

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 93
imienia Tradycji Orła Białego**

**ul. J.U. Niemcewicza 29-31,
50-238 Wrocław**

tel./fax: 071 322 51 74

e-mail: sp93wroc@gmail.com

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

PRZETARG NIEOGRANICZONY

o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż kwota określona na podstawie przepisów art 11 ust. 8, ustawy PZP

**WYBÓR WYKONAWCY USŁUG RESTAURACYJNYCH NA RZECZ
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 93 im. TRADYCJI ORŁA BIAŁEGO WE
WROCŁAWIU**

Sporządził: Tomasz Bukała,

Zatwierdził: dyrektor szkoły – Jolanta Sawicka

Wrocław, listopad 2012

SPIS TREŚCI

A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

- I. Nazwa, adres zamawiającego, tryb udzielania zamówienia publicznego;
- II. Informacje ogólne;
- III. Opis przedmiotu zamówienia;
- IV. Termin wykonania zamówienia;
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków;
- VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami;
- VIII. Wymagania dotyczące wadium;
- IX. Termin związania ofertą;
- X. Opis sposobu przygotowywania ofert;
- XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;
- XII. Opis sposobu obliczenia ceny;
- XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;
- XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- XV. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego;
- XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- XVII. Informacje uzupełniające

B. Załączniki do SIWZ

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie wykonawcy w sprawie ubiegania się o zamówienie publiczne – Załącznik nr 3;
- IV. Oświadczenie wykonawcy, o braku przesłanek do wykluczenia z postępowania o zamówienie publiczne – Załącznik nr 4;
- V. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 5
- VI. Wzór umowy najmu pomieszczenia - Załącznik nr 6
- VII. Oświadczenie, z którego wynika, że cały proces obrotu oferowanym asortymentem artykułów spożywczych, spełnia wymogi obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych – Załącznik nr 7
- VIII. Plan Higieny - Załącznik nr 8
- IX. Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług - Załącznik nr 9

I	Nazwa i adres zamawiającego Tryb udzielenia zamówienia publicznego
----------	---

1. Zamawiającym jest Szkoła Podstawowa nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (z siedzibą: ul. J.U. Niemcewicza 29-31, 50-238 Wrocław), zwaną w dalszej części SP93.
2. Zamawiający przeprowadza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego.

II	Informacje ogólne
-----------	--------------------------

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych, zwaną w dalszej części „ustawą” lub „PZP”.
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. Nr 16, poz. 93 z późniejszymi zmianami), jeżeli przepisy PZP nie stanowią inaczej.
3. **Zgodnie z art. 27 ust 1 i 2 PZP, w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie oraz faksem i pocztą elektroniczną - w zakresie wszelkiej korespondencji między stronami**
4. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
5. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
6. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających (art. 67 ust 1, pkt 7 PZP).
8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
9. Nie przewiduje się wyboru oferty najkorzystniejszej z zastosowaniem aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 91a ust. 1 PZP.
10. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
11. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
12. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na całość zamówienia.
13. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
14. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału Wykonawców w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty udziału w postępowaniu w tym koszty przygotowania oferty.
15. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej.
16. Wykonawcy, zgodnie z art. 23 ustawy, mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

III	Opis przedmiotu zamówienia
------------	-----------------------------------

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi żywienia zbiorowego dzieci, w Szkole Podstawowej nr 93 im Tradycji Orła Białego we Wrocławiu, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, polegającej na przygotowaniu i dostawie 1 posiłku dziennie (obiad dwudaniowy: zupa i drugie danie + napój + deser) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 350 dzieci dziennie - wg wskazówek zawartych w Załączniku nr 1 do SIWZ - wiek dzieci od 5 do 13 lat.

Kod CPV 55523100 – 3	usługi w zakresie posiłków szkolnych;
Kod CPV 55524000 – 9	usługi dostarczania posiłków do szkół.

2. Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji dzieci w danym dniu.

3. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - załącznik nr 6 do SIWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.

IV Termin wykonania zamówienia

1. Dla uczniów SP93 – 2 stycznia 2013 r. - 23 grudnia 2013 r. - posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, przez 12 miesięcy z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych, przerw świątecznych, ferii zimowych oraz wakacji.
2. Dla dzieci z oddziałów przedszkolnych SP93 - 2 stycznia 2013 r. - 23 grudnia 2013 r. - posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, przez 12 miesięcy z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych, przy czym usługa nie będzie świadczona w ogóle przez jeden miesiąc wakacyjny, natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym liczba wydawanych posiłków ulega znacznemu zmniejszeniu.

V Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków
--

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
- 1) Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania – brak szczególnego warunku w tym zakresie;
 - 2) Posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia – Wykonawcy wykażą, że w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonali należycie lub wykonują co najmniej 1 usługę związaną z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem żywienia dla co najmniej 50 dzieci przedszkolnych lub szkolnych (w ramach jednego zamówienia) - wiek dzieci od 5 do 13 lat.
 - 3) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia - brak szczególnego warunku w tym zakresie;
 - 4) Sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - brak szczególnego warunku w tym zakresie.
2. Ocena spełniania powyższych warunków dokonywana będzie w oparciu o złożoną ofertę i załączniki do niej wg zasady spełnia/nie spełnia.
3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w przypadkach określonych w art. 24 ustawy PZP.

VI Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

1. Dokumenty poświadczające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, określone w Rozdziale V SIWZ, na podstawie art. 25 ust 1 pkt 1 ustawy PZP.

