

REGULAMIN KONKURSU OFERT
na Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3
im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9
w roku szkolnym 2018/2019

Konkurs ogłoszono: na stronie internetowej <http://sp3.bip.gmwodzislawsl.finn.pl/> oraz na tablicy ogłoszeń w Szkole Podstawowej Nr 3 im. Jana Pawła II, ul. 26 Marca 9.

Część I. Informacje ogólne.

1. Informacje o zamawiającym i tytule przedmiotu konkursu.

1.1 Zamawiający:

Szkoła Podstawowa Nr 3 im Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim

44-300 Wodzisław Śląski

ul. 26 Marca 9

tel./fax 32 455 23 58

1.2 Zamawiający ogłasza konkurs ofert na:

„Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019”.

2. Przedmiot konkursu

2.1 Po wydzierżawieniu od szkoły pomieszczeń kuchni Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:

- codzienne wydawanie posiłków na terenie placówki (zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 oraz normami żywieniowymi)
- wydawanie obiadów dla uczniów i pracowników szkoły, na 15 minutowych przerwach od godz. 11.15 oraz od godz. 12.15 (ilość wydawanych obiadów – ok. 100) z wyłączeniem dni wolnych od nauki,
- utrzymanie czystości i porządku na terenie jadalni i kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb,

2.2 Łączna powierzchnia kuchni i „wydawki” wynosi 44,55 m²

2.3 Proponowana ilość obiadów ma charakter orientacyjny służący do porównania i w żadnym wypadku nie stanowi ze strony zamawiającego zobowiązania do zakupu obiadów w podanej ilości. Wykonawcy nie będzie przysługiwało jakiegokolwiek roszczenie z tytułu innej ilości obiadów.

Część II. Termin realizacji umowy:

Wymagany termin realizacji umowy - 03.09.2018 r. - 21.06.2019 r.

Część III. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Dokumenty składające się na ofertę.

Oferta powinna zostać złożona na formularzu ofertowym (druk w załączeniu).

2. Postać oferty.

- Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych
- Wykonawcy zobowiązani są przedstawić ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszych warunkach konkursu.
- Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby/ uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy.

Poprawki lub zmiany w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej.

Oferta sporządzona przez Wykonawcę musi zawierać propozycję dziennej ceny za obiad. Cena obiadu obejmować musi wszystkie koszty związane z jego przygotowaniem

3. Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferty należy składać w nieprzezroczystych i zamkniętych kopertach lub opakowaniach. Koperta powinna być zaadresowana do Zamawiającego na adres:

Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Jana Pawła II
44-300 Wodzisław Śląski
ul. 26 Marca 9

oraz następująco oznakowana:

Oferta konkursowa

„Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019”

„Nie otwierać przed 15.06.2018r. godz.16.00.”. Koperta powinna być ponadto opatrzona nazwą i dokładnym adresem oferenta.

Część IV. Warunki wymagane od wykonawców i dokumenty uwiarygodniające.

1. Wykonawca musi spełniać następujące warunki:
 - Wykonawca posiada doświadczenie podobne do przedmiotu konkursu ofert.
 - Wykonawca musi być podmiotem gospodarczym, tj. musi być wpisany do Krajowego Rejestru Sądowego, do ewidencji działalności gospodarczej i działać na podstawie ustawy o działalności gospodarczej lub Kodeksu Spółek Handlowych,
 - Wykonawca zobowiązań dotyczących przygotowania posiłku dla uczniów nie może powierzyć innemu podmiotowi bez zgody zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jako załącznik do oferty następujące dokumenty potwierdzające spełnienie w/w warunków:

Referencje należytego wykonania usług podobnych do przedmiotu konkursu , np. prowadzenie stołówki.

W celu spełnienia w/w warunku Wykonawca powinien posiadać min. 2 referencji.

Brak któregokolwiek z wymienionych wyżej dokumentów spowoduje odrzucenie oferty.

Część V. Kryteria oceny oferty.

Cena oferty – 70%

Rozszerzony jadłospis – 20%

Lokalizacja – 10%

KRYTERIUM CENA (X_1) –

Za zaofferowaną **cenę**, wynikającą z oferty można otrzymać maksymalnie 70 pkt. Maksymalną ilość punktów otrzyma oferta z najniższą ceną. Pozostali wykonawcy uzyskują ilość punktów obliczoną wg poniższego wzoru:

$$X_1 = \frac{\text{Najniższa cena oferowana}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times 70\%$$

KRYTERIUM ROZSZERZONY JADŁOSPIS (X_2) –

pod pojęciem „rozszerzony jadłospis” zamawiający rozumie podaną w formularzu ofertowym propozycję rozszerzenia jadłospisu o np. deser, większa gramatura posiłku itp. Przykładowy jadłospis (ze wskazaniem wielkości posiłków tj. gramatura) na 1 dekadę tj. 10 dni należy dołączyć do oferty.

