

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
dla zamówienia prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego
o wartości poniżej 211000 euro**

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami Prawa zamówień publicznych (Dz.U. Nr 164 poz.1163 z 2006r. z późniejszymi zmianami) oraz zgodnie z zapisami niniejszej SIWZ.

1. Zamawiający **Publiczne Przedszkole Nr 1** z siedzibą w **98-300 Wieluniu, ul.Wodna 4** tel. 0-43 843 42 52. W imieniu Zamawiającego postępowanie prowadzi Gmina Wieluń, 98-300 Wieluń, Pl. Kazimierza Wlk.1 tel.0-43 8860249 fax 0-43 8860274
2. Postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego.
3. Przedmiotem zamówienia jest „**Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu**”
 - 1/ Przygotowanie posiłków dla około 150 dzieci: posiłki trzyczęściowe dla około 115 dzieci, posiłki dwuczęściowe dla około 35 dzieci
 - 2/Wykonawca będzie zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usług w terminie funkcjonowania przedszkola w roku szkolnym, począwszy od dnia 1 lutego 2008r. do dnia 31 sierpnia 2011r. tj. posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu, przez 10,5 miesięcy w roku kalendarzowym z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych.
 - 3/ Wymagane jest dostarczanie posiłków 2 i 3 razy dziennie:
 - a. **trzy razy** dziennie - śniadania, obiady (zupa, 2-gie danie, napój), podwieczorek, w godzinach: śniadanie od 8⁴⁵ do 9¹⁵, obiad od 11⁴⁵ do 12¹⁵, podwieczorek od 14¹⁵ do 14³⁰
 - b. **dwa razy** dziennie - śniadania, obiady (zupa, 2-gie danie, napój), w godzinach: śniadanie od 8⁴⁵ do 9¹⁵, obiad od 11⁴⁵ do 12¹⁵,
 - W ciągu okresu trwania umowy Wykonawca zobowiązany jest również do dostarczania ciepłych napojów takich jak herbata, kompot itp. wydawanych dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem
 - 4/ Przygotowanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 1-6 lat)
 - 5/ Przygotowanie posiłków dla dzieci może odbywać się z wykorzystaniem zaplecza kuchennego przedszkola lub posiłki mogą być dostarczane z zewnątrz
 - a) w przypadku korzystania z zaplecza kuchennego przedszkola wymagać się będzie zawarcia umowy pomiędzy Wykonawcą i Zamawiającym na wynajem pomieszczeń zaplecza kuchennego na zasadach określonych w załączniku nr 5
 - b) w przypadku dostarczania posiłków z zewnątrz gorące posiłki należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C. Wykonawca winien dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywnościowych.
 - 6/ Całodniowe wyżywienie winno spełniać wymóg minimalnego wsadu do kotła w przeliczeniu na jedno dziecko w wysokości: 3,32 zł brutto (3 posiłki) i 2,68 zł brutto (2 posiłki). Wysokość wsadu do kotła ustalana jest przez Dyrektora Przedszkola w uzgodnieniu z Radą Rodziców i wykonawcą świadczącym usługi w zakresie żywienia.
 - 7/ Zamawiający zapewnia naczynia, mycie i sprzątanie naczyń po posiłkach oraz rozdanie posiłków dzieciom przez personel Przedszkola.
 - 8/ Rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości zapewnia Wykonawca.
 - 9/ Wykonawca zapewnia we własnym zakresie sprzęt do przechowywania i transportu posiłków.
 - 10/ Wykonawca zapewnia przygotowanie, dostawę, złożenie posiłków oraz odbiór i utylizację odpadów od Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu.
 - 11/ Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) i **wyłącznie z produktów naturalnych**. Normy żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie – załącznik nr 6
 - 12/ Ilość i rodzaj wydawanych posiłków w danym dniu dla danej grupy przedszkolnej odbywa się na podstawie dziennego zamówienia sporządzonego przez upoważnionego pracownika przedszkola.
 - 13/ W jadłospisie winno się uwzględnić:
 - zupę mleczną,
 - mieszane pieczywo,
 - różnorodne wędliny
 - potrawy z ryb

do śniadań i podwieczorków dodatek sezonowych warzyw i owoców,
zróżnicowane potrawy mięsne,
zróżnicowane napoje na bazie mleka.

Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej. Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku, za wyjątkiem kisielu i budyniu.

Kod CPV – Wspólny Słownik Zamówień

Usługi przygotowywania posiłków	kod. 553 21 000 – 6
Usługi gotowania posiłków	kod. 553 22 000 – 3
Usługi dostarczania posiłków	kod. 555 20 000 – 1

4. Termin realizacji zamówienia – **od dnia 01.02.2008r. do dnia 31.08.2011r.**
 5. Warunki udziału w postępowaniu:
 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy :
 - a/ posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień
 - b/ posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
 - c/ znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - d/ nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia
 2. W przetargu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają szczegółowe warunki:
 - a/ Warunkiem koniecznym do przystąpienia do przetargu jest wykonanie przez wykonawcę w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum jedną usługę żywienia odpowiadającą swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia. Zamawiający wymaga udokumentowania świadczenia usługi w okresie 12 miesięcy na kwotę nie mniejszą niż 50.000,00 zł brutto.
 - b/ dysponowanie minimum 1 osobą posiadającą wykształcenie gastronomiczneZamawiający oceni spełnianie warunków udziału w postępowaniu na podstawie załączonych do oferty dokumentów. Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków. Niespełnienie któregośkolwiek warunku spowoduje wykluczenie wykonawcy z postępowania. W/w warunki zostaną uznane za spełnione, jeżeli wykonawca złoży dokumenty, o których mowa w ust. 6 niniejszej specyfikacji.
 6. Oświadczenia i dokumenty, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:
 - a) dokumentami potwierdzającymi spełnianie warunków, o których mowa w ust. 5 pkt 1/ niniejszej specyfikacji muszą być: oświadczenie - załącznik nr 3
 - b) Dokumentami potwierdzającymi spełnianie warunku, o którym mowa w ust. 5 pkt 2/ a/ niniejszej specyfikacji muszą być:
 - wykaz zawierający następujące dane: przedmiot zamówienia, termin realizacji usług, wartość zrealizowanych usług, odbiorcę usługi – załącznik nr 4, oraz dokumenty, że w/w usługi zostały wykonane należycie, np. referencje
 - c) Dokumentami potwierdzającymi spełnianie warunku, o którym mowa w ust. 5 pkt 2/ b/ niniejszej specyfikacji muszą być:
 - kserokopia, potwierdzona przez wykonawcę za zgodność z oryginałem dokumentu potwierdzającego wykształcenie gastronomiczne
- 2/ W celu potwierdzenia, że wykonawca nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy pzp wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w ofercie:
- a) aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
- Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia czytelnej kserokopii wpisu do działalności gospodarczej wystawionej w okresie wcześniejszym, ale potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez organ wydający w/w dokument w wymaganym terminie pod kątem aktualności stanu faktycznego z zapisami w w/w dokumencie.
- b) aktualne zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego oraz właściwego oddziału ZUS-u lub KRUS-u potwierdzające odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał

przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert

Brak któregokolwiek w/w dokumentu spowoduje wykluczenie wykonawcy i uznanie jego oferty za odrzuconą.

3/Ponadto wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w ofercie:

a) pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą, dotyczy to konsorcjów i spółek cywilnych. Przyjmuje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem wszystkich kopii dokumentów składanych wraz z ofertą. **Pełnomocnictwo winno być przedłożone w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem.**

b) wypełniony druk „Oferta”, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji (treść oferty musi odpowiadać treści wzoru formularza ofertowego -załącznika nr 1 do SIWZ, wszystkie wy kropkowane pola mają być wypełnione),

c) zaakceptowany i paraflowany wzór umowy załącznik nr 2

Brak któregokolwiek z w/w dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

Zamawiający oceni spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zależności od złożonych dokumentów na zasadzie „spełnia”-„nie spełnia”

UWAGA: Wszystkie w/w wymienione dokumenty winny być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę.

W przypadku składania oferty wspólnej przez kilku przedsiębiorców każdy ze współników musi złożyć dokumenty wymienione w ust.6 w punktach 2a/2b/. Pozostałe dokumenty będą traktowane jako wspólne.

Wspólnicy ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określona w art.366 Kodeksu cywilnego. Zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych. Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

7. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą pisemnie drogą pocztową lub za pomocą faksu. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem, zobowiązana jest bez wezwania strony przekazującej dokument lub informację do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Za datę powzięcia wiadomości uważa się dzień, w którym strony postępowania otrzymały informację drogą pocztową lub za pomocą faksu. Numer faksu podano w punkcie nr 1 niniejszej specyfikacji.

Do porozumiewania się z wykonawcami upoważnione są następujące osoby:

- sprawy merytoryczne Michał Szeląg tel. 0-43 8437888, Anna Płuciennik tel 0-43 8434252
- sprawy formalno-prawne Małgorzata Rajska tel. 0-43 8860249

Zamawiający nie wymaga złożenia wadium.

8. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**, tj. do dnia **03.01.2008r.**
9. Oferta ma być sporządzona w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej. Na opakowaniu oferty należy zamieścić następującą informację: **„Oferta przetargowa na „Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu” „Nie otwierać przed 05.12.2007r. godz. 11.30”**
- W przypadku braku tej informacji zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
10. Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego – pokój nr 1 Biuro obsługi interesanta w terminie do dnia **05.12.2007r. do godz. 11.00.**
- Oferty będą otwierane w dniu **05.12.2007r.** o godz. **11.30** w pokoju nr 203 w siedzibie zamawiającego, Biuro Zamówień Publicznych (budynek w parku)
11. Cenę oferty należy podać w formie ryczałtu.
- a) Cena posiłku powinna być podana dla posiłku dwuczęściowego (śniadanie i obiad) oraz posiłku trzyczęściowego (śniadanie, obiad i podwieczorek) niezależnie.
 - b) W cenach tych posiłków należy wskazać cenę posiłku netto, stawkę VAT, wysokość podatku VAT, wartość pozycji brutto. W cenie posiłku powinien być uwzględniony tzw. „wsad do kotła”
 - c) Zamawiający przewiduje możliwość zmiany ceny posiłków raz w roku, na wniosek Wykonawcy, złożony na przełomie miesięcy lipca i sierpnia, o sumę wskaźników cen towarów i usług

konsumpcyjnych za III i IV kwartał roku poprzedzającego i I i II kwartał roku bieżącego – na podstawie komunikatu Prezesa GUS.

e) Zmiana cen w przypadku urzędowej zmiany stawki VAT następuje z dniem wejścia w życie zmiany podatku VAT.

f) Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia w zakresie opisanym w punkcie 3, w tym koszt zakupu, dostawy, rozładunku i złożenia w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, odbioru i utylizacji odpadów, podatek VAT itp. pod rygorem odmowy ich pokrycia przez Zamawiającego.

Ocenie będą podlegały oferty Wykonawców nie wykluczonych z postępowania i oferty nie odrzucone.

Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty będzie **cena brutto posiłków – 100%**

Sposób obliczania ceny oferty:

Ocena oferty będzie dokonywana dla poszczególnych posiłków jednostkowych według następujących wag procentowych kryterium ceny:

1) posiłek dwudaniowy – 20%

2) posiłek trzydaniowy $\frac{\quad}{100\%} = 80\%$

Zamówienie publiczne będzie udzielone Wykonawcy, którego oferta otrzyma największą sumę punktów uzyskanych za ceny brutto przygotowania jednostkowego poszczególnych posiłków, wyliczoną według wzoru

1/ dla posiłków dwuczęściowych

$Cof\ dw = (Cmin / Cbad) \times 100pkt$

Cof dw - ilość punktów uzyskanych za cenę brutto przygotowania jednego posiłku dwuczęściowego

