

Ogłoszenie

KZB Legionowo Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Jagiellońskiej 13a, 05-120 w Legionowie ogłasza konkurs ofertowy na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11

Legionowo, 22 grudnia 2015r.

I. Przedmiot konkursu ofertowego:

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

1. Oferent zapewnia żywienie uczniów od poniedziałku do piątku.
2. Codzienne przygotowanie i wydawanie szacunkowo około 90 obiadów uczniom Gimnazjum w wieku 13- 15 lat oraz Liceum Ogólnokształcącego w wieku 16-18 lat od godziny 11.15 do godziny 12.45, z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej.
3. Oferent będzie żywił także uczniów, których obiady finansowane są ze środków finansowych Ośrodka Pomocy Społecznej w Legionowie i będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe ze szkołą.
4. Cena jednostkowa za obiad wynosi: minimalnie 6,30 zł brutto/1 obiad, maksymalnie 7,- zł brutto/1 obiad. Oferent zobowiązany jest utrzymać stałą cenę przygotowywanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Obiad będzie się składał z zupy, drugiego dania i kompotu. Przygotowywanie posiłków musi się odbywać w pomieszczeniu dzierżawionej kuchni (bez cateringu). Wynajmujący nie dopuszcza wykonywania dodatkowych usług na rzecz osób trzecich na bazie wynajmowanych pomieszczeń i sprzętu.
6. Oferent zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
7. Działalność będzie prowadzona z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P.POŻ, oraz wszelkich przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i SANEPID-u oraz prowadzenia działalności gospodarczej.
8. Oferent będzie dostarczał dyrektorowi szkoły w celu akceptacji dekadowy jadłospis i umieszczał na tablicy ogłoszeń przy stołówce oraz na stronie internetowej szkoły.
9. Oferent zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
10. Dyrektor szkoły ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia oraz zlecenia kontroli odpowiednim służbom w zakresie wykonywania usługi.
11. Dyrektor szkoły ma prawo wglądu do protokołów pokontrolnych SANEPID i innych służb w zakresie prowadzonego żywienia zbiorowego

ZASADY WYNAJMU POMIESZCZEŃ I KORZYSTANIA ZE SPRZĘTU

1. W celu realizacji przedmiotu konkursu oferent będzie korzystał z następujących pomieszczeń (łącznie 153 m²):
 - wydawalnia posiłków – korzystanie wyłączne
 - zmywalnia naczyń stołowych - korzystanie wyłączne
 - magazyn spożywczy - korzystanie wyłączne

- magazyn urządzeń chłodniczych - korzystanie wyłączne
- pomieszczenie biurowe - korzystanie wyłączne
- magazyn warzyw- korzystanie wyłączne
- kuchnia – korzystanie wspólne z Przedszkolem Miejskim Nr 9
- przygotowalnia posiłków – korzystanie wspólne
- obieralnia – korzystanie wspólne
- sanitariat i prysznic – korzystanie wspólne
- ciągi komunikacyjne - korzystanie wspólne

2. **Stołówka** – użyczenie do korzystania wspólnego, przy czym szczegółowe zasady korzystania ze stołówki szkolnej będą przedmiotem uzgodnień oferenta i dyrektora placówki oświatowej.

Z tytułu korzystania z ww. pomieszczeń oferent będzie wnosił na rzecz KZB Legionowo Sp. z o.o., ul. Jagiellońska 13a w Legionowie, opłatę miesięczną w wysokości minimum 250,00 zł brutto.

3. W celu realizacji przedmiotu konkursu oferent będzie korzystał z wyposażenia opisanych wyżej pomieszczeń, nadzór nad korzystaniem z wyposażenia sprawuje dyrektor placówki oświatowej. Wykaz urządzeń pozostających na wyposażeniu wynajmowanych pomieszczeń:

- szafa chłodnicza – 1 szt.,
- zamrażarka do przechowywania mięsa – 1 szt.,
- zamrażarka do przechowywania mrożonek – 1 szt.,
- lodówka do przechowywania jaj – 1 szt.,
- lodówka podręczna – 1 szt.,
- lodówka do przechowywania próbek – 1 szt.,
- obieraczka do ziemniaków – 1 szt.,
- naświetlacz do jaj – 1 szt.,
- maszynka do mielenia mięsa – 1 szt.,
- maszynka do rozdrabniania warzyw – 2 szt.,
- waga elektroniczna – 1 szt.,
- waga dziesiętna – 1 szt.,
- patelnia elektryczna – 1 szt.,
- kuchnia gazowa 6 palnikowa w elektrycznym piekarnikiem – 1 szt.,
- taboret gazowy – 4 szt.,
- piec elektryczny – 1 szt.,
- zmywarka do naczyń – 1 szt.,
- mikser ręczny – 1 szt.,
- maszyna mieszarka (własność Przedszkola Miejskiego Nr 9) - 1 szt.