Sposób przyznawania punktów :

20 pkt. za rozszerzenie codziennego posiłku oraz przykładowy jadłospis będzie atrakcyjny

10 pkt. za rozszerzenie raz w tygodniu posiłku oraz przykładowy jadłospis będzie atrakcyjny

0 pkt. w przypadku nie spełnienia powyższych warunków

KRYTERIUM LOKALIZACJA (X_3) –

pod pojęciem „lokalizacja” zamawiający rozumie adres siedziby Wykonawcy.

Sposób przyznawania punktów :

Miejscowość siedziby firmy Wykonawcy:

- znajduje się w Wodzisławiu Śląskim - 10 punktów
- nie znajduje się w Wodzisławiu Śląskim – 0 punktów

Łączna liczba punktów - ocena końcowa zostanie obliczona, jako suma uzyskanych punktów w ww. kryteriach, zgodnie z poniższym wzorem:

$$X = X_1 + X_2 + X_3$$

gdzie:

X_1 – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium cena

X_2 – liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium rozszerzony jadłospis

X_3 - liczba punktów przyznana danej ofercie w kryterium lokalizacja

X – łączna liczba punktów uzyskana w kryteriach

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów.

Część VI. Termin i miejsce składania ofert.

1. Oferty muszą być złożone na adres podany w ogłoszeniu o konkursie nie później niż do dnia 15.06.2018r. r. do godz. 12.00 w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 3 im Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim, 44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 9.

Część VII. Tryb udzielania wyjaśnień warunków konkursu.

1. Tryb udzielania wyjaśnień na temat dokumentów konkursowych.

Szczegółowe informacje udzielane są zainteresowanym w sekretariacie szkoły w godz. 8.00 - 14.00.

2. Wizji lokalnej dokona Wykonawca indywidualnie, po uprzednim telefonicznym uzgodnieniu terminu z Dyrekcją Szkoły.

3. Osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest p Włodzimierz Sidorow – tel. 32-4552358.

Część VIII. Miejsce, termin i tryb otwarcia ofert, informacje na temat Wykonawcy.

1. Otwarcie ofert.

Komisyjne otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 15.06.2018r. o godz. 16.00 w sekretariacie szkoły. Otwarcie ofert jest jawne.

2. Informacje na temat Wykonawcy i ceny ofert.

Po otwarciu każdej koperty zostanie podana do wiadomości zebranych nazwa Wykonawcy wraz z proponowaną ceną za poszczególne składniki przedmiotu oferty.

Wykonawcy pozostają związani złożoną przez siebie ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

Część IX. Tryb ogłoszenia wyników w konkursie, tryb zawarcia umowy.

1. Komisja dokona analizy złożonych ofert, wspólnie dokonując punktacji zgodnie z ustalonymi w regulaminie kryteriami i wybierze ofertę, która otrzyma największą liczbę punktów.

2. Ogłoszenie wyników konkursu.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone niezwłocznie po jego zakończeniu przez wywieszenie na tablicy ogłoszeń obok gabinetu dyrektora szkoły oraz na stronie internetowej szkoły

<http://sp3.bip.gmwodzislawsl.finn.pl/> wskazując firmę (nazwę i jej siedzibę), której ofertę wybrano oraz otrzymaną ilość punktów w kryteriach.

3. Zawarcie umowy.

W terminie wskazanym w piśmie akceptującym wybrany Wykonawca powinien przybyć we wskazane przez zamawiającego miejsce w celu podpisania umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny.

Zatwierdzono dnia 05.06.2018r.
DYREKTOR Szkoły Podstawowej nr 3
im Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim

Załączniki:

- Z-1. Wzór formularza oferty
- Z-2. Projekt umowy
- Z-3. Wzór umowy najmu lokalu
- Z-4. Zalecenia szczegółowe dla surowców
- Z-5. Opis grup produktów
- Z-6. Opis przedmiotu zamówienia

/nazwa i adres oferenta/

OFERTA

Szkoła Podstawowa Nr 3
im. Jana Pawła II
ul. 26 Marca 9
44-300 Wodzisław Śl.

