

**Szkoła Podstawowa Nr 20 im. Orła Białego
ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław**

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

ZNAK SPRAWY: SP20/1/2017

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie przepisów ustawy
Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz .U. z 2015r., poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”,
o wartości zamówienia nie przekraczającej kwot określonych w przepisach wydanych na
podstawie art. 138 g ust. 1 ustawy Pzp

pn.:

**„Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły
Podstawowej nr 20 im. Orła Białego w roku szkolnym 2017/2018”.**

Zatwierdził:

ZAŁĄCZNIKI:

- Nr 1** *Formularz Ofertowy*
- Nr 2** *Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu wymogów udziału w
postępowaniu*
- Nr 3** *Wzór umowy*
- Nr 4** *Wzór umowy najmu*
- Nr 5** *Jadłospisy + Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia*
- Nr 6** *Wykaz usług*
- Nr 7** *Wykaz osób i urządzeń technicznych*
- Nr 8** *Lista produktów rekomendowanych i nierekomendowanych w stołówkach szkolnych i
przedszkolnych*
- Nr 9** *Protokół kontroli posiłków*

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 20
im. Orła Białego
ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław
tel./fax 71-325-25-92
NIP 895-14-00-134, REGON 000693428

DYREKTOR SZKOŁY
Dariusz Kopaczewski
Dariusz Kopaczewski

Wrocław, sierpień 2017

I INFORMACJE OGÓLNE

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa Nr 20 im. Orła Białego ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław, tel./fax 71/ 798 68 44, e-mail: sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia na usługi społeczne, na podstawie art. 138o ustawy Pzp o wartości zamówienia nieprzekraczającej kwoty określonej w art. 138 g ust. 1 ustawy Pzp. Zastosowanie mają także akty wykonawcze do wymienionej ustawy Pzp, w szczególności Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz *form, w jakich te dokumenty mogą być składane (poz. 231)*.
3. Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne (dalej „ogłoszenie”) udostępnione zostanie na stronie internetowej Zamawiającego (<http://www.sp20.wroc.pl/>).
4. Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku od godz.8: 00 do 14:00.
5. Jako podstawowy dokument do sporządzenia oferty należy traktować niniejsze ogłoszenie wraz ze wszystkimi dokumentami zamieszczonymi na stronie internetowej Zamawiającego, w tym ewentualnymi Informacjami dla Wykonawców.

II OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości oraz podawanie posiłków w stołówce Zamawiającego.
2. Zamawiający na czas realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia udostępnia kuchnię mieszczącą się w jego siedzibie. Zamawiający wymaga, aby kasze, makarony, ryż, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty były gotowane w kuchni Zamawiającego. Pozostałe posiłki Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Posiłki muszą być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
3. Resztki pokonsumpcyjne, które pozostały po zakończonym dniu muszą być zabrane i wywiezione w tym samym dniu z zaplecza kuchni.
4. Usługa będzie dotyczyć:
 - a) uczniów szkoły podstawowej tj. klas „zerowych” oraz uczniów klas 1-7
 - b) ilość dzieci objętych żywieniem – maksymalnie 350 dziennie,
 - c) rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu, kompotu i wody mineralnej.
5. Zamawiający informuje, że podana ilość maksymalna dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania na dany miesiąc.
6. Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku

dotatkowego do oceny kontroli jakości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów za miesiąc poprzedni, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy. **Maksymalna ilość dzieci korzystających z obiadów dziennie – 350 uczniów.**

7. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz jadłospisy** stanowią załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia. Szczegółowy zakres wykonania przedmiotu zamówienia znajduje się we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.
8. Klasyfikacja wg kodu CPV:
55.52.31.00-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55.52.40.00-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół
55.52.00.00-9 Usługi dostarczania posiłków
55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków
9. Miejsce świadczenia: stołówka Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego przy ul. Kamieńskiego 24 we Wrocławiu.
10. **Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni i stołówki po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panią Martą Suligą – tel. /71/ 798-68-44 w. 110 lub w przypadku nieobecności w/w z Dyrekcją Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego przy ul. Kamieńskiego 24 we Wrocławiu.**

III ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE / OFERTA WARIANTOWA / ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
4. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
5. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
6. Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia podwykonawcom w części dotyczącej przygotowania posiłków (proces produkcyjny). Zamawiający wymaga, aby Wykonawca określił, którą część zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom. Brak informacji w ofercie oznaczać będzie, że Wykonawca zrealizuje przedmiot zamówienia samodzielnie. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.
7. Oferta złożona musi być jednoznaczna i kompleksowa, tj. obejmować cały przedmiot zamówienia. Oferowany przedmiot zamówienia musi spełniać wymogi Zamawiającego. Usługa musi być kompletna, bez dodatkowych zakupów inwestycyjnych po stronie Zamawiającego. Wykonawca na etapie realizacji zamówienia, wykonuje przedmiot zamówienia zgodnie z wymogami Zamawiającego.
8. Treść oferty Wykonawcy musi być jednoznaczna w celu możliwości poddania jej przez Zamawiającego weryfikacji pod względem jej zgodności z treścią niniejszego zamówienia.
9. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i serwowania posiłków zgodnie z jadłospisami stanowiącymi załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia.
10. Zabrania się kopiowania jadłospisów bez zgody i wiedzy Zamawiającego.

IV TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Wymagany termin realizacji przedmiotu zamówienia: **od 5 września 2017r. do 29 czerwca 2018r. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.** Zamawiający zastrzega możliwość (w ramach przewidzianego limitu maksymalnego wartości umowy) do korzystania z usługi w jednym miesiącu wakacyjnym dla prowadzonego oddziału zerówkowego. Ilość dzieci objętych żywieniem w okresie wakacyjnym – maksymalnie 25.
2. **Godziny wydawania posiłków: 11.00 – 15.00.**
3. Szczegóły dotyczące terminu i warunków realizacji przedmiotu zamówienia znajdują się we wzorze umowy, stanowiącym **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.**

V WYMOGI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy spełniają wymogi udziału w postępowaniu zawarte w oświadczeniu stanowiącym **załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia**, w tym dotyczące:

1.1 Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy posiadają:

- 1) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub innego dokumentu potwierdzającego w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej);
- 2) aktualną decyzję o zatwierdzeniu przez właściwego miejscowo (pod względem lokalizacji zakładu Wykonawcy produkującego/ przygotowującego obecnie posiłki) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą, że obiekt, w którym Wykonawca produkuje żywność spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i w obrocie środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwego przechowywania artykułów spożywczych. Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego ma zawierać zezwolenie na prowadzenie żywienia zbiorowego i realizację usługi w systemie cateringowym;
- 3) aktualną decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego właściwego ze względu na siedzibę Wykonawcy zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia, jako spełniający odpowiednie wymagania sanitarne do celów przewozu środków spożywczych (posiłków).
- 4) Zaświadczenia niezależnego podmiotu zajmującego się poświadczaniem zgodności działań Wykonawcy z normami jakościowymi tj. aktualny na dzień składania ofert certyfikat/zaświadczenie HACCP dla kuchni cateringowej Wykonawcy potwierdzające spełnienie wymagań systemu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zakresie produkcji żywności lub przetwarzania i produkcji żywności w ramach zbiorowego żywienia lub równoważny.

1.2 Sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Zamawiający nie określa wymogów udziału w niniejszym zakresie

1.3 Zdolności technicznej lub zawodowej

O udzielenie niniejszego zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

1) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - należycie wykonali, co najmniej 3 usługi cateringowe polegające na przygotowywaniu i podawaniu posiłków dzieciom w wieku przedszkolnym/szkolnym dla minimum 300 dzieci/ucniów, trwające po minimum 9 miesięcy każda wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami,

2) dysponują co najmniej:

- a) 1 piecem konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniem służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, który przygotuje wymaganą liczbę dań dziennie,
 - b) 1 zmywarko-wyparzarką
 - c) 1 taboret / trzonem gazowym
 - d) bemarami,
 - e) 4 osobami, zatrudnionymi na warunkach umowy o pracę, w wymiarze pełnego etatu posiadającymi wykształcenie gastronomiczne (min. zawodowe), które posiadają co najmniej roczne doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla zakładów żywienia zbiorowego, które to osoby zatrudnione będą do wydawania posiłków oraz utrzymywania bieżącej czystości na miejscu w siedzibie Zamawiającego
 - f) jedną osobą będącą z zawodu dietetykiem do stałych kontaktów z Zamawiającym posiadającą co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia, intendenta, technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym
- Powyższe wymaganie w zakresie zawodu dietetyka zostanie przez Zamawiającego uznane, jeśli:

- osoba posiada wykształcenie średnie medyczne w zawodzie dietetyka lub
- ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka zgodnie ze standardami kształcenia określonymi w odrębnych przepisach i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku, lub
- rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe w specjalności dietetyka, obejmujące, co najmniej 1784 godziny kształcenia w zakresie dietetyki i uzyskała tytuł licencjata lub magistra na tym kierunku, lub
- rozpoczęła przed dniem 1 października 2007 r. studia wyższe na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka o specjalności żywienie człowieka i uzyskała tytuł licencjata lub magistra lub magistra inżyniera na tym kierunku, lub
- ukończyła szkołę policealną publiczną lub niepubliczną z uprawnieniami szkoły publicznej i uzyskała dyplom dietetyka, lub
- rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka.

2. Ocena spełniania w/w wymogów dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniu wyszczególnionych w rozdziale VI niniejszego ogłoszenia zgodnie z formułą „spełnia –

nie spełnia". Z treści ww. dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w wymogi Wykonawca spełnił.