4. Oprócz opłaty za korzystanie z pomieszczeń i wyposażenia oferent ponosił będzie koszty dostarczenia mediów według poniższych zasad:

- energia elektryczna – opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę energii elektrycznej (po odjęciu basenu),
- energia cieplna - opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę energii cieplnej (po odjęciu basenu),
- woda i odprowadzanie ścieków - opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę wody i odbiorcę ścieków (po odjęciu basenu),
- gaz - opłata ryczałtowa określona jako 25% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę paliwa gazowego (po odjęciu basenu).

5. Opłata za wywóz nieczystości stałych – oferent zapewni wywóz nieczystości stałych we własnym zakresie poprzez zawarcie umowy z dowolnie wybraną firmą świadczącą usługi w tym zakresie, wywóz nieczystości stałych będzie się odbywał 1 raz w tygodniu.
6. Oferent zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie czystości pomieszczeń oraz ich wyposażenia, przy czym środki używane do utrzymywania czystości i czystość pomieszczeń powinny spełniać wymogi odpowiednich służb dla pomieszczeń związanych z przechowywaniem i przygotowaniem posiłków.
7. Oferent we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje w pomieszczeniu biurowym będącym przedmiotem najmu pobieranie opłat za obiady.
8. osoby zatrudnione przez oferenta przy przygotowywaniu i wydawaniu posiłków muszą posiadać aktualne książeczkę sanitarno-epidemiologiczną. Koszt badań i odpowiedzialność za brak aktualnego dokumentu ponowi oferent.

WYMAGANIA DODATKOWE

1. Oferent będzie używać wynajmowane pomieszczenia z przeznaczeniem na cele określone w niniejszym konkursie, przy czym w okresie trwania umowy nie ma możliwości zmiany przeznaczenia pomieszczeń.
2. Oferent od chwili podpisania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania bloku żywieniowego związane z funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupu środków czystości oraz środków i produktów żywnościowych.
3. Oferent ponosi odpowiedzialność materialną za wyrządzone szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania wynajętych pomieszczeń oraz sprzętu.
4. Oferent doposaży na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, po wygaśnięciu umowy zakupione wyposażenie pozostaje własnością oferenta. Urządzenia będące własnością szkoły pozostają do dyspozycji oferenta, bez możliwości podnajmu osobom trzecim.
5. Za zgubiony zniszczony lub skradziony wynajmowany sprzęt oferent zobowiązuje się odkupić sprzęt tej samej klasy.
6. Na wykonanie przez oferenta wszelkich prac adaptacyjnych w czasie trwania zamówienia konieczna jest uprzednia pisemna zgoda KZB Legionowo Sp. z o.o. i dyrektora placówki oświatowej.
7. W przypadku rozwiązania umowy z dowolnych przyczyn lub jej wygaśnięcia z upływem czasu na jaki została zawarta, oferent nie będzie się domagał zwrotu kosztów poniesionych za wszelkie prace adaptacyjne wykonane w trakcie trwania umowy.
8. Oferent nie może podnajmować wynajmowanych pomieszczeń oraz nie może powierzyć wykonania działalności żywienia zbiorowego uczniów podwykonawcom.
9. Od dnia podpisania umowy oferent jest w pełni odpowiedzialny materialnie za powierzone mienie szkoły.
10. Przed złożeniem oferty zaleca się, aby oferent dokonał oględzin przedmiotu najmu.

II. Warunki udziału w konkursie ofertowym

W konkursie mogą brać wyłącznie udział podmioty, które:

- 1) posiadają wiedzę i doświadczenie tj. za spełnienie warunku posiadania wiedzy i doświadczenia Zamawiający uzna wykonanie usług gastronomicznych w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie minimum jednego zamówienia ciągłego wykonywanego przez okres nauki w roku szkolnym albo przez rok kalendarzowy lub wykonanie co najmniej pięć zamówień jednorazowych polegających

na przygotowaniu oraz wydawaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego typu – zamkniętego,

- 2) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz co najmniej trzema osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia, tj. wykaże, że dysponuje co najmniej osobami posiadającymi kwalifikacje w zawodzie kucharz, z co najmniej 5 letnim doświadczenie w zawodzie kucharza oraz przedstawi informację o podstawie dysponowania tymi osobami,
- 3) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, tj. oferent przedstawi zaświadczenie z krajowego rejestru dłużów lub innej ogólnopolskiej informacji o osobach zadłużonych.

III. Wymagany termin realizacji zamówienia – od 08.02.2016r. do 30.06.2017r.

IV. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 1) Oferta powinna zawierać: imię, nazwisko i adres oferenta lub firmy, numer telefonu do kontaktu oraz siedzibę i adres, jeżeli oferentem jest osoba prawna lub podmiot (w przypadku osób prawnych należy złożyć aktualne dokumenty rejestracyjne potwierdzające prawa do reprezentowania podmiotu).
- 2) Wykaz dokumentów składających się na ofertę:
 - a) formularz ofertowy (w tym: oświadczenie, że oferent zapoznał się z warunkami konkursu ofertowego zawartymi w niniejszym ogłoszeniu i nie wnosi do nich zastrzeżeń oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu, przy zachowaniu zasady jawności postępowania i wyniku konkursu) – *załącznik nr 1 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11,*
 - b) wykaz wykonanych usług, w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały wykonane z załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (referencje) - *załącznik nr 2 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11,*
 - c) oświadczenie o posiadaniu wymaganych uprawnień przez osoby, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia - *załącznik nr 3 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11,*
 - d) przykładowy dekadowy jadłospis zgodny z normami żywieniowymi dla uczniów Gimnazjum i Liceum,
 - e) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - f) aktualne zaświadczenie, że nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie. Odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - g) aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - h) oświadczenie, że oferent zapoznał się ze wzorem umowy stanowiącym *załącznik nr 4 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego*

w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11, i nie wnosi zastrzeżeń oraz zobowiązuje się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez organizatora zapytania ofertowego - załącznik nr 5 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11,

- i) do oferty należy dołączyć kopię polecenia przelewu wadium.
 - 3) Każdy Oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
 - 4) Oferty składa się w jednym egzemplarzu w formie papierowej.
 - 5) Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
 - 6) Organizator konkursu ofertowego nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w konkursu.
 - 7) Rozpatrywane będą tylko oferty zawierające dokumenty wskazane w pkt.1.
 - 8) Oferty, które nie spełniają warunków określonych w pakiecie konkursu ofertowego, nie są kompletne, są nieczytelne nie będą rozpatrywane.
 - 9) Oferty prosimy skutecznie składać na piśmie w zamkniętych kopertach z dopiskiem **„Konkurs ofertowy na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11”**.
- Nie otwierać przed dniem 15 stycznia 2016 r. przed godz. 15:00**
- 9) Oferty złożone w nie zamkniętej kopercie bądź oferty złożone po terminie zostaną zwrócone oferentowi bez ich rozpatrywania.

V. Każdy oferent zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości 3.000,00 PLN (słownie: trzy tysiące złotych 00/100).

- 1) Wadium musi obejmować cały okres związania ofertą i winno być wniesione w pieniądzu.
 - 2) Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na konto Organizatora konkursu, ING Bank Śląski O/Legionowo, konto nr 73 1050 1012 1000 0005 0241 1663.
 - 3) Wadium musi być wniesione przed upływem wyznaczonego terminu składania ofert, tj. przed dniem **15.01.2016r., godz. 15:00** z oznaczeniem **„Konkurs ofertowy na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11”**.
- Do oferty należy dołączyć kopię polecenia przelewu.
- 4) Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert, przy czym wniesienie wadium Organizator konkursu będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Organizatora konkursu, potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert.
 - 5) Utrata wadium: Organizatora konkursu zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli oferent, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza odmówił podpisania umowy w sprawie najmu na warunkach określonych w ofercie lub gdy zawarcie umowy w sprawie najmu stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie oferenta.
 - 6) Zwrot wadium: Organizator konkursu zwraca wadium wszystkim oferentom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania z wyjątkiem oferenta, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Zwrot wadium na rzecz oferenta, którego oferta została wybrana nastąpi w terminie do 7 dni roboczych od dnia podpisania umowy.

VI .Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę wraz z dokumentami, o których mowa w punkcie IV należy złożyć w terminie **do dnia 15 stycznia 2016r. do godziny 15:00**

Miejsce i termin składania ofert: **Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11, sekretariat.**

VII. Kryteria i sposób oceny ofert:

Kryterium oceny ofert będzie **najniższa kwota wynagrodzenia brutto miesięcznie** (zostanie ona określona jako różnica pomiędzy wynagrodzeniem oferenta za przygotowanie posiłków a czynszem najmu pomieszczeń).

Umowa zostanie zawarta z oferentem, który zaoferował najniższą kwotę wynagrodzenia brutto miesięcznie.

Jeżeli oferent, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza odmówi podpisania umowy, organizator konkursu wybierze ofertę z kolejną najniższą kwotą wynagrodzenia brutto miesięcznie.

W przypadku złożenia ofert z jednakową kwotą wynagrodzenia brutto miesięcznie organizator konkursu wezwie oferentów do złożenia ofert dodatkowych.

VIII. Uwagi dodatkowe:

- 1) Konkurs ofert jest ważny bez względu na liczbę uczestników.
- 2) W przypadku nie dojścia do zawarcia umowy najmu z osobą/firmą wyłonioną w postępowaniu ofertowym zastrzega się, że Organizator konkursu może wybrać kolejną ofertę.
- 3) Zastrzega się możliwość unieważnienia konkursu ofertowego lub jego odwołanie bez podania przyczyny. Organizator konkursu może zamknąć procedurę zapytania ofertowego bez wybrania którejkolwiek z ofert.
- 4) Wszelkie wymagane prawem zgody do prowadzenia w/w działalności oferent załatwia we własnym zakresie i na własny koszt.

Sprawę prowadzi:

Jolanta Drosio – kierownik administracyjny : tel. 22 774 40 31 wew.8,

Katarzyna Jakubiec – kierownik Działu Organizacyjno-Prawnego KZB Legionowo Sp. z o.o.: tel. 22 766 47 38

PROKURENT
Teresa Słabińska

....., dnia

.....
(Pełna nazwa i dokładny adres oferenta)

KZB Legionowo Sp. z o.o.
ul. Jagiellońska 13a
05-120 Legionowo
nr faksu 22 774 11 77
info@kzb-legionowo.pl

FORMULARZ OFERTOWY

w związku z konkursem ofert ogłoszonym przez KZB Legionowo Sp. z o.o. z dnia.....

Nazwa oferenta:

Adres/siedziba oferenta:

Telefon, fax, e-mail oferenta

Przedmiot zamówienia:	Przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11
Cena ofertowa netto przygotowania posiłków zł/ słownie:.....
Stawka podatku VAT (%) %
Cena ofertowa brutto przygotowania posiłków zł/ słownie:.....
Oplata miesięczna netto za wynajem pomieszczeń zł/ słownie:.....
Stawka podatku VAT (%) %
Oplata miesięczna brutto za wynajem pomieszczeń zł/ słownie:.....

<p>PODSUMOWANIE:</p> <p>1. Cena ofertowa brutto przygotowania posiłków</p> <p>2. Opłata miesięczna brutto za wynajem pomieszczeń</p> <p>3. Poz. 1 – poz. 2</p>	<p>.....zł</p> <p>.....zł</p> <p>.....zł</p> <p>.....zł (słownie:)</p>
Termin związania ofertą	30 dni
Uwagi

1. Oświadczamy, że cena ofertowa oraz opłaty miesięczne zawierają wszystkie koszty związane z przygotowaniem posiłków oraz wynajmem pomieszczeń.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią i zakresem konkursu ofertowego i nie wnosimy co do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte.
3. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na przetwarzanie danych osobowych w zakresie niezbędnym do przeprowadzenia konkursu ofertowego, przy zachowaniu zasady jawności postępowania i wyniku konkursu
4. Pozyskaliśmy wszystkie informacje pozwalające na prawidłowe sporządzenie oferty.

.....
pieczętka i podpis Oferenta

....., dnia

.....
(Pełna nazwa i dokładny adres oferenta)

KZB Legionowo Sp. z o.o.
ul. Jagiellońska 13a
05-120 Legionowo
nr faksu 22 774 11 77
info@kzb-legionowo.pl

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

Składając ofertę w konkursie ofertowym na **przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11** przedkładam wykaz wykonanych usług, w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie (referencje).

Za spełnienie warunku posiadania wiedzy i doświadczenia Organizator konkursu uzna wykonanie przez oferenta usług gastronomicznych w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, minimum jednego zamówienia ciągłego wykonywanego przez okres nauki w roku szkolnym albo przez rok kalendarzowy lub wykonanie co najmniej pięć zamówień jednorazowych polegających na przygotowaniu oraz wydawaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego typu – zamkniętego.

