

ZAMAWIAJĄCY:

Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu

ul. Krajewskiego 1

51-690 Wrocław

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZNAK SPRAWY: ZS9/1/2015

**Postępowanie w trybie przetargu nieograniczonego na dostarczenie,
przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.**

Zatwierdził:

Dyrektor Zespołu Szkół nr 9
we Wrocławiu

ZAŁĄCZNIKI:

- Nr 1** **Formularz Ofertowy**
- Nr 2** **Oświadczenie Wykonawcy z art. 22 ust 1 ustawy Pzp**
- Nr 3** **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia**
- Nr 4** **Wzór umowy (wraz z umową najmu)**
- Nr 5** **Opis przedmiotu zamówienia**
- Nr 6** **Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej**
- Nr 7** **Wykaz usług**
- Nr 8** **Wykaz osób i urządzeń technicznych**

Wrocław, listopad 2015

I. INFORMACJE OGÓLNE

- Zamawiający:** Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław, tel. /71/ 798 69 06, fax /71/ 348 13 57 wew. 30, e-mail: tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl
- Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, przy całkowitej wartości zamówienia poniżej 207 tys. euro na podstawie art. 39 i nast. – ustawy z dnia 29.01.2004r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.), zwanej dalej uPzp. Zastosowanie mają także akty wykonawcze do wymienionej uPzp, 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).
- Ogłoszenie o niniejszym zamówieniu** zamieszczono w Biuletynie Zamówień Publicznych www.uzp.gov.pl, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie internetowej Zamawiającego: <http://www.zs9.wroclaw.pl/sp45/>
- Godziny urzędowania Zamawiającego:** od poniedziałku do piątku od godz. 7:30 do 14:30.
- Jako podstawowy dokument do sporządzenia oferty należy traktować niniejszą SIWZ wraz ze wszystkimi dokumentami zamieszczonymi na stronie internetowej Zamawiającego, w tym ewentualnymi Informacjami dla Wykonawców.
- Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tj. Dz. U. z 2014 r., poz. 121 ze zm.), jeżeli przepisy uPzp nie stanowią inaczej.

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów uczęszczających do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce.
Wymaga się, aby potrawy (w tym mięso) było przygotowywane w kuchni Zamawiającego w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków. Zupy, kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty również mają być gotowane w kuchni Zamawiającego.
Usługa będzie dotyczyć:
 - uczniów szkoły podstawowej,
 - ilość dzieci objętych żywieniem – max. 350
 - rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i kompotu.Zamawiający informuje, że podana ilość maksymalna dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania na dany miesiąc.
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. Średnia ilość dzieci korzystających z obiadów w miesiącu – **310 uczniów**.
- Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 5 do SIWZ. Szczegółowy zakres wykonania przedmiotu zamówienia znajduje się we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 SIWZ.
- Klasyfikacja wg kodu CPV:
 - 55.52.31.00-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
 - 55.52.40.00-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół
 - 55.32.00.00-9 Usługi podawania posiłków
 - 55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków
 - 55.32.20.00-3 Usługi gotowania posiłków
 - 55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków
- Miejsce świadczenia: stołówka Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu przy ul. Krajewskiego 1.

5. Zamawiający zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni i stołówki po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panem Tomaszem Musztyfagą – tel. /71/ 798 69 06 wew. 110.

III. ZAMÓWIENIA CZĘŚCIOWE / OFERTA WARIANTOWA / ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE/...

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
3. Zamawiający przewiduje zamówienia uzupełniające na podstawie art. 67 art. 1 pkt 6 uPzp do 20 % wartości zamówienia podstawowego polegające na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień, w szczególności zwiększenia się liczby zamawianych posiłków w kolejnym roku szkolnym dla uczniów korzystających z obiadu.
4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje zastosowania dynamicznego systemu zakupów.
6. Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.
7. 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.
 - a) Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, lub podanie przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu. Brak informacji oznaczać będzie, że Wykonawca samodzielnie zrealizuje zamówienie.
 - b) Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, 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.
8. Oferta złożona musi być jednoznaczna i kompleksowa, tj. obejmować cały przedmiot zamówienia wraz z niezbędnymi elementami infrastruktury sprzętowej. 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.
9. Treść oferty Wykonawcy musi być jednoznaczna w celu możliwości poddania jej przez Zamawiającego weryfikacji pod względem jej zgodności z treścią SIWZ – w szczególności wytycznych Zamawiającego dotyczących pozycji wymaganych w jadłospisie. Tym samym Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia 6 jadłospisów (po 3 zbilansowane, urozmaicone (dany zestaw potraw nie pojawia się 3-4 krotnie w ciągu m-ca) na sezony: jesienno-zimowy i wiosenno-letni) rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) wraz z gramaturą, dokładnym opisem posiłków, wyszczególnieniem składników, podaniem wartości kalorycznej (posiłek powinien pokryć ok. 35 % dziennego zapotrzebowania energetycznego uczniów szkół podstawowych) oraz wskazaniem alergenów. Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez dietetyka. Jadłospisy będą traktowane jako element oferty niepodlegający uzupełnieniu w rozumieniu art. 26 ust 3 uPzp. W przypadku, gdy jadłospisy przedstawione przez Wykonawcę nie będą zawierały wymaganych pozycji (tj. zupa, drugie danie, surówka, owoc, kompot) lub będą zawierały pozycje niezgodne/niedopuszczalne z wytycznymi Zamawiającego, a także w przypadku wyczerpania limitu punktów ujemnych w kryterium oceny ofert – powyżej 10 pkt (tj. zaproponowania potraw/posiłków/dodatków niezalecanych powyżej 4 razy) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 uPzp

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia od 02.01.2016 r. do 31.12.2016 r. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.
Faktyczny okres realizacji usługi to 10 miesięcy.
2. Szczegóły dotyczące terminu i warunków realizacji przedmiotu zamówienia znajdują się we wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 4 do SIWZ.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY ICH SPEŁNIANIA, A TAKŻE WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIE BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
1.1 nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 uPzp (**dot. tabeli A**);

NAZWA DOKUMENTU LUB OŚWIADCZENIA	
A W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i 2 uPzp Zamawiający żąda:	1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – Załącznik nr 3 do SIWZ.
	2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej , jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 uPzp, <i>wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</i>
	3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – <i>wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.</i>
	4. Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenia, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – <i>wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.</i>
	5. Oświadczenie dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej lub braku przynależności oraz (<i>jeżeli dotyczy</i>) - listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – <i>Załącznik nr 6 do SIWZ.</i>
Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku, mającego na celu zweryfikowanie zdolności Wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń.	