VI WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WYMOGÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Na potrzeby potwierdzenia spełniania wymogów udziału w postępowaniu Wykonawca jest zobowiązany złożyć aktualne na dzień składania ofert, w formie oryginału, oświadczenie o spełnianiu wymogów udziału w postępowaniu (**wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszego ogłoszenia**).
2. W przypadku wspólnego ubiegania się przez Wykonawców o zamówienie, oświadczenie, o którym mowa w pkt 1, w formie oryginału składa każdy z tych Wykonawców lub oświadczenie mogą oni złożyć także wspólnie na jednym dokumencie (oświadczenie podpisane przez Pełnomocnika lub przez każdego z ww. Wykonawców).
3. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę wymogów udziału w postępowaniu Zamawiający żąda do złożenia wraz z ofertą:
 - 1) wykazu usług wykonanych, w okresie ostatnich 3 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 usługi zostały wykonane (**wzór wykazu stanowi załącznik nr 6 do niniejszego ogłoszenia**) oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie,
 - 2) zezwoleń /zaświadczeń w zakresie wskazanym w rozdziale V pkt 1 ppkt. 1.1. niniejszego ogłoszenia,
 - 3) wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (**wzór wykazu stanowi załącznik nr 7 do niniejszego ogłoszenia**)
 - 4) wykazu osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także dla zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami zasobami (**wzór wykazu stanowi załącznik nr 7 do niniejszego ogłoszenia**).
4. Dowodami, o których mowa w pkt 3.1), są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz, którego usługi były lub są wykonywane, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wskazany dokument winien zostać złożony w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
5. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia lub dokumentów, o których mowa odpowiednio w pkt 1 lub pkt 3 bądź złoży oświadczenie lub dokumenty niekompletne, bądź oświadczenie lub dokumenty zawierać będą błędy lub budzić będą wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich uzupełnienia, poprawienia lub wyjaśnienia w terminie przez siebie wskazanym, pod rygorem uznania oferty, jako niespełniającej wymogów niniejszego ogłoszenia.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo weryfikacji, za pomocą dowolnych środków, oświadczenia i dokumentów złożonych przez Wykonawcę w sytuacji, gdy będą budzić wątpliwości. Potwierdzenie dokumentu za zgodność z oryginałem powinno polegać na zamieszczeniu na kopii dokumentu zapisu „za zgodność z oryginałem” czy też „zgodne z oryginałem” lub zapisu o podobnej treści, w sposób, który umożliwi Zamawiającemu jednoznaczne stwierdzenie, czy złożone przez Wykonawcę dokumenty odzwierciedlają stan faktyczny w nich przedstawiony. Stwierdzenie powinno być podpisane przez właściwą osobę zgodnie z zasadami reprezentacji.
7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
8. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem.
9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

VII OFERTA WSPÓLNA

Zamawiający dopuszcza możliwość wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia. W takiej sytuacji Wykonawcy ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Postanowienia niniejszego ogłoszenia dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

VIII INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VI niniejszego ogłoszenia (również w przypadku ich uzupełnienia w wyniku wezwania), dla których zastrzega się formę pisemną.
2. Zamawiający lub Wykonawca przekazując oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, na żądanie każdej ze stron, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Przekazanie ogłoszenia następuje na wniosek Wykonawcy. Dokumentację w formie papierowej można odebrać osobiście w siedzibie Zamawiającego lub Zamawiający wyśle ogłoszenie pocztą na

wskazany adres, zgodnie ze złożonym wnioskiem. Zamawiający wyznacza cenę za ogłoszenie – 50,00 zł.

4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego ogłoszenia, w tym zmiany terminu składania i otwarcia ofert. Informację o zmianie Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której udostępniono niniejsze ogłoszenie, tj. <http://www.sp20.wroc.pl/>. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę uwzględniającą wszelkie zmiany i wyjaśnienia zawarte w Informacjach dla Wykonawców.
6. Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono niniejsze ogłoszenie, tj. <http://www.sp20.wroc.pl/>.
7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
8. Pytania odnośnie zapisów niniejszego ogłoszenia, sposobu złożenia oferty oraz realizacji zamówienia należy przesyłać drogą elektroniczną na adres: sekretariat.sp020.wroclawskaedukacja.pl
9. Osoba do kontaktu z Wykonawcami: *Marta Suliga*, tel. 71 798 68 44 w. 110 (10:00-14:00), e-mail: msuliga1811@wroclawskaedukacja.pl.
10. Adres do korespondencji listownej:
Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego
ul. H. M. Kamieńskiego 24
51-124 Wrocław
z dopiskiem: postępowanie nr SP20/1/2017.

IX WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Wysokość wadium.

Każdy Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium, na cały okres związania ofertą, w wysokości:
20 000,00 PLN (słownie: dwadzieścia tysięcy złotych).

2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

- 1) pieniądzu;
- 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
- 3) gwarancjach bankowych;
- 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (*Dz. U. z 2014 r., poz. 1804 oraz z 2015r. 978 i 1240*).

3. W przypadku składania przez Wykonawcę wadium w formie gwarancji, gwarancja musi być gwarancją bezwarunkową, nieodwołalną i płatną na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, sporządzoną zgodnie z obowiązującym prawem. Powinna ona zawierać następujące elementy:

- 1) nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji (Zamawiającego), gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej udzielających gwarancji) oraz wskazanie ich siedzib,

- 2) określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją
 - 3) kwotę gwarancji,
 - 4) termin ważności gwarancji,
 - 5) nieodwołalne i bezwarunkowe zobowiązanie gwaranta do zapłacenia kwoty gwarancji na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego wskazujące przyczyny uzasadniające zatrzymanie wadium określone w niniejszym ogłoszeniu.
4. Gwarancja bankowa, gwarancja ubezpieczeniowa, poręczenie bankowe oraz poręczenia innych instytucji winny zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument wadialny powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego.
5. Wadium w formie pieniężnej należy wnieść przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:
Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego, 51-124 Wrocław, ul. H.M. Kamieńskiego 24
NR KONTA PKO BP 52 1020 5226 0000 6702 0427 6499
z podaniem tytułu: „wadium postępowanie nr SP20/1/2017”.
6. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert, przy czym wniesienie wadium w pieniądzu za pomocą przelewu bankowego Zamawiający będzie uważał za skuteczne tylko wówczas, gdy bank prowadzący rachunek Zamawiającego potwierdzi, że otrzymał taki przelew przed upływem terminu składania ofert.
7. Pozostałe niepieniężne formy wadium, winny być złożone w sekretariacie Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego ul. Kamieńskiego 24 we Wrocławiu do terminu składania ofert – **w oryginale**. Oryginał pozostaje w Sekretariacie Szkoły.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo nierozpatrywania oferty złożonej przez Wykonawcę, którego oferta przed upływem terminu składania ofert nie zostanie zabezpieczona wadium w wymaganej wysokości.
9. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie do uzupełnienia, o którym mowa w rozdziale VI pkt 5 niniejszego ogłoszenia z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w rozdziale VI niniejszego ogłoszenia, pełnomocnictw, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę, jako najkorzystniejszej.
10. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w rozdziale X niniejszego ogłoszenia, jest możliwe tylko z jednoczesnym przedłużeniem ważności wadium albo, jeżeli przedłużenie to nie jest możliwe tylko z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Niezabezpieczenie oferty wadium na przedłużony okres związania ofertą skutkować będzie nierozpatrywaniem tej oferty w związku z uznaniem jej za niespełniającą wymogi niniejszego ogłoszenia.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo nierozpatrywania oferty złożonej przez Wykonawcę, którego oferta przed upływem terminu składania ofert nie zostanie zabezpieczona wadium w wymaganej wysokości.
12. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu procedury, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza z zastrzeżeniem pkt.13. Wykonawcy, którego oferta została wybrana

jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

13. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

- 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
- 2) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

X TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, przy czym za pierwszy dzień ww. okresu uznaje się dzień składania ofert.
2. Na prośbę Zamawiającego lub z woli Wykonawcy może nastąpić przedłużenie okresu związania ofertą, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo nierozpatrywania oferty złożonej przez Wykonawcę, który w odpowiedzi na prośbę Zamawiającego nie zgodzi się na przedłużenie terminu związania ofertą.

XI OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. WYMAGANIA PODSTAWOWE:

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszym ogłoszeniu.
- 3) Oferta i wszystkie załączone dokumenty, oświadczenia składane przez Wykonawcę muszą być podpisane czytelnie lub opatrzone dodatkowo pieczętkami imiennymi przez osoby zdolne do czynności prawnych w imieniu Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych, w wysokości odpowiadającej cenie oferty (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia). Oznacza to, że jeżeli z dokumentu(ów) określającego(ych) status prawny Wykonawcy(ów) lub pełnomocnictwa (pełnomocnictw) wynika, że do reprezentowania Wykonawcy(ów) upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby.
- 4) Pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę do reprezentowania Wykonawcy, zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej cenie oferty oraz podpisania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli pełnomocnictwo takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej), to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza kopię pełnomocnictwa wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione.
- 5) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – pełnomocnictwo rodzajowe do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

- 6) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 7) Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

2. FORMA OFERTY:

- 1) Oferta sporządzona zostanie czytelnie w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności;
- 2) Formularz ofertowy stanowiący **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia** napisany będzie na komputerze lub w inny sposób trwały oraz podpisany przez osobę(y) uprawnioną(e) na podstawie odrębnych przepisów do składania oświadczeń woli – reprezentowania firmy na zewnątrz;
- 3) Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane. Powyższe zalecenie ma charakter porządkowy;
- 4) Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę;
- 5) Oferta musi zawierać wszystkie wymagane w niniejszym ogłoszeniu aktualne dokumenty – oryginały lub czytelne kopie, poświadczone za zgodność z oryginałami przez osobę(y) uprawnioną(e) do reprezentowania firmy na zewnątrz – podpisującą (e) Ofertę;
- 6) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach, których Wykonawca polega, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.
- 7) dokument, z którego wynika upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy; jeśli ofertę podpisuje pełnomocnik – dokument pełnomocnictwa oraz dokument, z którego wynika uprawnienie dla osoby udzielającej pełnomocnictwa, do dokonania takiej czynności, jeśli takie umocowanie nie wynika z dokumentów ogólnie dostępnych bazach CEiDG lub KRS.
- 8) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
- 9) – pełnomocnictwo rodzajowe do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3. ZAWARTOŚĆ OFERTY

Oferta musi się składać z:

- 1) **dokumentów i oświadczeń wymienionych w rozdziale. VI niniejszego ogłoszenia;**
- 2) **Formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia**
- 3) *(jeżeli dotyczy)* **Pełnomocnictwa** (zgodnie z rozdz. XI pkt 1 ppkt 4 niniejszego ogłoszenia);
- 4) *(jeżeli dotyczy)* **wykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa** (zgodnie z rozdziałem. XI pkt 4 niniejszego ogłoszenia).

4. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

- 1) Oferty są jawne od chwili ich otwarcia.
- 2) Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących 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 oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa**. Wykonawca nie może zastrzec informacji tj. nazwy i adresu, informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności.

W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia odpowiedniego punktu druku Formularza Ofertowego. Zastrzeżone informacje winny być odpowiednio oznaczone na właściwym dokumencie widocznym napisem: „tajemnica przedsiębiorstwa” i złożone w odrębnej kopercie wewnętrznej, a na ich miejscu w dokumentacji należy zamieścić stosowne odsyłacze, a także wykazanie zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa (w oryginale).