<i>Lp.</i>	<i>Wartość usługi brutto</i>	<i>Przedmiot usługi</i>	<i>Data wykonania usługi od ... do ...</i>	<i>Podmiot, na rzecz którego usługę wykonano</i>
1				
2				
3				
4				
5				

.....
pieczętka i podpis Oferenta

....., dnia

.....
(Pełna nazwa i dokładny adres oferenta)

KZB Legionowo Sp. z o.o.
ul. Jagiellońska 13a
05-120 Legionowo
nr faksu 22 774 11 77
info@kzb-legionowo.pl

**OŚWIADCZENIE O POSIADANIU WYMAGANYCH UPRAWNIEN PRZEZ OSOBY,
KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ W WYKONANIU ZAMÓWIENIA**

Składając ofertę w konkursie ofertowym na **przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11** oświadczam, że dysponuję co najmniej 3 osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia posiadającymi kwalifikacje w zawodzie kucharz. Każda z tych osób posiada co najmniej 5 letnie doświadczenie w pracy w zawodzie kucharz.

<i>Lp.</i>	<i>Imię i nazwisko osoby zdolnej do wykonywania zamówienia</i>	<i>Data otrzymania uprawnień w zawodzie: kucharz</i>	<i>Data rozpoczęcia pracy w zawodzie kucharz</i>	<i>Informacja o podstawie dysponowania osobą z kwalifikacjami</i>
1				
2				
3				
4				
5				

.....
pieczęć i podpis Oferenta

UMOWA Nr

zawarta w dniu2015r. w Legionowie pomiędzy:

1. Gminą Miejską Legionowo – Zespołem Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego z siedzibą przy ul. Królowej Jadwigi 11, 05 -120 Legionowo, NIP: 536-164-54-36, Regon: 001060990 reprezentowaną przez: Marię Serdeczną – Dyrektora, zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”

a

2. Panią/-em, zam.

zwaną/-ym w dalszej części umowy „Wykonawcą”

o następującej treści:

§ 1

Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11 zgodnie z wytycznymi zawartymi w załączniku nr 1 stanowiącym integralną część umowy.

§ 2

W celu realizacji przedmiotu umowy Wykonawca będzie korzystał z pomieszczeń zlokalizowanych w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11. Wykaz pomieszczeń zawarty jest w załączniku nr 2 stanowiącym integralną część umowy.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) używania wynajętego pomieszczenia z należytą starannością, zgodnie z jego przeznaczeniem oraz do prowadzenia w nim działalności określonej w § 1 niniejszej umowy, przy czym w okresie trwania umowy nie ma możliwości zmiany przeznaczenia pomieszczeń, zgodnie z przepisami prawa w zakresie ochrony przeciwpożarowej oraz zgodnie z wymogami higieniczno – sanitarnymi. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ewentualne nieprawidłowości ujawnione w wyniku kontroli Sanepidu,
- 2) dbałości o estetykę, wystrój wewnętrzny i zewnętrzny lokalu, utrzymania w lokalu porządku i czystości,
- 3) pokrywania od dnia podpisania umowy wszelkich kosztów utrzymania bloku żywieniowego związanych z funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupu środków czystości oraz środków i produktów żywnościowych,
- 4) pełnej odpowiedzialności materialnej za powierzone mienie szkoły od dnia podpisania umowy,

- 5) nie oddawania wynajętego lokalu w podnajem do bezpłatnego używania albo pod jakimkolwiek tytułem prawnym w całości lub w części, prowadzenia działalności zbiorowego żywienia osobiście, bez możliwości powierzenia jej podwykonawcom,
- 6) doposażenia na własny koszt wynajętych pomieszczeń w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gastronomicznej przez okres trwania umowy, po wygaśnięciu umowy zakupione wyposażenie pozostaje własnością Wykonawcy. Urządzenia będące własnością szkoły pozostają do dyspozycji Wykonawcy, bez możliwości podnajmu osobom trzecim,
- 7) zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt w pomieszczeniu biurowym będącym przedmiotem najmu pobieranie opłat za obiady, stanowiących wynagrodzenie Wykonawcy,
- 8) odkupienia - za zgubiony zniszczony lub skradziony użytkowany sprzęt - sprzętu tej samej klasy,
- 9) prowadzenia stosownych rozliczeń finansowych ze szkołą w zakresie obiadów finansowanych ze środków finansowych Ośrodka Pomocy Społecznej w Legionowie,
- 10) pisemnego powiadomienia Zamawiającego o każdej zmianie formy prawnej prowadzonej działalności gospodarczej lub o innej czynności, której skutkiem będzie zmiana statusu prawnego najemcy w terminie 7 dni od jej zaistnienia,
- 11) zachowania wymagań i procedur niezbędnych dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz.U. z 2015r., poz. 594 ze zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych w oparciu o ww. ustawę,
- 12) przestrzegania wyżej wymienionych uzgodnień.

§ 4

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za utratę lub uszkodzenie rzeczy należących do Wykonawcy znajdujących się w wynajętym lokalu, w wyniku zdarzeń przez niego niezawinionych.

§ 5

1. Tytułem wynagrodzenia za przygotowywanie posiłków Wykonawca pobierał będzie wynagrodzenie miesięczne w kwocie brutto/1 obiad (słownie:).
2. Opłaty za przygotowane obiady pobiera Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt od osób korzystających z wyżywienia lub Ośrodka Pomocy Społecznej, w pomieszczeniu biurowym będącym przedmiotem najmu lub przelewem na wskazane przez siebie konto bankowe.
3. Wykonawca oświadcza, że zakres przedmiotu umowy jest mu znany i nie budzi wątpliwości. Wykonawca wyklucza możliwość powoływania się na niezrozumienie zakresu oraz treści przedmiotu umowy, jako podstawy roszczeń o zwiększenie wynagrodzenia oraz potwierdza, że nie będzie żądał podwyższenia wynagrodzenia wskutek złego oszacowania kosztów realizacji przedmiotu umowy.

§ 6

1. Tytułem czynszu najmu Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty w skali miesiąca kwoty brutto (słownie:) w obowiązujący podatek VAT.
2. Czynsz w okresie wolnym od zajęć szkolnych w miesiącach lipiec i sierpień płatny jest w wysokości $\frac{1}{4}$ kwoty czynszu najmu w skali miesiąca, czylibrutto, w tym obowiązujący podatek VAT.
3. Opłaty z tytułu czynszu najmu Wykonawca winien uiszczać na podstawie faktury wystawionej przez KZB Legionowo Sp. z o.o., na rachunek bankowy KZB Legionowo Sp. z o.o., wskazany każdorazowo przez KZB Legionowo Sp. z o.o. na fakturze VAT, w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury (o dotrzymaniu terminu dokonania wpłaty decyduje data wpływu środków pieniężnych na rachunek KZB Legionowo Sp. z o.o.).
4. Za opóźnienie w zapłacie czynszu najmu, o którym mowa w ust. 1 i 3 KZB Legionowo naliczy ustawowe odsetki.
5. Oprócz opłaty za korzystanie z pomieszczeń i wyposażenia Wykonawca ponosić będzie koszty dostarczenia mediów według poniższych zasad:
 - 1) energia elektryczna – opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę energii elektrycznej (po odjęciu basenu),
 - 2) energia cieplna - opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę energii cieplnej (po odjęciu basenu),
 - 3) woda i odprowadzanie ścieków - opłata ryczałtowa określona jako 10% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę wody i odbiorcę ścieków (po odjęciu basenu),
 - 4) gaz - opłata ryczałtowa określona jako 25% wartości faktur dystrybucyjnych i sprzedażowych wystawianych przez dystrybutora i sprzedawcę paliwa gazowego (po odjęciu basenu).
6. Do opłat określonych w § 6 ust. 7, stosuje się odpowiednio przepis § 6 ust. 5 i 6.
7. Opłata za wywóz nieczystości stałych – Wykonawca zapewni wywóz nieczystości stałych we własnym zakresie poprzez zawarcie umowy z dowolnie wybraną firmą świadczącą usługi w tym zakresie, wywóz nieczystości stałych będzie się odbywał 1 raz w tygodniu.
8. Wykonawca zapewni we własnym zakresie i na własny koszt utrzymanie czystości pomieszczeń oraz ich wyposażenia, przy czym środki używane do utrzymywania czystości i czystość pomieszczeń powinny spełniać wymogi odpowiednich służb dla pomieszczeń związanych z przechowywaniem i przygotowaniem posiłków.

§ 7

1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze stanem technicznym i prawnym przedmiotu najmu i nie wnosi z tego tytułu żadnych uwag ani zastrzeżeń.
2. Wydanie przedmiotu najmu nastąpi w dniu podpisania umowy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

§ 8

Wykonawca we własnym zakresie ubezpieczy od kradzieży i innych zdarzeń losowych mienie znajdujące się w najmowanym lokalu.