LP	NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU - ART. 44 PZP
Dokumenty potwierdzające posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;	
1	Oświadczenie Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
Dokument poświadczający, że Wykonawca posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie	
2	Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług restauracyjnych - w zakresie określonym w Rozdziale V, pkt 1, ppkt 2 - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenia dokumentów potwierdzających, że usługi te były lub są wykonywane w sposób należyty (np. referencje) – załącznik nr 9 do SIWZ.
3	Oświadczenie Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
Dokument poświadczający, że Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.	
4	Oświadczenie Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
Dokumenty poświadczające, że Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:	
5	Oświadczenie Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.

Dokumenty wymienione w pozycji 1 do 5 tabeli powinny być przedstawione jako oryginały. W przypadku reprezentacji wieloosobowej - dokumenty wymienione w pozycji 1, 3, 4, 5, tabeli wypełnia i podpisuje każda osoba zamieszczająca podpis pod składaną ofertą.

2. Dokumenty mające wykazać brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (art. 24 ustawy PZP) - zgodnie z § 2, pkt 1 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane.

LP	NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – załącznik nr 4 do SIWZ.

3. Dokumenty potwierdzające, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego (art. 25 ust 1 pkt 2 ustawy PZP).

LP	NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Oświadczenie, z którego wynika, że cały proces obrotu oferowanym asortymentem artykułów spożywczych, spełnia wymogi obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych – załącznik nr 7 do SIWZ
2	Zaakceptowany i podpisany Plan Higieny obejmujący swym zakresem całokształt czynności związanych z utrzymywaniem porządku i czystości w wynajętych pomieszczeniach – załącznik nr 8 do SIWZ

Dokumenty wymienione w poz. 1 i 2 powinny być przedstawione jako oryginały.

Brak jakiegokolwiek dokumentu wymienionego w tabelach zawartych w Pkt 1, 2, 3, spowoduje odrzucenie oferty (po wcześniejszym wyczerpaniu przesłanek określonych w art. 26 ust. 3 i 4 ustawy PZP).

4. Inne dokumenty

LP	NAZWA (RODZAJ) DOKUMENTU
1	Wypełniony i podpisany FORMULARZ OFERTY (bez dokonywania jakichkolwiek zmian) - załącznik nr 2 do SIWZ.
2	Pełnomocnictwa do podpisania oferty i/lub umowy na wykonanie zamówienia publicznego o ile podpisywane będą one przez osoby nie wymienione w Krajowym Rejestrze Sądowym, Ewidencji Działalności Gospodarczej lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej

Dokument wymieniony w poz. 1 tabeli powinien być przedstawiony jako oryginał, w poz. 2 jako oryginał lub kserokopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza.

Brak dokumentu wymienionego w pozycji 1 tabeli skutkuje natychmiastowym odrzuceniem oferty. W pozostałych przypadkach brak dokumentu spowoduje odrzucenie oferty po wcześniejszym wyczerpaniu przesłanek określonych w art. 26 ust. 3 i 4 ustawy PZP.

VII	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami
------------	---

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień, chyba, że prośba o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęła do Zamawiającego na mniej niż 6 dni przed terminem składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na stronie internetowej.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść SIWZ. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ a informację o tym zamieści na stronie internetowej.
4. Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli w wyniku modyfikacji treści SIWZ niezbędna będzie korekta ogłoszenia o wszczęciu postępowania w Biuletynie UZP lub konieczne będzie udzielenie dodatkowego czasu na wprowadzenie zmian w ofertach.
5. Ze strony Zamawiającego pracownikiem upoważnionym do kontaktowania się z Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest **Anna Grabińska – sam. ref. ds. kadrowych i gospodarczych w SP93 we Wrocławiu**
6. Sposób zadawania pytań i przekazywania informacji określa punkt 3 Rozdziału II - „Informacje ogólne”.

VIII	Wymagania dotyczące wadium
-------------	-----------------------------------

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

IX Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres 30 dni.
2. W uzasadnionych przypadkach co najmniej na 7 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X Opis sposobu przygotowywania ofert

A. FORMA I OZNACZENIE

1. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
2. Ofertę należy sporządzić pisemnie pod rygorem nieważności w języku polskim (w tym wszystkie załączone dokumenty i pisma bez wyjątku – art. 9 ust. 1 i 2 ustawy), zgodnie z niniejszą specyfikacją w formie maszynopisu lub druku i uzupełnić wymaganymi załącznikami.
3. Oferta musi być podpisana przy imiennych pieczętkach osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy, wymienionych w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie upoważniającym do takiej reprezentacji .
4. Wszystkie zapisy w ofercie powinny być wykonane w sposób trwały (maszyna do pisania, komputer, lub inna trwała i czytelna technika) - zaleca się aby zapisy w ofercie potwierdzone były na każdej stronie podpisami przez upoważnione do reprezentowania Wykonawcy osoby – w celu identyfikacji nazwisk tychże osób wskazane jest opatrzyć podpisy imiennymi pieczętkami.
5. Zaleca się aby cała oferta łącznie z załącznikami miała ponumerowane strony.
6. Oferta nie powinna zawierać napisów w międzyliniach. Wyjątek stanowią sporadyczne poprawki błędów, wykonane przez Wykonawcę, potwierdzone podpisem lub parafą przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę – parafa lub podpis powinny być naniesione w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. z pieczętką imienną osoby dokonującej poprawek).
7. Kompletna oferta łącznie z załącznikami powinna być zszyta/spięta – w celu uniknięcia samoistnej dekompletacji (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwienia zmiany zawartości oferty bez widocznych śladów naruszenia.
8. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie opatrzonej opisem:

WYBÓR WYKONAWCY USŁUG RESTAURACYJNYCH NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 93 WE WROCŁAWIU

9. Poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta powinna być zaopatrzona w nazwę i adres Wykonawcy w celu umożliwienia odesłania oferty w przypadku złożenia jej po wyznaczonym terminie.
10. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferty prawidłowo zaadresowane a złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy.
11. Wykonawcy pokrywają wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i składają ofertę na własne ryzyko i na własny koszt.