- 1.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 uPzp (**dot. tabeli B**), w tym:
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
(Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie – tabela B).
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia;
(Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie – tabela B)

c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

(Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie – tabela C).

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

(Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie).

W celu oceny spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp Zamawiający żąda:	
B	NAZWA DOKUMENTU LUB OŚWIADCZENIA
<p>W kwestii warunku udziału w postępowaniu dot. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności, Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca przedstawi:</p> <p>1) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego Państwowego lub Granicznego Inspektora Powiatowego lub innego dokumentu potwierdzającego w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej) oraz</p> <p>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.</p> <p>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)</p> <p>W kwestii warunku udziału w postępowaniu dot. wiedzy i doświadczenia, Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że zrealizował lub realizuje w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie należyce wykonane lub wykonywane min. 3 usługi, z których każda:</p> <ul style="list-style-type: none"> – polega na przygotowywaniu i podawaniu posiłków, – dotyczy obsługi (jednorazowej) min. 250 dzieci szkolnych, – trwała przez okres min. 6 miesięcy. 	<p>1. Oświadczenia z art. 22 uPzp – Załącznik nr 2 do SIWZ.</p> <p>2. Zezwoleń (zaświadczenie/decyzje w zakresie wskazanym w Tabeli B pkt 1-3)</p> <p>3. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów**, czy zostały wykonane lub są wykonywane należyte – <i>odpowiednio i zgodnie z Załącznikiem nr 7 do SIWZ.</i></p>

* Dowodami są:

- poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej.

W przypadku, gdy Zamawiający (ZS 9) jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie (Załącznik nr 7 do SIWZ), zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.

Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku, mającego na celu zweryfikowanie zdolności Wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń.

W celu oceny spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp Zamawiający żąda:

W kwestii warunku udziału w postępowaniu dot. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz niezbędną do wykonania usługi, stanowiącej przedmiot zamówienia – kadrą tj.:

- a) co najmniej:
- 1 piecem konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniem służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, który przygotowuje wymaganą liczbę dań dziennie
 - 1 kuchenką gazową 4 – palnikową
 - 1 zmywarko-wyparząrką
 - 1 taboretom /trzonem gazowym
- b) co najmniej 2 osobami posiadającymi wykształcenie gastronomiczne (min. zawodowe), które posiadają co najmniej roczne doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla zakładów żywienia zbiorowego
- c) co najmniej jedną osobą będącą z zawodu dietetykiem do 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 lub 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

NAZWA DOKUMENTU LUB OŚWIADCZENIA

1. **Wykaz** narzędzi, wyposażenia zakładu i **urządzeń technicznych** dostępnych wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – *zgodnie z Załącznikiem nr 8 do SIWZ.*
2. **Wykaz osób**, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych dla wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami – *zgodnie z Załącznikiem nr 8 do SIWZ.*

C

D	<p><i>uprawnieniami szkoły publicznej i uzyskała dyplom dietetyka, lub</i></p> <p><i>- rozpoczęła przed 1993 r. szkołę policealną i uzyskała dyplom technika technologii żywienia w specjalności dietetyka.</i></p>	
<p>W przypadku liczenia doświadczenia zawodowego u wykazanych osób (liczone w miesiącach), Zamawiający będzie brał pod uwagę jedynie okresy odbytego doświadczenia w kolejno następujących po sobie miesiącach. Nakładające się okresy nie będą brane pod uwagę – nie będą liczone.</p> <p>Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższych warunków, mających na celu zweryfikowanie zdolności Wykonawcy do należytego wykonania niniejszego zamówienia, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń.</p>		

1.3 spełniają przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego (*dot. Tabeli D*).

D	NAZWA DOKUMENTU LUB OŚWIADCZENIA
D	<p style="text-align: center;">W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego Zamawiający żąda:</p> <p>1. Próbek, opisów lub fotografii produktów, które mają zostać dostarczone, których autentyczność musi zostać poświadczona przez Wykonawcę na żądanie Zamawiającego, tj.:</p> <p>Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty 6 jadłospisów (po 3 zbilansowane, urozmaicone (dany zestaw potraw nie pojawia się 3-4 krotnie w ciągu m-ca) na sezony: jesienno-zimowy i wiosenno-letni uwzględniający warzywa i owoce sezonowe) rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) wraz z gramaturą, dokładnym opisem posiłków, wyszczególnieniem składników, podaniem wartości kalorycznej (posiłek powinien pokryć ok. 35 % dziennego zapotrzebowania energetycznego uczniów szkół podstawowych) oraz wskazaniem alergenów. Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez dietetyka.</p> <p>W jednej dekadzie jadłospis winien zawierać:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zupę – inną na każdy dzień (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny, nie dopuszcza się, by zupy były gotowane na kostkach rosółowych i proszkach typu vegeta, do przyprawiania należy używać naturalnych przypraw np. kurkuma, tymianek, imbir, papryka) - 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie jeden posiłek przygotowany był z wykorzystaniem mięsa cielęcego o zawartości nie

mniej niż 50% oraz przynajmniej raz w dekadzie użyć mięsa z indyka – Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostało wykorzystane), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),

- 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki)

- 2 posiłki bezmięsne (mączne lub warzywne z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych, wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie do przygotowania posiłku użyć roślin strączkowych)

- 2 posiłki – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka lub miruny, nie dopuszcza się stosowania tilapii i pangii) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż)

- surówka do każdego dania (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno – owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.)

- kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie była woda z sokiem zagęszczonym bez dodatku cukru lub woda z dodatkiem wyciskanych owoców),

- owoc na każdy dzień (wymagane min. 4 różne owoce w dekadzie z uwzględnieniem owoców sezonowych, owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców za wyjątkiem sałatek owocowych i owoców dużych np. melon, arbuz).

Dodatkowo:

- 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).

- Wymaga się, aby co najmniej trzy razy w dekadzie do przygotowania posiłków były wykorzystywane produkty pełnoziarniste – Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostały wykorzystane

- Nie dopuszcza się, aby produkty kwaśne (np. ogórki kiszane, kapusta kiszona, cytryna np. używana do zakwaszania zup, wody z sokiem) były podawane dzień po dniu, ani jedno po drugim w danym dniu (np. zupa ogórkowa i surówka z kiszonej kapusty, żurek i woda z wyciśniętą cytryną)

- Nie dopuszcza się stosowania kaszy manny (również do zagęszczania potraw)

- Nie dopuszcza się, by ziemniaki w danym dniu pojawiły się jednocześnie w zupie, jako dodatek skrobiowy bądź w posiłku półmięsnym czy bezmięsnym

- Nie zaleca się (ocena w kryterium jakości):

- Używania ziemniaków jako dodatku skrobiowego częściej niż 4 razy w dekadzie
- Panierowania mięs/ryb
- Zastosowania potraw: fasolka po bretońsku, bigos, , jajko w sosie (musztardowym, koperkowym etc.), pampuchy z polewą owocową/jogurtem, makaron z serem białym, ryż biały z polewą owocową

Wykonawca ma obowiązek stosować przy sporządzaniu jadłospisów przepisy, o których mowa w § 2 ust. 3 wzoru umowy (załącznik nr 4 do SIWZ) oraz zalecenia Księgi Zdrowego

		<p>Żywnienia, która jest wynikiem prac zespołu ds. żywienia i jest rekomendowana m.in. przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Wrocławia;</p> <p>2. Zaświadczenie 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</p>
<p>Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku, mającego na celu zweryfikowanie, czy oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń.</p>		

2. 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:
 - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
 - b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawiony nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
3. 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.
4. Dokumenty, o których mowa w tabeli A pkt 1-4, B pkt 2-3, C pkt 1-2, D pkt 1-2 niniejszego rozdziału są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Pozostałe dokumenty należy złożyć w formie oryginału (*m.in.: Załącznik nr 1 do SIWZ – Formularz Ofertowy, Załącznik nr 2 do SIWZ – oświadczenie z art. 22 uPzp, Załącznik nr 6 do SIWZ – dot. Grupy kapitałowej*).
5. Zgodnie z art. 26 ust. 2b uPzp Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz że stosunek łączący go z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający żąda przedstawienia:
 - pisemnego zobowiązania (oryginału) innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów 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.
6. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

VI. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie niniejszego zamówienia. W przypadku złożenia oferty wspólnej przez kilka podmiotów, każdy z nich zobowiązany jest przedstawić dokumenty wystawione na niego wymienione w rozdz. V tabeli A pkt 1-5, natomiast dokumenty wymienione w tabeli B, C i D, podmioty składają wspólnie, tj.: warunki w nich określone są spełnione, gdy podmioty składające ofertę spełniają je łącznie.
2. Oferta wspólna musi zostać przygotowana i złożona w następujący sposób:

- 1) partnerzy ustanawiają i wskazują Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 2) oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Partnerów;
- 3) każdy z Partnerów musi złożyć oświadczenie, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 uPzp (*Załącznik nr 3 do SIWZ*) oraz musi złożyć odnoszące się do niego dokumenty wymienione w tabeli A rozdziału V oraz musi złożyć oświadczenie (*wraz z listą podmiotów wchodzących w skład grupy kapitałowej – jeżeli dotyczy*), stanowiące *Załącznik nr 6 do SIWZ*;
- 4) partnerzy Konsorcjum muszą udokumentować, że razem spełniają wymagania art. 22 ust. 1 uPzp;
- 5) wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

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

1. Zgodnie z art. 27 ust. 1 i 2 uPzp wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje składane będą za pośrednictwem poczty elektronicznej zarówno przez Zamawiającego jak i Wykonawcę.
2. Zamawiający lub Wykonawca przekazując oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje mailem, na żądanie każdej ze stron, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Przekazanie specyfikacji istotnych warunków zamówienia następuje na wniosek Wykonawcy. Dokumentację w formie papierowej można odebrać osobiście w siedzibie Zamawiającego lub Zamawiający wyśle SIWZ pocztą na wskazany adres, zgodnie ze złożonym wnioskiem. Zamawiający wyznacza cenę za SIWZ – 25 zł.
3. Pytania odnośnie zapisów SIWZ, sposobu złożenia oferty oraz realizacji zamówienia należy przesłać: drogą elektroniczną – tmuszyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl
Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 38 ust. 2 uPzp treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (bez ujawnienia źródła zapytania) zamieści na stronie internetowej. Tym samym wszelkie informacje przekazywane Wykonawcom stanowią integralną część specyfikacji istotnych warunków zamówienia i dotyczą wszystkich Wykonawców biorących udział w ww. postępowaniu. Wykonawca jest zobowiązany złożyć ofertę uwzględniającą wszelkie zmiany i wyjaśnienia zawarte w Informacjach dla Wykonawców.
4. Osoba do kontaktu z Wykonawcami: *Tomasz Muszyfaga*
5. Adres do korespondencji listownej:
Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław
z dopiskiem: postępowanie nr ZS9/1/2015.

VIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. **Wysokość wadium.**
Każdy Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium, na cały okres związania ofertą, w wysokości: 10 000,00 PLN (słownie: dziesięć tysięcy PLN)
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) 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 2007 r., nr 42, poz. 275 ze zm.*).
3. Gwarancja bankowa, gwarancja ubezpieczeniowa, poręczenie bankowe oraz poręczenia innych instytucji winny zostać złożone w formie dokumentu oryginalnego. Dokument wadium powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego.

4. Wadium w formie pieniężnej należy wnieść przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego:
Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu
Bank PKO BP I Oddział we Wrocławiu
NR KONTA 95 1020 5226 0000 6602 0459 0248
z podaniem tytułu: „wadium postępowanie nr ZS9/1/2015”.
5. 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.
6. Pozostałe niepieniężne formy wadium, winny być złożone w sekretariacie Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu do terminu składania ofert – w oryginale. Oryginał pozostaje w Sekretariacie Szkoły.
7. Zamawiający zwróci wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Zwrot wadium Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zostanie dokonane niezwłocznie po podpisaniu umowy na usługę.
8. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
9. Zamawiający zatrzymuje również 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;
 - 3) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy.Powyższe okoliczności, o których mowa w pkt 8 i 9, muszą być jednoznacznie określone w treści gwarancji wnoszonej w formie innej niż w pieniądzu.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, jednorazowego zwrócenia się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. **Wymagania podstawowe:**
 - 1) każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
 - 2) ofertę należy przygotować ściśle według wymagań określonych w niniejszej SIWZ;
 - 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 umocowane;

- 5) 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;
- 6) Wszelkie koszty związane ze sporządzeniem oferty oraz jej złożeniem ponosi Wykonawca, niezależnie od wyniku postępowania, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 uPzp.

2. Forma oferty:

- 1) oferta sporządzona zostanie czytelnie w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności;
- 2) Formularz ofertowy Załącznik Nr 1 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 SIWZ 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 na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.

3. ZAWARTOŚĆ OFERTY

Oferta musi się składać z:

- 1) **dokumentów i oświadczeń** wymienionych w rozdz. V SIWZ;
- 2) **Formularza Ofertowego Wykonawcy**, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ
- 3) (jeżeli dotyczy) **Pełnomocnictwa** (zgodnie z rozdz. X pkt 1 ppkt 4 SIWZ);
- 4) (jeżeli dotyczy) **wykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa** (zgodnie z rozdz. X pkt 4 SIWZ).

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, o których mowa w art. 86 ust. 4 uPzp, tj.: m. in.: 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.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętej kopercie oznaczonej danymi Wykonawcy i napisem:

Przetarg nieograniczony pn.:

Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających

do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu

ZNAK SPRAWY: **ZS9/1/2015**

Nie otwierać przed 19.11.2015r. przed godz. 08:30

2. Ofertę, sporządzoną zgodnie z wymaganiami niniejszej SIWZ, należy złożyć do dnia **19.11.2015 r. do godziny 08:00** w Zespole Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław – Sekretariat pok. 10.
3. Celem dokonania zmian bądź poprawek Wykonawca może wycofać wcześniej złożoną ofertę i złożyć ją po modyfikacji ponownie, pod warunkiem zachowania wyznaczonego w SIWZ 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 zwraca ją zgodnie z art. 84 ust. 2 uPzp.
6. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
7. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **19.11.2015r. o godz. 08:30** w Zespole Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław – Sekretariat pok. 10 – 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;
 - podanie przez Zamawiającego ceny ofertowe
 - podanie przez Zamawiającego informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 uPzp
9. Informacje, o których mowa w art. 86 ust. 3 i 4 uPzp Zamawiający prześle Wykonawcom, którzy nie byli obecni na otwarciu ofert, na ich pisemny wniosek.
10. W dalszej niejawnej części Zamawiający zbada ważność ofert, spełnienie warunków wymaganych od Wykonawców oraz dokona ich oceny w oparciu o przyjęte kryterium.
11. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 96 ust. 3 uPzp 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.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena ofertowa (cena ogółem brutto) będzie obejmowała cały przedmiot zamówienia ze wszystkimi kosztami wynikającymi z niniejszej SIWZ, załączników i ewentualnych informacji dla Wykonawców, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej realizacji przedmiotu zamówienia.
2. Cenę ofertową brutto należy podać w polskich złotych (**PLN**) z należnym podatkiem VAT z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku. Koszty wsadu do kotła zostały określone przez Zamawiającego w wysokości: 5,50 PLN brutto (poz. A) – ma to być faktyczny koszt zakupionych artykułów spożywczych, z których przygotowywany jest posiłek). Wykonawca ma obowiązek podać koszt brutto przygotowania, dowozu i wydania posiłków w siedzibie Zamawiającego oraz innych kosztów (m.in. koszty zatrudnienia pracowników, czynszu, ryczałtu za media, ubezpieczenia, sprzętania, kosztów stałych) jakie poniesie z tytułu prawidłowej realizacji umowy za jedno dziecko (poz. B). Na podstawie sumy kosztów pozycji A i B – ceny jednostkowej brutto żywienia 1 dziecka szkolnego należy wyliczyć cenę brutto wg kalkulacji podanej w Formularzu ofertowym (cena brutto ma wynikać z iloczynu ceny jednostkowej brutto żywienia 1 dziecka szkolnego, ilości dni w miesiącu, ilości miesięcy oraz ilości dzieci objętych żywieniem)

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 dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując

nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.

3. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SIWZ.
4. Rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia z Wykonawcami będą prowadzone w PLN.
5. Rozliczenie umowy nastąpi według faktycznych potrzeb Zamawiającego na podstawie ceny jednostkowej brutto wyżywienia 1 dziecka szkolnego 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.

XIII. KRYTERIUM OCENY OFERT

1. Po stwierdzeniu ważności ofert oraz spełnienia wymagań niniejszej SIWZ, Komisja Przetargowa Zamawiającego dokona oceny merytorycznej ofert w oparciu o kryteria, o których mowa poniżej.

2. Kryteria oceny ofert:

a) oferowana cena, tj.

Całkowita cena brutto za całość przedmiotu zamówienia

Waga A: 80 %, gdzie 1 % = 1 pkt

Sposób obliczania wartości punktowej kryterium ceny:

Wartość punktowa ceny wyliczana będzie według wzoru: $(C_{\min} : C_n) \times 80$

gdzie:

C_{\min} – najniższa cena ogółem brutto spośród ofert nieodrzuconych

C_n – cena ogółem brutto ocenianej oferty

b) liczba osób wyznaczonych do wydawania posiłków podczas przerw

Waga B: 3%, gdzie 1 % = 1 pkt

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym liczby osób wyznaczonych do wydawania posiłków

Ilość osób	Liczba zdobytych punktów
3	0 pkt
4	3 pkt

W przypadku wskazania mniejszej liczby osób niż 3 oferta będzie podlegała odrzuceniu na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 uPzp.

c) wydłużenie czasu pracy stołówki przy wydawaniu posiłków – waga: 7 %

Waga C: 7%, gdzie 1 % = 1 pkt

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym czasu pracy stołówki przy wydawaniu posiłków.

Godziny wydawania posiłków	Liczba zdobytych punktów
11:30 – 15:00	0 pkt
11:30 – 15:30	3 pkt

W przypadku wskazania krótszego czasu pracy stołówki niż wymagane oferta będzie podlegała odrzuceniu na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 uPzp.

d) jakość

Waga D: 10%, gdzie 1 % = 1 pkt

Przy wyliczaniu punktacji za to kryterium, Zamawiający weźmie pod uwagę wszystkie jadłospisy dekadowe sporządzone przez Wykonawcę. Następnie, Zamawiający oceni czy przedstawione jadłospisy są sporządzone zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ i załącznikami do niej. Po stwierdzeniu, że jadłospisy spełniają wymagania postawione przez Zamawiającego, Zamawiający przyzna Wykonawcy maksymalną ilość punktów w kryterium, tj. 10 pkt. Natomiast jeżeli Wykonawca zastosuje w jadłospisach produkty niezalecane, otrzyma punkty ujemne.

Punkty ujemne będą przyznawane za następujące odstępstwa –

Odstępstwa	Liczba odjętych punktów
<p>Zaproponowanie potraw/posiłków/dodatków niezalecanych przez Zamawiającego tj.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Używania ziemniaków jako dodatku skrobiowego częściej niż 4 razy w dekadzie (punkty ujemne zostaną przyznane za każde użycie ziemniaków jako dodatku skrobiowego powyżej 4 razy – tj. za użycie 5 razy ziemniaków w danej dekadzie Wykonawca otrzyma -2,5 pkt, za użycie 6 razy ziemniaków w danej dekadzie Wykonawca otrzyma - 5pkt itd.) • Panierowania mięs/ryb • Zastosowania potraw: fasolka po bretońsku, bigos, jajko w sosie (musztardowym, koperkowym etc.), pampuchy z polewą owocową/jogurtem, makaron z serem białym, ryż biały z polewą owocową <p>W przypadku wyczerpania limitu punktów ujemnych – powyżej 10 pkt (tj. zaproponowania potraw/posiłków/dodatków niezalecanych powyżej 4 razy) Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy jako niezgodną z SIWZ na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 uPzp</p>	<p>2,5 pkt za każdą niezalecaną potrawę, posiłek, dodatek.</p>

3. Ocenę końcową oferty stanowi suma (S) punktów przyznanych za wszystkie kryteria wymienione wyżej

$$S = A+B+C+D$$

S- suma punktów stanowiąca ocenę końcową

Wyniki zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku. Oferta może otrzymać maksymalnie 100 punktów (gdzie 1 % = 1 pkt)

Zamawiający przyjmie zasadę - zaokrąglenia punktów do dwóch miejsc po przecinku, tj. 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.

4. Za ofertę najkorzystniejszą w danym Zadaniu Zamawiający uzna ofertę z największą ilością punktów.
5. W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień treści złożonych przez nich ofert.
6. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę z największą ilością punktów.

XIV. WYBÓR OFERTY I ZAWIADOMIENIE O WYNIKU POSTĘPOWANIA

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta:
 - b) odpowiada wszystkim wymaganiom uPzp,
 - c) spełnia wszystkie warunki określone w SIWZ,
 - d) uznana została za najkorzystniejszą w oparciu o przyjęte kryterium wyboru.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.
 - 2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
 - 3) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
 - 4) terminie, określonym zgodnie z art. 94 uPzp, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt 2.1) również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
4. W przypadku, gdy za ofertę najkorzystniejszą uznano ofertę złożoną przez Partnerów ubiegających się wspólnie o udzielenie niniejszego zamówienia (art. 23 uPzp) przed podpisaniem umowy, na żądanie Zamawiającego, Wykonawcy zobowiązani są przedstawić umowę regulującą ich współpracę przy realizacji przedmiotowego zamówienia.
5. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 uPzp.
6. Wybrany Wykonawca zostanie wezwany przez Zamawiającego do podpisania umowy zgodnej ze wzorem umowy, załączonym w SIWZ (*Załącznik nr 4 do SIWZ*).
7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez dokonywania ich ponownej oceny, chyba, że wystąpią przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 uPzp.
8. Po zawarciu umowy, Zamawiający zamieści w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o udzieleniu zamówienia.

XV. WZÓR UMOWY

1. Jako odrębny Załącznik nr 4 do SIWZ, Zamawiający zamieścił projekt umowy, która określa warunki umowne realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Zgodnie z przepisem art. 144 uPzp Zamawiający przewiduje możliwość zmian istotnych postanowień Umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy, o których mowa we wzorze umowy, stanowiący Załącznik nr 4 do SIWZ.

XVI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Przed podpisaniem umowy Zamawiający wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości: **5 %** ceny brutto podanej w ofercie.
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach w:

- a) pieniądzu;
 - b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - c) gwarancjach bankowych;
 - d) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - e) 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 2007r. Nr 42, poz. 275, ze zm.).
4. Gwarancja bankowa, gwarancja ubezpieczeniowa, poręczenie bankowe oraz poręczenia innych instytucji winny zostać złożone w formie oryginalnego dokumentu. Dokument zabezpieczenia powinien być wystawiony na Zamawiającego, mieć formę oświadczenia bezwarunkowego, nieodwołalnego i płatnego na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego.

XVII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej, o których mowa w Dziale VI uPzp.

, dn.
miejsowość

Zamawiający: Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu
ul. Krajewskiego 1
51-690 Wrocław

FORMULARZ OFERTOWY

I. DANE WYKONAWCY

1. Nazwa Wykonawcy (Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum):

2. Siedziba Wykonawcy:

ul: kod: miejscowość:

3. Adres do korespondencji:

ul: kod: miejscowość:

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

6. Firmę reprezentującą:

7. Nr konta bankowego:

8. TEL: - 9. FAX: -

10. E-MAIL: @

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

KONSORCJUM z (jeżeli dotyczy):

1. Nazwa Partnera:

2. Siedziba Partnera:

ul: kod: miejscowość:

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Oferta dotyczy zamówienia publicznego nr postępowania ZS9/1/2015

w trybie przetargu nieograniczonego pn.:

Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.

OFERUJEMY WYKONANIE CAŁOŚCI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, ZGODNIE Z ZAPISAMI SIWZ, ZAŁĄCZNIKAMI i ewentualnymi informacjami dla Wykonawców za cenę oferty:

Cena jednostkowa całodziennego wyżywienia 1 dziecka szkolnego wynosi:

Koszty wsadu do kotła: POZYCJA A=5,50 PLN brutto

Koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:

POZYCJA B = PLN brutto

Łączna wartość pozycji: A + B = PLN brutto

(wartość tą należy przepisać do kolumny 3 i na jej podstawie wyliczyć cenę brutto)

Lp.	Opis posiłku	Cena jedn. (brutto) wyżywienia dziennego	Ilość dni w miesiącu	Ilość miesięcy	Maksymalna ilość dzieci objętych żywieniem	Cena oferty brutto
1	2	3	4	5	6	7=3x4x5x6

1.	Obiad: zupa + drugie danie + surówka + owoc + kompot	PLN	21	10	350	PLN
----	---	-----	----	----	-----	-----

KRYTERIUM OCENY OFERT:

OFERUJEMY zgodnie z rozdz. XIII SIWZ:		
Kryterium: liczba osób wyznaczonych do wydawania posiłków podczas przerw	Zakres: co najmniej 3 osoby	osoby* (3 / 4)
*) Zamawiający uzna brak wpisania zadeklarowanego przez Wykonawcę kryterium jako spełnienie przez Wykonawcę podstawowego zakresu wynikającego z SIWZ, w przypadku wpisania większej liczby osób, Zamawiający do oceny w/w kryterium przyjmie wskazaną powyżej wartość maksymalną, tj. 4 osoby		
Kryterium: wydłużenie czasu pracy stołówki przy wydawania posiłków	Zakres podstawowy: 11:30 – 15:00	(11:30-15:00/ 11:30- 15:30/ 11:30 – 16:00)
*) Zamawiający uzna brak wpisania zadeklarowanego przez Wykonawcę kryterium jako spełnienie przez Wykonawcę podstawowego zakresu wynikającego z SIWZ, w przypadku wpisania wydłużonego czasu pracy stołówki przy wydawaniu posiłków niż wartości maksymalne, Zamawiający do oceny w/w kryterium przyjmie wskazaną powyżej wartość maksymalną, tj. 11:30-16:00		

III. POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

- Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami zawartymi w SIWZ **ZS9/1/2015**, ze wszystkimi załącznikami do SIWZ w tym ze wzorem umowy i ewentualnymi informacjami dla Wykonawców, akceptuje je bez zastrzeżeń oraz uzyskał informacje konieczne do przygotowania oferty.
- Zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 4 do SIWZ.
- Wykonawca oświadcza, że oferuje przedmiot zamówienia w pełni zgodny z wytycznymi Zamawiającego zawartymi w Załączniku 5 do SIWZ i ewentualnymi Informacjami dla Wykonawców i tym samym zrealizuje przedmiotową usługę zgodnie z warunkami umowy, stanowiącej Załącznik nr 4 do SIWZ.

IV. 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 powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp.

V. POTWIERDZAMY WPŁATĘ WADIUM

WPŁATA 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)

--	--

VI. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA

KORZYSTAJĄC z uprawnienia nadanego treścią art. 8 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004r. 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 WYKONAWCY – art. 22 ust. 1 uPzp

Dotyczy zamówienia publicznego nr ZS9/1/2015 pod nazwą:

Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.

Nazwa i adres Wykonawcy: *(Pełnomocnika w przypadku Konsorcjum)*

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

Nazwa i adres Partnera/-ów: *(w przypadku Konsorcjum)*

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

Niniejszym, zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29.01.2004r. – Prawo zamówień publicznych oświadczam/-y, że spełniam warunki określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, dotyczące:

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

..... dnia.....

.....
*(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania firmy)*

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o braku podstaw do wykluczenia z postępowania

*(Wypełnia Wykonawca – w przypadku oferty wspólnej
oświadczenie musi zostać złożone przez każdego z Partnerów z osobna)*

Dotyczy zamówienia publicznego nr ZS9/1/2015 pod nazwą:

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.**

Nazwa i adres Wykonawcy:

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

Niniejszym oświadczam/-y, że:

1. Nie podlegam/-y wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy z dnia 29.01.2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

..... dnia.....

.....

*(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania firmy)*

UMOWA NR/2015

(wzór umowy)

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.**

Zawarta w dniu2015r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Zespołem Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław,
NIP: 898-20-70-749

REGON 020114610

zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez

1. Dyrektora – Małgorzatę Bredschneider

a

.....

NIP:.....

REGON:

NR KONTA.....

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:

.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego poniżej kwot określonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.) dalej zwana „ustawą”.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu**

Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości, dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce na rzecz Zamawiającego zgodnie:

a) ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia,

b) z ofertą Wykonawcy.

2. Usługa będzie dotyczyć uczniów szkoły podstawowej:

- ilość dzieci, objętych żywieniem – max 350,

- rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy i drugiego dania, surówki, owocu i kompotu.

§ 2

Zakres umowy

1. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości, dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce.

Wymaga się, aby potrawy (w tym mięso) było przygotowywane w kuchni Zamawiającego w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków. Kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty również mają być gotowane w siedzibie Zamawiającego.

a) wiek dzieci objętych żywieniem: uczniowie szkoły podstawowej

b) ilość dzieci, objętych żywieniem – max 350

c) rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i kompotu

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. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z półproduktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych m.in. w:

- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r., nr 136 poz. 914 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

- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774)

- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. nr 180, poz. 1214)

Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych uczniów szkoły podstawowej 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 przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

4. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach:(zgodnie z ofertą Wykonawcy)

Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.

Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia osób (zgodnie z ofertą Wykonawcy) do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.

5. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów przez siebie dostarczonych. Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wszelkie produkty niezbędne do przygotowania i wydawania posiłków Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

6. ZALECENIA SZCZEGÓŁOWE:

a) Temperatura wydawanych posiłków:

- zupa – min. 75°C
- drugie danie min. 63°C
- surówki min. 4°C

b) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

c) Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% lub oleju roślinnego nierafinowanego. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.

d) Jaja do przygotowania posiłków muszą być świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego.

e) Zamawiający zakazuje stosowania: 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. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka.

- f) Zawartość farszu w wyrobach typu kromki, pierogi min. 30%. Wyroby mączne typu kromki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
- g) 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 (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
7. Integralną częścią umowy jest oferta Wykonawcy wraz z jadłospisami przygotowanymi i podpisanymi przez dietetyka.
8. Obiady będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę 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
- Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony.
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, a także do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego. Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom powyższe dokumenty.
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 ustalonymi 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 naczyń wielokrotnego użytku tj. 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 używania naczyń jednorazowych, za wyjątkiem sytuacji przewidzianej w ust. 16 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 sprzątnięcia 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: piec konwekcyjno-parowy, trzon gazowy, kuchenkę gazową, lodówkę, zmywarko-wyparząrkę do naczyń.
- i) Wykonawca zapewni dietetyka do kontaktów z Zamawiającym na wezwanie telefoniczne/mailowe w ciągu 2 dni roboczych od wezwania w sytuacjach wprowadzenia nowych diet niewyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.
13. W przypadku podania przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go najpóźniej do godziny 15:00.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli procesu produkcyjnego przygotowywanych posiłków.
15. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest kierownik Zamawiającego – Dyrektor lub upoważniona przez niego osoba, a także wyznaczony przedstawiciel Rady Rodziców.
16. 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.
- W przypadku niezgłoszenia faktu nieobecności dziecka w danym dniu rodzic/opiekun /rodzeństwo dziecka ma prawo odebrać posiłek dziecka ze stołówki szkolnej w jednorazowych pojemnikach zapewnionych przez Wykonawcę. Koszt pojemnika ponosi osoba odbierająca posiłek.

§ 3

Dodatkowe zobowiązania Wykonawcy w ramach umowy

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/wyznaczonym członkom Rady Rodziców 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.

§ 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.

§ 5

Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji umowy strony ustalają od dnia 02.01.2016 r. do dnia 31.12.2016 r. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.
Faktyczny okres realizacji usługi to 10 miesięcy.
2. Miejsce wykonywania usługi: Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław.
3. 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 i kompotu wynosi (w tym koszt wsadu do kotła: 5,50 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

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

1. Ustala się zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5 % wartości umownej (brutto). Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w kwocie w formie:
2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy, o którym mowa w ust. 1 zostanie zwrócone Wykonawcy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane.

Zabezpieczenie zostanie zwrócone na rachunek wskazany przez Wykonawcę, a w przypadku braku takiego wskazania na rachunek bankowy wskazany w komparycji Umowy.

3. Zabezpieczenie w formie pieniężnej zostanie zwrócone w kwocie w jakiej zostało zatrzymane, pomniejszonej o wartość ewentualnych roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę i powiększonej o oprocentowanie naliczone za okres przechowywania w wysokości wynikającej z umowy rachunku bankowego zawartej przez Zamawiającego, a nadto pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
4. Jeżeli wartość roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę przekracza wartość Zabezpieczenia, Zabezpieczenie nie zostanie zwrócone.
5. W przypadku istnienia wymagalnych roszczeń Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, przekraczających wartość zabezpieczenia, Zamawiający będzie uprawniony do zaspokajania się z innych należności Wykonawcy, istniejących w stosunku do Zamawiającego z tytułu Umowy lub powstałych z innych tytułów prawnych.

§ 8

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, a także tabel kaloryczności serwowanych posiłków, w terminie 2 dni roboczych od wezwania telefonicznego/mailowego jak również wykazu stosownych 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 telefonicznego/mailowego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł 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 zł za każde naruszenie.
5. W przypadku braku stawiennictwa dietetyka, o którym mowa w § 2 ust. 12 lit. i) umowy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200 zł za każdy dzień opóźnienia.
6. W przypadku, gdy liczba osób wyznaczonych przez Wykonawcę do wydawania posiłków będzie mniejsza niż wskazana w ofercie Wykonawcy, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200 zł za każdy stwierdzony brak osoby/dzień.
7. W przypadku, gdy Wykonawca skróci czas wydawania posiłków, który wskazał w ofercie, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 500 zł za każde pół godziny skrócenia zaoferowanego czasu.
8. W przypadku odstąpienia Wykonawcy od wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
9. W przypadku odstąpienia od realizacji umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
10. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za wypowiedzenie umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 5 % wartości brutto umowy.
11. 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 .
12. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
13. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych do pełnej wysokości poniesionej szkody.

§ 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 (przekraczające 30 minut) w okresie jednego miesiąca w dostawie posiłków
 - b) dwukrotnego niedostarczenia posiłków w okresie jednego miesiąca
 - c) trzykrotnej nieuzasadnionej zmiany jadłospisu (niezgłoszonej Zamawiającemu)
 - d) naruszenia wytycznych Zamawiającego, co do jakości przygotowywanych posiłków pomimo wezwania Wykonawcy do prawidłowego wykonania umowy
 - e) niespełnienia wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego właściwymi badaniami
 - f) w przypadku wypowiedzenia umowy najmu w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez NajemcęW takich przypadkach Zamawiający naliczy karę umowną, o której mowa § 8 ust. 9 umowy.
3. Oświadczenie o wypowiedzeniu od 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, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b uPzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 uPzp, 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 wylądowania 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 wynikać wskutek zaniechania.

§ 15

Osoby do kontaktu

Nadzór nad realizacją umowy pełnią:

- ze strony Wykonawcy..... tel.....mail.....,
- ze strony Zamawiającegotel.....mail.....,

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

(wzór umowy)

Zawarta w dniu2015r. we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Zespołem Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław, NIP: 898-20-70-749, REGON 020114610, zwaną w dalszej treści umowy Wynajmującym, reprezentowanym przez Dyrektora – Małgorzatę Bredschneider

a

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

.....

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy – składający się z kuchni i stołówki celem przygotowania i podawania posiłków dla uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu, przy ul. Krajewskiego1 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 – 18:00.
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 Najemcy 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

oraz 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 700,00 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 700 zł brutto miesięcznie.
2. Zapłata czynszu i ryczałtu za media następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 14 dni od dnia wystawienia faktury, za miesiąc poprzedni.
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 podwyższeniu 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 02.01.2016 roku do dnia 31.12.2016 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

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w roku szkolnym 2015/2016. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości, dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce.
2. Wymaga się, aby potrawy (w tym mięso) było przygotowywane w kuchni Zamawiającego w piecu konwekcyjno-parowym bądź podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków. Kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty również mają być gotowane w siedzibie Zamawiającego.
 - a) wiek dzieci objętych żywieniem: uczniowie szkoły podstawowej
 - b) ilość dzieci, objętych żywieniem – max 350
 - c) rodzaje posiłków: obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, owocu i kompotuZamawiający 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. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych m.in. w:
 - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r., nr 136 poz. 914 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
 - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774)
 - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. nr 180, poz. 1214)Posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych uczniów szkoły podstawowej 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 przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
5. Wydawanie posiłków ma następować w godzinach: wymagane 11:30-15:00 (zgodnie z ofertą Wykonawcy)
Dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia min. 3 osób (zgodnie z ofertą Wykonawcy) do wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego.
5. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów przez siebie dostarczonych. Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z

obowiązującymi przepisami. wszelkie produkty niezbędne do przygotowania i wydawania posiłków Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu.

6. ZALECENIA SZCZEGÓŁOWE:

- a) Temperatura wydawanych posiłków:
 - zupa – min. 75°C
 - drugie danie min. 63°C
 - surówki min. 4°C
- b) Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
- c) Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% lub oleju roślinnego nierafinowanego. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.
- d) Jaja do przygotowania posiłków muszą być świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego.
- e) Zamawiający zakazuje stosowania: 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. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka.
- f) Zawartość farszu w wyrobach typu kromki, pierogi min. 30%. Wyroby mączne typu kromki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
- g) 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 (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).

7. Termin wykonania zamówienia 02.01.2016 r. do 31.12.2016 r.. z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym.

8. WYTYCZNE ZAMAWIAJACEGO DOTYCZĄCE POZYCJI WYMAGANYCH W JADŁOSPISIE

Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty 6 jadłospisów (po 3 zbilansowane, urozmaicone (dany zestaw potraw nie pojawia się 3-4 krotnie w ciągu m-ca) na sezony: jesienno-zimowy i wiosenno-letni uwzględniający warzywa i owoce sezonowe) rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni) wraz z gramaturą, dokładnym opisem posiłków, wyszczególnieniem składników, podaniem wartości kalorycznej (posiłek powinien pokryć ok. 35 % dziennego zapotrzebowania energetycznego uczniów szkół podstawowych) oraz wskazaniem alergenów. Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez dietetyka.

W jednej dekadzie jadłospis winien zawierać:

- zupę – inną na każdy dzień (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny, nie dopuszcza się, by zupy były gotowane na kostkach rosółowych i proszkach typu vegeta, do przyprawiania należy używać naturalnych przypraw np. kurkuma, tymianek, imbir, papryka)
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie jeden posiłek przygotowany był z wykorzystaniem mięsa cielecego o zawartości nie mniejszej niż 50% oraz przynajmniej raz w dekadzie użyć mięsa z indyka – Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostało wykorzystane), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki)
- 2 posiłki bezmięsne (mączne lub warzywne z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych, wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie do przygotowania posiłku użyć roślin strączkowych)
- 2 posiłki – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka lub miruny, nie dopuszcza się stosowania tilapii i pangii) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż)
- surówka do każdego dania (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno – owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.)

- kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie była woda z sokiem zagęszczonym bez dodatku cukru lub woda z dodatkiem wyciskanych owoców),

- owoc na każdy dzień (wymagane min. 4 różne owoce w dekadzie z uwzględnieniem owoców sezonowych, owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców za wyjątkiem sałatek owocowych i owoców dużych np. melon, arbuz).

Dodatkowo:

- Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego (podawane w osobnych miseczkach na każdym stoliku stołówki szkolnej).

- Wymaga się, aby co najmniej trzy razy w dekadzie do przygotowania posiłków były wykorzystywane produkty pełnoziarniste – Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostały wykorzystane

- Nie dopuszcza się, aby produkty kwaśne (np. ogórki kiszzone, kapusta kiszona, cytryna np. używana do zakwaszania zup, wody z sokiem) były podawane dzień po dniu, ani jedno po drugim w danym dniu (np. zupa ogórkowa i surówka z kiszzonej kapusty, żurek i woda z wyciśniętą cytryną)

- Nie dopuszcza się stosowania kaszy manny (również do zagęszczania potraw)

- Nie dopuszcza się, by ziemniaki w danym dniu pojawiły się jednocześnie w zupie, jako dodatek skrobiowy bądź w posiłku półmięsnym czy beźmięsnym

- Nie zaleca się:

- Używania ziemniaków jako dodatku skrobiowego częściej niż 4 razy w dekadzie
- Panierowania mięs/ryb
- Zastosowania potraw: fasolka po bretońsku, bigos, jajko w sosie (musztardowym, koperkowym etc.), pampuchy z polewą owocową/jogurtem, makaron z serem białym, ryż biały z polewą owocową

Wykonawca ma obowiązek stosować przy sporządzaniu jadłospisów przepisy, o których mowa w § 2 ust. 3 wzoru umowy (załącznik nr 4 do SIWZ) oraz zalecenia Księgi Zdrowego Żywienia, która jest wynikiem prac zespołu ds. żywienia i jest rekomendowana m.in. przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Wrocławia;

9. ZAMAWIAJĄCY ZALECA PRZEPROWADZENIE WIZJI LOKALNEJ POMIESZCZEŃ STOŁÓWKI I KUCHNI

10. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas realizacji zadania udostępnia kuchnię i stołówkę znajdujące się na terenie Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu przy ul. Krajewskiego 1 we Wrocławiu.

Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowywania i serwowania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości 700 zł 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.

11. 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 zgodnie ze złożoną ofertą Wykonawcy. 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 700 zł 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.

- 12.** Szczegółowy zakres wykonania przedmiotu zamówienia wraz z obowiązkami Wykonawcy znajdują się w umowie.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY ODNOŚNIE PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

*(Wypełnia Wykonawca – w przypadku oferty wspólnej
oświadczenie musi zostać złożone przez każdego z Partnerów z osobna)*

Dotyczy zamówienia publicznego nr ZS9/1/2015 pod nazwą:

**Dostarczenie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających
do Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu.**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....
.....

Zgodnie z wymogami art. 26 ust. 2d uPzp niniejszym oświadczam, że: *(*niepotrzebne skreślić)*

1. **nie należę do grupy kapitałowej*** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 331 z późn. Zm.);
2. **należę do grupy kapitałowej*** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 331 z późn. Zm.) i tym samym składam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

PEŁNA NAZWA PODMIOTU WCHODZĄCEGO W SKŁAD GRUPY KAPITAŁOWEJ	ADRES PODMIOTU

..... dnia.....

.....

*(podpis osoby upoważnionej
do reprezentowania firmy)*

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. 6 miesięcy</i>	<i>Ilość posiłków wydawanych jednorazowo /min. dla 250 dzieci/</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 TAB. B SIWZ

* 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.p.	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	<i>Nazwa urządzenia/typ/model</i>			
	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 kuchenka gazowa 4 – palnikowa/</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
2	<i>Nazwa urządzenia/typ/model</i>			
	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 zmywarko-wyparzarka/</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
3	<i>Nazwa urządzenia/typ/model</i>			
	WYKAZ URZĄDZEŃ <i>/ co najmniej 1 taboret/trzon gazowy/</i>			Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
4	<i>Nazwa urządzenia/typ/model</i>			
	WYKAZ OSÓB			
I.p.	Imię i nazwisko	Wykształcenie /gastronomiczne min. zawodowe/	Doświadczenie /min. roczne w przygotowywaniu posiłków dla zakładów żywienia zbiorowego/	Poleganie na zasobach innych podmiotów * TAK / NIE
1		<i>Nazwa ukończonej szkoły: Wykształcenie:</i>	<i>Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zakładu żywienia zbiorowego: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):</i>	
2		<i>Nazwa ukończonej szkoły: Wykształcenie:</i>	<i>Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zakładu żywienia zbiorowego: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):</i>	
Lp.	Imię i nazwisko	Wykształcenie - dietetyka Zgodne z opisanym w rozdz. V SIWZ/	Doświadczenie / co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia, intendenta, technologa żywienia lub innym, związanym z żywnością jednostkowym i zbiorowym /	
1		<i>Nazwa ukończonej szkoły: Data rozpoczęcia nauki: Wykształcenie / uzyskany tytuł:</i>	<i>Pracodawca (nazwa, adres): obszar (zakres obowiązków): nazwa zajmowanego stanowiska: okres nabytego doświadczenia (mm/rrrr – mm/rrrr):</i>	

** 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)*