§ 9

1. Umowa zawarta została na czas określony od dnia 8 lutego 2016r. do dnia 30.06.2017r.
2. Z zastrzeżeniem postanowień poniższych zawartych w § 9 ust. 3 i 4, każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą Umowę bez podawania przyczyny z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia, dokonanego w formie pisemnej.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy za wypowiedzeniem z przyczyn wskazanych w ust. 4, przy czym okres wypowiedzenia wynosi 1 (jeden) miesiąc, a wypowiedzenie składane jest pisemnie na koniec miesiąca poprzedniego.
4. Wypowiedzenie, o którym mowa w ust. 4, powinno być pod rygorem nieważności dokonane na piśmie oraz określać przyczynę wypowiedzenia. Wypowiedzenie umowy może nastąpić w przypadkach gdy Wykonawca:
 - 1) nie przestrzega wytycznych w zakresie żywienia określonych w załączniku nr 1 do niniejszej umowy,
 - 2) używa pomieszczenia oraz wyposażenie w sposób sprzeczny z umową lub z jego przeznaczeniem, w tym dopuszcza do powstania szkód lub niszczy urządzenia w budynku przeznaczone do wspólnego korzystania i mimo upomnienia nie przestaje ich używać w taki sposób, a ponadto gdy Wykonawca dopuszcza się naruszenia obowiązków określonych w § 3,
 - 3) zaniedbuje lokal do tego stopnia, że zostaje on narażony na zniszczenie,
 - 4) pomimo wcześniejszego upomnienia ze strony Zamawiającego, przez swoje niewłaściwe zachowanie czyni korzystanie z innych lokali w budynku uciążliwym,
 - 5) wynajął, podnajął albo oddał do bezpłatnego używania lokal, jego część lub wyposażenie lokalu oraz,
 - 6) gdy lokal objęty umową okaże się niezbędny dla potrzeb realizacji zadań Zamawiającego.
5. Wypowiedzenie umowy jest, pod rygorem nieważności, dokonywane w formie pisemnej i doręczone stronie osobiście za pisemnym potwierdzeniem odbioru lub listem poleconym za zwrotnym potwierdzeniem odbioru.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków umowy, a zwłaszcza, gdy Wykonawca zalega z zapłatą czynszu najmu za dwa pełne okresy płatności.

§ 10

1. Po wygaśnięciu umowy Wykonawca zobowiązuje się do zwrotu na rzecz Zamawiającego pomieszczeń wraz z wyposażeniem będącym własnością Zamawiającego w stanie nie pogorszonym, jednakże nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie lokalu i wyposażenia będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Wykonawca bez zgody KZB Legionowo Sp. z o.o. i Zamawiającego wyrażonej na piśmie nie może dokonywać istotnych zmian ani ulepszeń lokalu.

3. Zamawiający nie jest również zobowiązany do zwrotu Wykonawcy poniesionych przez niego nakładów, a mających na celu przystosowanie lokalu do jego indywidualnych potrzeb. To samo dotyczy nakładów poniesionych przez Wykonawcę na remont lub wymianę elementów, które z uwagi na stopień ich zużycia nie były zakwalifikowane do wymiany.
4. Jeżeli po opuszczeniu lokalu przez Wykonawcę w lokalu pozostaną rzeczy przez niego wniesione, a Wykonawca nie odbierze ich w terminie ustalonym przez strony, a w braku takiego uzgodnienia, w terminie jednego miesiąca od dnia zawiadomienia go przez Zamawiającego, pozostawione w lokalu rzeczy traktowane będą jako porzucone przez Wykonawcę.

§ 11

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają właściwe przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Spory mogące wyniknąć ze stosowania niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

Umowa została zawarta w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, a dwa egzemplarze Zamawiający.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