XII MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej, nieprzejrzystej kopercie oznaczonej danymi Wykonawcy wraz z opisem:

Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne pn.:

„Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2017/2018”.

ZNAK SPRAWY: SP20/1/2017

Nie otwierać przedprzed godz. 10:30

2. Ofertę, sporządzoną zgodnie z wymaganiami niniejszego ogłoszenia należy złożyć do dnia **14.08.2017r. do godziny 10:00** w Szkole Podstawowej nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław – Sekretariat.
3. Celem dokonania zmian bądź poprawek Wykonawca może wycofać wcześniej złożoną ofertę i złożyć ją po modyfikacji ponownie, pod warunkiem zachowania wyznaczonego w niniejszym ogłoszeniu terminu składania ofert.
4. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może dokonać zmian w ofercie.
5. W przypadku oferty złożonej po wyznaczonym terminie, Zamawiający zwróci ją niezwłocznie Wykonawcy.
6. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
7. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **14.08.2017r. o godz. 10:30** w Szkole Podstawowej nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław – Gabinet Dyrektora.
8. W części jawnej, przy udziale osób zainteresowanych, nastąpi:
 - podanie przez Zamawiającego kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - zbadanie nienaruszalności ofert;
 - otwarcie ofert w kolejności ich złożenia;
 - ogłoszenie nazwy i adresu firmy, której oferta jest otwierana oraz ceny ofertowej.
9. Na wniosek Wykonawcy Zamawiający przekaze informacje dotyczące:
 - kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;

– ceny ofert złożonych w terminie.

10. W dalszej niejawnej części Zamawiający zbada ważność ofert, spełnienie wymogów wymaganych od Wykonawców oraz dokona ich oceny w oparciu o przyjęte kryterium.
11. Zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca zastrzegł nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą one być udostępniane.

XIII OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty (cena ogółem brutto) będzie obejmowała cały przedmiot zamówienia ze wszystkimi kosztami wynikającymi z niniejszego ogłoszenia oraz załączników jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej realizacji przedmiotu zamówienia, podana w „Formularzu oferty” (**załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia**), obliczona w sposób wskazany w tabeli ww. formularza i jest ceną maksymalną. Cena ta stanowi podstawę oceny ofert, która dokonana zostanie przez Zamawiającego na zasadach określonych w rozdziale XIV niniejszego ogłoszenia.
2. W tabeli, o której mowa w pkt 1, w **kolumnie nr 3 należy** podać sumę dziennej wartości wsadu do kotła przypadająca na jedno dziecko/ucznia (**A**) oraz dziennej wartości kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku na rzecz jednego dziecka/ucznia, ustalona przez Wykonawcę bez ujmowania kosztów najmu pomieszczeń, bez opłat związanych z zużyciem mediów oraz bez kosztów zatrudnienia (**B**). W **kolumnie nr 4** Zamawiający podał szacowaną ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia, która na dzień składania ofert wynosi: 81 200. W **kolumnie nr 5** Zamawiający podał wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia, który na dzień składania ofert wynosi: 16 800,00 PLN. W **kolumnie nr 6 należy** podać ustaloną przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia minimum 4 osób na podstawie umowy o pracę, w wymiarze pełnego etatu, w skali całego zamówienia. Podana cena jednostkowa brutto (**kolumna nr 3**) będzie podstawą do rozliczeń z Wykonawcą za realizację przedmiotu zamówienia. Ww. cenę należy pomnożyć przez szacowaną ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia (**kolumna nr 4**). Do tego wyniku należy dodać wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia (**kolumna nr 5**) oraz wartość kosztów zatrudnienia dla minimum 4 osób (**kolumna nr 6**). Tak uzyskany wynik stanowi cenę oferty brutto (**wpisany w kolumnie nr 7**).
3. Cenę oferty brutto należy podać w polskich złotych (**PLN**) z należnym podatkiem VAT z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku.
4. Wykonawca ma obowiązek przedstawić w **Formularzu ofertowym** stanowiącym **załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia**, cenę oferty opierając się o kalkulację wg wzoru:

$$\text{Cena oferty brutto: } (A + B) \times \text{SIP} + K_n + K_z$$

gdzie:

A- Dzienna wartość wsadu do kotła przypadająca na jedno dziecko/ucznia – wartość została określona przez Zamawiającego, która na dzień składania ofert wynosi: 6,50 PLN brutto,

B- Dzienna wartość kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku na rzecz jednego dziecka/ucznia, ustalona przez Wykonawcę bez ujmowania kosztów najmu pomieszczeń, bez opłat związanych z zużyciem mediów oraz bez kosztów zatrudnienia,

SIP- Szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia, która na dzień składania ofert wynosi: 81 200,

Kn – Wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia, który na dzień składania ofert wynosi: 16 800,00 PLN. W celu realizacji zamówienia Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Czynsz za najem oraz opłaty za media określone są we wzorze umowy najmu, stanowiącej załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.

Kz – Ustalona przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia minimum 4 osób na podstawie umowy o pracę, w wymiarze pełnego etatu, w skali całego zamówienia. Wartość ta ma odzwierciedlać wyłącznie wysokość pensji brutto zatrudnionych pracowników. Koszty zatrudnienia leżące po stronie Wykonawcy powinny być ujęte w części B ceny oferty brutto. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę minimum 4 osób, na podstawie umowy o pracę, w wymiarze pełnego etatu, które to osoby będą zatrudnione do wydawania posiłków oraz utrzymania bieżącej czystości na miejscu w siedzibie Zamawiającego. Koszty zatrudnienia muszą zawierać wynagrodzenie za urlop.

UWAGA: Zaokrąglenia cen należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku według zasady, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa od 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) usługi, której świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując jej wartość bez kwoty podatku. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.

5. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia.
6. Rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia z Wykonawcami będą prowadzone w PLN.

7. Rozliczenie umowy nastąpi według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie ceny jednostkowej brutto żywienia 1 dziecka/ucznia podanej przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku dodatkowego do oceny kontroli jakości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów za miesiąc poprzedni przez dzieci, które zgłosiły niemożność korzystania z posiłków.

XIV OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Po stwierdzeniu ważności ofert oraz spełnienia wymagań niniejszego ogłoszenia, Komisja Przetargowa Zamawiającego dokona oceny merytorycznej ofert w oparciu o kryteria, o których mowa poniżej.
2. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

I.p.	Kryterium	Waga *
1.	Cena oferty (C)	40 % (40 % = 40,00 pkt)
2.	Doświadczenie Wykonawcy (D)	60% (60 % = 60,00 pkt)

* wg zasady 1% = 1 pkt

3. Spośród ofert złożonych w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego i spełniających wymogi określone w niniejszym ogłoszeniu, Zamawiający, jako najkorzystniejszą wybierze tę ofertę, która uzyska największą liczbę punktów (**P**), obliczoną, jako suma punktów kryteriów nr 1 i 2:

$$P = C + D$$

gdzie:

P – oznacza punkty przyznane ofercie badanej,

C – punkty przyznane ofercie badanej w kryterium „**Cena oferty**”,

D – punkty przyznane ofercie badanej w kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**”,

4. Kryterium nr 1: „Cena oferty” (C)

W przypadku kryterium „Cena (C)” oferta złożona przez danego Wykonawcę otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą ze wzoru:

$$C = \left(\frac{C_{\min}}{C_n} \right) \times 40 \text{ [PKT]}$$

gdzie:

C – liczba punktów za kryterium „Cena” przyznanych badanej ofercie,

C_n – cena brutto oferty ocenianej,

C_{min} – najniższa cena brutto spośród ocenianych ofert.

Maksymalna liczba punktów, jaką można zdobyć w kryterium „Cena oferty” – 40 pkt.

5. Kryterium nr 2: „Doświadczenie Wykonawcy” (D)

Punkty będą przyznane w następujący sposób: Zamawiający przyzna punkty za doświadczenie Wykonawcy wykazane ponad minimum w wymogu udziału określonego w rozdziale V pkt. 1.3.) niniejszego ogłoszenia, który:

- w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - należycie wykonał usługi cateringowe polegające na przygotowywaniu i podawaniu posiłków dzieciom w wieku przedszkolnym/szkolnym dla minimum 200 dzieci/uczniów, trwające po minimum 9 miesięcy każda wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami. Za każdą wykonaną usługę określoną ponad minimum w rozdziale V pkt. 1.3.), wg ww. kryteriów Wykonawca otrzyma 10 pkt.

Maksymalna liczba punktów, jaką można zdobyć w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” – 60 pkt.

- 1) Podstawą oceny ofert w zakresie kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” będzie sporządzony przez Wykonawcę dokument, o którym mowa w rozdziale V pkt 1.3) niniejszego ogłoszenia, opracowany w oparciu o wzór stanowiący **załącznik nr 6 do niniejszego ogłoszenia**.

W ww. dokumencie Wykonawca powinien zawrzeć jednoznaczny opis podlegających ocenie wytycznych, o których mowa w pkt 5. Zamawiający nie będzie stosował postanowienia rozdziału VI pkt 6 niniejszego ogłoszenia celem wyjaśnienia niejednoznaczności opisu wykazanego doświadczenia Wykonawcy wykazanego ponad minimum wymagane w wymogu udziału w postępowaniu dotyczącym zdolności technicznej lub zawodowej, o którym mowa w rozdziale VI niniejszego ogłoszenia. Doświadczenie Wykonawcy, wykazane ponad minimum wymagane w ww. wymogu udziału w postępowaniu, w odniesieniu do którego brak będzie jednoznacznych informacji, o których mowa w pkt. 5, nie będzie podlegać ocenie w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”.

- 2) Ocenie w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” podlegać będzie dokument, o którym mowa w ppkt 1, **przedłożony przez Wykonawcę wraz z ofertą**. Dokument uzupełniony na wezwanie Zamawiającego, zgodnie z postanowieniem rozdziału VI pkt 6 niniejszego ogłoszenia nie będzie podlegać ocenie w ramach ww. kryterium – Wykonawca, który ww. dokument uzupełni tak, by wykazać spełnianie wymogu udziału określonego w rozdziale V pkt. 1.3) niniejszego ogłoszenia podczas oceny swojej oferty w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” otrzyma 0 pkt.
- 3) Zamawiający nie przyzna punktów za doświadczenie Wykonawcy wykazane na potwierdzenie wymogu udziału, określonego w rozdziale V pkt 1.3) niniejszego ogłoszenia, co oznacza, że gdy treść dokumentu, o którym mowa w ppkt 1, potwierdzać będzie jedynie spełnianie przez Wykonawcę ww.

wymogu udziału, wówczas podczas oceny swojej oferty w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” otrzyma 0 pkt. Zamawiający przyzna punkty za doświadczenie Wykonawcy wykazane ponad minimum w wymogu udziału określonego w rozdziale V pkt. 1.3.) niniejszego ogłoszenia.

- 4) Jeżeli cena oferty wydawać się będzie rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będzie wątpliwości Zamawiającego, co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania Wykonawcy do udzielenia we wskazanym przez siebie terminie wyjaśnień, a także złożenia dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Niezłożenie przedmiotowych wyjaśnień lub też złożenie wyjaśnień, w których Wykonawca nie wykaże, że oferowana przez niego cena nie jest rażąco niska, skutkować będą zakwalifikowaniem oferty przedmiotowego Wykonawcy, jako oferty niespełniającej wymogów niniejszego ogłoszenia.
- 5) Jeżeli nie będzie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną. Jeżeli cena tych ofert będzie taka sama, Zamawiający będzie kierował się kryteriami kolejnymi, co do wagi.
- 6) Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnienia treści złożonych przez nich ofert.
- 7) Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe (z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek) oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 8) Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej z ofert, które spełniają wszystkie wymogi zawarte w niniejszym ogłoszeniu. Oferty niezgodne z niniejszym ogłoszeniem (z zastrzeżeniem zapisów rozdziału VI i XIV niniejszego ogłoszenia) nie będą brane pod uwagę w procesie wyboru oferty najkorzystniejszej. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę z największą ilością punktów.
- 9) W sytuacji, gdy Wykonawca nie wykonał lub nienależycie wykonał na rzecz Zamawiającego dotychczasowe zamówienie, Zamawiający zastrzega sobie prawo nierozpatrywania oferty złożonej przez tego Wykonawcę.
- 10) Zamawiający przekaże każdemu z Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu, informację o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając:
 - 1) nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano,
 - 2) nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscem wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty,
 - 3) punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 4) informacje dotyczące powodów nieuznania ofert za spełniające wymogi niniejszego ogłoszenia.
- 11) Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej BIP informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie podmiotowej BIP informację o nieudzieleniu zamówienia.

- 12) W przypadku, gdy za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę złożoną przez Partnerów ubiegających się wspólnie o udzielenie niniejszego zamówienia przed podpisaniem umowy, na żądanie Zamawiającego, Wykonawcy zobowiązani są przedstawić umowę regulującą ich współpracę przy realizacji przedmiotowego zamówienia.
- 13) Wybrany Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do podpisania umowy zgodnej ze wzorem umowy stanowiącym **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia**.
- 14) Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez dokonywania ich ponownej oceny.

XV WZÓR UMOWY

1. Jako odrębny **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia**, Zamawiający zamieścił projekt umowy, który określa warunki umowne realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy, na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącego **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia**.

XVI ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia należytego wykonania umowy w niniejszym postępowaniu.

XVII ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

1. Wykonawcy, który złożył ofertę, przysługuje możliwość złożenia zażalenia na decyzję Zamawiającego w przedmiocie wyboru oferty najkorzystniejszej w terminie 3 dni od dnia przekazania przez Zamawiającego informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej.
2. Zażalenie w formie pisemnej należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego, 51-124 Wrocław, ul. H.M. Kamieńskiego 24, Sekretariat lub przesłać e-mailem na następujący adres: sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl

, dn.
miejscowość

**Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego
ul. Kamieńskiego 24
51-124 Wrocław**

FORMULARZ OFERTOWY

DANE WYKONAWCY

Nazwa Wykonawcy (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum):

Siedziba Wykonawcy:

ul: kod: miejscowość:

Adres do korespondencji:

ul: kod: miejscowość:

4. NIP: - - - 5. REGON: - - - -

6. Firmę reprezentując:

7. Nr konta bankowego:

8. TEL: - 9. FAX: -

10. E-MAIL: @

11. OSOBA DO KONTAKTÓW: 12. TEL.: 13. E-MAIL.:

12. Osoba upoważniona do podpisania umowy:

KONSORCJUM z (jeżeli dotyczy):

Nazwa Partnera:

2. Siedziba Partnera:

ul: kod: miejscowość:

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oferta dotyczy zamówienia publicznego na usługi społeczne

pn.:

**„Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły
Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2017/2018”.**

Nr postępowania SP20/1/2017.

OFERUJEMY WYKONANIE CAŁOŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, ZGODNIE Z ZAPISAMI W NINIEJSZYM OGŁOSZENIU WRAZ Z ZAŁĄCZNIKAMI ZA CENĘ:

Lp.	Opis posiłku	Cena jedn. (brutto) żywienia dziennego (A+B)*	Szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia (szt.)	Wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia (PLN)	Wartość kosztów zatrudnienia dla minimum 4 osób (PLN)	Cena oferty brutto
1	2	3	4	5	6	7=3x4+5+6
1.	Obiad: zupa + drugie danie + surówka + owoc + kompot + woda mineralna	PLN	81 200	16 800,00 PLN		PLN

*Cena jednostkowa brutto żywienia dziennego składająca się z:

1. Kosztów dziennego wsadu do kotła: A = 6,50 PLN brutto
2. Kosztów dziennego przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: B = PLN brutto

POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami zawartymi w niniejszym ogłoszeniu SP20/1/2017, ze wszystkimi załącznikami do niniejszego ogłoszenia, w tym ze wzorem umowy i ewentualnymi informacjami dla Wykonawców, akceptuje je bez zastrzeżeń oraz uzyskał informacje konieczne do przygotowania oferty.
2. Zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia**.
3. Wykonawca oświadcza, że oferuje przedmiot zamówienia w pełni zgodny z wytycznymi Zamawiającego zawartymi w **załączniku 5 do niniejszego ogłoszenia** i ewentualnymi Informacjami dla Wykonawców i tym samym zrealizuje przedmiotową usługę zgodnie z warunkami umowy, stanowiącej **załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia**.

PODWYKONAWCY (wypełnić, jeżeli dotyczy)

NASTĘPUJĄCE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODZLECIMY PODWYKONAWCOM*	
L.P.	OKREŚLENIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA/NAZWY WYKONAWCY**
1	

* Niewypełnienia oznacza wykonanie przedmiotu zamówienia bez udziału podwykonawców.

** Należy również podać nazwy (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca się powołuje

WPLATA WADIUM przez Wykonawcę		
WYSOKOŚĆ WADIUM	DATA WNIESIENIA	FORMA WADIUM
ZWROT WADIUM, którego dokonuje Zamawiający		
NAZWA BANKU, NUMER KONTA, waluta prowadzonego rachunku (wypełnić jeżeli dotyczy – jeżeli Wykonawca wniósł wadium w pieniądzu)	INNE MIEJSCE – np. adres, na który Zamawiający ma zwrócić gwarancję wadialną (wypełnić jeżeli dotyczy)	

TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

Zastrzegamy, że informacje: (wymienić czego dotyczy) zawarte są w następujących dokumentach:

stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa zgodnie z definicją zawartą w treści art. 11 ust. 4 ustawy z 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Tekst jednolity z 2003 roku, Dz. U. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania.

UZASADNIENIE:

Jednocześnie wykazujemy, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa ponieważ:

Wykonawca informację, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, wykazuje powyżej lub w osobnym załączniku w Ofercie.

Uwaga:

Zastrzeżone informacje winny być odpowiednio oznaczone na właściwym dokumencie widocznym napisem „**tajemnica przedsiębiorstwa**” i złożone w odrębnej kopercie wewnętrznej, a na ich miejscu w dokumentacji zamieszczone stosowne odsyłacze.

..... dnia.....

.....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentowania firmy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPEŁNIENIA WYMOGÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania pn.:

„Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego w roku szkolnym 2017/2018”.

Ja niżej podpisany

.....
(podać imię i nazwisko)

działając w imieniu Wykonawcy:

.....
(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Na podstawie

.....
(wymienić dokument np. pełnomocnictwo, wpis do rejestru itp.)

Oświadczam, że na dzień składania ofert:

1. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest osobą fizyczną, którą prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) o którym mowa w art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. z 2016 r., poz. 1137 ze zm.), dalej „Kodeks karny”, lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176 ze zm.),
 - b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego,
 - c) skarbowe,
 - d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r., poz. 769).
2. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, którego urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1.
3. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca ów dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
4. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że spełnia wymogi udziału w postępowaniu lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów.
5. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
6. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności Zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
7. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba, że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż poprzez nierozpatrywanie oferty Wykonawcy, jako oferty niespełniającej wymogi niniejszego ogłoszenia.

8. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych.
9. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą będącym podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2016 r., poz. 1541 ze zm.).
10. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne.
11. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, w stosunku, do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2016 r., poz. 1574 ze zm.) lub którego upadłość ogłoszono, albo jest Wykonawcą, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, a sąd nie zarządził likwidacji jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2016 r., poz. 2171 ze zm.).
12. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności, gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych.
13. Wykonawca, którego reprezentuję, lub osoby, o których mowa w pkt 2, uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, nie pozostają w relacjach określonych poniżej w ppkt 1) – 4) z:
 - a) Zamawiającym,
 - b) osobami uprawnionymi do reprezentowania Zamawiającego,
 - c) członkami komisji przetargowej,
 - d) osobami, które złożyły oświadczenie odpowiadające oświadczeniu, o którym mowa w art. 17 ust. 2a ustawy Pzp– chyba że jest możliwe zapewnienie bezstronności po stronie Zamawiającego w inny sposób niż przez nierozpatrywanie oferty złożonej przez Wykonawcę.

Relacje, o których mowa w zdaniu pierwszym, to:

 - 1) pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub bycie związanym/ą z tytułu przysposobienia, opieki lub kurateli,
 - 2) pozostawanie, przed upływem 3 lat od dnia wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, w stosunku pracy lub zlecenia,
 - 3) pozostawanie w takim stosunku prawnym lub faktycznym, że może to budzić uzasadnione wątpliwości co do bezstronności.
14. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
15. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą będącym osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za wykroczenie przeciwko prawom pracownika lub wykroczenie przeciwko środowisku, jeżeli za jego popełnienie wymierzono karę aresztu, ograniczenia wolności lub karę grzywny nie niższą niż 3000 złotych.
16. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, którego urzędującego członka organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za wykroczenie, o którym mowa w pkt 15.
17. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, wobec którego wydano ostateczną decyzję administracyjną o naruszeniu obowiązków wynikających z przepisów prawa pracy, prawa ochrony środowiska lub przepisów o zabezpieczeniu społecznym, jeżeli wymierzono tą decyzją karę pieniężną nie niższą niż 3000 złotych.
18. Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest Wykonawcą, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w pkt 3, albo Wykonawca ów dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.

19. Wykonawca, którego reprezentuję, spełnia wymogi udziału w postępowaniu określone w rozdziale V niniejszego ogłoszenia.	
..... (pieczęć Wykonawcy)	 (data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

UMOWA NR SP20/1/2017

(wzór umowy)

„Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2017/2018”.

Zawarta w dniu2017r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław,
NIP:, REGON, zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez
Dyrektora – Dariusza Kopaczewskiego

a

..... NIP:..... REGON:nr konta, zwanym dalej
„Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej ustawą Pzp.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi „Przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2017/2018”.
2. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości oraz podawanie posiłków w stołówce Zamawiającego zgodnie:
 - a) z ogłoszeniem o udzielenie zamówienia na usługi społeczne,
 - b) z ofertą Wykonawcy.
3. Usługa będzie dotyczyć uczniów szkoły podstawowej: klasy „zerowe” oraz uczniowie klas 1-7:
 - ilość dzieci objętych żywieniem – maksymalnie 350,
 - rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu, kompotu i wody mineralnej.

§ 2

Zakres umowy

1. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości oraz podawanie posiłków w stołówce Zamawiającego.
Zamawiający na czas realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia udostępnia kuchnię mieszczącą się w jego siedzibie. Zamawiający wymaga żeby kasze, makarony, ryż, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty były gotowane w kuchni Zamawiającego. Pozostałe posiłki Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

2. Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu. Zamawiający zgłasza wykonawcy zapotrzebowanie na ilość obiadów na dany dzień do godziny 9:00. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku dodatkowego do oceny kontroli jakości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów za miesiąc poprzedni, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy.
3. **Zamawiający wymaga, aby personel Wykonawcy podczas realizacji przedmiotu zamówienia stosował właściwą odzież ochronną tj. fartuchy oraz czepki na głowę dokładnie zakrywające włosy.**
4. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach: 11.00-15.00.
5. Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
6. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia, co najmniej 4 osób zatrudnione na umowę o pracę do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
8. Obiady będą przygotowywane na bazie przedstawionych przez Zamawiającego jadłospisów dekadowych. Dopuszcza się jedynie zmiany w jadłospisie polegające na:
 - zamianie dania w danej dekadzie na inne z tej samej dekady po zgłoszeniu tego do Zamawiającego najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą
 - zmiany dania z jadłospisu na inny – równie wartościowy – z uwzględnieniem wytycznych dotyczących pozycji wymaganych w jadłospisie najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą za zgodą Zamawiającego
9. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania go do osoby wskazanej przez Dyrektora Szkoły (podpisanego przez przedstawicieli obu stron umowy w chwili wydawania posiłków) zawierającego dane dotyczące w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem. W tym celu Wykonawca winien przygotować jeden dodatkowy posiłek na własny koszt.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, faktur potwierdzających zakup produktów, raportów dekadowych, o których mowa w § 3 ust. 9 niniejszej umowy w terminie 2 dni roboczych od wezwania, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i

przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 1-5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

12. Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy w ramach wynagrodzenia:

- a) przygotowywać posiłki zgodnie z jadłospisami dekadowymi,
- b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
- c) porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca),
- d) zapewnić wystarczającą liczbę czystych talerzy, kubków, sztućców i innych naczyń i pojemników niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia – w/w naczynia będą przechowywane w siedzibie Zamawiającego, we wskazanych pomieszczeniach, Zamawiający nie dopuszcza naczyń jednorazowych, za wyjątkiem sytuacji przewidzianej w ust. 15 niniejszego paragrafu,
- e) zapewnić wystarczającą liczbę obrusów (np. ceratowych) na każdy stół w stołówce, a także koszyczek na sztućce i serwetki jednorazowe na każdy stół,
- f) sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchnię wraz z zapleczem i stołówkę (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca). Wykonawca zobowiązany jest do usuwania odpadów pokonsumpcyjnych miejscu wydawania posiłków,
- g) wydawania zestawów, zmywania oraz sprzątania wydawalni na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy,
- h) Wykonawca na swój koszt wyposaży pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego w sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności w: kuchenkę mikrofalową, lodówkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń,
- i) Wykonawca zapewni dietetyka do stałych kontaktów z Zamawiającym nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu bądź na wezwanie Zamawiającego w ciągu 2 dni od wezwania w sytuacjach wprowadzenia nowych diet niewyszczególnionych w jadłospisach w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

13. W przypadku podania przez Wykonawcę posiłku niespełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 15:00.

14. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest kierownik Zamawiającego – Dyrektor lub Wicedyrektor SP nr 20 we Wrocławiu.

15. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 594 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi.

16. Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym.

17. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi
18. Ogólną kontrolę nad prawidłowością świadczonych przez Wykonawcę usług sprawować będzie Dyrektor lub Wicedyrektor SP nr 20 we Wrocławiu. W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia wniosku o kontrolę do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
19. W przypadku awarii (np. przerwa w dostawie prądu, wody lub gazu) w siedzibie Zamawiającego, uniemożliwiającej przygotowanie posiłków zgodnie z zamówieniem, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania (poza siedzibą Zamawiającego) i dostarczenia posiłków w opakowaniach jednorazowych do siedziby Zamawiającego. Nie dopuszcza się zmiany jakościowej posiłków przygotowanej zgodnie z jadłospisem na dany dzień.

§ 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 oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną, za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Zamawiający, w przypadku wątpliwości, co, do jakości i gramatury posiłków, zastrzega sobie prawo do skierowania próbek posiłków do kontroli przez uprawnione organy państwowe na koszt Wykonawcy. W przypadku zauważenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
6. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu każdorazowo do wglądu faktury potwierdzające zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych ze szczegółowego rozliczenia stawki żywieniowej dla uczniów danej placówki edukacyjnej.
8. Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
 - jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku
 - liczbę osób korzystających z posiłków
 - rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności
 - wykaz faktur
9. Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie

raporty dzienne. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego.

10. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi

Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy.

§ 4

Podwykonawcy

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca (cy)*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)* następujące prace:
.....
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.
4. Zamawiający nie dopuszcza zlecenia wykonania zamówienia podwykonawcom, w części dotyczącej przygotowania posiłków.

§ 5

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji umowy strony ustalają od dnia 05.09.2017r. do dnia 29.06.2018r. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.
2. Miejsce wykonywania usługi: Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław.
3. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach: 11.00 – 15.00. Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
4. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 niniejszej umowy.

§ 6

Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto: zł, słownie Cena jednostkowa brutto obiadu składającego się z zupy i drugiego dania, surówki oraz owocu, kompotu i wody mineralnej wynosi (w tym koszt wsadu do kotła: 6,50 zł brutto + koszt dowozu, przygotowania i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego+: zł brutto).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji zgodnie z zapotrzebowaniem na dany miesiąc i ich cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy z

uwzględnieniem odpisów za miesiąc poprzedni oraz ewentualnych naliczonych kar umownych. Oferta stanowi załącznik nr 1 do umowy.

5. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze, w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
6. Za nieterminową zapłatę wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
7. Podana w ust. 1 wartość umowy jest wartością maksymalną. Wykonawca nie będzie wnosił roszczeń wobec Zamawiającego w przypadku niewykorzystania całości kwoty w okresie obowiązywania umowy.

§ 7

Kary umowne

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w rozpoczęciu podania posiłków przekroczy 30 minut Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde opóźnienie.
2. W przypadku nie podania posiłku przez Wykonawcę w danym dniu, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde niedostarczenie posiłku.
3. W przypadku nie dostarczenia przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków, w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego jak również wykazu stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, faktur potwierdzających zakup produktów, raportów dekadowych, o których mowa w § 3 ust. 9 w terminie 2 dni roboczych od wezwania, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200,00 PLN za każdy dzień opóźnienia.
4. W przypadku naruszenia zaleceń szczegółowych określonych w § 2 ust. 6 umowy, a także podania posiłku niezgodnego z jadłospisem, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1500,00 PLN za każde naruszenie.
5. W przypadku braku stawiennictwa diety, o którym mowa w § 2 ust. 12i umowy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 PLN za każdy dzień.
6. W przypadku, gdy wymagana przez Zamawiającego liczba osób wyznaczonych przez Wykonawcę do wydawania posiłków będzie mniejsza, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każdy stwierdzony brak osoby/dzień.
7. W przypadku odstąpienia od realizacji umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości brutto umowy.
8. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za wypowiedzenie umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % wartości brutto umowy.
9. Za wyjątkiem przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy wobec zaistnienia przesłanki określonej w § 10 ust. 1 umowy, w przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od całości lub części Umowy z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego, Wykonawca może zażądać od Zamawiającego zapłaty kary umownej w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
10. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
11. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 8

Zatrudnienie na umowę o pracę

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji niniejszego zamówienia.
2. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji niniejszego zamówienia. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę:
 - a) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
4. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 20% wynagrodzenia o którym mowa w § 6. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności.

5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 9

Ubezpieczenie

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć się od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej i kontraktowej łącznie) na potrzeby realizacji Umowy na kwotę (sumę ubezpieczenia) nie niższą niż wartość maksymalną wynagrodzenia, o której mowa w § 6 ust. 1.
2. Oryginał polisy ubezpieczeniowej lub inny dokument, potwierdzający zawarcie umowy ubezpieczenia, o której mowa w ust. 1, wraz dowodem (dowodami) opłacenia pełnej kwoty należnych składek na to ubezpieczenie Wykonawca okazał, a kopia polisy stanowi Załącznik Nr 2 do Umowy.

§ 10

Odstąpienie od umowy/Wypowiedzenie umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
2. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, bez wyznaczenia terminu dodatkowego, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień w szczególności:
 - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie jednego miesiąca w wydaniu posiłków,
 - b) trzykrotnego nie wydania posiłku,
 - c) niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego odpowiednią dokumentacją (notatki służbowe, zdjęcia) lub właściwymi badaniami,
 - d) trzykrotnego obniżenia średniej stawki wsadu do kotła wynikającej z raportów dekadowych, powyżej 10%
 - e) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.
 - f) w przypadku wypowiedzenia umowy najmu w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez Najemcę.

W takim przypadku Zamawiający naliczy karę umowną, o której mowa § 8 ust. 7 umowy.
3. Oświadczenie o wypowiedzeniu Umowy, niezależnie od podstawy wypowiedzenia, wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Oświadczenie powinno zawierać uzasadnienie i wskazanie podstaw prawnych wypowiedzenia. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy może zostać złożone w terminie 10 dni od dnia zaistnienia podstawy do wypowiedzenia. Wypowiedzenie staje się skuteczne z chwilą doręczenia oświadczenia drugiej Stronie.
4. Odstąpienie od Umowy, niezależnie od podstawy odstąpienia i Strony, która odstąpiła, nie powoduje utraty przez Umowę mocy w zakresie postanowień dotyczących odpowiedzialności Wykonawcy i postanowień dotyczących przewidzianych Umową kar umownych, które stały się należne (niekoniecznie

wymagalne) do dnia odstąpienia od Umowy bądź, które zostały zastrzeżone na wypadek odstąpienia od Umowy.

§ 11

Zmiany do umowy

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
 - 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania:
 - a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki szkolnej.
 - 2.2. Zmiany osobowe:
 - a) zmiana Podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca wykonuje przedmiot umowy. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
 - 2.3. Pozostałe zmiany:
 - a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: zmniejszenie wartości zamówienia);
 - b) zmiany urzędowej stawki VAT;
 - c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne, przerwy w dostawie mediów lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
 - d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;
 - e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
 - f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania;
 - g) zmiana osób wyszczególnionych w wykazie osób związanych z realizacją przedmiotu zamówienia na osobę posiadającą kwalifikacje nie mniejsze niż te wymagane w postępowaniu przetargowym.

§ 12

Postanowienia końcowe

- 1 W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 2 Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron w terminie do 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 13

Cesja

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków 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.

§ 14

Zmiana siedziby

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.

§ 15

Osoby do kontaktu

Nadzór nad realizacją umowy pełnią:

- ze strony Wykonawcy.....,
- ze strony Zamawiającego

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: 1 dla Wykonawcy i 2 dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

(wzór umowy)

Zawarta w dniu2017r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław,
NIP: 895-14-00-134, REGON 000 69 34 28, zwaną w dalszej treści umowy Wynajmującym, reprezentowanym
przez Dyrektora – Dariusza Kopaczewskiego

a

..... NIP:..... REGON:, zwanym dalej „Najemcą”,
reprezentowana przez:

.....

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy – pomieszczenia kuchenne o powierzchni 90 m² celem przygotowania i podawania posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego, przy ul. Kamieńskiego 24 we Wrocławiu wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo odbiorczym, o którym mowa w ust. 2 - zwanym w dalszej części umowy Lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując przedmiotowy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku i zobowiązuje się do należytej dbałości o dostarczony przez Wynajmującego sprzęt.
3. W przypadku braku należytej dbałości o przekazane wyposażenie, Wynajmujący może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim wyznaczeniu Najemcy na piśmie warunków odpowiedzialności w związku ze powstałą celowo szkodą.
4. Pomieszczenia udostępniane przez Wynajmującego będą wymagały dodatkowego wyposażenia w sprzęt kuchenny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia, Najemca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt.
5. Wszelkie dodatkowe wyposażanie wynajmowanego Lokalu dokonywane będzie na koszt Najemcy.

§ 2

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

3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Eksploatacja lokalu będzie miała miejsce wyłącznie w dni nauki lub zajęć opiekuńczych, w godzinach 08:00 – 16:00.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania ze stołówki, poza godzinami wydawania obiadów.
6. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami wykonującymi usługę na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępni Najemy żadnego środka łączności.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady związane ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę.
2. Najemca wyposaża, na koszt własny Lokal w sprzęt p.poż., zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie wymogami.
3. Usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
4. Na Najemcy ciąży obowiązek okresowych przeglądów:
 - a) przegląd instalacji elektrycznej 1 x rok,
 - b) przegląd p.poż 1 x rok,
 - c) przegląd wentylacji mechanicznej,
 - d) opróżniania separatora tłuszczu minimum 2x w rokuoraz innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa, oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.
5. Wydawanie posiłków, sprzątanie pomieszczeń, środki czystości zapewnia Najemca.
6. Najemca zobowiązany jest do utrzymania należytego stanu sanitarnego, estetycznego technicznego wynajmowanym pomieszczeniu.
7. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go o tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.

§ 4

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

§ 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 800,00 zł brutto miesięcznie. Oprócz czynszu, Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów:

a) ryczałtem za:

- wywóz nieczystości stałych,
- gaz
- energii cieplnej
- wodę ciepłą i zimną oraz ścieki,
- energię elektryczną.

b) Ryczałt za wykorzystane media będzie wynosił 880,00 zł brutto miesięcznie.

2. Zapłata czynszu i ryczałtu za media następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni od dnia wystawienia faktury, za dany miesiąc.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.

§ 6

- 1 Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku, gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.

§ 7

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

§ 8

1. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP. W przypadku, kiedy uzyskanie takich pozwoleń wiąże się z poniesieniem nakładów dot. Wyposażenia lub prac remontowo-budowlanych, koszty takich prac ponosi Najemca.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym lokalu.
3. Najemca ponosi odpowiedzialność z tytułu nie wywiązywania się z wymagań sanitarnych ustalonych przez SANEPID.
4. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
5. Wynajmujący nie ponosi odpowiedzialności materialnej za nieszczęśliwe wypadki powstałe w czasie korzystania przez Najemcę w wynajmowanych pomieszczeniach oraz za rzeczy zagubione.
6. W przypadku, gdy Najemca wyposaży Lokal we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

§ 9

- 1 Umowę zawiera się na czas określony od dnia 05.09.2017 roku do dnia 29.06.2018 roku.
- 2 Wynajmujący może wypowiedzieć niniejszą umowę w każdym czasie w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez Najemcę.
- 3 W przypadku odstąpienia lub wypowiedzenia umowy na usługi dostarczenia, przygotowania i podawania posiłków umowa najmu ulega rozwiązaniu w tym samym terminie.

§ 10

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

§ 11

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

§ 12

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

§ 13

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach: 2 dla Wynajmującego, a 1 dla Najemcy.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

JADŁOSPISY

JESIEŃ		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa ogórkowa z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (seler, mleko) 300ml, Duszony gulasz wieprzowy z warzywami (mąka pszenna, mleko, seler) 150g, kasza jęczmienna (gluten) 150g, buraczki z cebulką 80g, kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt
WTOREK	Kapuśniak z kwaszonej kapusty z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, Paprykowe udko z kurczaka 1szt., puree ziemniaczane 150g, marchewka z groszkiem (mąka pszenna) 80g, kompot owocowy 200ml	Gruszka 1szt.,
ŚRODA	Barszcz czerwony z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, Paluszki rybne z fileta (mąka pszenna, jaja) 2szt., ziemniaki z koperkiem 150g, sos ziołowy 40g bukiet warzyw duszonych 80g, kompot owocowy 200ml	Winogrono 150g
CZWARTEK	Zupa jarzynowa z brukselką z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko) 300ml, Kotlet mielony wieprzowy (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, kapusta zasmażana z pomidorami (mąka pszenna) 80g, kompot owocowy 200ml	Śliwki 100g,
PIĄTEK	Zupa z fasolki szparagowej z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko) 300ml, Naleśniki (mąka pszenna, mleko, jaja) z serem twarogowym 2szt., Polewa na bazie jogurtu naturalnego z owocami 80g, kompot owocowy 200ml	Brzoskwinia 1szt.,
JESIEŃ		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Krupnik z kasz mieszanych z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml, potrawka drobiowa (mąka pszenna, mleko, seler) 150g, ryż na sypko 150g, surówka z ogórka kiszzonego z cebulką 80g, kompot owocowy 200ml	Gruszka 1szt
WTOREK	Żurek z kielbaską i z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml, Eskalopki drobiowe (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka jesienna (jogurt naturalny) 80g, kompot owocowy 200ml	Morela 1szt.,
ŚRODA	Rosół z makaronem, marchewką i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml, Gołąbki bez zawijania (gluten) 1szt., ziemniaki z koperkiem 150g, sos pomidorowo - bazyliowy (mąka pszenna, mleko) 80g, kompot owocowy 200ml	Śliwki 100g,

CZWARTEK	Zupa krem z zielonego groszku z grzankami pszennymi (seler, mleko, gluten) 300ml, Filet rybny z miruny panierowany w ziołach (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z kiszonej kapusty z marchewką i cebulą 80g, kompot owocowy 200ml	Winogrona 150g
PIĄTEK	Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml, Knedle ze śliwkami (mąka pszenna, jaja) 250g jogurt naturalny z cynamonem 60g kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt.,
ZIMA		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa kalafiorowa z ziemniaczkami i natką pietruszki (seler, mleko mąka pszenna) 300ml Makaron spaghetti (mąka pszenna) z sosem bolońskim (seler, mleko, mąka pszenna) posypyany startym serem żółtym 250g, mix sałat z sosem vinegret 80g kompot owocowy z jabłkami 200ml	Mandarynka 1szt
WTOREK	Zupa pomidorowa z makaronem i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml Filet drobiowy w sezamie (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, buraczki zasmażane (mąka pszenna) 80g kompot owocowy z gruszkami 200ml	Jabłko 1szt
ŚRODA	Krupnik jaglany z ziemniakami (seler, mleko) 300ml Kluski śląskie z sosem mięsno – jarzynowym (seler, mleko, mąka pszenna) 250g/80g, surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem 80g, kompot owocowy z gruszkami 200ml	Kiwi 1szt.
CZWARTEK	Barszcz biały z ziemniaczkami i majerankiem (mleko, seler, mąka pszenna) 300ml Panierowana mintaj w ziołach (jaja, mąka pszenna) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z białej kapusty z koperkiem 80g, kompot wieloowocowy 200ml	Banan 1szt
PIĄTEK	Zielona grochowa z ziemniaczkami (mleko, mąka pszenna, seler) 300ml, Pierogi ruskie okraszone cebulką (mąka pszenna, twaróg z mleka) 250g, kefir 150g kompot z owocowy 200ml,	Gruszka 1szt.
ZIMA		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa fasolowa z ziemniakami (seler, mleko, mąka pszenna) 300 ml Kurczak w sosie curry (seler, mleko, mąka pszenna) 150g, ryż paraboliczny 150g, fasolka szparagowa 80g kompot z owoców leśnych 200 ml	Jabłko 1szt
WTOREK	Zupa brokułowa z ziemniakami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml Filet z morszczuka w panierce (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, warzywa po grecku (seler) 80g, kompot owocowy z rabarbarem 200ml	Mandarynka 1szt.
ŚRODA	Barszcz ukraiński z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (seler, mleko) 300ml, Kotlet schabowy (mąka pszenna, jaja) 80g ziemniaki z koperkiem 150g, surówka cztery pory roku 80g, kompot wieloowocowy 200ml	Gruszka 1szt

CZWARTEK	Rozgrzewająca żółta zupa z ziemniaczkami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml pierogi z mięsem I cebulką (mąka pszenna) 250g marchewka z chrzanem 80g kompot owocowy z jabłkami 200ml	Kiwi 1szt.
PIĄTEK	Zupa jarzynowa z kremem z ciecierzycy (seler, mleko) 300ml Makaron świderki (mąka pszenna) z serem twarogowym 250g, sos truskawkowy (jogurt) 80g, kompot owocowy 200ml	Pomarańcza 1szt
WIOSNA		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa pomidorowa z ryżem i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml łazanki (mąka pszenna) z młodą kapustą i mięsem wieprzowym 250g, marchewka z dipem czosnkowym (mleko, jaja) 80g kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt
WTOREK	Botwinka z ziemniaczkami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml zapiekany indyk (mąka pszenna, jaja) 80g młode ziemniaki z koperkiem 150g surówka z porów z kukurydzą 80g kompot owocowy 200ml	Gruszka 1szt.
ŚRODA	Zupa jarzynowa z kalarepką i ziemniaczkami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml pieczeń rzymska (mąka pszenna, jaja) 80g, ryż na sypko 150g, sos ziołowy (mąka pszenna, mleko) 80g, surówka z białej kapusty z marchewką i słonecznikiem 80g, kompot owocowy 200ml	Truskawki 150g
CZWARTEK	Kapuśniak z młodej kapusty z ziemniaczkami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml panierowany filec rybny z tilapii (mąka pszenna, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z małosolnych ogórków z czerwoną cebulką 80g, kompot owocowy 200ml	Pomarańcza 1szt
PIĄTEK	Krupnik z kaszy jaglanej i natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml , Pierogi leniwe (mąka pszenna, mleko, jaja) 250g, surówka z marchewki z jabłkiem (jogurt) 80g, kompot owocowy 200ml	Kiwi 1szt
WIOSNA		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa brokułowa z ziemniaczkami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml kolorowy kociołek z kurczakiem, cukinią i papryką (mleko, mąka pszenna) 150g, ryż paraboliczny 150g, sałata lodowa z pomidorkami 80g kompot owocowy 200ml	Banan 1szt
WTOREK	Zupa ogórkowa z ryżem (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml medalion drobiowy (mąka pszenna, jaja) 80g, sos śmietanowo - pietruszkowy (śmietana, mąka pszenna) 80g, kasza jęczmienna (gluten) 150g surówka colesław (jogurt) 80g kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt
ŚRODA	Zupa neapolitańska z makaronem i zieloną natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, pulpety wieprzowe (bułka tarta, jaja) 80g ziemniaki z koperkiem 150g, mizeria ze śmietaną i szczypiorkiem 80g, kompot owocowy 200ml	Kiwi 1szt

CZWARTEK	Rosół z lanymi kluseczkami (mąka pszenna, jaja) z marchewką i natką pietruszki (seler) 300ml duszony filet rybny z mintaja (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, młoda kapusta zasmażana z koperkiem (mąka pszenna) 80g, kompot owocowy 200ml	Gruszka 1szt.
PIĄTEK	Zupa szpinakowa z jajkiem (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, pampuchy (mąka pszenna) 2szt sos truskawkowy (jogurt) 60g, kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt
LATO		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa koperkowa z ziemniakami (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, Indyk w sosie curry (mąka pszenna, mleko, seler) 150g, ryż na sypko 150g, gotowany kalafior z bulką tartą 80g, kompot owocowy 200ml	Arbuz 150g
WTOREK	Krupnik z kaszą jęczmienną z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml Zapiekany dorsz (mąka pszenna, jaja) 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z białej rzodkwi ze szczypiorkiem (jogurt) 80g, kompot owocowy 200ml	Nektarynka 1szt
ŚRODA	Żurek z ziemniaczkami i natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml kotlet pożarski (mąka pszenna, jaja) 80g młode ziemniaki z koperkiem 150g młoda marchewka oprószana (mąka pszenna) 80g kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt
CZWARTEK	Zupa ryżowa z ziemniakami i natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, klopsy wieprzowe z sosem pieczarkowym (mleko, mąka pszenna, jaja) 80g/60g surówka z cukinii i pomidora 80g kompot owocowy 200ml	Brzoskwinia 1szt.
PIĄTEK	Zupa z młodych jarzyn i natką pietruszki (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml, Naleśniki z serkiem waniliowym i kawałkami brzoskwiń (mleko, mąka pszenna, jaja) 2szt polewa jogurtowa z owocami leśnymi 80g kompot owocowy 200ml	Truskawki 150g
LATO		
DZIEŃ	OBIAD	DESER
PONIEDZIAŁEK	Zupa z żółtej fasolki szparagowej z ziemniakami (seler, mleko) 300ml, Kurczak w porach (mleko, mąka pszenna) 150g kasza jęczmienna (gluten) 150g surówka z seler a i jabłka 80g kompot owocowy 200ml	Brzoskwinia 1szt.
WTOREK	Barszcz czerwony z ziemniakami i zieloną natką pietruszki (seler, mleko) 300ml, bitki wieprzowe w sosie własnym (mąka pszenna, mleko) 80g puree ziemniaczane 150g surówka wielowarzywna 80g kompot owocowy 200ml	Arbuz 150g

ŚRODA	Zupa porowo ziemniaczana z zieloną natką pietruszki (seler, mleko, gluten) 300ml, Ryż paraboliczny z mięsem wieprzowym I warzywami 250g, aromatyczny sos pomidorowy z ziołami (mąka pszenna, mleko) 80g, kompot owocowy 200ml	Jabłko 1szt.
CZWARTEK	Zupa serowa z makaronem grandine (gluten) i zieloną natką pietruszki (seler, mleko) 300ml Panierowany fileć z miruny (mąka pszenna, jaja) 80g, ziemniaki z koperkiem 150g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą 80g, kompot owocowy 200ml	Nektarynka 1szt
PIĄTEK	Zupa szczawiowa z jajkiem (seler, mleko, mąka pszenna) 300ml Makaron penne (mąka pszenna) z pesto pomidorowym posypanym startym żółtym serem 250g sałata z oliwą 80g kompot owocowy 200ml	Banan 1szt.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2017/2018. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów przez Wykonawcę na bazie produktów najwyższej jakości oraz podawanie posiłków w stołówce Zamawiającego. Zamawiający na czas realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia udostępnia kuchnię mieszczącą się w jego siedzibie. Kasze, makarony, ryż, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty winny być gotowane w kuchni Zamawiającego. Pozostałe posiłki Wykonawca dostarczy do siedziby Zamawiającego własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Usługa będzie dotyczyć:

- a) dzieci objętych żywieniem: uczniowie szkoły podstawowej, klasy zerowe oraz uczniowie klas 1-7,
- b) ilość dzieci, objętych żywieniem – maksymalnie 350,
- c) rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu, kompotu i wody mineralnej.

Zamawiający informuje, że podana ilość maksymalna dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania na dany miesiąc.

2. Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany miesiąc z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku dodatkowego do oceny kontroli jakości. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów za miesiąc poprzedni, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy.
3. Termin wykonania zamówienia od 05.09.2017r. do 29.06.2018r. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.
Zamawiający zastrzega możliwość (w ramach przewidzianego limitu maksymalnego wartości umowy) do korzystania z usługi w jednym miesiącu wakacyjnym dla prowadzonego oddziału zerówkowego. Ilość dzieci objętych żywieniem w okresie wakacyjnym – maks. 25.

4. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.), rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. 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, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych uczniów szkoły podstawowej) i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP potwierdzonych certyfikatem wystawionym na Wykonawcę. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym oraz przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
5. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcuch chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniać właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
6. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach: 11.00 – 15.00.
Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia, co najmniej 4 osób zatrudnionych na umowę o pracę do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

9. ZALECENIA SZCZEGÓŁOWE:

- 1) Temperatura wydawanych posiłków:
 - zupa – min. 75°C
 - drugie danie min. 63°C
 - surówki min. 4°C
- 2) Do przygotowania posiłków należy używać produktów o możliwie jak najkrótszym składzie surowcowym.
- 3) Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% lub oleju roślinnego nierafinowanego. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.
- 4) Jaja do przygotowania posiłków muszą być świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego.
- 5) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
- 6) Zamawiający zakazuje stosowania produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci tj.: konserw, produktów z konserwantami (m. in. glutaminianem sodu, sorbinianem potasu) parówek, produktów masłopodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, produktów zawierających olej palmowy, produktów, w których w składzie na miejscach 1-3 jest cukier lub syrop glukozowo-fruktozowy, cukier

trzciniowy, a także zawierających w składzie słodziki, barwniki, przeciwutleniacze i regulatory kwasowości, emulgatory, środki spulchniające, żelujące, wzmacniacze smaku, nabłyszczające, pomocnicze i inne (04-08-2017).

- 7) Zawartość farszu w wyrobach typu krokiety, pierogi min. 30%. Wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
- 8) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (zalecenia szczegółowe, zco, do jakości użytych surowców znajdują się na liście produktów rekomendowanych i nierekomendowanych w stołówkach szkolnych i przedszkolnych **stanowiącej załącznik nr 8 do niniejszego ogłoszenia**).
- 9) Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego (podawane w osobnych miseczkach na każdym stoliku stołówki szkolnej).
- 10) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wody mineralnej niegazowanej – z wykazu zawartego w obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2016, w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 113), która w ramach umowy będzie podawana dzieciom do posiłków, w ilości nie mniejszej niż 0,25 l.
- 11) Obiady będą przygotowywane zgodnie z przedstawionymi przez Zamawiającego jadłospisami dekadowych. Wykonawca ma obowiązek korzystania z jadłospisów rekomendowanych przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia, stworzonych w ramach realizacji programu profilaktyki nadwagi i otyłości dla dzieci i młodzieży realizowanego przez Wrocławskie Centrum Zdrowia SP ZOZ.
Dopuszcza się jedynie zmiany w jadłospisie polegające na:
 - zmianie dania w danej dekadzie na inne z tej samej dekady po zgłoszeniu tego do Zamawiającego najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą,
 - zmiany dania z jadłospisu na inny – równie wartościowy – z uwzględnieniem wytycznych dotyczących pozycji wymaganych w jadłospisie najpóźniej na 2 dni robocze przed planowaną zmianą za zgodą Zamawiającego.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną, na podstawie aktualnych pisemnych oświadczeń Rodziców/Opiekunów prawnych, złożonych w sekretariacie szkoły do 7 dni przed podaniem posiłku.
- 13) Wykonawca jest zobowiązany do bezwzględnego przestrzegania jadłospisu, gramatury i składu posiłków. W razie zmian zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Zamawiającego, z 2-dniowym wyprzedzeniem, podając nowy jadłospis. Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie rodziców/ opiekunów prawnych dzieci z problemami zdrowotnymi.
- 14) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania go do osoby wskazanej przez Dyrektora Szkoły (podpisanego przez

przedstawicieli obu stron umowy w chwili wydawania posiłków) zawierającego dane dotyczące w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem. W tym celu Wykonawca winien przygotować jeden dodatkowy posiłek na własny koszt.

- 15) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, faktur potwierdzających zakup produktów, raportów dekadowych, o których mowa w § 3 ust. 9 wzoru umowy w terminie 2 dni roboczych od wezwania, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
- 16) Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek posiłków we własnym zakresie zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 1-5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- 17) Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy w ramach wynagrodzenia:

a) przygotowywać posiłki zgodnie z jadłospisami dekadowymi, jadłospisy muszą być przekazywane Zamawiającemu z 3 dniowym wyprzedzeniem i zawierać muszą dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz ze składem surowcowym i gramaturą.

b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,

c) porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca),

d) posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Jeśli Zamawiający nie posiada takich naczyń, posiłki podawane są w naczyniach własnych Wykonawcy. Wykonawca ma obowiązek zapewnić wystarczającą liczbę czystych talerzy, kubków, sztućców i innych naczyń i pojemników niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia – w/w naczynia będą przechowywane w siedzibie Zamawiającego, we wskazanych pomieszczeniach. Zamawiający nie dopuszcza naczyń jednorazowych, za wyjątkiem sytuacji przewidzianej w ppkt. 21.

e) zapewnić wystarczającą liczbę obrusów (np. ceratowych) na każdy stół w stołówce, a także koszyczek na sztućce i serwetki jednorazowe na każdy stół

f) sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchnię wraz z zapleczem i stołówkę (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca). Wykonawca zobowiązany jest do usuwania odpadów pokonsumpcyjnych w tym samym dniu, w którym one powstały. Nie dopuszczalne jest pozostawianie resztek pokonsumpcyjnych na kolejny dzień.

g) wydawania zestawów, zmywania oraz sprzątania wydawalni na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.

h) Wykonawca na swój koszt wyposaży pomieszczenie wskazane przez Zamawiającego w sprzęt niezbędny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia w szczególności w: kuchenkę mikrofalową, lodówkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń.

i) Wykonawca zapewni dietetyka do stałych kontaktów z Zamawiającym nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu bądź na wezwanie Zamawiającego w ciągu 2 dni od wezwania w sytuacjach wprowadzenia nowych diet niewyszczególnionych w jadłospisach w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

- 19) W przypadku podania przez Wykonawcę posiłku niespełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 15:00.
- 20) Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego – dotyczące sposobu wykonywania usług – osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest kierownik Zamawiającego – Dyrektor lub Wicedyrektor SP nr 20.
- 21) W przypadku awarii (np. przerwa w dostawie prądu, wody lub gazu) w siedzibie Zamawiającego, uniemożliwiającej przygotowanie posiłków zgodnie z zamówieniem, Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania (poza siedzibą Zamawiającego) i dostarczenia posiłków w opakowaniach jednorazowych do siedziby Zamawiającego. Nie dopuszcza się zmiany jakościowej posiłków przygotowanej zgodnie z jadłospisem na dany dzień.
- 22) Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas realizacji zadania udostępnia kuchnię i stołówkę znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego przy ul. Kamieńskiego 24 we Wrocławiu.
- Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowywania i serwowania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości 800,00 PLN brutto miesięcznie. Brak terminowej wpłaty za udostępnienie pomieszczeń może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
- Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną zwrócone Zamawiającemu w stanie niepogorszonym. Na najem lokalu zostanie zawarta odrębna umowa stanowiąca **załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia**.
- 23) Koszt przystosowania Lokalu do wymogów SANEPID leży po stronie Wykonawcy. Pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt kuchenny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia. Wykonawca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt.
- Oprócz czynszu, Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów:
- a) ryczałtem za:
- wywóz nieczystości stałych,
 - gaz
 - energię ciepłą
 - wodę ciepłą i zimną oraz ścieki,
 - energię elektryczną.
- Ryczałt za wykorzystane media będzie wynosił 880,00 PLN brutto miesięcznie.
- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń. Wszelkie dodatkowe wyposażenie wynajmowanego bloku żywieniowego dokonywane będzie na koszt Wykonawcy. Wykonawca będzie odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za ich ewentualną kradzież lub zniszczenie. W trakcie trwania umowy Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania przeglądów nakazanych obowiązującymi przepisami prawa i ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów.

WYKAZ USŁUG

<i>I.p.</i>	<i>Podmiot, na rzecz których usługi zostały wykonane</i>	<i>Przedmiot usługi</i>	<i>Data wykonywania usługi (mm.rrrr-mm.rrrr) min. 9 miesięcy</i>	<i>Ilość posiłków wydawanych jednorazowo (zgodnie z zapisami w rozdziale V i XIV niniejszego ogłoszenia)</i>	<i>Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE</i>
1	Nazwa: Adres:				
2	Nazwa: Adres:				
3	Nazwa: Adres:				
....					

Należy załączyć dowody o których mowa w rozdziale V niniejszego ogłoszenia.

* należy załączyć w szczególności pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów w zakresie wiedzy i doświadczenia na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, jeżeli w wykazie powyżej wykonawca wskazał, że polegać będzie na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków wraz z określeniem zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu, sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia, charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem oraz zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia

..... dnia

.....

(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania firmy)

WYKAZ URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH I WYKAZ OSÓB

<i>I.p.</i>	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 piec konwekcyjno-parowy bądź podobne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, który przygotowuje wymaganą liczbę dań dziennie</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
1	Nazwa urządzenia/typ/model			
	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 zmywarko-wyparzarka/</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
2	Nazwa urządzenia/typ/model			
	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 taboret/trzon gazowy/</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
3	Nazwa urządzenia/typ/model			
<i>I.p.</i>	WYKAZ OSÓB			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
	Imię i nazwisko	Wykształcenie <i>/gastronomiczne min. zawodowe/</i>	Doświadczenie <i>/min. roczne w przygotowywaniu posiłków dla zakładów żywienia zbiorowego/</i>	
1		Nazwa ukończonej szkoły: Wykształcenie:	Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zakładu żywienia zbiorowego: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):	
2		Nazwa ukończonej szkoły: Wykształcenie:	Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zakładu żywienia zbiorowego: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):	
<i>Lp.</i>	Imię i nazwisko	Wykształcenie - dietetyka Zgodne z opisaniem w rozdz. V niniejszego ogłoszenia	Doświadczenie / co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia, intendentą, technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym /	
1		Nazwa ukończonej szkoły: Wykształcenie / uzyskany tytuł:	Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zajmowanego stanowiska: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):	

* należy załączyć w szczególności pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów w zakresie potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, jeżeli w wykazie powyżej wykonawca wskazał, że polegać będzie na potencjale technicznym i osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków wraz z określeniem zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu, sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia, charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem oraz zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia

..... dnia.....

.....

(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania firmy)

LISTA PRODUKTÓW REKOMENDOWANYCH I NIEREKOMENDOWANYCH W STOŁÓWKACH SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH

Grupa produktów	Produkty zalecane	Produkty niezalecane
Pieczywo, kasze, makarony, płatki śniadaniowe, ziemniaki, mąki, ryże	pieczywo żytnie, razowe, pieczywo z pełnego ziarna niebarwione karmelem lub innymi substancjami koloryzującymi, , płatki śniadaniowe bez dodatku cukru białego, nieprzetworzone, , kasze grube , ryż brązowy, ryż basmati, ryż dziki, makarony z mąki żytniej, razowej , z pszenicy durum, ziemniaki z wody	płatki kukurydziane, płatki śniadaniowe z dodatkiem cukru, płatki błyskawiczne, kasze drobne, ryż i kasze gotowane w workach, makarony ze zwykłej mąki, ziemniaki odsmażane, frytki, bułki i chleb pszenny, mąka pszenna
Tłuszcze	olej rzepakowy nierafinowany , oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, masło, masło klarowane	olej słonecznikowy, olej kukurydziany, olej palmowy, olej z pestek winogron, olej sojowy, smalec, słonina, margaryny, utwardzane tłuszcze roślinne,
Mięsa, ryby , wędliny, jaja	tłuste ryby morskie (śledź , makrela, szprotka, łosoś, halibut, sardynka, tuńczyk), świeże , grillowane, wędzone, z puszki, chude ryby tj. np. morszczuk, sandacz, dorsz, pstrąg. Mięsa chude (drób – kurczak z wolnego chowu, indyk) , wołowina, wieprzowina), pieczone, duszone bez obsmażania; szynka chuda, sucha krakowska, wędliny z szynki i polędwicy	ryby słabej jakości tj. panga, mintaj, przetworzone produktu rybne (m.in. paluszki rybne), tłuste mięsa (karczek wieprzowy, boczek wieprzowy, łopatka), parówki o zawartości mięsa mniejszej niż 98% , kielbasy tłuste , niskogatunkowe o małej zawartości mięsa, mielonki, konserwy mięsne, pasztety z drobiu, podroby, niskiej jakości wędliny
Napoje	Woda mineralna niegazowana średniozmineralizowana, świeżo wyciskane soki owocowe bez dodatków, soki warzywne, herbata bez dodatków, lekkie kompoty owocowe na naturalnych składnikach,	Soki owocowe dosładzane, wody smakowe, źródlane, słodzone cukrem i substancjami słodzącymi, napoje gazowane słodzone, nektary owocowe;

PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW

Data.....

Placówka edukacyjna.....

Adres.....

Wykonawca (firma cateringowa obsługująca placówkę):.....

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy.....

**1. ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji
wybranej losowo**

POSIŁEK:	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA	DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA

Uwagi:.....

2. BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek , mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny):

.....

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):

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

SMAK (np. mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/ gorzki posmak):

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

INNE (np. konsystencja):

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

3. **GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU**.....

4. **INNE** (np. temperatura):

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