Cbad - cena badanej oferty brutto

Cmin - oferowana cena najniższa brutto (spośród ofert badanych i ocenianych)

2/ dla posiłków trzyczęściowego

$Cof\ trz = (Cmin / Cbad) \times 100pkt$

Cof trz - ilość punktów uzyskanych za cenę brutto przygotowania jednego posiłku trzyczęściowego

Cbad - cena badanej oferty brutto

Cmin - oferowana cena najniższa brutto (spośród ofert badanych i ocenianych)

Zamawiający będzie dokonywał wyliczeń liczby przyznanych punktów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (bez zaokrąglania).

Punktacja końcowa danej oferty ustalona zostanie w oparciu o wzór

$Cof = Cofdw \times 0,20 + Coftrz \times 0,80$

Cof - ilość punktów uzyskanych przez ofertę

Cofdw - ilość punktów uzyskanych przez ofertę dla posiłku dwuczęściowego

Coftrz - ilość punktów uzyskanych przez ofertę dla posiłku trzyczęściowego

O wyborze najkorzystniejszej oferty decyduje największa ilość punktów stanowiąca sumę punktów przyznanych ofercie przez poszczególnych członków komisji przetargowej.

12. Z wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę zostanie podpisana umowa, której wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszej specyfikacji. Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wynikach postępowania. Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z wykonawców protestu. O nowym terminie zawarcia umowy wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania protestacyjnego.
13. Zamawiający nie będzie wymagał od wykonawcy, który złoży najkorzystniejszą ofertę wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
14. W prowadzonym postępowaniu mają zastosowanie przepisy zawarte w dziale VI Prawa zamówień publicznych – „Środki ochrony prawnej” określające zasady wnoszenia protestów – art. 179 do 183
15. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
16. Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.
17. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 Prawa zamówień publicznych, w przypadku objęcia posiłkami większej liczby dzieci.
18. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
19. Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

20. Rozliczenia pomiędzy zamawiającym a przyszłym wykonawcą zamówienia odbywać się będą w złotych polskich.
21. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej
22. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu
23. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

Załączniki do specyfikacji

1. Druk „OFERTA” – zał. nr 1
2. Wzór umowy – zał. nr 2
3. Oświadczenie – załącznik nr 3
4. Wykaz zrealizowanych usług – załącznik nr 4
5. Zasady wynajmu pomieszczeń zaplecza kuchennego - załącznik nr 5
6. Normy żywienia Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie – załącznik nr 6

Wieluń, dnia 22.11.2007r.

.....
Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu zamawiającego

....., dnia

(pieczęć firmy)

NIP Regon

Tel..... Fax

OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym dotyczącym „**Przygotowania i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu**” z dnia opublikowanego w BZP pod Nr

1. Oferujemy wykonanie ww. przedmiotu zamówienia na następujących zasadach:

Lp.	Usługa	Wartość netto	VAT	Wartość brutto	Słownie
1	Cena jednego posiłku dwuczęściowego				
2	Cena jednego posiłku trzyczęściowego				

2. Termin wykonania zamówienia oraz warunki płatności zgodne z zapisami przedstawionymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zakres prac przewidzianych do wykonania jest zgodny z zakresem objętym specyfikacją istotnych warunków zamówienia.

3. Termin wykonania zamówienia : od dnia **01.02.2008r. do dnia 31.08.2011r.**

4. Oświadczam, że zapoznaliśmy(łem) się ze Specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia

5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

6. Oświadczamy, że zawarty w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na wymienionych we wzorze umowy warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Jesteśmy świadomi, że gdyby z naszej winy nie doszło do zawarcia umowy, wniesione przez nas wadium ulega przepadkowi.

7. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następujących części zamówienia:

a/wykonanie

Do oferty załączamy:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

.....

Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu wykonawcy

ZP-341/47/07 – Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu

UMOWA – wzór

Zawarta dnia w Wieluniu pomiędzy **Publicznym Przedszkolem Nr 1 w Wieluniu** z siedzibą w **98-300 Wieluniu, ul. Wodna 4** reprezentowanym przez:

Annę Płuciennik - Dyrektora

zwanym dalej Zamawiającym

a z siedzibą
w, reprezentowanym
przez:

.....
zwanym dalej Wykonawcą.

§ 1

Na podstawie wyniku przetargu nieograniczonego ogłoszonego w Biuletynie Zamówień Publicznych z dnia pod poz., na stronie internetowej Urzędu Miejskiego i na tablicy ogłoszeń Zamawiającego i Urzędu Miejskiego, Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji **„Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu”**

§ 2

1. Do obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją zamówienia należy:

1/ Przygotowanie posiłków dla około 150 dzieci: posiłki trzyczęściowe(śniadanie, obiad, podwieczerek) dla około 115 dzieci, posiłki dwuczęściowe (śniadanie, obiad) dla około 35 dzieci

2/Sukcesywne świadczenie usług w terminie funkcjonowania przedszkola w roku szkolnym, począwszy od dnia 1 lutego 2008r. do dnia 31 sierpnia 2011r. tj. dostarczanie posiłków codziennie przez 5 dni w tygodniu, przez 10,5 miesięcy w roku kalendarzowym z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych.

3/ Dostarczanie posiłków 2 i 3 razy dziennie:

a. **trzy razy** dziennie - śniadania, obiady (zupa, 2-gie danie, napój), podwieczerek, w godzinach: śniadanie od 8⁴⁵ do 9¹⁵, obiad od 11⁴⁵ do 12¹⁵, podwieczerek od 14¹⁵ do 14³⁰

b. **dwa razy** dziennie - śniadania, obiady (zupa, 2-gie danie, napój), w godzinach: śniadanie od 8⁴⁵ do 9¹⁵, obiad od 11⁴⁵ do 12¹⁵,

c. dostarczanie ciepłych napojów takich jak herbata, kompot itp. wydawanych dzieciom pomiędzy śniadaniem i obiadem

4/ Przygotowywanie całodziennych posiłków zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 1-6 lat)

5/* Przygotowywanie posiłków dla dzieci z wykorzystaniem zaplecza kuchennego przedszkola

5/*Dostarczanie posiłków z zewnątrz przy spełnieniu warunków:

a) gorące posiłki należy dostarczać w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C , płynów 80 °C , a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C

b) dysponowanie pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywnościowych.

/* niepotrzebne skreślić/

6/ Zapewnienie we własnym zakresie sprzętu do przechowywania i transportu posiłków.

7/ Przygotowanie, dostawę, złożenie posiłków oraz odbiór i utylizację odpadów od Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu.

8/ Rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup w odpowiedniej ilości.

9/ Sporządzanie posiłków na podstawie dostarczonego do godz. 8.30 przez Zamawiającego dziennego zamówienia

10/ Przestrzeganie wszelkich przepisów sanitarno-higienicznych

11/Dysponowanie personelem posiadającym stosowne uprawnienia i dokumenty potwierdzające spełnienie wymogów sanitarnych właściwych dla pracowników z zakresu objętego ustawą o zbiorowym żywieniu.

2. Do obowiązków Zamawiającego należy:

1/ Zapewnienie naczyń, mycie i sprzątanie naczyń po posiłkach oraz rozdanie posiłków dzieciom przez personel Przedszkola.

- 2/ Sporządzanie przez upoważnionego pracownika przedszkola dla danej grupy przedszkolnej dziennego zamówienia, uwzględniającego ilość i rodzaj posiłków
- 3/ Dostarczenie dziennego zapotrzebowania nie później niż do godz. 8.30 w dniu , którego dotyczy zapotrzebowanie, korekty dziennego zapotrzebowania mogą dotyczyć obiadu i podwieczorku

§3

- 1/ Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z uwzględnieniem wymagań i procedur określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) i wyłącznie z produktów naturalnych oraz zgodnie z normami żywienia dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie
- 2/ Całodniowe wyżywienie winno spełniać wymóg minimalnego wsadu do kotła w przeliczeniu na jedno dziecko w wysokości: 3,32 zł brutto (3 posiłki) i 2,68 zł brutto (2 posiłki). Wysokość wsadu do kotła ustalana jest przez Dyrektora Przedszkola w uzgodnieniu z Radą Rodziców i wykonawcą świadczącym usługi w zakresie żywienia.
- 3/ W jadłospisie winno się uwzględnić: zupełną mleczną, mieszane pieczywo, różnorodne wędliny, potrawy z ryb, do śniadań i podwieczorków dodatek sezonowych warzyw i owoców, zróżnicowane potrawy mięsne, zróżnicowane napoje na bazie mleka.
- 4/ Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Posiłki powinny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, w tym zwłaszcza dobrej praktyki higienicznej. Wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku, za wyjątkiem kisielu i budyniu.
- 5/ Wykonawca opracowuje receptury zawierające wykaz produktów elementów posiłków, normatywne ilości poszczególnych składników w posiłkach wraz z wyszczególnieniem wartości kalorycznej i przekazuje je Zamawiającemu. Wykaz ten stanowi podstawę do weryfikacji naruszenia norm ilościowych wydawanych posiłków.
- 6/ Zamawiającemu przysługuje prawo do niesygnalizowanej kontroli składu i jakości posiłków. W przypadku stwierdzenia naruszenia norm Zamawiający zmniejszy zapłatę za wykonywanie zamówienia w okresie miesiąca, w którym przeprowadzono kontrolę o wskaźnik odpowiadający procentowemu niedoborowi wartości kalorycznej posiłku w stosunku do norm żywieniowych mających zastosowanie w przedmiocie zamówienia. Jako procentowy niedobór wartości kalorycznej rozumiany jest niedobór wagowy poszczególnych składników posiłków, lub dyskwalifikacja składnika jako niepowiadającego normom żywieniowym.
- 7/ W przypadku stwierdzenia przez uprawnione instytucje naruszenia wymogów sanitarnych stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia Zamawiający wstrzymuje zapłatę za wykonanie zamówienia do czasu usunięcia stwierdzonych protokolarnie wad.

§ 4

1. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w kwocie odpowiadającej iloczynowi ceny jednostkowej ryczałtowej netto za jeden posiłek oraz liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu powiększonej o podatek VAT.
2. Kwota ta może być pomniejszona w przypadku zaistnienia okoliczności opisanych w § 3 ust.6 i 7
3. Cena za jeden posiłek dwuczęściowy dla dziecka wynosi:
- nettozł+ podatek VAT ...%zł, co stanowi kwotę bruttozł (słownie:)
4. Cena za jeden posiłek trzyczęściowy dla dziecka wynosi:
- nettozł+ podatek VAT ...%zł, co stanowi kwotę bruttozł (słownie:)
5. Środki finansowe, o których mowa w ust.1 i 2 umowy, zostaną przekazane przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy jeden raz w miesiącu, w terminie 14 dni po dostarczeniu przez Wykonawcę prawidłowo sporządzonych dokumentów: rozliczenia wydanych posiłków, faktury wystawionej na Publiczne Przedszkole Nr 1, 98-300 Wieluń, ul. Wodna 4 , NIP
6. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
7. Strony dopuszczają możliwość zmiany ceny posiłków raz w roku, na wniosek Wykonawcy, złożony na przełomie miesięcy lipca i sierpnia, o sumę wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych za III i IV kwartał roku poprzedzającego i I i II kwartał roku bieżącego – na podstawie komunikatu Prezesa GUS.
8. Zmiana ceny posiłków zgodnie z ust.7 będzie dokonana na podstawie aneksu.
9. Ceny posiłków mogą ulec zmianie w przypadku ustawowej zmiany podatku VAT bez zmiany ceny jednostkowej netto.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy w terminie od dnia **01.02.2008r.** do dnia **31.08.20011r.**

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do ubezpieczenia w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej z tytułu zbiorowego żywienia od wszelkich roszczeń cywilno-prawnych w okresie realizacji przedmiotu umowy na kwotę nie niższą niż 100 000,00zł.

2. Wykonawca w każdym przypadku zobowiązany jest przedłożyć uwierzytelnioną kopię aktualnej polisy ubezpieczeniowej.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:

a/ za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości 10% wynagrodzenia brutto umownego, wyliczonego z iloczynu ceny jednostkowej brutto posiłku oraz przewidywanej liczby posiłków w okresie trwania umowy

b/ za zwłokę w dostarczaniu posiłków (śniadania, obiady lub podwieczorki) w wysokości 50 zł za każde spóźnienie

2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną

a/ za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający w wysokości 10% wynagrodzenia brutto umownego, wyliczonego z iloczynu ceny jednostkowej brutto posiłku oraz przewidywanej liczby posiłków w okresie trwania umowy, za wyjątkiem wystąpienia sytuacji przedstawionej w art.145 Prawa zamówień publicznych.

3. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach Kodeksu Cywilnego, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.

§ 8

1. Oprócz przypadków wymienionych w treści tytułu XV Kodeksu cywilnego stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia umowy:

2.1. w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości od powyższych okolicznościach,

2.2. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy

2.3. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,

2.4. Wykonawca nie rozpoczął realizacji usług bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

2.5. Wykonawca przerwał realizację usług.

3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w szczególności jeżeli Zamawiający zawiadomił wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.

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

5. Dopuszcza się rozwiązanie umowy w trybie porozumienia stron.

6. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron za 3 miesięcznym wypowiedzeniem wraz z podaniem przyczyny.

7. Złożenie wypowiedzenia bez podania przyczyny traktowane jest jako odstąpienie od umowy.

8. W przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia warunków wykonania niniejszej umowy, Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.

9. Rażącym naruszeniem umowy jest:

a/ Nie przystąpienie do wykonywania przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci

b/ przerwanie przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci

c/ zaniechanie odbioru i utylizacji odpadów po posiłkach

10. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku zaniechania przez Zamawiającego regulowania płatności za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy

§ 9

Ewentualne spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd Gospodarczy, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie następujące przepisy: Kodeksu cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne związane z przedmiotem umowy.

§ 11

Wszelkie zmiany postanowień umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie pisemnego aneksu podpisanego przez obie strony. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 144 ust. 1 Prawa zamówień publicznych.

§ 12

Umowę sporządzono w 3 (trzech) jednobrzmiących egzemplarzach, dla Zamawiającego 2 (dwa) egzemplarze, dla Wykonawcy 1 (jeden) egzemplarz i jako zgodną z wolą stron podpisano.

Zamawiający

Wykonawca

ZP-341/47/07 – Przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Publicznego Przedszkola nr 1 w Wieluniu

....., dnia
(pieczętka firmy)

OŚWIADCZENIE

Firma (nazwa, adres)

.....

na podstawie art.22 ust.1 ustawy prawo zamówień publicznych oświadczam, że :

- posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- posiada niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,
- znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
(podpis i pieczętka wykonawcy lub jego
upoważnionego przedstawiciela)

....., dnia
(pieczęć firmy)

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

WYKAZ USŁUG

Wykaz usług wykonanych w ciągu ostatnich 3 lat (licząc wstecz od daty wszczęcia przedmiotowego postępowania), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, odpowiadających swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia, z podaniem danych o których mowa w tabelce:

Przedmiot usługi	Całkowita wartość usługi w zł	Data wykonania usługi		Odbiorca usługi
		Początek (Dzień, miesiąc, rok)	Koniec (Dzień, miesiąc, rok)	

Do niniejszego wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że w/w usługi zostały wykonane z należytą starannością (oryginał lub czytelne kserokopie potwierdzone za zgodność z oryginałem przez wykonawców podpisujących ofertę).

.....
(podpis i pieczęć wykonawcy
lub jego upoważnionego przedstawiciela)