WYTYCZNE W ZAKRESIE ŻYWIENIA

1. Wykonawca zapewnia żywienie uczniów od poniedziałku do piątku.
2. Codzienne przygotowanie i wydawanie szacunkowo około 90 obiadów uczniom Gimnazjum w wieku 13- 15 lat oraz Liceum Ogólnokształcącego w wieku 16-18 lat od godziny 11.15 do godziny 12.45, z wyłączeniem okresów wolnych od nauki szkolnej.
3. Wykonawca będzie żywił także uczniów, których obiady finansowane są ze środków finansowych Ośrodka Pomocy Społecznej w Legionowie i będzie prowadził stosowne rozliczenia finansowe ze szkołą.
4. Cena jednostkowa za obiad wynosi minimalnie 6,30 zł brutto/1 obiad, maksymalnie 7,- zł brutto/1 obiad. Wykonawca zobowiązany jest utrzymać stałą cenę przygotowywanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Obiad będzie się składał z zupy, drugiego dania i kompotu. Przygotowywanie posiłków musi się odbywać w pomieszczeniu dzierżawionej kuchni (bez cateringu). Zamawiający nie dopuszcza wykonywania dodatkowych usług na rzecz osób trzecich na bazie wynajmowanych pomieszczeń i sprzętu.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
7. Działalność będzie prowadzona z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P.POŻ, oraz wszelkich przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i SANEPID-u oraz prowadzenia działalności gospodarczej.
8. Wykonawca będzie dostarczał dyrektorowi szkoły w celu akceptacji dekadowy jadłospis i umieszczał na tablicy ogłoszeń przy stołówce oraz na stronie internetowej szkoły.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
10. Dyrektor szkoły ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia oraz zlecenia kontroli odpowiednim służbom w zakresie wykonywania usługi.
11. Dyrektor szkoły ma prawo wglądu do protokołów pokontrolnych SANEPID i innych służb w zakresie prowadzonego żywienia zbiorowego

Załącznik nr 2 do umowy nr z dnia
w sprawie przygotowywania posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół
Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11

WYKAZ I ZASADY WYNAJMU POMIESZCZEŃ

1. wydawalnia posiłków – korzystanie wyłączne
2. zmywalnia naczyń stołowych - korzystanie wyłączne
3. magazyn spożywczy - korzystanie wyłączne
4. magazyn urządzeń chłodniczych - korzystanie wyłączne
5. pomieszczenie biurowe - korzystanie wyłączne
6. magazyn warzyw- korzystanie wyłączne
7. kuchnia – korzystanie wspólne z Przedszkolem Miejskim Nr 9
8. przygotowalnia posiłków – korzystanie wspólne
9. obieralnia – korzystanie wspólne
10. sanitariat i prysznic – korzystanie wspólne
11. ciągi komunikacyjne - korzystanie wspólne

Stolówka – użyczenie do korzystania wspólnego, przy czym szczegółowe zasady korzystania ze stolówki szkolnej będą przedmiotem uzgodnień oferenta i dyrektora placówki oświatowej.

Załącznik nr 3 do umowy nr z dnia
w sprawie przygotowywania posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół
Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11

WYKAZ WYPOSAŻENIA

1. szafa chłodnicza – 1 szt.,
2. zamrażarka do przechowywania mięsa – 1 szt.,
3. zamrażarka do przechowywania mrożonek – 1 szt.,
4. lodówka do przechowywania jaj – 1 szt.,
5. lodówka podręczna – 1 szt.,
6. lodówka do przechowywania próbek – 1 szt.,
7. obieraczka do ziemniaków – 1 szt.,
8. naświetlacz do jaj – 1 szt.,
9. maszynka do mielenia mięsa – 1 szt.,
10. maszynka do rozdrabniania warzyw – 2 szt.,
11. waga elektroniczna – 1 szt.,
12. waga dziesiętna – 1 szt.,
13. patelnia elektryczna – 1 szt.,
14. kuchnia gazowa 6 palnikowa w elektrycznym piekarnikiem – 1 szt.,
15. taboret gazowy – 4 szt.,
16. piec elektryczny – 1 szt.,
17. zmywarka do naczyń – 1 szt.,
18. mikser ręczny – 1 szt.,
19. maszyna mieszkarka (własność Przedszkola Miejskiego Nr 9) - 1 szt.

....., dnia

.....
(Pełna nazwa i dokładny adres oferenta)

KZB Legionowo Sp. z o.o.
ul. Jagiellońska 13a
05-120 Legionowo
nr faksu 22 774 11 77
info@kzb-legionowo.pl

OŚWIADCZENIE OFERENTA

Składając ofertę w konkursie ofertowym na **przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11** niniejszym oświadczam, że:

1. nie wnoszę zastrzeżeń do treści umowy stanowiącej załącznik nr 4 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11,
2. zobowiązuje się do podpisania umowy w brzmieniu umowy stanowiącej załącznik nr 4 do konkursu ofertowego na przygotowanie posiłków dla uczniów, pracowników oraz emerytów i rencistów Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2 im. Króla Jana III Sobieskiego w Legionowie, ul. Królowej Jadwigi 11, w miejscu i terminie wskazanym przez organizatora zapytania ofertowego.

.....
pieczętka i podpis Oferenta