

**Szkoła Podstawowa Nr 3**  
**im. gen. Mariusza Zaruskiego ul. Karłowicza 6 34-500 ZAKOPANE**

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

### **Przetarg nieograniczony na świadczenie usług cateringu obiadów do stołówki Szkoły**

Wartość postępowania – o szacunkowej wartości nie przekraczającej kwoty, o których mowa w art.11.8

Ogłoszenie o niniejszym postępowaniu ukazało się na :

1.Tablicy ogłoszeń w siedzibie zamawiającego

2.Stronie internetowej [www.sp3zakopane.pl](http://www.sp3zakopane.pl)

3. Biuletynie Zamówień Publicznych nr 241993-2012 z 15.11.2012r-. [www.uzp.gov.pl](http://www.uzp.gov.pl)- portal centralny BZP

# **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego prowadzone w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych ( Dz.U z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm – zwaną w dalszej części „ustawą” lub „Pzp”).

## **Spis treści**

- I. Dane zamawiającego**
- II. Tryb udzielenia zamówienia**
- III. Opis przedmiotu zamówienia**
- IV. Oferty częściowe**
- V. Zamówienia uzupełniające**
- VI. Umowa ramowa**
- VII. Dynamiczny system zakupów**
- VIII. Aukcja elektroniczna**
- IX. Oferty wariantowe**
- X. Termin realizacji zamówienia**
- XI. Wadium przetargowe**
- XII. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
- XIII. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**
- XIV. Wymagane dokumenty w przypadku gdy wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej**
- XV. Oferta składana przez więcej niż jednego wykonawcę**
- XVI. Wykluczenie wykonawców z udziału w postępowaniu**
- XVII. Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**
- XVIII. Wyjaśnienia dotyczące treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia**
- XIX. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**
- XX. Termin związania ofertą**
- XXI. Opis sposobu przygotowania oferty**
- XXII. Termin i miejsce składania ofert**
- XXIII. Termin otwarcia ofert**
- XXIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty**
- XXV. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej**

**XXVI. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy**

**XXVII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

**XXVIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

**XXIX. Podwykonawcy**

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

**XXXI. Przesłanki unieważnienia postępowania**

**XXXII. Informacja na temat zmian postanowień zawartej umowy.**

**I . Zamawiający : Szkoła Podstawowa nr 3 w Zakopanem**

**im. gen. Mariusza Zaruskiego**

**ul. Karłowicza 6**

**34-500 ZAKOPANE**

**Telefon/ faks: 18 20 156-33**

**NIP: 736-10-89-798      REGON: 490573510**

Adres do korespondencji w tym do wnoszenia środków ochrony prawnej:

Szkoła Podstawowa nr 3 w Zakopanem

im. gen. Mariusza Zaruskiego

ul. Karłowicza 6

34-500 ZAKOPANE

faks: 18 20 156-33

Sekretariat szkoły jest czynny w dniach :

Poniedziałek- piątek od godz:8.00 do 15.00

**II. Tryb udzielenia zamówienia : przetarg nieograniczony**

Podstawa prawna udzielenia zamówienia publicznego: art. 10 ust. 1 oraz art. 39-46 Prawa zamówień publicznych.

Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( -Dz.U z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm )

- 2) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226 poz.1817 )
- 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. Nr 282, poz. 1650).
- 4) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 16 grudnia 2011 r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (Dz. U. Nr 282, poz. 1649).

**III. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej - gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem oraz jeden raz w tygodniu dodatkowo deseru .**

Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 120 obiadów,
  - w roku 2013 (od stycznia do grudnia ) należy dostarczyć około 21 480 obiadów, tj. 120 obiadów x 179 dni.
- ( W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana 21 480 sztuk przez zamawiającego ,wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu)

**Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.**

**Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> danego dnia.**

**Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 02 stycznia 2013 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11<sup>30</sup>.**

**W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.**

**Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów**

**zgodnie z przedstawionym jadłospisem.**

**Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.**

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

### **Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:**

- zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
- drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kca w tym : ziemniaki, kasza ,ryż- nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 150g -180 g, surówka nie mniej niż 150g -180 g
- kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml.
- deser : zamawiający dopuszcza jako deser :owoc, pączek, ciastko, wafel prince polo, drożdżówka, pepitki lubisie, jogurt

Zamawiający zastrzega ,że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym **wraz z surówką**
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- deser powinien składać się z: owoc, pączek, ciastko, wafel prince polo, drożdżówka, pepitki lubisie, jogurt.
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym.

- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

**Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.**

**Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówkę szkolną w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.**

**Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.**

**Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).**

**Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.**

**Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.**

## **Nomenklatura Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych (CPV)**

55.3210.00-6 usługi przygotowania posiłków,

55.52.40.00-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

**IV. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych**

**V. Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających, o których mowa w art.67 ust. 1 pkt. 6 ustawy Prawo zamówień publicznych.**

**VI. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.**

**VII. Zamawiający nie przewiduje ustanowienia dynamicznego systemu zakupów**

**VIII. Zamawiający przy wyborze ofert najkorzystniejszych nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej**

**IX. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych;**

**X. Wymagany termin świadczenia usług:** od dnia 02 stycznia 2013 r. do 20 grudnia 2013 r.

## **XI. WADIUM PRZETARGOWE**

Zamawiający nie wymaga wnoszenia wadium przetargowego.