Nawiązując do ogłoszenia o konkursie, zamieszczonego na stronie internetowej szkoły oraz na tablicy ogłoszeń w Szkole Podstawowej Nr 3 im. Jana Pawła II ul. 26 Marca 9 w Wodzisławiu Śląskim.

I. Oferujemy

„Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019”.

II. Oferujemy za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy wynagrodzenie umowne / łącznie z podatkiem VAT/ za wykonanie poszczególnych usług:

1. propozycja Wykonawcy ceny 1 obiadu zł,
2. propozycja rozszerzenia jadłospisu (w cenie zawartej w pkt.1)o:

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

4. Wyrażam zgodę na ponoszenie opłat za korzystanie z pomieszczeń objętych dzierżawą.

III. Informujemy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją konkursową. Do dokumentów nie wnosimy zastrzeżeń.

Załączniki:

1. Pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawcy¹
2. Zaparafowany wzór umowy
3. Referencje
4. Przykładowy jadłospis na 1 dekadę tj. 10 dni

Dnia.....

.....
/podpis upoważnionych
przedstawicieli firmy Wykonawcy/

¹ jeżeli dotyczy

**UMOWA Nr
(WZÓR)**

Zawarta w dniu2018r. w Wodzisławiu Śląskim pomiędzy:
.....,

zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez:

Pana – Dyrektora Szkoły

a

.....

zwaną dalej „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia konkursu ofert – zgodnie z art.4 pkt. 8 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą” lub „PZP”.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi pn:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 3 im. Jana Pawła II w Wodzisławiu Śląskim przy ul. 26 Marca 9 w roku szkolnym 2018/2019

na rzecz Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy będącymi integralną częścią niniejszej umowy.

2. Usługa będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu w stołówce Zamawiającego obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości. Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej oraz gimnazjum.

3. Ilość dzieci objętych żywieniem: ok. 100, rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu.

§ 2

Zakres umowy

1. Usługa przygotowania posiłków winna być wykonywana z zachowaniem warunków i wymogów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych (wiek 6- 16 lat) i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, przy czym ilość obiadów, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy w dniu ich wydawania telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej do godz. 9.00.

3. Posiłki będą wydawane od poniedziałku do piątku.

4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach

posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

5. Produkty/półprodukty wykonawca dostarczać będzie własnym transportem.
6. Przez cały czas wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) 15°C.
7. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej umowie Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia wydawalni i stołówki.
8. Godziny wydawania posiłków: od 11:15 do 13:00 (godzina 11:15 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków, następną to 12.15).
9. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.
10. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego lub w przypadku nierozpoczęcia wydawania posiłku w wymaganym przez Zamawiającego czasie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 12.15 tego samego dnia.
11. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
12. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
13. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
14. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
15. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku będą świeże lub mrożone – Zamawiający zakazuje przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
16. Zupy będą gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający zakazuje serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości/korpusów drobiowych.
17. Do przygotowania posiłków używane będzie masło 82% i oleje roślinne. Zamawiający nie dopuszcza stosowania margaryny.
18. Półprodukty przechowywane w magazynie Wykonawcy nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności.
19. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia oryginalnego pojemnika.
20. Dania mięsne będą przygotowywane z całych sztuk mięsa.
21. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów znajdzie się świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce będą podawane w całości, nie dopuszcza się dzielenia owoców – za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
22. Potrawy (w tym mięso) będą przygotowywane w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków.
23. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie, mięsa mielonego oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się serwowanie jakichkolwiek potraw z proszku.
24. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów uzgodnionych z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy, według których będą przygotowywane posiłki winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy, winny zawierać gramatury.
25. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli w siedzibie i pomieszczeniach halach produkcyjnych Wykonawcy, jak również w pomieszczeniach

udostępnionych Wykonawcy w celu wydawania posiłków, dotyczącej w szczególności rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania, stanu sanitarno- higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu.

26. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wodzisławia Śląskiego.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest w szczególności do:
 - a) zapewnienia do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego co najmniej 1 osoby w godzinach od 08:00 do 14:00.
 - b) przygotowywania potraw (w tym mięso) w piecu konwekcyjno-parowym lub podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków,
 - c) zapewnienia ilości posiłków zgodnej z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień
 - d) zapewnienia na własny koszt produktów do przygotowania posiłków oraz posiadania zapasów żywności niezbędnych do przygotowania posiłków na dany dzień,
 - e) przygotowywania posiłków, według uzgodnionych z Zamawiającym oraz dostarczania ich do miejsca wydawania przy ul. 26 Marca 9 w Wodzisławiu Śląskim.
 - f) dostarczania, przygotowywania i wydawania posiłków zgodnie z zasadami i w terminach określonych w § 2 Umowy.
 - g) zapewnienia szklanych/ceramicznych naczyń oraz metalowych sztućców w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia (Zamawiający posiada je w ograniczonej ilości i może udostępnić Wykonawcy),
 - h) bieżącej wymiany wyszczerbionych, pękniętych, uszkodzonych naczyń i sztućców na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
 - i) porcjowania i wydawania posiłków we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
 - k) codziennego sprzątnięcia bloku jadalnianego i terenu szkoły, po którym dokonuje się transportu towarów z auta do bloku jadalnianego,
 - l) ponoszenia kosztów zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątnięcia i mycia,
 - m) używania jedynie środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
 - n) uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania,
 - o) przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP, spełniających wymogi żywienia

zalecane dla uczniów przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej, posiłków przygotowywanych przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego,

- p) dostarczenia towaru własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, Wykonawca zobowiązuje się należyście zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie odpowiedni do właściwości towaru i zapewni zabezpieczenie jego jakości przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami,
- q) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków,
- r) dostarczenia na każde żądanie Zamawiającego wykazu użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom; do wykazu Wykonawca załączy dokumenty potwierdzające zakup tych produktów i surowców. Złożenie wykazu wraz z załącznikami nastąpi nie później niż 3 dni od dnia wystosowania żądania przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kopiowania przedstawionych dokumentów na potrzeby własne.
- s) niezwłocznego wprowadzenia zmian (tj. od dnia następnego) wymaganych w wyniku kontroli realizacji zamówienia,
- w) zapewnienia do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie (w tym również przedstawicielowi Rady Rodziców działającemu w ścisłej współpracy z Zamawiającym) faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki,
- x) zapewnienia wagi do ważenia potraw i termometru do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełnienia przez posiłki warunków określonych umowie i opisie przedmiotu zamówienia,
- y) zamieszczania na tablicy ogłoszeń Zamawiającego jadłospisu na kolejne 10 dni, zawierającego gramaturę posiłków oraz zaakceptowanego przez dietetyka Wykonawcy,
- z) zapewnienia sprzętu koniecznego do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt.

§ 4

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Strony ustalają następujące terminy realizacji zamówienia: od 03.09.2018r. do 21.06.2019r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
2. Miejsce wykonywania usługi: Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Pawła II, ul. 26 Marca 9, 44-300 Wodzisław Śląski.
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w niniejszej umowie, opisie przedmiotu zamówienia i ofercie Wykonawcy stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.

§ 5

Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia na kwotę brutto: zł, (słownie: /100 złotych) w tym: cena jednostkowa obiadu –zł brutto.
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wartość należności będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w umowie.
4. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy

nr.....²

§ 6

Kary umowne

1. Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, które przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną – w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie.
2. Za każdy przypadek nienależytego wykonania umowy polegający na:
 - a) niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
 - b) wydaniu niekompletnego posiłku,
 - c) wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
 - d) dostarczenia posiłku o niewłaściwej temperaturze,
 - e) braku części składników posiłku,
 - f) niewywiezienia odpadów,
 - g) nieposprzątania wymaganych umową miejsc.

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym ustępem.

3. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto umowy określonego w § 7 ust. 1 Umowy.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 7

Rozwiązanie umowy.

1. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
2. Dopuszcza się rozwiązanie umowy na mocy porozumienia stron.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z powodu rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:
 - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - b) trzykrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania umowy,
 - c) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych,
 - d) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

² do ustalenia w trakcie podpisywania umowy, czy płatność będzie dokonywana indywidualnie przez każdego rodzica, czy przez szkołę

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy opis przedmiotu zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.
3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

§ 10

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy.

W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.

§ 11

1. Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni p. (stały przedstawiciel odpowiedzialny za kontakt z Zamawiającym), a ze strony Zamawiającego
2. Reklamacje dotyczące posiłków Zamawiający będzie zgłaszać za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy: Ryzyko związane z nieodczytaniem wiadomości e-mail leży po stronie Wykonawcy.
3. Personel Wykonawcy przeznaczony do realizacji zadania w siedzibie Zamawiającego zobowiązany jest uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Szkoły – Pan

§ 12

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO
(wzór)

Zawarta w dniur. w Wodzisławiu Śląskim pomiędzy:
....., zwaną w dalszej treści umowy Wynajmującym,
reprezentowanym przez:
Pana – Dyrektora Szkoły

a

.....
zwaną dalej Najemcą, reprezentowaną przez:
.....

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy składający się z wydawalni i stołówki (łącznie 44,55 m²), usytuowany we Wodzisławiu Śląskim, przy ul. 26 Marca 9 - zwanym w dalszej części umowy Lokalem.
2. Najemca oświadcza, że blok żywieniowy będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia w miejscu najmu na rzecz uczniów Wynajmującego.
3. W przypadku braku należytej dbałości o przekazany Lokal i wyposażenie, Wynajmujący może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim wyznaczeniu Najemcy na piśmie warunków odpowiedzialności w związku z powstałą celowo szkodą.
4. W przypadku, gdy Najemca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Wynajmującego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt kuchenny i/lub inny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia, Najemca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt własnym staraniem i na własny koszt.
5. Wszelkie dodatkowe wyposażenie wynajmowanego Lokalu dokonywane będzie na koszt Najemcy.
6. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego leży po stronie Najemcy.

§ 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
 - a) zmieniać profilu działalności w odniesieniu do Lokalu;
 - b) podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
 - c) dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu

w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.

3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Eksploatacja lokalu będzie miała miejsce wyłącznie w dni nauki lub zajęć opiekuńczych w godzinach 11:00– 14:00.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania ze stołówki poza godzinami wydawania obiadów.
6. W sytuacjach wyjątkowych Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przesunięcia lub skrócenia godzin wydawania posiłków.
7. W przypadku korzystania ze stołówki przez Wynajmującego sprzątanie pomieszczenia po zakończeniu korzystania leży po jego stronie.
8. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do wejścia do bloku jadalnianego poza godzinami wydawania posiłków w sytuacjach awaryjnych oraz w celu dokonania niezbędnych konserwacji.
9. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami wykonującymi usługę na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępni Najemcy żadnego środka łączności.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady związane ze zwykłym używaniem Lokalu, konserwacją, przeprowadzaniem bieżących remontów oraz konserwacją wyposażenia obciążają Najemcę.
2. Najemca wyposaża Lokal na własny koszt w sprzęt przeciwpożarowy, zgodnie z obowiązującym wymogami w tym zakresie.
3. Ewentualne usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
4. Jeżeli w trakcie trwania najmu Lokal będzie wymagał napraw, które będą obciążały Wynajmującego, Najemca ma obowiązek powiadomić Wynajmującego na piśmie niezwłocznie po stwierdzeniu takiego faktu.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli stanu ogólnego i czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić wyposażenie do stanu poprzedniego. W tym celu Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
3. Postanowienie ust. 2 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł zniszczeniu lub uszkodzeniom zapobiec.

§ 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości

- 300,00 zł brutto miesięcznie. W czynszu zawarte są koszty mediów.
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany w wystawionej fakturze, w terminie do 10 dni od daty wystawienia faktury.
 3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości czynszu w przypadku, gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości czynszu Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
 4. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP.
 5. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonywania badania w zakresie mikrobiologii i fizykochemii wody w wydawalni a także innych nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów.
 6. Na Najemcy ciąży obowiązek zapewnienia wszystkich bieżących konserwacji i napraw na jego koszt.
 7. W przypadku, gdy uzyskanie jakichkolwiek pozwoleń wiąże się z poniesieniem nakładów (dotyczy wyposażenia lub prac remontowo-budowlanych) – leżą one po stronie Najemcy.

§ 6

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 5 Umowy, Wynajmującemu przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim zawiadomieniu o tym fakcie Najemcy na piśmie i wyznaczeniu mu dodatkowego miesięcznego terminu na zapłatę zaległego czynszu.

§ 7

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
3. W przypadku, gdy Najemca wyposaży Lokal we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

§ 8

1. Umowę zawiera się na czas określony od 03.09.2018 roku do dnia 21.06.2019 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. W przypadku rozwiązania umowy na usługi restauracyjne wiążącej strony niniejszej umowy, umowa najmu podlega rozwiązaniu w tym samym terminie.

§ 9

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

§ 10

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

§ 11

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

§ 12

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA