	500	

RAZEM	
-------	--

1. Oświadczam, że wyżej podana cena ofertowa obejmuje wykonanie całości przedmiotu zamówienia opisanego w Ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Oświadczam, że akceptuję wzór umowy zawarty w Ogłoszeniu o zamówieniu i zobowiązuję się, w przypadku wyboru mojej oferty, do zawarcia umowy na warunkach w niej określonych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Termin realizacji zamówienia: od dnia 10.09.2018 r. do 19.06.2019 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.
4. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam, że dysponuję odpowiednim środkiem transportu o numerze rejestracyjnym i posiadam odpowiednie zaświadczenie stwierdzające spełnianie wymagań sanitarnych wydane przez Państwową stację Sanitarno-Epidemiologiczną na przewóz i dostawę posiłków.
6. Oświadczam, że stosuję środki bezpieczeństwa spełniające wymogi Rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).
7. Miejsce przygotowania posiłków(adres) oraz jego odległość w km od Szkoły Podstawowej nr 12, ul. Człuchowska 6 w Gdańsku.
8. Niniejsze zamówienie wykonam z udziałem podwykonawcy: *(jeśli dotyczy)*

.....

(nazwa i adres podwykonawcy)

.....
miejsce i data

.....
podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania wykonawcy

Nr sprawy:.....

Załącznik nr 2

Wykonawca.....
(nazwa lub imię, nazwisko i adres Wykonawcy)

Wykaz usług wykonanych/wykonywanych

Lp.	Przedmiot usługi (krótki opis)	Ilość posiłków min. 400	Odbiorca - podmiot który był odbiorcą usług (placówka oświatowa)	Data wykonania usługi (w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej przez okres 6 m-cy, od-do)
1.	2.	3.	4.	5.
1				
2				

Uwaga:

- 1) Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia, są świadczenia okresowe lub ciągłe, dopuszcza nie tylko zamówienia wykonane (tj. zakończone), ale również wykonywane. W takim wypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego,
- 2) Zamawiający wymaga przedłożenia dowodów, że przedmiotowe zamówienia zostały wykonane lub są wykonywane należycie,
- 3) Zamawiający zastrzega, że w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek dotyczący zdolności zawodowej nie podlega sumowaniu, tj. jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi wykazać się całym wymaganym doświadczeniem (warunek nie będzie spełniony, jeżeli wszyscy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w sumie wykażą się wymaganym doświadczeniem, ale żaden z nich indywidualnie nie wykazał się całym wymaganym doświadczeniem opisanym powyżej).

.....
(miejsowość, data)
(podpis osoby/osób uprawnionej/ych
do reprezentowania Wykonawcy)

Nr sprawy:

Załącznik nr 3

UMOWA Nr

Umowa została zawarta w Gdańsku, dnia pomiędzy:

.....

Adres:

NIP Regon:

reprezentowanym przez:

.....

zwanego dalej **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą: ul. wpisanym do

..... pod numerem

NIP:..... Regon

reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**.

W wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne na usługi społeczne na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), znak sprawy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania:

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły, określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu, które stanowi załącznik nr 1 do

niniejszej umowy.

2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego posiłków - obiadów 2 - daniowych z kompotem, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594).
4. Liczba rzeczywiście dostarczonych posiłków będzie wynikać z potrzeb Zamawiającego.
5. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych obiadów danego dnia. W przypadku gdy ilość obiadów będzie mniejsza niż planowana na dzień przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
6. Ilość posiłków na dany dzień Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy do godziny 9:00 danego dnia.
7. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał od poniedziałku do piątku dwa razy dziennie (godziny dostaw po uzgodnieniu Dyrektorem Szkoły) za pośrednictwem własnego transportu dostosowanego do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno - epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązuje się, że posiłki podczas transportu będą odpowiednio opakowane - w taki sposób, aby opakowanie gwarantowało nienaruszalność, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne, zachowujące temperaturę oraz jakość przygotowanych posiłków.

§ 2

Termin wykonania zamówienia

Posiłki będą dostarczane do stołówki szkolnej oraz oddziałów przedszkolnych codziennie od poniedziałku do piątku w okresie od **10.09.2018 r. do 19.06.2019 r.** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

§ 3

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
2. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie cyklicznych, szczątkowych degustacji dostarczanych w szkole dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
3. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 12 oraz Kierownik ds. gospodarczych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin do celu ewentualnych badań Sanepidu.
5. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
6. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pracownikiem szkoły za dostarczane posiłki.
7. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
8. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków - osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest – Kierownik ds. gospodarczych.
9. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzeń, sprzętu, naczyń, opakowań wykorzystywanych w procesie przygotowania i transportu posiłków.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 wynosi łącznie:zł brutto, słownie

....., przy czym cena jednostkowa posiłku, zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy wynosi zł brutto słownie.....

2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. „wsad do kotła”) wynosi 5,00 zł netto/osoba.
3. Za okres rozrachunkowy uznaje się każdorazowo pełny miesiąc. Wykonawca po zakończonym miesiącu wystawi Zamawiającemu fakturę najpóźniej do czwartego dnia następnego miesiąca
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość posiłków dostarczonych w poszczególnym miesiącu.
5. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie protokół odbioru posiłków podpisany przez Zamawiającego.
6. Płatność za fakturę nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu przelewem na rachunek wskazany na fakturze.
7. Faktura powinna być wystawiona na Gmina Miasto Gdańsk-Szkoła Podstawowa nr 12, NIP....., Regon

§ 5

Kary umowne

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu naliczona zostanie kara w wysokości 500,00 zł brutto,
 - b) jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu o którym mowa w § 1 ust. 7 umowy i opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 1 godzinę, Zamawiający naliczy kwotę kary umownej w wysokości 500,00 zł brutto, za każde opóźnienie,
 - c) w przypadku niedostarczenia posiłków przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2500,00 zł brutto, za każde niedostarczenie posiłku,
 - d) w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych w wysokości 1000,00 zł brutto w każdym stwierdzonym przypadku,
 - e) w przypadku nieodebrania odpadów pokonsumpcyjnych w wysokości 300,00 zł za każdy dzień zwłoki.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z nienależytym wykonaniem przedmiotu umowy.
4. Zamawiający potrąci należność z tytułu naliczonych kar na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego z faktury wystawionej przez Wykonawcę. Do dokumentów zostanie dołączona notatka sporządzona na okoliczność powstania szkody.
5. Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

§ 6

1. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym, w przypadku, gdy:
 - a) Wykonawca trzykrotnie opóźni się (opóźnienie przekraczające 1 godzinę) w stosunku do godzin wydawania posiłków określonych w § 1 ust. 7, w okresie 1 m-ca,
 - b) Wykonawca dwukrotnie w okresie 1 m-ca naruszy normy żywnościowe lub przepisy sanitarno-epidemiologiczne przy wykonywaniu przedmiotu umowy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął usług bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

§ 7

Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie zaistnienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w sytuacji gdy z okoliczności sprawy wynika, iż Wykonawca nie wykona przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności, gdy:
 - 1) otwarto likwidację działalności Wykonawcy;
 - 2) Wykonawca nie będzie realizował przygotowania posiłków zgodnie z warunkami określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia w Ogłoszeniu o zamówieniu;
 - 3) Wykonawca nie będzie rzetelnie wywiązywał się z warunków umowy.
4. Prawo do odstąpienia od umowy Zamawiający może wykonać w terminie 5 dni od dnia powzięcia informacji o której mowa w ust. 3.

§ 8

Osoby do kontaktu

1. Zamawiający wyznacza osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy – Iwona Domozych. tel. 58 7850113, email: administracja@sp12.gda.pl.
2. Wykonawca wyznacza osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy – tel. email:
3. Zmiana osób, o których mowa w ust 1 i 2 następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści umowy.

§ 9

Zmiana umowy

Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że będą to zmiany wynikające z następujących przesłanek:

- a) konieczność dostarczenia większej lub mniejszej ilości posiłków, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć w dniu zawarcia umowy z Wykonawcą,
- b) wystąpią inne okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy o terminach zapłaty w transakcjach handlowych (Dz. U. z 2016 r. poz. 684) oraz ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2017 poz. 880).
2. Wszystkie spory wynikające z realizacji postanowień umowy rozstrzygane będą przez Strony w drodze negocjacji.
3. W razie braku możliwości rozstrzygnięcia sporu w ten sposób, kwestie sporne poddane zostaną rozpatrzeniu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.
4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
5. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Wykonawcy i dwóch egzemplarzach dla Zamawiającego.

.....

.....

Zamawiający

Wykonawca

Załącznikami do umowy są:

1. Ogłoszenie o zamówieniu.
2. Oferta Wykonawcy.