## **XII. Warunki ubiegania się o udzielenie zamówienia:**

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;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej

oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art.24 ust.1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych

### **Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków:**

*Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności:*

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże się posiadaniem aktualnej decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej stwierdzającą

spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu;

Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

*Wiedza i doświadczenie:*

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 4 miesięcy dla co najmniej 100 osób.

Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

*Dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia*

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca złoży stosowne oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

*Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym*

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że do realizacji zamówienia dysponuje co najmniej jednym pojazdem **spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności**;

Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

*Potencjał finansowo- ekonomiczny*

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca złoży stosowne oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą **spełnia lub nie spełnia**, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

***Zamawiający w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych informuje, że wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż***

*będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.*

### **XIII. Wymagane dokumenty od wykonawców, które należy załączyć do oferty.**

#### **A. Na potwierdzenie nie podlegania wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy.**

1. aktualny odpis z właściwego rejestru jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.1 pkt. 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art.24 ust.1 pkt.2 ustawy- załącznik nr 1a do niniejszej siwz.
2. podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania na podstawie art. 24 ust.1 ustawy – stanowiące załącznik nr 1a do niniejszej siwz

#### **B. Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu**

1. podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej siwz,
2. aktualną **decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu,( zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm ).
- 3.wypełniony druk oferty stanowiący załącznik nr 2 niniejszej siwz(wykonawca może założyć ofertę na własnym formularzu, lecz jego treść i układ muszą być zgodne z formularzem załączonym do siwz).
4. na potwierdzenie wymaganego doświadczenia wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wykaz usług ( należy wypełnić załącznik nr 6 do niniejszej siwz) z ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie ,z którego będzie wynikać ,że wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorące obiadu (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 4 miesięcy dla co najmniej 100 osób

**Wykonawca zobowiązany jest do powyższego wykazu załączyć dokumenty (np; referencje) potwierdzające, że podane w wykazie usługi zostały wykonane należycie**

5. wykaz (należy wypełnić zał. nr 7 do siwz) narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami

Z wykazu musi wynikać, że wykonawca dysponuje co najmniej jednym pojazdem **spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;**

**UWAGA!!** Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do wykonania zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, zobowiązany jest wykazać zamawiającemu w jaki sposób czynny będą te podmioty uczestniczyły w realizacji zamówienia w szczególności przy poleganiu na wiedzy i doświadczeniu tych podmiotów.

#### **Inne dokumenty jakie należy załączyć do oferty:**

**Proponowany przez wykonawcę jadłospis dekadowy posiłków jakie planuje on dostarczać zamawiającemu w ramach niniejszego zamówienia – ma on być sporządzony wg wzoru stanowiącego załącznik nr 8 do siwz.**

**XIV** Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokumenty zgodnie z przepisami Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009r. w sprawie rodzaju dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226 poz. 1817)

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt XIII A-1 niniejszej specyfikacji, składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości;

**Uwaga!** Dokument, o którym mowa powyżej powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu o którym mowa w pkt XIV-A zastępuje się go dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym

organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

### **Forma składania wymaganych dokumentów .**

1. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. .
2. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3 [Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane \(Dz. U. Nr 226 poz.1817\)](#) kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
3. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

### **UWAGA!**

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art.96 ust. 3 w zw. z art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych wszystkie oferty składane w postępowaniu są jawne od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione.

// Zgodnie z art.11 ust.4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.- Tajemnica przedsiębiorstwa – rozumie się przez to nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. //

**Wykonawca, który chce skorzystać z tego uprawnienia winien złożyć na formularzu ofertowym stosowne zastrzeżenie informujące o tym, że w jego ofercie w odrębnej nieprzejrzystej oprawie/kopercie znajdują się strony oferty, które podlegają klauzuli poufności z uwagi na tajemnicę przedsiębiorstwa.**

**Brak takiego zastrzeżenia spowoduje, że cała oferta może zostać ogólnie udostępniona.**

Wykonawca nie może zastrzec informacji takich jak: jego nazwa (firma) oraz adres, a także informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

## **XV. Oferta składana przez więcej niż jednego wykonawcę:**

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy
3. Warunki określone w pkt. XII siwz winien spełniać co najmniej jeden z wykonawców albo wszyscy wykonawcy wspólnie
4. Każdy z wykonawców występujących wspólnie musi samodzielnie spełniać warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach o których mowa w art.24 ust.1 ustawy
5. wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają zgodnie z art. 23 ust.2 **pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Odpowiednie oświadczenie zawierające imię i nazwisko pełnomocnika należy załączyć do oferty.** Oświadczenie ma być podpisane przez wszystkich wykonawców.(wzór oświadczenie stanowi załącznik 4 do niniejszej siwz)
6. wszelka korespondencja dokonywana będzie wyłącznie z wykonawcą występującym jako **pełnomocnik**

## **XVI. Wykluczenie wykonawców z udziału w postępowaniu:**

### **1. Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:**

- 1) wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;
- 1a) wykonawców, z którymi dany zamawiający rozwiązał albo wypowiedział umowę w sprawie zamówienia publicznego albo odstąpił od umowy w sprawie zamówienia publicznego, z powodu okoliczności, za które wykonawca ponosi odpowiedzialność, jeżeli rozwiązanie albo wypowiedzenie umowy albo odstąpienie od niej nastąpiło w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, a wartość niezrealizowanego zamówienia wyniosła co najmniej 5% wartości umowy
- 2) wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;

- 3) wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie, rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- 4) osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 5) spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 6) spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 7) spółki komandytowe oraz spółki komandytowo-akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 8) osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;
- 9) podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.
- 10) wykonawców będących osobami fizycznymi, które prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 8 lub art. 9 ustawy z dnia 10 maja 2012 r. o skutkach

powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz..) - przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku;

11) wykonawców będących spółką jawną, spółką partnerską, spółką komandytową, spółką komandytowo-akcyjną lub osobą prawną, których odpowiednio wspólnika, partnera, członka zarządu, komplementariusza lub urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 8 lub art. 9 ustawy z dnia 10 maja 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - przez okres 1 roku od dnia uprawomocnienia się wyroku,";

**2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy:**

- 1) wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji; przepisu nie stosuje się do wykonawców, którym udziela się zamówienia na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 2 lub art. 67 ust. 1 pkt 1 i 2;
- 2) złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania;
- 3) nie wykazali spełniania warunków udziału w postępowaniu

**3. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.**

**XVII . Sposób porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**

**1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje mają być przekazywane pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną**

2. W przypadku przekazania oświadczeń, wniosków zawiadomień oraz informacji za pomocą faksu lub drogi elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

**W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę domniemuje się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na podany w ofercie wykonawcy numer faksu lub maila zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z tym pismem.**

**XVIII. Wyjaśnienia dotyczące treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia:**

**1. Wykonawca może pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Prośbę o wyjaśnienia należy przesłać na adres:**

Szkoła Podstawowa nr 3 w Zakopanem

im. gen. Mariusza Zaruskiego

ul. Karłowicza 6

34-500 ZAKOPANE

faks: 18 20 156-33

mail: sekretariat.sp3zakopane@gmail.com

z dopiskiem – przetarg dotyczący cateringu obiadów

2. Zamawiający obowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku o którym mowa wyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.

3. Zamawiający jednocześnie przesyła treść wyjaśnień wszystkim wykonawcom, którym doręczono specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania.

4. Zamawiający treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamieszcza na stronie internetowej [www.sp3zakopane.pl](http://www.sp3zakopane.pl)

#### **4. Zmiany w treści SIWZ**

1. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść niniejszej SIWZ. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a jeżeli specyfikacja jest udostępniana na stronie internetowej, zamieszcza ją także na tej stronie – [www.sp3zakopane.pl](http://www.sp3zakopane.pl)

2. Modyfikacje są każdorazowo wiążące dla Wykonawców

3. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz na stronie internetowej, jeżeli specyfikacja istotnych warunków zamówienia jest udostępniana na tej stronie [www.sp3zakopane.pl](http://www.sp3zakopane.pl)

#### **4. Zebranie Wykonawców**

Zamawiający nie przewiduje zebrania wykonawców

#### **XIX. Osoba uprawniona do porozumiewania się z wykonawcami:**

Agnieszka Janik – sekretariat szkoły tel 18 20 156-33

#### **XX. Termin związania ofertą:**

1. Wykonawca jest związany ofertą licząc 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, w tym, że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni  
Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium, albo jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### **XXI. Opis sposobu przygotowania oferty:**

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę obejmującą całość usługi objętej zamówieniem.
2. Oferta ma być napisana w języku polskim. Wszelkie dokumenty i oświadczenia załączone do oferty mają być sporządzone w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym mają być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.
3. Oferta powinna być napisana (zgodnie z wzorem oferty stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji) na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.
4. Przy składaniu ofert wspólnych (konsorcjum, itp.), w miejscu „Wykonawca” należy używać zapisów: „konsorcjum firm”, „oferta wspólna firm”, itp. oraz podać nazwy i adresy tych firm
5. Oferta powinna być podpisana przez upoważnioną osobę pod rygorem jej nieważności.
6. Za osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawców uznaje się:
  - 1) osoby wykazane w prowadzonych przez sądy rejestrach handlowych;

- 2) osoby wykazane w zaświadczeniach o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
- 3) osoby legitymujące się odpowiednim pełnomocnictwem udzielonym przez osoby, o których mowa powyżej, w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika wykonawcy, oryginał pełnomocnictwa lub jego odpis poświadczony notarialnie musi być dołączone do oferty;
7. Oferta powinna zawierać datę jej sporządzenia .
8. Zaleca się aby wszystkie strony były spięte / zszyte/ w sposób zabezpieczający przed dekompletacją oferty, a każda strona oferty powinna być ponumerowana kolejnymi numerami.
9. Wszelkie poprawki w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz zaparafowane przez uprawnioną osobę.
10. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z zastrzeżeniem art. 93 ust.4 ustawy

## **XXII. Termin i miejsce składania ofert.**

1. Oferty należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie.

1. Koperta powinna być zaadresowana do zamawiającego, opatrzona pieczęcią wykonawcy lub dokładnym adresem do korespondencji i oznaczona hasłem:

„ Przetarg nieograniczony – catering obiadów ”

**Nie otwierać przed 27 listopada 2012 r. godzina 10.00**

**3. W przypadku braku tej informacji zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym otwarciem, a w przypadku składania ofert pocztą lub pocztą kurierską za jej nieotwarcie w trakcie sesji otwarcia.**

**4. Oferty należy składać w Sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 3 przy ul. Karłowicza 6 w Zakopanem**

**5. Termin składania ofert upływa w dniu 27 listopada 2012 r. o godz.: 9.00**

**6. Oferty, które wpłyną po terminie składania ofert, zostaną niezwłocznie zwrócone bez otwierania kopert wewnętrznych**

### **7. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty**

1) Skuteczność zmian lub wycofania złożonej oferty.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert.

2) Zmiana złożonej oferty.

Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty.

Odpowiednio opisane koperty zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "ZMIANA". W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr .....”.

**3) Wycofanie złożonej oferty.**

Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy.

Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

**XXIII. Termin otwarcia ofert:**

1. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **27 listopada 2012 r. o godzinie 10.00** w budynku Szkoły Podstawowej Nr 3 w Zakopane przy ul. Karłowicza 6

2. Wykonawcy mogą być obecni przy otwarciu ofert.

3. Do wiadomości obecnych zostanie podana:

- kwota, jaką zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie całości zamówienia
- imię i nazwisko lub firma (nazwa) i adres wykonawcy,
- cena netto i brutto podana w ofercie
- termin świadczenia usług
- termin płatności faktury,

4. Informacje powyższe przekazuje się niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

**XXIV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

Cena oferty ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach (Dz.U. Nr 97, poz. 1050, z późn. zm ).

Cena ma być wyliczona jako cena netto i brutto za jeden obiad oraz za całość planowanych przez zamawiającego dostaw obiadów tj. 21 480 sztuk ( słownie; dwadzieścia jeden tysięcy czterysta osiemdziesiąt sztuk obiadów .)

**Wykonawca przy kalkulacji ceny powinien brać pod uwagę:**

1. „wsad do kotła” w kwocie 4,00 zł ( słownie: cztery złote)
2. usługi tj. przygotowanie posiłków,, przeniesienie termosów do pomieszczeń dystrybucji w szkole itp.)

**Wykonawca przy kalkulacji ceny nie może brać pod uwagę:**

**kosztów związanych z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówek, które ponosić będzie Zamawiający.**

Zamawiający informuje, że wynagrodzenie za świadczone usługi będzie obejmowało sumę cen jednostkowych za faktycznie zamówione ilości obiadów.

Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

Wynagrodzenie za świadczone usługi będzie płatne raz w miesiącu, z terminem płatności 14 dni od daty wystawienia faktury.

**Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.**

**Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia**

Rozliczenie wykonanych usług dokonane będzie w złotych polskich. Zamawiający nie dopuszcza rozliczeń w walutach obcych

## **XXV. Kryteria wyboru oferty najkorzystniejszej .**

**1. Cena brutto za całość planowanych dostaw obiadów ( 21 480 sztuk) -90 %**  
Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba punktów w kryterium cena.

( im niższa cena brutto tym wyższa ilość punktów w skali 90 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej)

**Ocena ofert będzie dokonana wg następującej zasady:**

**C-Kryterium ceny**

**C<sub>n</sub> – najniższa oferowana cena brutto spośród ważnych ofert**

**C<sub>b</sub> - cena brutto oferty badanej**

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 90$$

## **2.Urozmaicenie jadłospisu dekadowego - 10%**

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dekadowego .

Każdy z członków komisji może przyznać **maksymalnie 10 punktów**. Następnie **łączna suma punktów przyznanych przez wszystkich członków komisji będzie liczona wg wzoru:**

**Ocena ofert będzie dokonana wg następującej zasady:**

( im wyższa łączna ilość punktów przyznanych przez członków komisji przetargowej tym wyższa ilość punktów w skali 10 punktowej, pozostałe proporcjonalnie mniej)

**J- Kryterium urozmaiconego jadłospisu**

**Jn – łączna ilość punktów przyznana za to kryterium przez członków komisji przetargowej dla badanej oferty**

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

$$J = \frac{J_n}{J_b} \times 10\%$$

**3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą łączną za oba kryteria ilością punktów w skali 100 punktowej**

4. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego, Zamawiający zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

5. Zamawiający w celu wyboru najkorzystniejszej oferty nie będzie przeprowadzał aukcji elektronicznej

6. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

7. Zamawiający poprawi w tekście oferty:

- 1/ oczywiste omyłki pisarskie,
- 2/ oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- 3/ inne omyłki polegające na niezgodności oferty z siwz, niepowodujące istotnych zmian treści oferty

niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Przez omyłkę rachunkową Zamawiający rozumieć będzie każdy wadliwy wynik

działanie matematycznego (rachunkowego) przy założeniu, że składniki działania są prawidłowe.

**XXVI. Istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy zawarte są we wzorach umów stanowiących załącznik nr 3 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.**

Zawarcie umowy z wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą nastąpi w terminie nie wcześniej niż w dniu 31 grudnia 2012 r. Dokładne dane zostaną podane w zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej. Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z wykonawców odwołania. O nowym terminie zawarcia umowy wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania odwoławczego.

**XXVII Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

-Wykonawcy wspólnie uczestniczący w postępowaniu, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązani są najpóźniej w dniu podpisania umowy do przedstawienia umowy regulującej ich współpracę.

**XXVIII Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:**

Zamawiający nie żąda wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

**XXIX. Podwykonawcy**

W oparciu o art. 36 ust.4 ustawy Prawo zamówień publicznych zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom- należy wypełnić stosowne oświadczenie zawarte w druku oferty i w przypadku korzystania z usług podwykonawcy wypełnić załącznik nr 5 do niniejszej siwz

**XXX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:**

Wykonawcom, a także innym osobą jeżeli ich interes w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie art.180 ust.2 pkt 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity -Dz.U z 2010r. Nr 113 poz. 759, zwaną w dalszej części „ustawą” lub „Pzp”) przysługuje prawo wniesienia odwołania zgodnie z przepisami działu VI ustawy.

W niniejszym postępowaniu wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;

- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 3) odrzucenia oferty odwołującego.

### **XXXI. Przesłanki unieważnienia postępowania :**

**Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego unieważnia się w przypadkach gdy:**

1. nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu
2. cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba ,że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty.
3. w przypadkach, o których mowa w art. 91 ust. 5, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
4. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
5. postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego

### **XXXII . Informacja na temat zmian postanowień zawartej umowy.**

**W oparciu o art.144 ust.1 ustawy zamawiający informuje, że przewiduje możliwość zmiany umowy w następujących przypadkach:**

- 1) zaistnienia zmian w przepisach prawnych istotnych dla realizacji umowy,
- 2) ustawowej zmiany stawki podatku VAT z zastrzeżeniem, że zmianie ulegnie kwota brutto, a kwota netto pozostanie niezmienną,

#### Załączniki do siwz:

Zał. nr 1 –oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu  
Zał. nr 1a -oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia  
Zał. nr 2- druk oferty  
Zał. nr 3– wzory umów  
Zał. nr 4– oświadczenie wykonawców występujących wspólnie  
Zał. nr 5 – wykaz podwykonawców  
Zał. nr 6 – doświadczenie zawodowe wykonawcy  
Zał. nr 7 – wykaz sprzętu którym dysponuje wykonawca  
Zał. nr 8 wzór jadłospisu dekadowego jaki wykonawca załącza do oferty

Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami nr 1 do 8

**zatwierdzam :**

**Dyrektor szkoły mgr Elżbieta Konopka**

**Załącznik nr 1 do siwz**

# OŚWIADCZENIE

(zgodne z art.22 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych )

Nazwa

Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

**Ja niżej podpisany / my niżej podpisani przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam (y), że spełniamy warunki dotyczące :**

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy ustawy nakładają obowiązek ich posiadania;*
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;*
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;*
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.*

....., dn. ....

.....

*Podpis osób uprawnionych  
do składania oświadczeń woli  
w imieniu Wykonawcy*

**Oświadczenie ma złożyć każdy wykonawca składający ofertę.**

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższe i oświadczenie podpisują wszyscy wykonawcy występujący wspólnie lub pełnomocnik ustanowiony zgodnie z art. 23 ust.2 usta*

**Załącznik nr 1a do siwz**

# OŚWIADCZENIE

(zgodne z art.24 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych )

Nazwa

Wykonawcy:

Adres

Wykonawcy:

Ja niżej podpisany / my niżej podpisani przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam (y,):

*Nie znajduję się / nie znajdujemy się w sytuacji wykluczającej mnie/ nas z uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych*

....., dn. ....

.....

*Podpis osób uprawnionych  
do składania oświadczeń woli  
w imieniu Wykonawcy*

**Oświadczenie ma złożyć każdy wykonawca składający ofertę.**

**W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższe oświadczenie składa każdy z wykonawców w imieniu swojej firmy**

załącznik nr 2 do siwz

**Dane adresowe wykonawcy**

**OFERTA**  
**dla Szkoły Podstawowej Nr 3 w Zakopanem**

W odpowiedzi na Państwa zaproszenie do składania ofert w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie od września do grudnia usług cateringu obiadów , składam ofertę :

**Cena netto za cały zakres usługi ( planowana ilość obiadów 21 480 sztuk)**  
.....zł

**Podatek VAT .....% w kwocie .....zł**

**Cena brutto za cały zakres usługi ( planowana ilość obiadów 21 480 sztuk)**  
.....zł

**(słownie brutto:.....)**

*Cena powyższa została skalkulowana w oparciu o ceny jednostkowe :*

*Cena netto za 1 sztukę obiadu .....zł*

*Podatek VAT.....% w kwocie .....zł*

*Cena brutto za 1 sztukę obiadu .....zł*

**Oświadczam, że składając ofertę , warunki zamawiającego określone w siwz spełniam sam\* / spełniam w oparciu o art.26ust.2b o potencjał innych podmiotów\* i oświadczam że będą one brały udział w realizacji części zamówienia/ nie będą brały udziału w realizacji zamówienia**

**Oświadczam, że moja/nasza oferta spełnia wszystkie wymagania i warunki ustalone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia**

Oświadczam, że usługi objęte zamówieniem będę świadczyć od dnia 02 stycznia 2013 r. do 20 grudnia 2013 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11<sup>30</sup>.

Oświadczam, że w przypadku uznania mojej/naszej oferty za najkorzystniejszą wyposażę szkołę na swój koszt na czas trwania umowy w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe

Oświadczam, że akceptuję 14 dniowy termin płatności faktury zatwierdzonej przez zamawiającego.

Oświadczam, że uważam się za związanego ofertą co najmniej 30 dni licząc od daty upływu terminu składania ofert.

Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i wszelkimi warunkami dodatkowymi oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty i nie wnoszę/ wnosimy żadnych uwag.

Oświadczam, że akceptuję/akceptujemy projekt umowy stanowiący załącznik nr 3 do niniejszej specyfikacji i że w razie wygrania przetargu zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnej z przedstawionym wzorem.

Ze względu na tajemnicę przedsiębiorstwa zastrzegam sobie dokumenty (zabezpieczone oddzielnym opakowaniem) wyszczególnione w spisie treści pod pozycjami

.....  
..

Osobą uprawnioną do udzielania informacji na temat złożonej oferty jest

.....

telefon .....

fax .....

e mail:

Korespondencje związaną ze złożoną przeze mnie ofertą przetargową proszę kierować

na adres : .....

nr telefonu .....nr faksu .....

**Oferta moja składa się z ..... stron kolejno ponumerowanych od nr ..... do nr .....**

**Data : .....**

.....

**( podpis wykonawcy**

- **niepotrzebne przekreślić**

**Załącznik nr 3 do SIWZ**

## UMOWA

zawarta w dniu ..... 2012 roku w Zakopanem

pomiędzy **Szkołą Podstawową nr 3 im. gen. Mariusza Zaruskiego**

z siedzibą w Zakopanem ul. Karłowicza 6

reprezentowaną przez: **Elżbietę Konopkę**- Dyrektora Szkoły

za kontrasygnatą **Jadwigi Krzystyniak** - Głównej księgowej

zwaną dalej **Zamawiającym**

a

.....  
z siedzibą

.....  
reprezentowaną/ym przez:

.....  
zwaną/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**.

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z art. 39 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

### § 1

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i ofertą oraz do ich wykonywania w zakresie następującego działania:
  - a. przygotowania i dowozu posiłków w szacowanej liczbie ogółem 21 480 szt , w tym zupy i drugiego dania, kompotu, oraz jeden raz w tygodniu deseru- uczniom i innym uprawnionym osobom korzystającym ze stołówki Szkoły Podstawowej Nr 3 w Zakopanem ul. Karłowicza 6 w dni pracujące dla szkoły.
  - b. dowozu obiadów pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewożenia posiłków,
  - c. terminowego dostarczania posiłków tj. o godzinie 11<sup>30</sup> do pomieszczenia dystrybucji znajdującego się w budynku szkoły,

- d. dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
  - e. przedstawiania tygodniowego jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność i gramaturę,
  - f. obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
    - zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
    - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, w tym : ziemniaki, kasza ,ryż- nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 150g -180 g, surówka nie mniej niż 150g -180 g
    - kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml.
    - deser : : zamawiający dopuszcza jako deser :owoc, pączek, ciastko, wafel prince polo, drożdżówka, pepitki lubisie, jogurt
2. posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
  - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym **wraz z surówką**
  - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
  - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
  - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
  - deser powinien składać się z (owocu, jogurtu owocowego lub ciasteczka).
  - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny.
  - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
4. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> danego dnia.

5. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywienia i Żywności w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi objętych niniejszą umową począwszy od dnia **02 stycznia 2013 r. do 20 grudnia 2013 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 11<sup>30</sup>.**
2. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, wykonawca zobowiązuje się do dostawy obiadów o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Zamawiającym .

## § 3.

1. Przedmiot zamówienia winien odpowiadać wszystkim wymaganiom Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i obowiązujących przepisów dotyczących przygotowywania i dostarczania posiłków.
2. Wykonawca oświadczam, że wyposaży szkołę na swój koszt na czas trwania umowy w specjalne bębny nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe

## § 4

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi:.....zł (słownie: ..... złotych ).
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi 4,00 zł (słownie: cztery złote ).
3. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową jednego posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.

4. Całkowita wysokość wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty obejmującej dostawę planowanych 21 480 posiłków tj. kwoty brutto w wysokości .....zł (słownie: .....).
5. Wykonawcy w przypadku gdy łączna ilość zamówionych w okresie świadczenia usług obiadów będzie mniejsza od planowanej, nie przysługuje żadne roszczenie finansowe w stosunku do zamawiającego.

#### § 5

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn ceny ofertowej pomnożonej przez faktyczną ilość zamówionych posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Zapłata nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury na konto Wykonawcy:.....  
.....

#### § 6

1. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres roku 2013.
2. Wykonawca zapewnia transport posiłków do siedziby Zamawiającego.

#### § 7

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

#### § 8

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

1. stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy,

2. naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
3. decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewożu posiłków.

#### § 9

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  1. stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wys. 1.000 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
  2. opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - 1.000 zł za każdą godzinę spóźnienia,
  3. w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 7. niniejszej umowy - 10% wynagrodzenia za cały przedmiot umowy.
1. Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 2. przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

#### § 10

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za trzy miesięcznym okresem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
3. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

#### § 11

Poza przypadkami, o których mowa w § 9 stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
  - a. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
  - b. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,

- c. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
- 2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
    - a. Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
    - a. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
  - 1. Postanowienie § 9 ust. 3 stosuje się odpowiednio.
  - 2. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

#### § 12

Niniejszą umowa obowiązuje się od dnia jej podpisania z tym, że świadczenie usług rozpocznie się **od 02 stycznia 2013 r. do 20 grudnia 2013 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo wolnych od nauki.**

#### § 13

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

#### § 14

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz przepisy Prawa o Zamówieniach Publicznych, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu Postępowania Cywilnego.

#### § 14

Umowa sporządzona została w czterech jednobrzmiących egzemplarzach po dwa dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

## **OŚWIADCZENIE**

Ubiegając się wspólnie z ..... o  
zamówienie prowadzone przez Szkołę Podstawową nr 3 w Zakopanem na świadczenie usług  
cateringowych obiadów, ustanawiamy Panią /Pana ..... *Pełnomocnikiem* w  
rozumieniu art. 23 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U. z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm - zwaną w dalszej części „ustawą” lub „Pzp”.)  
upoważniając go do reprezentowania mnie/spółki...../etc w niniejszym  
postępowaniu/\*reprezentowania mnie/spółki.../etc w niniejszym postępowaniu i zawarcia  
umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.\*

Podpisy wykonawców składających ofertę wspólną.

\*      zakreślić właściwe.

## PODWYKONAWCY

ZAL. NR 5 DO SIWZ

Oświadczam, że przy realizacji zamówienia polegającego na świadczeniu usług cateringu obiadów na rzecz Szkoły Podstawowej Nr 3 w Zakopanem zamierzam korzystać z następujących podwykonawców.

Firma/osoba( można nie podawać danych podwykonawcy)

.....  
.....

Będzie wykonywała następujący zakres dostaw: .....

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

Firma/ osoba (można nie podawać danych podwykonawcy).....

.....

Będzie wykonywała następujący zakres dostaw : .....

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

Miejscowość i data

Podpis Wykonawcy

\*niepotrzebne przekreśli

## DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

wykaz usług go z ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie ,z którego będzie wynikać ,że wykonawca wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (zupa, drugie danie) przez okres co najmniej 4 miesięcy dla co najmniej 100 osób.

| Lp. | Dokładny opis świadczonych usług z podaniem ilości osób dla których były dostarczane posiłki | Odbiorca usług | Wartość brutto usług | Okres świadczenia usług od do ( dzień ,miesiąc , rok) |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------|-------------------------------------------------------|
|     |                                                                                              |                |                      |                                                       |

Miejscowość i data

Podpis Wykonawcy

Wykonawca zobowiązany jest do powyższego wykazu załączyć dokument (np; referencje, potwierdzający, że podane w wykazie usługi są należycie wykonane lub wykonywane.

*Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.*

\\

## WYKAZ

zał. nr 7 do siwz.

### narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych

Składając ofertę w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług cateringu obiadów dla Szkoły Podstawowej Nr 3 w Zakopanem oświadczam, że dysponuje sprzętem niezbędnym do wykonania zamówienia:

| Lp. | Rodzaj narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych | Ilość | Informacja o podstawie dysponowania |
|-----|--------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------|
|     |                                                              |       |                                     |
|     |                                                              |       |                                     |
|     |                                                              |       |                                     |
|     |                                                              |       |                                     |
|     |                                                              |       |                                     |
|     |                                                              |       |                                     |

.....  
Data i podpis wykonawcy

*Zamawiający w oparciu o przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych informuje, że wykonawca może polegać na potencjale technicznym innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nim stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.*

| Załącznik nr 8<br>do siwz                                                        | Gramatura<br>wymagana przez<br>zamawiającego                                                           | Kcal                                | Opis posiłku proponowanego<br>przez wykonawcę | Gramatura<br>proponowa<br>nego<br>posiłku | Kalorie<br>proponowa<br>nego<br>posiłku |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1 dzień :                                                                        |                                                                                                        |                                     |                                               |                                           |                                         |
| <b>I danie - zupa</b>                                                            | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                         | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br><br>-mięso/ ryba<br>- surówka | nie mniej niż <b>500 gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g<br><br>od 150 g-180 g | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| - kompot                                                                         | nie mniej niż 200 ml                                                                                   | -----<br>----                       |                                               |                                           |                                         |
| 2 dzień :                                                                        |                                                                                                        |                                     |                                               |                                           |                                         |
| <b>I danie - zupa</b>                                                            | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                         | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br>-mięso/ ryba<br>- surówka     | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br>od 150 g – 180 g<br>od 150 g-180 g          | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| kompot                                                                           | nie mniej niż 200 ml                                                                                   | .....                               |                                               |                                           |                                         |
| 3 dzień :                                                                        |                                                                                                        |                                     |                                               |                                           |                                         |
| <b>I danie - zupa</b>                                                            | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                         | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br><br>-mięso/ ryba<br>- surówka | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g<br><br>od 150 g-180 g  | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| kompot                                                                           | nie mniej niż 200 ml                                                                                   | .....                               |                                               |                                           |                                         |
| 4 dzień :                                                                        |                                                                                                        |                                     |                                               |                                           |                                         |
| <b>I danie - zupa</b>                                                            | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                         | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |                                               |                                           |                                         |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż                                  | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g                        | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |                                               |                                           | 38                                      |

|                                                                                        |                                                                                                       |                                     |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|
| -mięso/ ryba<br>//<br>- surówka                                                        | od 150 g-180 g                                                                                        |                                     |  |  |  |
| kompot                                                                                 | nie mniej niż 200 ml                                                                                  | .....                               |  |  |  |
| 5 dzień :<br><br><b>I danie - zupa</b>                                                 | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                        | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br><br>-mięso/ ryba<br>//<br>- surówka | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g<br><br>od 150 g-180 g | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| Kompot                                                                                 | nie mniej niż 200 ml                                                                                  | -----                               |  |  |  |
| -Deser (1 raz w tygodniu)                                                              | -owoc, pączek, ciastko, wafel prince polo, drożdżówka, pepitki lubisie,                               | -----<br>----                       |  |  |  |
| 6 dzień :<br><br><b>I danie - zupa</b>                                                 | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                        | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br><br>-mięso/ ryba<br>//<br>- surówka | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g<br><br>od 150 g-180 g | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| Kompot                                                                                 | nie mniej niż 200 ml                                                                                  | .....                               |  |  |  |
| 7 dzień :<br><br><b>I danie – zupa</b>                                                 | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                        | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |
| <b>II danie-</b><br><br>ziemniaki/kasza<br>/ryż<br><br>-mięso/ ryba<br>//<br>- surówka | nie mniej niż <b>500gram</b><br><br>nie więcej niż 200g<br><br>od 150 g – 180 g<br><br>od 150 g-180 g | nie mniej<br>niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| Kompot                                                                                 | nie mniej niż 200 ml                                                                                  | .....                               |  |  |  |
| 8 dzień :<br><br><b>I danie – zupa</b>                                                 | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                                                        | nie mniej<br>niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |

|                           |                                                                        |                                  |  |  |  |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--|--|--|
|                           |                                                                        |                                  |  |  |  |
| <b>II danie-</b>          | nie mniej niż <b>500gram</b>                                           | nie mniej niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| ziemniaki/kasza<br>/ryż   | nie więcej niż 200g                                                    |                                  |  |  |  |
| -mięso/ ryba              | od 150 g – 180 g                                                       |                                  |  |  |  |
|                           |                                                                        |                                  |  |  |  |
| - surówka                 | od 150 g-180 g                                                         |                                  |  |  |  |
| Kompot                    | nie mniej niż 200 ml                                                   | .....                            |  |  |  |
| 9 dzień :                 | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                         | nie mniej niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |
| <b>I danie – zupa</b>     |                                                                        |                                  |  |  |  |
| <b>II danie-</b>          | nie mniej niż <b>500gram</b>                                           | nie mniej niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| ziemniaki/kasza<br>/ryż   | nie więcej niż 200g                                                    |                                  |  |  |  |
| -mięso/ ryba              | od 150 g – 180 g                                                       |                                  |  |  |  |
|                           |                                                                        |                                  |  |  |  |
| - surówka                 | od 150 g-180 g                                                         |                                  |  |  |  |
| Kompot                    | nie mniej niż 200 ml                                                   | .....                            |  |  |  |
| 10 dzień :                | nie mniej niż<br><b>250 ml</b>                                         | nie mniej niż<br><b>200 kcal</b> |  |  |  |
| <b>I danie – zupa</b>     |                                                                        |                                  |  |  |  |
| <b>II danie-</b>          | nie mniej niż <b>500gram</b>                                           | nie mniej niż<br><b>700 kcal</b> |  |  |  |
| ziemniaki/kasza<br>/ryż   | nie więcej niż 200g                                                    |                                  |  |  |  |
| -mięso/ ryba              | od 150 g – 180 g                                                       |                                  |  |  |  |
|                           |                                                                        |                                  |  |  |  |
| - surówka                 | od 150 g-180 g                                                         |                                  |  |  |  |
| Kompot                    | nie mniej niż 200 ml                                                   | .....<br>....                    |  |  |  |
| -Deser (1 raz w tygodniu) | owoc, pączek, ciastko, wafel prince polo, drożdżówka, pepitki lubisie, | .....                            |  |  |  |

data i podpis wykonawcy

.....