

**Zespół Szkół Zespół Szkół nr 9**  
**ul. Krajewskiego 1**  
**51-690 Wrocław**  
**tel. 71 798 69 06**  
**fax 71 348 13 57 wew. 30**  
**www.zs9.wroclaw.pl**

**ogłasza wszczęcie postępowania dotyczącego udzielenia**

**ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE**

**o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1**  
**ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.**  
**pn.:**

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2017 roku.**  
**CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

**I. Opis przedmiotu zamówienia.**

**1.9. Opis przedmiotu zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia są:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2017 roku.**  
**CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

2. Usługa polega na produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie półproduktów najwyższej jakości dostarczonych przez Wykonawcę do siedziby Zamawiającego oraz podawanie posiłków w jego stołówce. Wszystkie składowe posiłku winny być przygotowywane/gotowane w siedzibie Zamawiającego.

Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej.

- a) ilość uczniów, objętych żywieniem – min. 10 - max 320 (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów),
- b) rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy i II dania, surówki oraz owocu i kompotu.

3. Termin wykonania zamówienia:

- a) od daty podpisania umowy jednak nie wcześniej niż 02.01.2017r. do 22.12.2017r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
- b) obiady będą wydawane od poniedziałku do piątku w trakcie roku szkolnego.
- c) godziny wydawania posiłków - pomiędzy godzinami 11:30 – 15:00 (godzina 11.30 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach)
- d) dopuszcza się możliwość zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie minimum 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.

4. Miejsce realizacji zamówienia:

Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni (wynajmuje) niezbędne pomieszczenia jadalniane (kuchnię i stołówkę) znajdujące się na terenie Zespołu Szkół nr 9.

5. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu – załącznik do SIWZ.

6. **Wykonawca winien załączyć do oferty 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni) z opisanymi posiłkami wraz z gramaturą, rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), oraz z informacjami o alergenach. W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:**

**- 10 x zupa,**

**- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy / schab, filet z indyka /, 1x pierś z kurczaka/indyka, 1x kotlet mielony / z karczku, filetu z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatką b/k, filetu z kurczaka/indyka ),**

**- 2 posiłki pół-mięsne,**

**- 2 posiłki bezmięsne, mączne,**

**- 2 posiłki – ryba ( np.: filet z mintaja ),**

**- 10 x kompot + owoc.**

**Posiłki winny być niepowtarzalne.**

6. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, przystosowanym do przewozu w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

7. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
8. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. (DZ. U. z 2015r. poz. 1256). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania go Kierownikowi Gospodarczemu 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 w ramach podstawowego wynagrodzenia oraz zapewnić potrzebne akcesoria, tj. wagę do ważenia potraw i termometr do mierzenia temperatury potraw, zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
13. Wnioski wynikające z kontroli, o której mowa w pkt. 12 są wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie 3 dni od daty zgłoszenia wniosku.
14. **Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 2 osób w godzinach od 07.00 do 15.00 oraz 1 osoby od 11:00 – 15:00 każdego dnia wydawania posiłku (razem 2,5 etatu).**
15. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów SANEPID leży po stronie Wykonawcy.
16. Wykonawca we własnym zakresie zapewni produkty do przygotowania posiłków.
18. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
19. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
20. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne, przynajmniej 7 – dniowe terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
21. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
22. Zupy winny być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
23. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% i olejów roślinnych, a nie margaryny.
24. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
25. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców – za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
25. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.
26. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom uczniów lub ich prawnym opiekunom.
27. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. Warunkiem wprowadzenia innego jadłospisu jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed wprowadzeniem nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy.
28. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
  - a) przygotowywać posiłki zgodnie z jadłospisami zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty oraz dostarczać je do miejsca wydawania przy ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław,
  - b) przygotowywać potrawy w kuchni Zamawiającego (w tym mięso) w piecu konwekcyjno-parowym lub podobnym urządzeniu służącym do dietetycznej obróbki termicznej posiłków,
  - c) przygotowywać zupy, kasze, makarony, ryże, ziemniaki (dodatki skrobiowe) oraz kompoty w kuchni Zamawiającego,
  - d) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
  - e) zapewnić niepowtarzalność posiłków przez 30 kolejnych dni,

- f) zapewnić szklane naczynia oraz metalowe sztucze w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia,
  - g) porcjować i wydawać posiłki we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
  - h) wymieniać na bieżąco wyszczerbione, pęknięte, uszkodzone naczynia i sztucze na naczynia i sztucze bez uszkodzeń,
  - i) zapewnić naczynia jednorodne i jednakowe z punktu widzenia całości serwisu,
  - j) codziennie sprzątać pomieszczenia jadalniane (kuchnię i stołówkę) oraz codziennie odbierać i wywozić na własny koszt resztki żywieniowe i inne odpady powstałe w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia, Zamawiający nie wyraża zgody na umieszczenie kontenera na odpadki Wykonawcy na terenie Zamawiającego,
  - k) zapewnić worki na odpadki,
  - l) ponosić koszty zakupu środków czystości niezbędnych do sprząkania i mycia dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
  - m) zapewnić do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie (w tym również przedstawicielowi Rady Rodziców działającemu w ścisłej współpracy z Zamawiającym) faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki.
29. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny **13:00** tego samego dnia.
30. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w pomieszczeniach jadalnianych z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
31. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
31. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.
32. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych winien przygotować i podpisać dietetyk Wykonawcy. Jadłospis winien być przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji na min. 2 dni przed wprowadzeniem.
33. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną i przekazania jej Wykonawcy do 7 dni przed podaniem posiłków (fax, e-mail).
34. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty. Warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż załączone do oferty jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej w piątek tygodnia poprzedzającego wprowadzenie nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy.
35. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotu zamówienia, Wykonawca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt.
- 39. Średnia ilość obiadów dziennie w poszczególnych miesiącach w okresie od IX.2015 do X.2016 wynosiła: 266 obiadów dziennie.**
40. Cena całkowita posiłku w roku 2016 wynosi 7,99 zł (koszt wsadu do kotła 5,50 + koszt przygotowania, dowiezienia i podania posiłku 2,49 zł).
- 38. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:
    - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) tekst jednolity
    - Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
    - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
    - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
    - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
    - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.)
    - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967, z późn. zm.)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. Nr 180, poz. 1214)
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 października 2013 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. poz. 1343)
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- Ustawa z dnia 11.05.2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,

Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni i stołówki, po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panem Tomaszem Musztyfagą – e-mail: [tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl](mailto:tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl).

#### 1.12.42. Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:

- a) Zamawiający wymaga, by osoba (osoby) dokonująca czynności w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (gotowanie posiłków, wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach) oraz dietetyk były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę.
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu listy osób biorących udział w realizacji zamówienia wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji oraz wskazaniem podstawy zatrudnienia. Do listy należy załączyć dokumenty potwierdzające opłacanie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę (wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek) w postaci zaświadczenia właściwego oddziału ZUS lub zanonimizowanych dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń. Lista wraz z załącznikami winna być złożona w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowana na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany którejkolwiek osób.

## **II. Okres, w którym realizowane będzie zamówienie:**

od daty podpisania umowy jednak nie wcześniej niż od 02.01.2017 roku do dnia 22.12.2017 roku.

## **III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

### **III.1.) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Określenie warunków: nie dotyczy

### **III.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków:

Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 300.000,00 złotych.

### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków:

- a) Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) **minimum 3 zadań polegających na usłudze** w zakresie przygotowywania i podawania posiłków dla min. 250 uczniów jednorazowo w ramach jednej umowy wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

- b) Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże dysponowanie:

dysponowanie następującym sprzętem kuchennym:

- piec konwekcyjny lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, w którym można przygotować wymaganą ilość dań dziennie – min 1 szt.,
- kuchenka gazowa 4-palnikowa – min. 1 szt.,
- zmywarko-wyparzarka – min. 1 szt.,
- taboret/trzon gazowy – min. 1 szt.,

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

## **IV. DOKUMENTY SKŁADANE PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP**

jadłospisy zgodne z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w Opisie Przedmiotu Zamówienia.

## **V. INFORMACJA NA TEMAT WADIUM.**

Informacja na temat wadium

Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości 10000,00 zł w formie zgodnej z art. 45 ust. 6 PZP.

#### **VI. KRYTERIA OCENY OFERT.**

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- A) Cena ofertowa - 60 %
- B) Wyznaczenie dodatkowej osoby do wydawania posiłków - 20%
- C) Wydłużenie czasu wydawania posiłków – 20%

#### **VII. TERMIN SKŁADANIA OFERT.**

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, sekretariat nie później niż dnia 16.12.2016r. do godz. 15:00.

#### **VIII. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.**

Otwarcie ofert nastąpi dnia 16.12.2015r. o godz. 15:30 w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, Gabinet Dyrektora.

#### **UWAGA:**

**WYKONAWCA WINIEN ZAPOZNAĆ SIĘ DOKŁADNIE Z ZAPISAMI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, GDZIE SZCZEGÓŁOWO OPISANO WARUNKI UDZIAŁU, DOKUMENTY WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ ZAWARTO WSZYSTKIE NIEZBĘDNE INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW.**