B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może wprowadzać zmiany, modyfikacje poprawki i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o modyfikacji musi być złożone wg takich samych reguł jak składana oferta, w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej dopiskiem „ZMIANA”. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA” będzie rozpieczętowana przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamiennej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „**kompletna oferta zamienna**”.
4. W przypadku, gdy Wykonawca chce wykorzystać część dokumentów ze złożonej wcześniej oferty pierwotnej należy o tym poinformować w zawiadomieniu o wprowadzeniu zmian. W ofercie zamiennej należy złożyć wówczas wszystkie dokumenty oferty, których treść ulega zmianie opisanych na każdej stronie „ZMIANA DOKONANA W DNIU” oraz spis dokumentów oferty pierwotnej, które stanowiąc będą z ofertą zamienną kompletną całość. Oferta taka powinna posiadać na kopercie dopisek „oferta zamienna (uzupełnienia)”.

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

5. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu otwarcia ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie modyfikacji) z napisem na kopercie „WYCOFANIE”.

C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum, spółki cywilnej).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:
 - 1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
 - 2) Wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy, z określeniem adresu siedziby;
 - 3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;
 - 4) Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców.
 - 5) Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.

4. Ofertę oraz oświadczenie o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy składa i podpisuje w imieniu wszystkich Wykonawców, Wykonawca – Pełnomocnik, wpisując w miejscu przeznaczonym na podanie nazwy i adresu Wykonawcy, nazwy i adresy wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną z zaznaczeniem Wykonawcy – Pełnomocnika (załącznik nr 2,3 do SIWZ);
5. Oświadczenie o nie podleganiu wykluczeniu z przedmiotowego postępowania na podstawie art. 24 ustawy, podpisują w swoim imieniu wszyscy Wykonawcy (w tym Wykonawca – Pełnomocnik) składający ofertę wspólną. Każdy Wykonawca składa oświadczenie na odrębnym formularzu (załącznik nr 4 do SIWZ).
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.
8. Jeżeli oferta wspólna okaże się ofertą najkorzystniejszą w myśl przepisów ustawy PZP, Zamawiający przed podpisaniem umowy na wykonanie zamówienia publicznego może zażądać do wglądu umowy regulującej współpracę podmiotów występujących wspólnie.

D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE (ART. 8 UST 3 USTAWY)

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest jawne.
2. Zastrzeżenie przez Wykonawcę informacji zawartych w ofercie może odnosić się wyłącznie do nie ujawnionych do publicznej wiadomości informacji technicznych, technologicznych, handlowych, organizacyjnych lub innych posiadających wartość gospodarczą Wykonawcy, co do których podjął on niezbędne działania w celu zachowania ich poufności – zgodnie z art. 11 ust. 1 i 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
3. Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „Zastrzeżona część oferty”. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.

XI	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert
-----------	---

A. SKŁADANIE OFERT

1. Oferty należy składać w sposób zapewniający ich nienaruszalność, w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie lub opakowaniu.
2. Oferty należy składać do dnia 28 listopada 2012 roku, do godz. 14.00, w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (w sekretariacie), ul. J.U. Niemcewicza 29-31, 50-238 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 10 i 11 SIWZ.
3. Wykonawcy wysyłający ofertę pocztą bądź za pośrednictwem kuriera, zobowiązani są dołożyć należytej staranności przy szacowaniu czasu, w którym oferta ma zostać złożona zamawiającemu. Jeśli wpłynie ona po wyznaczonym terminie, zostanie zwrócona niezwłocznie bez otwierania, niezależnie od daty jej nadania w urzędzie pocztowym lub w firmie kurierskiej.

B. OTWARCIE OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 28 listopada 2012 roku, o godz. 17.00, w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu, ul. J.U. Niemcewicza 29-31, 50-238 Wrocław
2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. Otwarcie ofert będzie przebiegać w następującej kolejności:
 - 1) Ogłoszenie wartości środków jakie Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia;
 - 2) Zbadanie nienaruszalności kopert i ich zewnętrznego wyglądu;
 - 3) Otwarcie wniesionych ofert i zaopatrzenie każdej oferty bieżącym numerem;
 - w pierwszej kolejności będą otwierane kompletne oferty zamienne (oferty pierwotne względem ofert zamiennych nie będą otwierane),
 - następnie otwierane będą oferty zamienne (uzupełnienia),
 - następnie otwarte zostaną pozostałe oferty,
 - oferty, o których wycofaniu powiadomiono zgodnie z procedurą określoną w Rozdziale X SIWZ nie będą otwierane,
 - podczas otwarcia ofert zostaną podane nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
 - 4) Wypełnienie i podpisanie przez osoby wykonujące czynności w postępowaniu – oświadczeń, że nie są związani osobiście ani zawodowo z Wykonawcami uczestniczącymi w postępowaniu (zgodnie z art. 17 ustawy);
 - 5) Informacje, o których mowa w ust. 3 i 4, przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich uprzedni pisemny wniosek.
4. Ofertę złożoną po terminie zwraca się Wykonawcy niezwłocznie po jej złożeniu.
5. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert. Zadawane pytania będą przesyłane drogą pisemną, faksową lub pocztą elektroniczną. Udzielone odpowiedzi muszą być przesłane do Zamawiającego w ten sam sposób.
6. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśnianie z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

XII Opis sposobu obliczenia ceny

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę jednowariantową, proponując cenę za wykonanie całości dostaw objętych przedmiotem zamówienia - określonym w załączniku nr 1 do SIWZ.
2. Cena ma być wyrażona jako kwota całkowita, określona w PLN, z podatkiem VAT.
3. Zaproponowana przez Wykonawcę cena oferty ma w szczególności pokrywać koszty:
 - 1) Przygotowania posiłków zgodnie z przedstawionymi i zatwierdzonymi jadłospisami oraz dostarczenie ich do budynku Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu, ul. J.U. Niemcewicza 29-31, 50-238 Wrocław;
 - 2) Zapewnienia pracownika obsługi cateringowej do wydawania posiłków;
 - 3) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;
 - 4) Czynności porcjowania i wydawania posiłków;

- 5) Czynności mycia i wyparzania naczyń oraz odbioru resztek żywieniowych;
 - 6) Czynności sprzątnięcia pomieszczenia wynajętego bloku żywieniowego.
4. Cena powinna być ustalona jako cena dziennej stawki żywieniowej przypadającej na jednego ucznia.
 5. Na cenę dziennej stawki żywieniowej składa się koszt wkładu do kotła oraz opłata za przygotowanie, dowóz i wydanie posiłku:

Cena oferty (dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 dziecko) = A + B

gdzie:

A - koszty wsadu do kotła

B- koszty przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w budynku Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu

przy czym wartość wkładu do kotła (A) - ustalona na podstawie art. 67 a, ust 3 z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty - na dzień składania ofert wynosi 5,00 zł brutto.

6. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT (na posiłek oraz na czynność przygotowania, dowozu i wydania) - zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług (Dz.U. Nr 54, poz. 535).
7. Cena oferty, określona przez Wykonawcę, ustalona jest ostatecznie i nie będzie podlegała zmianom w trakcie trwania umowy (za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego).
8. Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ceny w kilku wariantach, w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawiania ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.

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

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Cena (Kc) ⇔ 100%

2. Kryterium ceny - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania.
3. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$Kc(x) = 100 \times \frac{C_{MIN}}{C(x)}$$

gdzie:

- Kc(x)** — ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny,
C_{MIN} — cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach,
C(x) — cena zawarta w ofercie „x”.

4. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).
6. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.

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

1. Po upływie 7 dni od daty powzięcia pisemnej wiadomości przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana, powinien on przystąpić niezwłocznie do zawarcia umowy na wykonywanie zamówienia publicznego.
2. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w siedzibie Zamawiającego na wartość oferty brutto w terminie nie późniejszym niż 30 dni od daty składania ofert.

XV	Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego
-----------	--

1. Uwarunkowania istotne dla zamawiającego zawarte są w Załączniku nr 5 do SIWZ.
2. W/w uwarunkowania są bezwzględnie wiążące dla wszystkich Wykonawców składających swoje propozycje w niniejszym postępowaniu.

XVI	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
------------	---

1. Środek ochrony prawnej w postaci Odwołania, przysługuje Wykonawcy, jeżeli:
 - 1) Wykonawca ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
 - 2) Odwołanie dotyczy czynności określonej w art. 180 ust. 2, pkt 1-4 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom zrzeszającym Wykonawców wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzoną przez Prezesa Urzędu.
3. Sposób korzystania oraz rozpatrywania środków ochrony prawnej regulują przepisy ustawy PZP, dział VI.

XVII	Informacje uzupełniające
-------------	---------------------------------

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ, mają zastosowanie przepisy:

- 1) Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
 - 2) Aktów wykonawczych do ustawy PZP.
 - 3) Kodeksu cywilnego
2. Ze względu na specyfikę zamówienia i charakter odpowiedzialności, Zamawiający wymaga aby zamówienie publiczne w zakresie przygotowania, wydawania i dostarczenia pożywienia oraz utrzymywania czystości w wynajmowanych pomieszczeniach było wykonywane wyłącznie za pomocą sił własnych Wykonawcy (art. 36, ust 5).

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ

**SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie 1 posiłku dziennie - obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie + napój + deser, owoc) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 350 dzieci dziennie, zapisanych na rok szkolny 2012/2013 do Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu - wiek dzieci od 5 do 13 lat;
2. Obiad będzie serwowany na zastawie ceramicznej (szklanej) – niezbędną ilość naczyń oraz sztuców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń jednorazowych.
3. **Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.**
4. MENU RODZAJOWE:

Obiad:

- zupa,
- drugie danie (np. ziemniaki/ryż/kasza + mięso + 2 rodzaje surówki lub danie typu łazanki, kluski, pierogi + 2 rodzaje surówki),
- napój,
- deser - owoc, budyń, galaretka, ciasto lub słodka bułka.

Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w Pkt. III niniejszego Załącznika.

5. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:
 - 1) Godziny 11.00-14.00 - dostawa obiadu w termosach własnych (atestowanych) oraz ich wydawanie w stołówce szkoły;
 - 2) Godzina 14.00-15.00 – sprzątanie stołówki, odbiór resztek żywieniowych i termosów.

Godziny wymienione w podpunkcie 1 powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

6. Miejsce realizacji zamówienia - Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć bezpośrednio do stołówki Zamawiającego na własny koszt. Transport posiłków do stołówki Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.

II. JAKOŚĆ SERWOWANYCH USŁUG

1. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych/szkolnych w wieku od 5 do 13 lat.

2. **Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.**
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z jadłospisem oraz zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki oraz próbek do degustacji.
4. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 tego dnia. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku. **Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.**
5. **Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.**
6. **Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.**
7. **Wyklucza się serowanie posiłków przygotowanych na bazie Fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.**
8. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem galaretek, budyniu i kisielu);**
9. **Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.**
10. **W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.**
11. **Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.**
12. **Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi znaleźć się świeża zieleń (nacie, koper).**
13. **Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki szkoły, powinno się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**
14. **Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:**
 - 1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
15. **Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków jest Wykonawca.**
16. **Posiłki dostarczane z zewnątrz (gorące posiłki) należy transportować w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.**
17. **Brudne (nieumyte i niewyparzone) termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. W przypadku zaistnienia takiego przypadku Zamawiający przy kolejnej dostawie ma prawo wezwać służby sanitarne do przebadania stanu czystości termosów a kosztami tego badania obciążyć Wykonawcę.**
18. **Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarne – Epidemiologiczny.**
19. **Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.**
20. **Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.**

21. Wykonawca odpowiada **prawnie** za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
22. 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.
23. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szcztąkowych degustacji dostarczanych lub sporządzanych w szkole dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
24. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie pracownik szkoły zatrudniony na stanowisku pomocy administracyjnej, intendent oraz dyrektor SP93 we Wrocławiu.
25. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
26. Wydawanie obiadów., zmywanie i wyparzenie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy zgodnie z Planem Higieny stanowiącym załącznik nr 8 do SIWZ.
27. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
28. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pomocą administracyjną szkoły za dostarczone posiłki dla dzieci.
29. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
30. Wykonawca prowadzi ewidencje wydawanych obiadów dla dzieci oddziałów przedszkolnych oraz uczniów SP93 oraz wszelkie rozliczenia z tym związane (z rozbiciem na MOPS).
31. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać Tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
32. W przypadku wyjazdu dzieci/uczniów na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
33. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag jest dyrektor SP93 we Wrocławiu.

III. JADŁOSPISY DEKADOWE

1. **Na 4 dni robocze przed zakończeniem każdego 20 - dniowego cyklu żywieniowego (2 dekady) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów na 2 kolejne dekady, do wcześniejszego zatwierdzenia (drogą elektroniczną + potwierdzenie w formie pisemnej). Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.**
2. **Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Dyrektora SP 93 (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy.**
3. **W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.**
4. **Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi odpowiedniego posiłku (np. należy unikać parówek lub kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem lub bułek na parze - jako danie główne na obiad).**
5. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci w wieku od 5 do 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
6. **Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**
7. W jednej dekadzie jadłospis przykładowo winien zawierać:

Obiad: posiłki mięsne (udo z kurczaka, kotlet mielony karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), gulasz (szynka b/k , karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne, 2 posiłki bezmięsne- mączne, 1 posiłek – ryba (filet z mintaja), 1 posiłek - jajko (kotlety, sadzone), kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia.

8. **Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci/uczniów spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.**
9. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. **Wykonawca zobowiązany jest wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.**

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ**FORMULARZ OFERTY**

1 2 3

(pieczęć wykonawcy/ów)

I. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli)

(w przypadku wykonawców składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

1.	Pełna nazwa:			
	Adres: ulica		kod	miescowość
	tel.:	fax:	NIP	REGON
2.	Pełna nazwa:			
	Adres: ulica		kod	miescowość
	tel.:	fax:	NIP	REGON
3.	Pełna nazwa:			
	Adres: ulica		kod	miescowość
	tel.:	fax:	NIP	REGON

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznawanego w trybie przetargu nieograniczonego na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji na wybór Wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 93 we Wrocławiu.

III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

Koszty wsadu do kotła: A = 5,00 zł brutto**Koszty przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w szkole: B = zł brutto**

Oferowana wartość brutto ogółem, wynikająca z zsumowania cen wymienionych powyżej wynosi:

Cena oferty => A + B = brutto

(słownie:.....)

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną i uwzględnienia koszt najmu i nośników energii wynajmowanych pomieszczeń, przy czym **przy czym wartość wkładu do kotła (A) - ustalona na podstawie art. 67 a, ust 3 z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty - na dzień składania ofert wynosi 5,00 zł brutto.**
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SIWZ.
5. Zobowiązujemy się w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy przed upływem daty wyznaczającej koniec terminu związania ofertą.
6. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionych
przedstawicieli firmy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ
OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W SPRAWIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Ja..... /imię i nazwisko/
PESEL..... /numer/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:		
Adres: ulica	kod	miescowość

oświadczam:

1. Wykonawca, którego reprezentuję, posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, w odniesieniu do których, przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. Wykonawca ten posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie niezbędne do realizacji niniejszego zamówienia publicznego;
3. Wykonawca ten dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia lub będzie dysponował odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania niniejszego zamówienia.
4. Wykonawca ten znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie niniejszego zamówienia.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis osób upoważnionych
do reprezentacji wykonawcy

Wykonawca składający ofertę indywidualnie:

Sposób reprezentacji oraz powyższe dane powinny być tożsame z informacjami zawartymi w Krajowym Rejestrze Sądowym, Wypisem z Ewidencji Działalności Gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem.

Wykonawcy składający ofertę wspólna - konsorcjum:

Dla każdego Wykonawcy wchodzącego w skład konsorcjum, Wykonawca – Pełnomocnik wypełnia i podpisuje odrębne oświadczenie.

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SIWZ
OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W SPRAWIE BRAKU PRZESŁANEK DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Ja..... /imię i nazwisko/
PESEL..... /numer/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:		
Adres: ulica	kod	mięscowość

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, nie podlega wykluczeniu z postępowania o niniejsze zamówienie publiczne, gdyż nie spełnia on przesłanek wykluczenia, określonych w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych.

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela firmy

Wykonawca składający ofertę indywidualnie:

Sposób reprezentacji oraz powyższe dane powinny być tożsame z informacjami zawartymi w Krajowym Rejestrze Sądowym, Wpisem z Ewidencji Działalności Gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem.

Wykonawcy składający ofertę wspólną - konsorcjum:

Każdy Wykonawca wchodzący w skład konsorcjum, wypełnia niniejsze oświadczenie i podpisuje je uwzględniając sposób reprezentacji określony w Krajowym Rejestrze Sądowym, Wpisem z Ewidencji Działalności Gospodarczej lub udzielonym pełnomocnictwem.

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SIWZ

PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Zawarta w dniu grudnia 2012 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (SP93), z siedzibą we Wrocławiu 50-238, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, w imieniu i na rzecz którego działa **Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu – Jolanta Sawicka,**

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zmianami) – została zawarta umowa o następującej treści.

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych polegających na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu posiłków w miejscu nauki (w szkole), na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych i uczniów SP93 (zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji przetargowej, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie 1 posiłku dziennie - obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie + napój + deser, owoc) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 350 dzieci dziennie, zapisanych na rok szkolny 2012/2013 do Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu - wiek dzieci od 5 do 13 lat;
2. Obiad będzie serwowany na zastawie ceramicznej (szklanej) – niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń jednorazowych.
3. **Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.**
4. MENU RODZAJOWE:

Obiad:

- zupa,
- drugie danie (np. ziemniaki/ryż/kasza + mięso + 2 rodzaje surówki lub danie typu łazanki, kluski, pierogi + 2 rodzaje surówki),
- napój,
- deser - owoc, budyń, galaretka, ciasto lub słodka bułka.

Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w § 3 niniejszej umowy.

5. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:

- 1) Godziny 11.00-14.00 - dostawa obiadu w termosach własnych (atestowanych) oraz ich wydawanie w stołówce szkoły;
- 2) Godzina 14.00-15.00 – sprzątanie stołówki, odbiór resztek żywieniowych i termosów.

Godziny wymienione w podpunkcie 1 powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

6. Miejsce realizacji zamówienia - Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć bezpośrednio do stołówki Zamawiającego na własny koszt. Transport posiłków do stołówki Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.
7. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
8. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych/szkolnych w wieku od 5 do 13 lat.
9. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.
10. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z jadłospisem oraz zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki oraz próbek do degustacji.
11. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 tego dnia. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku. **Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.**
12. **Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.**
13. **Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.**
14. Wyklucza się serowanie posiłków przygotowanych na bazie Fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.
15. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem galaretek, budyniu i kisielu);
16. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.
17. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
18. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
19. **Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi znaleźć się świeża zieleń (nacie, koper).**
20. Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki szkoły, powinno się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
21. Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- 1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
22. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków jest Wykonawca.
 23. Posiłki dostarczane z zewnątrz (gorące posiłki) należy transportować w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
 24. **Brudne (nieumyte i niewyparzone) termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. W przypadku zaistnienia takiego przypadku Zamawiający przy kolejnej dostawie ma prawo wezwać służby sanitarne do przebadania stanu czystości termosów a kosztami tego badania obciążyć Wykonawcę.**
 25. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
 26. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
 27. **Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.**
 28. Wykonawca odpowiada **prawnie** za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
 29. 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.
 30. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szcztątkowych degustacji dostarczanych lub sporządzanych w szkole dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
 31. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie pracownik szkoły zatrudniony na stanowisku pomocy administracyjnej, intendent oraz dyrektor SP93 we Wrocławiu.
 32. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
 33. Wydawanie obiadów, zmywanie i wyparzenie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy zgodnie z Planem Higieny stanowiącym załącznik nr 8 do SIWZ.
 34. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednio parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
 35. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pomocą administracyjną szkoły za dostarczane posiłki dla dzieci.
 36. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
 37. Wykonawca prowadzi ewidencje wydawanych obiadów dla dzieci oddziałów przedszkolnych oraz uczniów SP93 oraz wszelkie rozliczenia z tym związane (z rozbiciem na MOPS).
 38. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać Tabelę kaloryczności serwowanych posiłków.
 39. W przypadku wyjazdu dzieci/uczniów na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniami wyprzedzeniem.
 40. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag jest dyrektor SP93 we Wrocławiu.

§ 3

1. **Na 4 dni robocze przed zakończeniem każdego 20 - dniowego cyklu żywieniowego (2 dekady) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów na 2 kolejne dekady, do wcześniejszego zatwierdzenia (drogą elektroniczną + potwierdzenie w formie pisemnej). Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.**
2. **Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Dyrektora SP 93 (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy.**
3. **W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.**
4. **Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi odpowiedniego posiłku (np. należy unikać parówek lub kiełbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem lub bułek na parze - jako danie główne na obiad).**
5. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci w wieku od 5 do 13 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
6. **Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**
7. W jednej dekadzie jadłospis przykładowo winien zawierać:

Obiad: posiłki mięsne (udo z kurczaka, kotlet mielony karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), gulasz (szynka b/k , karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne, 2 posiłki bezmięsne- mączne, 1 posiłek – ryba (filet z mintaja), 1 posiłek - jajko (kotlety, sadzone), kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia.

8. **Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci/uczniów spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.**
9. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. **Wykonawca zobowiązany jest wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.**

§ 4

1. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w następującej wysokości:

Koszty dziennego wyżywienia dla 1 dziecka (cały obiad) - zł brutto

(słownie:)

(opłata za przygotowanie posiłków zł brutto plus wsad do kotła 5,00 zł brutto)

2. Strony umowy ustalają miesięczny okres rozliczeń – 2 faktury będą wystawiane z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będą opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych posiłków na przestrzeni danego miesiąca.
3. Za wykonaną usługę Wykonawca będzie wystawiał 2 odrębne faktury, z których jedna będzie obejmować koszt wsadu do kotła, a druga koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uznaje się datę zaksięgowania stosownej kwoty przez Zamawiającego, na rzecz rachunku Wykonawcy.

6. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności – co w szczególności ma zastosowanie do egzekwowania należnych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 5

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci, a w szczególności:
 - 1) Jakość oraz estetykę serwowania posiłków;
 - 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia;
 - 3) Sprząatanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków – w zakresie zgodnym w Planie Higieny.
2. Bezpośrednio po podpisaniu niniejszej umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu (w drodze bezpośredniego spotkania) - osoby, za pośrednictwem których zamierza wykonywać zamówienie publiczne. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wyrażenia zgody na delegowanie wskazanej przez Wykonawcę osoby, bez podawania przyczyny.
3. Po wstępnym zatwierdzeniu obsady, a przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu aktualne książeczki zdrowia osób, o których mowa powyżej.

§ 6

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę (z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego) bez zachowania okresu wypowiedzenia - w wysokości 2 000,00 zł.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego (z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego) bez zachowania okresu wypowiedzenia - w wysokości 2 000,00 zł.
3. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od grudnia 2012 r. do dnia 23 grudnia 2013 roku, przy czym fizyczne świadczenie usługi rozpocznie się z dniem 2 stycznia 2013 r.
2. Usługa nie będzie świadczona w ogóle przez jeden miesiąc wakacyjny, natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym liczba wydawanych posiłków ulega znacznemu zmniejszeniu – posiłki będą wydawane tylko dzieciom z oddziałów przedszkolnych.
3. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę, a w szczególności: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości oraz gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów lub dostarczania ich w innych, niż wymagane, terminach.
5. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 8

Ewentualne spory wynikłe z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego

§ 10

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i muszą być wprowadzane zgodnie z art. 144, ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo Zamówień Publicznych.
2. Nie ma możliwości dokonania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że chodzi o zmiany przewidziane w ust. 3.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy, w stosunku, do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy i określa warunki zmian:
 - 1) Zmiana stawki za świadczone usługi restauracyjne - w przypadku niezależnej od obu stron umowy, zmiany zasad naliczania wynagrodzenia za świadczone usługi, ustalone przez właściwe organy administracji państwowej lub samorządowej - w tym zmiany stawek obciążeń podatkowych – nie dotyczy to sytuacji braku środków płatniczych lub zmiany ekonomicznych podstaw kalkulacji ceny leżących po stronie Wykonawcy.
4. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności, Strony mogą dokonać zmiany w drodze aneksu do niniejszej umowy.

§ 11

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wykonywania przedmiotowego zamówienia publicznego przy pomocy podwykonawców.
2. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.

§ 12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ

PROJEKT UMOWY NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO
--

Zawarta w dniu grudnia 2012 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (SP93), z siedzibą we Wrocławiu 50-238, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, w imieniu i na rzecz którego działa **Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu – Jolanta Sawicka**,

zwanym w dalszej części umowy **Wynajmującym**

a

.....
.....

zwanym w dalszej części umowy **Najemcą**

o następującej treści:

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych) – oraz zawarciem umowy na realizację zamówienia publicznego polegającego na świadczeniu usług restauracyjnych na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych i uczniów SP93 – zawarta została umowa najmu o następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy (blok żywieniowy – część stołówki przeznaczona do przygotowywania i wydawania posiłków) o łącznej powierzchni m² usytuowany we Wrocławiu, w Szkole Podstawowej nr 93, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo - odbiorczym, o którym mowa w ust. 2 - zwanym w dalszej części umowy lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowaniu i wydawaniu obiadów w miejscu najmu na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych SP93 i uczniów SP93.

§ 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
 - 1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokalu;
 - 2) Podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
 - 3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.

4. Eksploatacja lokalu, o którym mowa w § 1 ust. 1 będzie miała miejsce wyłącznie w dni pracy SP nr 93 w godzinach od 11.00 – 15.00.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę - to samo dotyczy wyposażenia Lokalu.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
3. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
4. Najemca zobowiązuje się do zmywania naczyń po posiłkach oraz do utrzymania wynajętych pomieszczeń w czystości zgodnie z HCCAP. Czynności te wykonuje wykorzystując własne środki czystości.
5. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

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

§ 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 200,00 zł brutto (*słownie: dwieście złotych, 00/100*).
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
4. W miesiącu wakacyjnym w którym usługa restauracyjna nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów o których mowa w ust. 1.

§ 6

1. Oprócz czynszu, Najemca będzie ponosił koszty eksploatacyjne, według wskazań podliczników. Będą one naliczane z tytułu:
 - 1) Zużycia ciepłej i zimnej wody
 - 2) Odprowadzenia ścieków
 - 3) Zużycia energii elektrycznej
2. Zapłata za media następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca.

3. **Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę restauracyjną na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.**
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
5. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
6. W miesiącu wakacyjnym w którym usługa restauracyjna nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów o których mowa w ust. 1.

§ 7

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 5 i 6, Wynajmującemu przysługują za czas zwłoki odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

§ 8

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

§ 9

1. Umowę zawiera się na czas określony tzn. od dnia grudnia 2012 roku do dnia 23 grudnia 2013 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rozwiązania umowy na realizację usług cateringowych łączącej Strony niniejszej umowy.

§ 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 11

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

§ 12

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 13

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

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

Załącznik nr 1 do Umowy Najmu Lokalu Użytkowego z dnia listopada 2012 roku.

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY POMIESZCZENIA I WYPOSAŻENIA
CZĘŚCI STOŁÓWKI PRZEZNACZONEJ DO PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW
W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 93 IM. TRADYCJI ORŁA BIAŁEGO
WE WROCŁAWIU PRZY UL. J.U. NIEMCEWICZA 29-31**

W dniu roku, w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

..... –

oraz Najemcy

.....

Nastąpiło przekazanie części stołówki przeznaczonej do przygotowywania i wydawania posiłków wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem:

LP	NAZWA SPRZĘTU	ILOŚĆ	WARTOŚĆ BRUTTO ZŁ
1	Stół z otworem na odpadki DM 3228	1	1 181,03
2	Stół ze zlewozmywakiem 2 –komorowym, półką i młynkiem z 105 DM 3212	1	3 983,37
3	Stół do pracy DM 3101	1	697,02
4	Stół z półką DM 3103 cofnięty	1	930,15
5	Stół z dwoma szufladami i półką DM 3114	1	1 795,22
6	Stół z szafką DM 3118	1	2 092,25
7	Stół z półką DM 3103	1	707,67
8	Stół z półką DM 3103	2	1 493,45
9	Stół z półką DM 3103	1	707,67
10	Stół z półką DM 3103	1	746,73
11	Szafa przelotowa DM 3309	1	4 793,95
12	Regał perforowany DM 3320	1	1 171,57
13	Regał perforowany DM 3320	1	1 319,49
14	Stół pod zmywarkę DM 3101	1	765,66
15	Nadstawka DM3138	1	302,95
16	Stół z półką DM 3103	1	930,15
17	Bemar wodny DM 94263	1	3 336,00
18	Stół ze zlewozmywakiem 2-komorowym i półką DM 3212	1	2 127,75
19	Basen 2-komorowy DM 3249	1	3 215,30
20	Okap wentylacyjny z łapaczami tłuszczu i oświetleniem DM 3601	1	1 841,37
21	Szafka BHP	2	946,12
22	Pojemnik GN 1/1h 150/ z uchwytyami chowanymi	10	1 218,90
23	Pojemnik GN 1/1 z uszczelką	10	1 751,43
24	Pojemnik GN 1/1h 100/ z uchwytyami chowanymi	4	355,02
25	Termoport do przewożenia posiłków CATERMAX GN 1 na kółkach	4	7 076,73
26	Termos na napoje 26Qc20/poj. 20 L	2	1 867,41
27	Krajalnica żywności BECKERS F 250	1	1 633,09
28	Zmywarka do naczyń COMENDA LF 320	1	5 917,00
29	Kuchenka 4-palnikowa elektr. z piekarnikiem elektr. AMICA E60	1	1 308,84
SUMA			56 213,92

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY W SPRAWIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW
NARZUCONYCH PRZEZ OBOWIĄZUJĄCE AKTY PRAWNE**

Ja.....
/imię i nazwisko osoby składającej oświadczenie/

PESEL
/numer/

reprezentując.....
/nazwa firmy/

jako.....
/stanowisko służbowe/

Oświadczam, że w prowadzonej przeze mnie firmie lub w firmie pozostającej w moim zarządzie, został wdrożony i funkcjonuje system Analizy Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych HACCP.

Działalność gospodarcza, prowadzona przeze mnie lub przez moją firmę lub przez firmę pozostającą w moim zarządzie, a która dotyczy świadczenia usług restauracyjnych, jest prowadzona z zachowaniem warunków i wymogów szczegółowo określonych w:

1. ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 178/2002 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 28 stycznia 2002 r. **ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;**
2. ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 29 kwietnia 2004 r. **w sprawie higieny środków spożywczych;**
3. ROZPORZĄDZENIU (WE) NR 1935/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY z dnia 27 października 2004 r. **w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG;**
4. USTAWIE Z DNIA 25 SIERPNI 2006 r. **o bezpieczeństwie żywności i żywienia;**

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela firmy

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ**PLAN HIGIENY****I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

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

II. ZAKRES CZYNNOŚCI I OBOWIĄZKÓW GRUPY SPRZĄTAJĄCEJ

WYDAWALNIA I STOŁOWKA		
1	Mycie posadzek	po każdej dostawie posiłków oraz na koniec dnia
2	Mycie okien	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
3	Mycie parapetów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
4	Opróżnianie i mycie kubłów na śmieci	co najmniej 1 x dziennie
5	Mycie i dezynfekcja sprzętów i urządzeń	wg potrzeb (nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu)
6	Mycie kaloryferów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
7	Zwalczanie insektów i gryzoni	co najmniej 1 x miesiąc
9	Usuwanie pajęczyn	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
10	Czyszczenie lamp	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
11	Mycie drzwi	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)

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

III. ŚRODKI CZYSZCZĄCE I ICH WŁAŚCIWOŚCI

1. Do wykonywania czynności sprzątania wykorzystywane mogą być wyłącznie środki dostosowane do pielęgnacji wynajmowanych urządzeń, posiadające atesty i świadectwa dopuszczenia PZH.
2. Zamawiający proponuje utrzymanie czystości przy pomocy środków renomowanych producentów.. **Przy czyszczeniu posadzek i innych powierzchni należy brać pod uwagę ich wrażliwość na substancje wchodzące w skład stosowanych środków czyszczących.**
3. **Zamawiający informuje, że w przypadku użycia środków chemicznych, które doprowadziłyby do uszkodzenia powierzchni sprzątanym (podłóg, mebli i sprzętu) dochodzić będzie odszkodowania na zasadach ogólnych, od wykonawcy zamówienia.**

IV. SPRZĘT DO WYKONYWANIA PRAC PORZĄDKOWYCH

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

Akceptuję i przyjmuję do wykonywania

.....
pieczęć firmowa

.....
podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SIWZ**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA
SPEŁNIANIA WARUNKU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu, w roku 2012/2013, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych usług (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem posiłków na rzecz dzieci w wieku od 5 do 13 lat.

LP	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia (w tym ilość karmionych dzieci)	Wartość brutto kontraktu	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1					

W załączeniu przedstawiamy następujące dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

1)

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy