

Zamawiający:
Ośrodek Pomocy Społecznej
Ul. 3 Maja 16
07-200 Wyszaków

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w na podstawie art. 5a ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164) na wykonanie zadania p.n.:

„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszaków”

CPV 55 52 31 00-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych
55 52 40 00-9 usługi dostarczania posiłków do szkół
55 32 10 00-6 usługi przygotowywania posiłków
55 32 20 00-3 usługi gotowania posiłków

- I. Instrukcje dla wykonawców.
- II. Wzór oferty wraz z formularzami.
- III. Wykaz placówek posiadających naczynia wielokrotnego użytku.
- IV. Wykaz miejsc dowożenia posiłków i godziny wydawania.
- V. Zestawienie ilości osób korzystających z posiłków.
- VI. Jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym
- VII. Jadłospis dla osób dorosłych
- VIII. Wzór umowy

Zatwierdzam:

DYREKTOR
Ośrodka Pomocy Społecznej
w Wyszakowie

mgr Agnieszka Mróz

(podpis zamawiającego)

OPS.26.1.2016
Wyszaków, dnia 23.02.2016

CZĘŚĆ I SIWZ

§ 1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

Ośrodek Pomocy Społecznej
Ul. 3 Maja 16, 07-200 Wyszaków
Regon 550420160
NIP 762-10-24-035
Tel./ fax (29) 742-49-02
e-mail; sekretariat@ops.wyszkow.pl
adres strony internetowej: www.ops.wyszkow.pl

§ 2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 5a ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (*tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164*)– usługa niepriorytetowa.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie przewiduje określenia w opisie przedmiotu zamówienia wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania informacyjnego wykonawców.

Zamawiający **zastrzega osobiste wykonanie** przez wykonawcę kluczowych części zamówienia tj. przygotowywanie posiłków.

§ 3. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszaków.
2. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
3. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
4. Żywienie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku.
5. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz w naczyniach wielokrotnego użytku.
6. Zamawiający wskaże placówki, do których należy dowieźć obiady w termosach lub termoportach wraz z naczyniami jednorazowymi oraz w których znajdują się naczynia wielokrotnego użytku. (**wg wykazu – część III SIWZ**).
7. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia wynosi ok. 40.700 w tym ok. 5.500 obiadów w miesiącu. W załączeniu do SIWZ, dla porównania liczba osób korzystających z obiadów w okresie I 2015r. – VIII 2015r. (osoby ze wsparciem Gminy Wyszaków + osoby wykupujące prywatnie obiady) – **część V SIWZ**.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia ilości posiłków. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%.
9. Zamawiający raz w tygodniu (w piątek) przekaze Wykonawcy pisemnie (faksem lub e-mailem) liczbę obiadów do przygotowania na następny tydzień.
10. W ramach umowy należy przygotować i dostarczyć obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu z porcją owoców lub napoju z owocem.
11. Do poszczególnych placówek posiłek należy dostarczyć o określonej godzinie na wskazane miejsce przez Zamawiającego.
12. Harmonogram dostarczania posiłków wraz z wykazem miejsc do których należy dowieźć posiłki **w załączeniu do SIWZ (część IV SIWZ).**
13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 70km/dziennie.
14. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
15. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków.
16. Osoby, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.
17. Za utylizację zużytych naczyń jednorazowych odpowiada Zamawiający.
18. **Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.**
19. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać **w dniu dostarczenia posiłków.**
20. Wydawanie posiłków i zmywanie naczyń wielorazowego użytku należy do obowiązków Zamawiającego.
21. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach zajęć szkolnych z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.
22. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do Domu Dziennego Pobytu „SENIOR” oraz do Środowiskowego Domu Samopomocy „SOTERIA” odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku, również w okresie dni wolnych od zajęć w szkołach oraz w okresie wakacji i ferii szkolnych, z uwzględnieniem przerw świątecznych i dni wolnych od pracy.
23. Zamawiający przekaze daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.
24. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.
25. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
26. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy **aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.**
27. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 16 i 26 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłku.

28. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków według ustalonego przez zamawiającego jadłospisu (**część VI SIWZ: jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym, część VII SIWZ: jadłospis dla osób dorosłych**).
29. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.
30. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
31. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.
32. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania obiadów zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla dzieci kupujących obiady prywatnie w szkołach (ilość osób korzystających z posiłków – część V SIWZ).**
33. **Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla osób dorosłych korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla osób dorosłych kupujących obiady prywatnie w DDP „SENIOR” oraz ŚDS „SOTERIA” (ilość osób korzystających z posiłków – część V SIWZ).**
34. **Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II danie, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I dania lub II dania przez osoby prywatnie wykupujące posiłki. Suma ceny za I oraz II danie musi być równa cenie jednostkowej za pełny posiłek określonej w Formularzu cenowym.**
35. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
36. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 130.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.
37. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy komisyjnie dokona wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki – zamawiane przez OPS w Wyszkanie będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków i ilości naczyń jednorazowych z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
2. Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
3. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 30 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia.

§ 4. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp oraz okoliczności, po których zaistnieniu będą one udzielane, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy wybranemu w niniejszym postępowaniu zamówień uzupełniających, stanowiących nie więcej niż 50% wartości zamówienia podstawowego i polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień w okresie 3 lat od udzielenia zamówienia podstawowego.

§ 5. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy wykonać w terminie **od 01-04-2016r do 31-12-2016r.**

§ 6. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania tych warunków.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:

1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Nie dotyczy.

2. Wiedza i doświadczenie

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, realizował co najmniej **1 usługę** gastronomiczną o podobnym charakterze i złożoności co przedmiot zamówienia tj. polegającą na prowadzeniu stołówki, lub zakładu gastronomicznego, lub przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego o wartości **min. 30 000 zł (łącznie) – miesięcznie.**

Ocena tego warunku na podstawie wykazu usług wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należyście.

3. Potencjał techniczny

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia tj.:

1) zaplecze kuchenne zapewniające przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek,

2) samochód przystosowany do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.

Ocena tego warunku na podstawie wykazu potencjału technicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami (**Formularz nr 5**).

4. Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

- **5 osób** posiadających 2 letnie doświadczenie pracy w kuchni lub w przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym co najmniej **2 osoby** posiadające kwalifikacje w zawodzie kucharza,

- **1 osobę – dietetyka** dostępną wykonawcy podczas realizacji zamówienia.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia-nie spełnia, na podstawie wykazu osób wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

5. Sytuacja ekonomiczna i finansowa.

Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie szczególnych wymagań.

Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonym w art. 22 ust.1 ustawy prawo zamówień publicznych.

- I. Celem realizacji przedmiotu zamówienia, dwóch lub więcej Wykonawców może złożyć jedną ofertę wspólną. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- II. Warunki uprawniające do ubiegania się o zamówienie (warunki formalne tj. każdy uczestnik wspólnej oferty musi udokumentować, iż posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności i nie podlega wykluczeniu z postępowania) muszą być spełnione oddzielnie przez każdego z Wykonawców składających ofertę wspólną.

- III. Warunki potwierdzające zdolność do wykonania przedmiotowego zamówienia tj. potencjał techniczny i kadrowy wykonawców, ich kwalifikacje i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową mogą być spełnione łącznie przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.
- IV. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- V. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia będą dokonywane wyłącznie z ustanowionym pełnomocnikiem.
- VI. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
- VII. W miejscach, gdzie należy wpisać „nazwę i adres Wykonawcy” zaleca się podanie danych konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika.
- VIII. Zamawiający **wyklucza z postępowania** o udzielenie zamówienia wykonawcę, który w okresie 3 lat przed terminem wszczęcia postępowania, **w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe** w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych.

§ 7. Informacja o oświadczeniach lub dokumentach jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w **art. 22 ust. 1** ustawy Pzp należy przedłożyć:

- 1.1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych **Formularz nr 1**,
- 1.2. **Wykaz usług** wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców. Do wykazanej usługi należy dołączyć dokument potwierdzający, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. **wg Formularza Nr 3**. Wartość 30 000 zł (łącznie) dotyczy przygotowania posiłków w ciągu miesiąca.
- 1.3. **Wykaz osób**, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia wg **Formularza Nr 4**.
- 1.4. **Wykaz potencjału technicznego** wg **Formularza 5**.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

2. W zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp należy przedłożyć:

- 2.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia **Formularz Nr 2**.
- 2.2. 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 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.

- 2.3.** Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert.
- 2.4.** Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału ZUS lub KRUS potwierdzające, iż 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 - wystawione nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert.

3. Inne dokumenty:

- 3.1. Formularz oferty** zawierający m.in. cenę za wykonanie zamówienia za jeden miesiąc, termin realizacji zamówienia, oświadczenie o zapoznaniu się z warunkami przetargu i warunkami przyszłej umowy oraz o przyjęciu tych warunków bez zastrzeżeń, informacją o Podwykonawcach, informacją o przynależności do grupy kapitałowej.
- 3.2.** Dowód wniesienia wadium.
- 3.3.** Formularz cenowy wg **Formularza Nr 6**.

Informacje dla wykonawców zagranicznych (jeśli dotyczy)

Wykonawcy zagraniczni zobowiązani są do przedstawienia odpowiednich dokumentów określonych w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2013r z dnia 19 lutego 2013 poz. 231).

§ 8. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz wykonawcy z zamawiającym, przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, za pomocą faksu (29) 742-49-02 lub e-mailem (sekretariat@ops.wyszkow.pl). Zastrzeżona powyżej forma faksu lub elektroniczna nie dotyczy dokumentów, które będą podlegały uzupełnieniu na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.
2. Dokumenty do których uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 7 Rozporządzenia 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.
3. Osobami ze strony Zamawiającego upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są:
 - Anna Bielecka (29) 742-49-02 wew. 205
 - Beata Milewska (29) 743-77-18w godzinach od 8.00 do 16.00 od poniedziałku do piątku.

§ 9. Wymagania dotyczące wadium

1. Każda oferta musi być zabezpieczona wadium o wartości **7 000 zł (siedem tysięcy złotych)**.
2. Wadium może być wniesione 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. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
3. Wadium w formie pieniężnej należy wnieść **przelewem** na rachunek bankowy Zamawiającego w Banku Spółdzielczym w Wyszkowie nr rachunku bankowego **37 8931 0003 0002 1643 2000 0107** z dopiskiem na blankiecie przelewu jakiego postępowania dotyczy.
4. Wadium wnoszone w formie: poręczenia bankowego, gwarancji bankowej, gwarancji ubezpieczeniowej lub poręczeniach udzielanych przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości, należy złożyć w formie oryginału w Sekretariacie Ośrodka Pomocy Społecznej pok. 2. Oryginał Gwarancji można dołączyć w jednej kopercie wraz z ofertą. Zaleca się, aby został dołączony oddzielnie do oferty. Oryginał zostanie zwrócony zgodnie z art. 46 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Wadium wykonawcy, którego oferta została wybrana, zostanie zatrzymane wraz z odsetkami w przypadku, gdy wykonawca:
- a) odmówi podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wnieśli wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeśli dotyczy)
 - c) zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.
6. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
7. Wniesienie wadium w pieniądzu będzie skuteczne, jeżeli w podanym terminie znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego.
8. Wykonawca, który nie wnieśli wadium lub nie zabezpieczy oferty akceptowalną formą wadium zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie uznana za odrzuconą.
9. Dyspozycję w zakresie **zwrotu** wniesionych w pieniądzu wadium wykonawców, zamawiający przekazuje do banku niezwłocznie po:
- a) **Wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania** z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
 - b) Wadium wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza zamawiający zwróci niezwłocznie po zawarciu umowy oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
10. Zamawiający niezwłocznie dokona zwrotu wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,
11. Zamawiający **zatrzymuje wadium** wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych, 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 powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.**
12. Wadium wykonawcy, którego oferta została wybrana, zostanie zatrzymane wraz z odsetkami w przypadku, gdy wykonawca:
- a) odmówi podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wnieśli wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - c) zawarcie umowy stanie się nie możliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy
13. Wadium wniesione w pieniądzu, Zamawiający przechowa na rachunku bankowym i zwróci je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, pomniejszone o koszty prowadzenia

rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

14. W przypadku załączenia do oferty oryginału wadium złożonego w formie gwarancji Zamawiający zwróci kopię wadium Wykonawcy.

§ 10. Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą **30 dni** od terminu składania ofert.
2. **Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą**, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w pkt 2, nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenia terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze najkorzystniejszej oferty, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
5. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert.

§ 11. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Wymaga się, aby oferta była sporządzona na piśmie, w języku polskim, wg załączonego do SIWZ formularza oferty. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.
3. Wymaga się, aby oferta była napisana trwałą i czytelną techniką, np. na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem.
4. Zamawiający wymaga, aby Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była podpisana **na każdej stronie** przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Upoważnienie/pełnomocnictwo do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub kopia poświadczona notarialnie.
6. Załączniki do oferty muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia bez dokonywania w nich zmian przez Wykonawcę. W przypadku, gdy jakkolwiek część powyższych dokumentów nie dotyczy Wykonawcy, wpisuje on „nie dotyczy”.
7. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one identyczne co do treści z formularzami opracowanymi przez Zamawiającego.
8. Dokumenty, będące załącznikami do oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem - dopuszcza się potwierdzenie za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
9. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
10. Zamawiający wymaga, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.

11. Brak zastrzeżenia w ofercie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa powoduje, iż cała oferta zostanie ujawniona na życzenie każdej zainteresowanej osoby.
12. Wykonawca, w szczególności nie może zastrzec informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie (art. 86 ust. 4 ustawy Pzp).
13. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w kopercie, która będzie zaadresowana do Zamawiającego na adres podany na wstępie oraz będzie posiadać oznaczenia:

Oferta do przetargu na zadanie:

„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków”

Nie otwierać przed 02.03.2016 r. godz. 10.00

Postępowanie określone w art. 5a ustawy PZP

14. Poza podanymi wyżej oznaczeniami koperta powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.
15. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert określonym w § 12 SIWZ.
16. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt 13, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami: „Zmiana” lub „Wycofanie”.
17. Wykonawca nie może wycofać i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
18. Oferta wycofana przed terminem składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy na jego wniosek.
19. Oferta złożona po terminie otwarcia ofert zostanie zwrócona Wykonawcy po upływie terminu do wniesienia odwołania.

§ 12. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

miejsce składania ofert –	Ośrodek Pomocy Społecznej, 07-200 Wyszków; ul. 3 Maja 16, Sekretariat
termin składania ofert -	do dnia 02.03.2016r. godz. 10.00
miejsce i termin otwarcia ofert –	Ośrodek Pomocy Społecznej, 07-200 Wyszków; ul. 3 Maja 16, Sekretariat 02.03.2016r. godz. 10.05

§ 13. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena umowna obejmuje całość usługi przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów, koszt zatrudnienia personelu, ceny produktów do przyrządzenia posiłków, koszt transportu, koszt naczyń jednorazowych, koszt odbioru i utylizacji niespożytych resztek posiłków oraz koszt pobierania i przechowywania próbek żywności.
2. Zakres usług, który jest podstawą do określenia ceny musi być zgodny z zakresem określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Wykonawca winien podać w Formularzu ofertowym liczbowo i słownie cenę oferty brutto za jeden miesiąc zamówienia oraz w formularzu cenowym cenę jednostkową netto, stawkę VAT, wartość VAT, cenę jednostkową brutto oraz cenę brutto za usługę miesięcznie w rozbiu na posiłek dla dzieci oraz dla dorosłych oraz koszt naczyń jednorazowych.
4. Wartość za usługę winna być określona przez Wykonawcę z uwzględnieniem ewentualnych upustów jakie Wykonawca przewiduje oraz podana z zastosowaniem odpowiedniej stawki VAT.
5. W przypadku złożenia oferty, 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, winien poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadził 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.

§ 14. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o kryterium:

- **cena – 80%**

- **miejsce przygotowania posiłków – 20%**

2. Liczba punktów w kryterium cena zostanie obliczona na podstawie:

$$\text{liczba punktów badanej oferty} = \frac{\text{cena oferty najniższej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 80 \text{ pkt}$$

3. Liczba punktów w kryterium miejsce przygotowania posiłków będzie przyznawana w następujący sposób:

na terenie miasta Wyszaków – 20 pkt

poza terenem miasta Wyszaków – 0 pkt

4. Punkty przyznane dla każdej z ofert wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierające punktację przyznaną ofertom w poszczególnych kryteriach oraz łączną punktację, zostaną zamieszczone w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz na druku protokołu z postępowania.

§ 15. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, a jeżeli nie ma strony podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej na swojej stronie internetowej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, a jeżeli nie ma strony podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej na swojej stronie internetowej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

§ 16. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Nie dotyczy.

§ 17. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wzór umowy.

Wzór umowy – część VIII SIWZ.

Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w umowie w formie pisemnej pod rygorem nieważności w następujących przypadkach:

1. zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej.
2. zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej itp.) mającej wpływ na realizację umowy.
3. wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności, które mają wpływ na terminy realizacji zamówienia.
4. zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

5. Zmiany w określeniu stron umowy, o ile zasadność tej zmiany wynika z przepisów prawa na skutek np. połączenia, przekształcenia lub zmiany firmy bądź siedziby strony.
6. Zmiany liczby wydawanych posiłków w ilości powyżej 25%.
7. Zmiany godzin wydawania posiłków.
8. Odstąpienie lub zmianę warunków umowy w przypadku zmian w ustawie o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”.
9. Zmiany **terminu** realizacji umowy w przypadku potrzeby opóźnienia rozpoczęcia lub wstrzymania wykonywania zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (np. przedłużającej się procedury udzielenia zamówienia publicznego).
10. W przypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę tj. zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
11. Zmiana wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w pkt. 10.
12. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
13. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
14. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. c) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
15. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w pkt. 10 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzednio złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, których mowa w pkt 10 litera b) i c) i wykazania obowiązku ponoszenia dodatkowych kosztów wynikających z tych zmian.

Przed podpisaniem umowy Wykonawca dostarczy:

- aktualne zaświadczenie wydane przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że zakład został zatwierdzony do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu,
- aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku,
- aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac dla osób, które będą wykonywały usługę.
- aktualną polisę odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 130.000,00 zł.

§ 18. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy oraz organizacjom wpisanym na listę o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
3. W niniejszym postępowaniu, którego wartość jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy, odwołanie przysługuje zgodnie z Działem VI *Środki ochrony prawnej* ustawy Prawo zamówień publicznych.

CZĘŚĆ II SIWZ

OFERTA

Do:

Ośrodek Pomocy Społecznej
Ul. 3 Maja 16
07-200 WYSZKÓW

Nazwa Wykonawcy (Wykonawców)

.....

Adres Wykonawcy.....

numer telefon nr fax

adres E-mail

1. Nawiązując do zaproszenia do wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego określonym w art. 5a ustawy Prawo zamówień publicznych na zadanie :

„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków”

oferujemy zrealizować zamówienie za cenę (przygotowanie i dostarczanie posiłków za 1 miesiąc w tym: posiłek, transport wraz z naczyniami jednorazowymi)

cena brutto za 1 miesiączł

Słownie:

(podać cenę łącznie z podatkiem VAT)

2. Oświadczamy, że **miejsce przygotowania posiłków** położone jest (podać dokładną lokalizację – adres miejsca przygotowywania posiłków).

.....

Podpis Wykonawcy

(lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

3. Usługi objęte zamówieniem wykonamy **w terminie od 01-04-2016r do 31-12-2016r.**

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty, w celu

oszacowania na własną odpowiedzialność kosztów i ryzyka oraz uzyskaliśmy wszelkie dane, jakie mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i podpisaniu umowy na wykonanie zamówienia.

5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od terminu składania ofert.
6. Zobowiązujemy się do przygotowania i dostarczania obiadów zgodnie z jadłospisem, **po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze** dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla dzieci kupujących obiady w szkołach.
7. Zobowiązujemy się do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, **po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze** dla osób dorosłych korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla osób dorosłych kupujących obiady prywatnie w DDP „SENIOR” oraz ŚDS „SOTERIA”.
8. **Zobowiązujemy się do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II danie, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I dania lub II dania przez osoby prywatnie wykupujące posiłki. Suma ceny za I oraz II danie musi być równa cenie jednostkowej za pełny posiłek określonej w Formularzu cenowym.**
9. Oświadczamy, że przygotowywane i dostarczane posiłki zostaną przygotowane z uwzględnieniem norm żywienia dzieci i młodzieży o których jest mowa w art. 52c ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U z 2015r. poz. 594) oraz zasadami prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
10. Oświadczamy, iż wadium w wymaganej wysokości wnieśliśmy w formie
11. W przypadku zwrotu wadium, prosimy o jego przekazanie (wniesionego w formie pieniężnej) na konto
12. Informujemy, że niżej wymienione części zamówienia – **oprócz kluczowych części tj. przygotowywania posiłków**, zamierzamy powierzyć Podwykonawcom:
.....
.....
(jeśli Wykonawca nie zamierza powierzyć części zamówienia Podwykonawcom wpisuje **nie dotyczy**).
13. Oświadczam, że **należę* / nie należę*** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)
14. Składałem listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (wypełnić w przypadku zaznaczenia „należę”)
16. Niniejsza oferta obejmuje następujące załączniki:
 1.
 2.
 3.

.....
Podpis Wykonawcy

(lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Niniejszą ofertę składamy jako konsorcjum / wykonawca

.....
.....(niepotrzebne skreślić)

Miejscowość i data.....

FORMULARZ Nr 1

**OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW
UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Numer tel/fax.....

Adres e-mail

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 24 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych.

1. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie,
3. dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
4. znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Miejscowość i data

FORMULARZ NR 2

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

Nazwa Wykonawcy.....

Adres Wykonawcy.....

Numer tel/fax.....

Adres e-mail

Oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia mnie z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Miejscowość i data

FORMULARZ NR 3

WYKAZ WYKONYWANYCH USŁUG

Przedmiot usługi	Data rozpoczęcia i zakończenia	Odbiorca	Wartość usługi min. 30 000 zł (łącznie) w ciągu miesiąca

Uwaga!

1. *Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługa ta została wykonana należycie*
2. *Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.*

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

Miejscowość i data

FORMULARZ NR 4

WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYŁY W WYKONYWANIU ZAMÓWIENIA

Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe	Doświadczenie w przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego	Zakres wykonywanych czynności (kucharz, pomoc kuchenna, dietetyk itp)	Podstawa dysponowania tymi osobami (umowa o pracę, umowa zlecenie, będzie dysponował)

Uwaga!

Wykonawca może polegać na osobach zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

Oświadczam, że wykazane osoby, którymi dysponuję/lub będę dysponował posiadają wymagane uprawnienia do pracy w kuchni, żywieniu zbiorowym.

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

Miejscowość i data

FORMULARZ NR 5

WYKAZ POTENCJAŁU TECHNICZNEGO

L.p	Potencjał techniczny	Rodzaj własności/ dysponuję / lub będę dysponował
1	zaplecze kuchenne zapewniające przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek	
2	samochód przystosowany do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury	

Uwaga!

Wykonawca może polegać na potencjale technicznym do wykonania zamówienia innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji **zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu**, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności **przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

1. Oświadczam, że zaplecze kuchenne oraz samochód zostały dopuszczone przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu.
2. Przed podpisaniem umowy dostarczę:
 - a) aktualne zaświadczenie wydane przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że zakład został zatwierdzony do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu,
 - b) aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Miejscowość i data

FORMULARZ NR 6

FORMULARZ CENOWY

Nazwa usługi	Jm.	Przewidywana ilość w miesiącu	Cena jednostkowa NETTO	Stawka VAT	VAT	BRUTTO	
						Cena jednostkowa brutto	Cena brutto za usługę miesięcznie
1	2	3	4	5	6	7	8=3 x 7
Obiad dla dzieci	szt.	4 400 posiłków/m-c	zł/szt.	 %	zł/szt.	zł/szt.	zł/mc
Obiad dla dorosłych	szt.	1 100 posiłków/m-c	zł/szt.	 %	zł/szt.	zł/szt.	zł/mc
Naczynia jednorazowe	Kpl	1 500 kpl. /m-c	zł/kpl.	 %	zł/kpl.	zł/kpl.	zł/mc
Razem cena za przygotowanie i dostarczanie posiłków, naczynia jednorazowe za 1 miesiąc							 zł *

- Komplet naczyń : pojemnik na posiłek (miseczka do zupy, talerz płaski na drugie danie), sztućce, kubek
- Ilość posiłków ustalona szacunkowo dla porównania ofert,
- Ilość kompletów obliczona na podstawie ilości wydawanych obiadów w placówkach objętych wydawaniem obiadów w naczyniach jednorazowych.

*Cena do wstawienia w Formularzu oferty

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

Miejscowość i data

Część III SIWZ

WYKAZ PLACÓWEK POSIADAJĄCYCH NACZYNIA WIELOKROTNEGO UŻYTKU:

- 1) Zespół Szkół "Rybieńko Leśne", 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6
- 2) Zespół Szkół w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Geodetów 45
- 3) Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. 11 Listopada 62
- 4) Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. Jana Matejki 5
- 5) Gimnazjum Nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55
- 6) Dom Dziennego Pobytu „SENIOR” w Wyszakowie ul. 3 Maja 18
- 7) Środowiskowy Dom Samopomocy „SOTERIA” w Wyszakowie ul. Komisji Edukacji Narodowej 2
- 8) Zespół Szkół w Leszczycach Nowinach, 07-200 Wyszaków, ul. Szkolna 26

SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:

- 1) Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszowska 87
- 2) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39
- 3) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycach Starym, 07-200 Wyszaków, Leszycy Stary 38
- 4) Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12
- 5) Zespół Szkół "Rybieńko Leśne" - Szkoła Podstawowa Nr 3 im. Jana Hempla
Szkoła Filialna w Skuszewie, 07-201 Wyszaków, ul. Przejazdowa 81
- 6) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszaków, ul. Szkolna 12

CZĘŚĆ IV SIWZ

Wykaz miejsc dowożenia posiłków i godzin wydawania

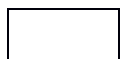
ODBIORCA	Godziny wydawania posiłków
Zespół Szkół w Leszczycie Nowinach, 07-200 Wyszaków, ul. Szkolna 26	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszaków, Leszycy Stary 38	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszaków, ul. Szkolna 12	10:35 – 10:55
Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszowska 87	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39	10:35 – 10:55
Zespół Szkół "Rybienko Leśne", 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6	10:35 – 10:55
Zespół Szkół "Rybienko Leśne" - Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla Szkoła Filialna w Skuszewie , 07-201 Wyszaków, ul. Przejazdowa 81	10:35 – 10:55
Zespół Szkół w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Geodetów 45	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. 11 Listopada 62	10:00
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. Jana Matejki 5	10:00
Gimnazjum Nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55	11:30
Dom Dziennego Pobytu „SENIOR” w Wyszakowie ul. 3 Maja 18	12:00
Środowiskowy Dom Samopomocy „SOTERIA” w Wyszakowie ul. Komisji Edukacji Narodowej 2	12:30

CZĘŚĆ V SIWZ: Zestawienie ilości osób korzystających z posiłków

	I 2015		II 2015		III 2015		IV 2015		V 2015		VI 2015		VII 2015		VIII 2015	
ZS Leszczydół Nowiny	0	16	2	20	2	23	2	22	2	22	2	17	0	0	0	0
SP Leszczydół Stary	0	0	0	0	2	3	2	3	2	3	2	3	0	0	0	0
SP Łosinno	8	0	15	0	15	0	15	0	15	0	15	0	0	0	0	0
SP Lucynów	18	24	31	23	33	20	33	17	33	17	33	15	0	0	0	0
ZS Rybno	2	0	6	0	7	1	7	0	7	0	7	0	0	0	0	0
SP Olszanka	4	1	9	1	9	1	9	1	9	2	9	1	0	0	0	0
ZS "Rybieńko Leśne"	17	15	39	18	39	16	39	13	39	9	39	8	0	0	0	0
SP Filia w Skuszewie	8	0	21	0	21	0	21	0	21	0	21	0	0	0	0	0
ZS w Wyszkanie ul. Geodetów 45	16	40	33	60	35	61	35	58	35	60	35	36	0	0	0	0
SP nr 1 w Wyszkanie	15	40	34	40	35	39	33	37	33	39	33	32	0	0	0	0
SP nr 2 w Wyszkanie	14	22	39	28	45	29	47	31	45	29	44	22	0	0	0	0
Gimnazjum Nr 2 w Wyszkanie	14	10	24	10	24	11	24	13	24	13	24	8	0	0	0	0
DDP „SENIOR” w Wyszkanie	29	7	29	8	29	7	30	7	32	5	30	5	0	0	25	5
ŚDS „SOTERIA” w Wyszkanie	29	2	28	2	30	2	30	2	31	2	31	2	28	2	29	2
RAZEM	174	177	310	210	326	213	327	204	328	201	325	149	28	2	54	7



ilość osób objętych wsparciem Gminy Wyszaków



ilość osób wykupujących posiłki prywatnie

CZĘŚĆ VI SIWZ: Jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym

TYDZIEŃ 1

PONIEDZIAŁEK 1

zupa ogórkowa 250ml

warzywa, ziemniaki, ogórki kwaszone –100g, wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami - 150ml

makaron z jogurtem owocowym 350g

makaron 200g, jogurt 80g, owoce 50g i cukier 20g
+napój 200ml

WTOREK 1

zupa kapuśniak 250ml

warzywa, kapusta, ziemniaki - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

ryba w jarzynach z ryżem 300g

ryba 80g, warzywa 20g +ryż 100g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 1

zupa grochowa 250ml

warzywa, ziemniaki, groch - 100g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150ml

spaghetti miesno-warzywne w sosie pomidorowym 350g

makaron 150g + mięso (łopatka b/k) 80g, sos z warzywami 20g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 1

zupa pomidorowa z makaronem 250ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 150ml, makaron 100g

kotlet schabowy z ziemniakami 300g

schab b/k 80g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) 20g +ziemniaki 100g +surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 1

zupa jarzynowa 250ml

warzywa 80g, ziemniaki 20g, wywar w tym śmietana, przyprawy i masło 150ml

leniwe z masłem i cukrem 350g

ser biały, ziemniaki, mąka i jaja - 290g + cukier 40g + masło 20g,
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 2

PONIEDZIAŁEK 2

zupa zacierkowa 250ml

warzywa, ziemniaki - 110g, zacierki 10g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 130ml

naleśniki z serem polane śmietaną 350g (2 szt.)

naleśniki 1szt 85g x2 = 170g, biały ser 1szt – 50g x 2 =100g, śmietana 1 szt 30g x 2 = 60g
cukier 20g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 2

zupa koperkowa 250ml

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar ze śmietaną, przyprawami i koprem- 150ml

pierogi z mięsem 350g

pierogi z mięsem 250g + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 2

zupa pomidorowa z ryżem 250ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 150ml, ryż 100g

udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 300g

udko 100g + ziemniaki 100g + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 2

rosół z makaronem 250ml

wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150 ml, makaron 100g

bigos z ziemniakami 300g

kapusta kwaszona –100g, biała kapusta – 40g, łopatką b/k – 30g kiełbasa – 30g + ziemniaki 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 2

zupa buraczana z ziemniakami 250ml

warzywa, buraki, ziemniaki - 90g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 160ml

ryba smażona z ziemniakami 300g

ryba 80g, mąka, jaja i bułka (panierka) 20g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 3

PONIEDZIAŁEK 3

zupa fasolowa 250ml

warzywa, ziemniaki, fasola - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

makaron z białym serem polany śmietaną 350g

makaron – 200g, biały ser 60g, śmietana – 50g, cukier -40g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 3

zupa biały barszcz z ziemniakami 250ml

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar z koncentratem białego barszczu, śmietaną i przyprawami - 150ml

gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną 300g

łopatka wieprzowa b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczaną 100g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 3

zupa owocowa z makaronem 250ml

makaron 100g, wywar z owocami z cukrem 150ml

pierś z kurczaka duszona z ryżem 300g

filet z piersi z kurczaka – 100g, ryż 100g +surówka sezonowa 100g
+napój 200ml

CZWARTEK 3

zupa krupnik 250ml

warzywa, ziemniaki, kasza jęczmienna - 90g, wywar z przyprawami - 160ml

ryba smażona z ziemniakami 300g

ryba 80g, mąka, jaja i bułka (panierka) 20g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g
+kompot z porcją owoców 200 ml lub napój 200ml i owoc

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa 250ml

warzywa, pieczarki, ziemniaki -100g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 150ml

naleśniki z dżemem polane jogurtem naturalnym 350g (2 szt.)

naleśniki 1szt - 95g x 2 = 190g, dżem 50g/1szt x 2 =100g
jogurt naturalny 60g
+ napój 200ml

DODATKOWE INFORMACJE:

1. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
2. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

CZĘŚĆ VII SIWZ: Jadłospis dla osób dorosłych

TYDZIEŃ 1

PONIEDZIAŁEK 1

zupa ogórkowa 330ml

warzywa, ziemniaki, ogórki kwaszone - 130g, wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami - 200ml

makaron z jogurtem owocowym 400g

makaron 220g, jogurt 90g, owoce 60g i cukier 30g
+napój 200ml

WTOREK 1

zupa kapuśniak 330ml

warzywa, kapusta, ziemniaki - 110g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 220ml

ryba w jarzynach z ryżem 370g

ryba 90g, warzywa 30g + ryż 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 1

zupa grochowa 330ml

warzywa, ziemniaki, groch -120g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210ml

spaghetti mięsno - warzywne w sosie pomidorowym 420g

makaron 200g + mięso (łopatką b/k) 100g, sos 20g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 1

zupa pomidorowa z makaronem 330ml

wywar ze śmietaną i przyprawami - 210ml, makaron 120g

kotlet schabowy z ziemniakami 370g

schab b/k 90g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) - 30g +ziemniaki 150g +surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 1

zupa jarzynowa 330ml

warzywa 90g, ziemniaki 40g, wywar w tym śmietana, przyprawy i masło - 200ml

leniwe z masłem i cukrem 400g

ser biały, ziemniaki, mąka, jajo - 330g + cukier 40g + masło 30g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 2

PONIEDZIAŁEK 2

zupa zacierkowa 330ml

warzywa, ziemniaki - 130g, zacierki 20g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 180ml

naleśniki z serem polane śmietaną 400g (3 szt.)

naleśniki 1 szt- 75g x 3= 225g, biały ser 1 szt 30g x 3= 90g,
śmietana 40g, cukier 45g

WTOREK 2

zupa koperkowa 330ml

warzywa, ziemniaki - 110g, wywar ze śmietaną, przyprawami i koprem- 220ml

pierogi z mięsem 400g

pierogi z mięsem 300 g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 2

zupa pomidorowa z ryżem 330ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 210ml, ryż 120g

udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 370g

udko 120g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 2

rosół z makaronem 330ml

wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210 ml, makaron 120g

bigos z ziemniakami 370g

kapusta kwaszona 100g, biała kapusta 30g, łopatką b/k 50g, kiełbasa 40g + ziemniaki 150g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 2

zupa buraczana z ziemniakami 330ml

warzywa, buraki, ziemniaki - 110g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 220ml

ryba smażona z ziemniakami 370g

ryba 90g, mąka, jaja i bułka (panierka) 30g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100 g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 3

PONIEDZIAŁEK 3

zupa fasolowa 330ml

warzywa, ziemniaki, fasola - 120g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210ml

makaron z białym serem polany śmietaną 400g

makaron 220g, biały ser 70g, śmietana 60g, cukier 50g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 3

zupa biały barszcz z ziemniakami 330ml

warzywa, ziemniaki - 110g, wywar z koncentratem białego barszczu, śmietaną i przyprawami - 220ml

gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną 370g

łopatka wieprzowa b/k 90g, sos 30g + kasza gryczaną 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 3

zupa owocowa z makaronem 330ml

makaron 120g, wywar z owocami z cukrem 210ml

piersi z kurczaka duszona z ryżem 370g

filet z piersi kurczaka 120g + ryż 150g + surówka sezonowa 100g
+ napój 200ml

CZWARTEK 3

zupa krupnik 330ml

warzywa, kasza jęczmienna, ziemniaki - 130g, wywar z przyprawami - 200ml

ryba smażona z ziemniakami 370g

ryba 90g, mąka, jaja i bułka (panierka) 30g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100 g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa 330ml

warzywa, pieczarki, ziemniaki - 130g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 200ml

naleśniki z dżemem polane jogurtem naturalnym 400g (3 szt.)

naleśniki 1szt - 80g x 3 = 240g, dżem 35g/1szt x 3 =105g
jogurt naturalny 55g
+ napój 200ml

DODATKOWE INFORMACJE:

1. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
2. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

CZĘŚĆ VIII SIWZ: wzór umowy

U M O W A

„Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków”

zawarta w dniu roku w Wyszkanie pomiędzy:

Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Wyszkanie ul. 3 Maja 16 NIP 762-10-24-035 REGON 550420160

zwanym w treści umowy „Zamawiającym” w imieniu, którego działa
Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej - Pani Agnieszka Mróz
a

..... NIPREGON
zwanym w treści umowy „Wykonawcą” reprezentowanym przez
.....

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 5a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (*tekst jedn. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164* na wykonanie zadania p.n.: „Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków” została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostarczanie przez Wykonawcę obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków do niżej wymienionych placówek:
 - a) Zespół Szkół w Leszczycie Nowinach, 07-200 Wyszków, ul. Szkolna 26
 - b) Zespół Szkół "Rybienko Leśne", 07-201 Wyszków, ul. Stefana Batorego 6,
 - c) Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszków, Rybno, ul. Wyszowska 87,
 - d) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszków, ul. Szkolna 12,
 - e) Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszków, Łosinno, ul. Szkolna 12,
 - f) Zespół Szkół "Rybienko Leśne" - Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla Szkoła Filialna w Skuszewie, 07-201 Wyszków, ul. Przejazdowa 81
 - g) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszków, Olszanka 39,
 - h) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszków, Leszycy Stary 38
 - i) Zespół Szkół w Wyszkanie, 07-200 Wyszków, ul. Geodetów 45,
 - j) Gimnazjum Nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Wyszkanie, 07-200 Wyszków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55,
 - k) Szkoły Podstawowej nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul. 11 Listopada 62
 - l) Szkoły Podstawowej nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul. Jana Matejki 5,
 - m) Dom Dziennego Pobytu „SENIOR” w Wyszkanie ul. 3 Maja 18
 - n) Środowiskowy Dom Samopomocy „SOTERIA” w Wyszkanie ul. Komisji Edukacji Narodowej 2.

2. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia wynosi około 40.700.
3. Ilość świadczeń w postaci obiadów zależna będzie od ilości wydanych decyzji administracyjnych i może ulegać zmianie w granicach +/- 25% w okresie zamówienia.

§ 2

Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia do dnia

§ 3

1. Cena jednego obiadu dla dzieci wynosi brutto zł (słownie:).
2. Cena jednego obiadu dla dorosłych wynosi brutto zł (słownie:).
3. Cena za komplet naczyń jednorazowych wynosi bruttozł za 1 komplet (słownie:).
4. Ceny, o których mowa w pkt 1-3 nie mogą ulec zwiększeniu, z wyłączeniem zmiany wynagrodzenia dokonanej na zasadach określonych w § 14 pkt 10-15 umowy.
5. Integralną częścią umowy jest Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia w postępowaniu na wykonanie zadania pn. „Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym i dorosłych objętych wsparciem Gminy Wyszków” oraz złożona w tym postępowaniu oferta Wykonawcy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania obiadów zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla dzieci kupujących obiady prywatnie w szkołach.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla osób dorosłych korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków oraz dla osób dorosłych kupujących obiady prywatnie w DDP „SENIOR” oraz ŚDS „SOTERIA”.

§ 4

1. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
2. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie (*załącznik nr 1: Oświadczenie*).
3. W ramach umowy należy przygotować i dostarczyć obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki i kompotu z porcją owoców lub napoju z owocem.
4. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 70km/dziennie.
5. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

6. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków o określonej godzinie (**załącznik nr 2: Wykaz miejsc dowożenia posiłków i godzin wydawania**).
7. Osoby, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać **aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac**.
8. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.
9. Wykonawca będzie dysponował dietetykiem podczas realizacji zamówienia.
10. Wykonawca zobowiązany jest posiadać przez cały czas trwania umowy **aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku**.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w ust. 7 i ust. 10 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłku.
12. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§ 5

1. Wykonawca zapewni możliwość stałych kontaktów telefonicznych pomiędzy nim a Zamawiającym umożliwiającą realizację warunków określonych w umowie.
2. Zamawiający raz w tygodniu (w piątek) prześle Wykonawcy pisemnie (faksem lub e-mailem) liczbę obiadów do przygotowania na następny tydzień.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości dziennej zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb. Wykonawca uwzględnić będzie przy przygotowaniu i dostarczaniu posiłków zmienione ilości, które zgłoszone zostaną (telefonicznie lub faksem lub e-mailem) przez Zamawiającego w dniu poprzedzającym dostawę do godziny 15:00.
4. Upoważnieni do składania zamówień w imieniu zamawiającego są następujący pracownicy:
 - Sylwia Świąch
 - Justyna Chmielewska

§ 6

Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków:

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki – zamawiane przez OPS w Wyszku – będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków i ilości naczyń jednorazowych z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
2. Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
3. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 30 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia.

§ 7

1. Przygotowywanie i dostarczanie obiadów do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach zajęć szkolnych z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.
2. Przygotowywanie i dostarczanie obiadów do Domu Dziennego Pobytu „SENIOR” oraz do Środowiskowego Domu Samopomocy „SOTERIA” odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku, również w okresie dni wolnych od zajęć w szkołach oraz w okresie wakacji i ferii szkolnych, z uwzględnieniem przerw świątecznych i dni wolnych od pracy.
3. Zamawiający przekaże daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.

§ 8

Strony ustalają następujące wymagania dotyczące obiadu:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków według ustalonego przez Zamawiającego jadłospisu (**załącznik nr 3: jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym, załącznik nr 4: jadłospis dla osób dorosłych**).
2. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.
3. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.
4. Posiłki powinny być dostarczane w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku oraz jakości przewożonych potraw.
5. Posiłki muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
6. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę obiadu odpowiada Wykonawca.

§ 9

Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia teoretycznej oraz laboratoryjnej oceny jakości posiłków dokonanej przez organ nadzoru Państwowej Inspekcji Sanitarnej z częstotliwością raz na dwa miesiące na koszt Wykonawcy.

§ 10

1. Wykonawca odpowiada za stan sanitarny pojemników zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.
2. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz w naczyniach wielokrotnego użytku.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do placówek wskazanych w **załączniku nr 5 do umowy** naczyń jednorazowych niezbędnych do wydawania i spożycia posiłku.
4. Za utylizację zużytych naczyń jednorazowych odpowiada Zamawiający.
5. **Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.**
6. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
7. Wydawanie posiłków i zmywanie naczyń wielorazowego użytku należy do obowiązków Zamawiającego.

§11

Zamawiający ma prawo do dokonywania kontroli w poszczególnych placówkach dotyczącej realizacji zamówienia zgodnie z zawartą umową.

§ 12

1. Strony przewidują możliwość rozwiązania niniejszej umowy za trzymiesięcznym wypowiedzeniem, z okresem wypowiedzenia upływającym w ostatnim dniu miesiąca.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nie wykonywania, bądź nienależytego wykonywania postanowień niniejszej umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w terminie 14 dni od daty bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy przez Zamawiającego do należytego wykonania umowy.
4. W razie zaistnienia okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

§ 13

1. W granicach określonych niniejszą Umową, Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za szkody wynikające z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, powstałe w stosunku do Zamawiającego oraz osób trzecich.
2. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 130.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy. Z polisy tej będą likwidowane ewentualne szkody.

§ 14

Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w umowie w formie pisemnej pod rygorem nieważności w następujących przypadkach:

1. zaistnienia omyłki pisarskiej lub rachunkowej.
2. zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej itp.) mającej wpływ na realizację umowy.
3. wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności, które mają wpływ na terminy realizacji zamówienia.
4. zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.
5. Zmiany w określeniu stron umowy, o ile zasadność tej zmiany wynika z przepisów prawa na skutek np. połączenia, przekształcenia lub zmiany firmy bądź siedziby strony.
6. Zmiany godzin wydawania posiłków.
7. Odstąpienie lub zmianę warunków umowy w przypadku zmian w ustawie o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie żywienia”.

8. Zmiany **terminu** realizacji umowy w przypadku potrzeby opóźnienia rozpoczęcia lub wstrzymania wykonywania zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (np. przedłużającej się procedury udzielenia zamówienia publicznego).
9. W przypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę tj. zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.
10. Zmiana wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian o których mowa w pkt. 10.
11. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. a) wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
12. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. b) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy wynikającą ze zwiększenia wynagrodzeń osób bezpośrednio wykonujących zamówienie do wysokości zmienionego minimalnego wynagrodzenia, z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia.
13. W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 10 lit. c) wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia tej zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.
14. Za wyjątkiem sytuacji o której mowa w pkt. 10 lit. a), wprowadzenie zmian wysokości wynagrodzenia wymaga uprzednio złożenia przez Wykonawcę oświadczenia o wysokości dodatkowych kosztów wynikających z wprowadzenia zmian, których mowa w pkt 10 litera b) i c) i wykazania obowiązku ponoszenia dodatkowych kosztów wynikających z tych zmian.

§ 15

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a) za odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy- w wysokości 20 000 zł.
 - b) za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę- w wysokości 20 000 zł.
2. Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym, jeżeli szkoda przekracza wysokość kar umownych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kwot z tytułu kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
5. Kary umowne za poszczególne naruszenia podlegają kumulacji.

§ 16

W zakresie nie uregulowanym umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy.

§ 17

Spory powstałe w wyniku realizowania niniejszej umowy rozstrzygał będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 18

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przygotowywane i dostarczane posiłki zostały przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2015r. poz. 594) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Podpis Wykonawcy

lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Wykaz miejsc dowożenia posiłków i godzin wydawania

ODBIORCA	Godziny wydawania posiłków
Zespół Szkół w Leszczycie Nowinach, 07-200 Wyszaków, ul. Szkolna 26	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszaków, Leszycy Stary 38	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszaków, ul. Szkolna 12	10:35 – 10:55
Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszowska 87	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39	10:35 – 10:55
Zespół Szkół "Rybienko Leśne", 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6	10:35 – 10:55
Zespół Szkół "Rybienko Leśne" - Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla Szkoła Filialna w Skuszewie , 07-201 Wyszaków, ul. Przejazdowa 81	10:35 – 10:55
Zespół Szkół w Wyszowie, 07-200 Wyszaków, ul. Geodetów 45	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszowie, 07-200 Wyszaków ul. 11 Listopada 62	10:00
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszowie, 07-200 Wyszaków ul. Jana Matejki 5	10:00
Gimnazjum Nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Wyszowie, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55	11:30
Dom Dziennego Pobytu „SENIOR” w Wyszowie ul. 3 Maja 18	12:00
Środowiskowy Dom Samopomocy „SOTERIA” w Wyszowie ul. Komisji Edukacji Narodowej 2	12:30

Jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym

TYDZIEŃ 1

PONIEDZIAŁEK 1

zupa ogórkowa 250ml

warzywa, ziemniaki, ogórki kwaszone –100g, wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami -
150ml

makaron z jogurtem owocowym 350g

makaron 200g, jogurt 80g, owoce 50g i cukier 20g
+napój 200ml

WTOREK 1

zupa kapuśniak 250ml

warzywa, kapusta, ziemniaki - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

ryba w jarzynach z ryżem 300g

ryba 80g, warzywa 20g +ryż 100g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 1

zupa grochowa 250ml

warzywa, ziemniaki, groch - 100g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150ml

spaghetti miesno-warzywne w sosie pomidorowym 350g

makaron 150g + mięso (łopatka b/k) 80g, sos z warzywami 20g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 1

zupa pomidorowa z makaronem 250ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 150ml, makaron 100g

kotlet schabowy z ziemniakami 300g

schab b/k 80g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) 20g +ziemniaki 100g +surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 1

zupa jarzynowa 250ml

warzywa 80g, ziemniaki 20g, wywar w tym śmietana, przyprawy i masło 150ml

leniwe z masłem i cukrem 350g

ser biały, ziemniaki, mąka i jaja - 290g + cukier 40g + masło 20g,
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 2

PONIEDZIAŁEK 2

zupa zacierkowa 250ml

warzywa, ziemniaki - 110g, zacierki 10g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 130ml

naleśniki z serem polane śmietaną 350g (2 szt.)

naleśniki 1szt 85g x2 = 170g, biały ser 1szt – 50g x 2 =100g, śmietana 1 szt 30g x 2 = 60g
cukier 20g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 2

zupa koperkowa 250ml

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar ze śmietaną, przyprawami i koprem- 150ml

pierogi z mięsem 350g

pierogi z mięsem 250g + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 2

zupa pomidorowa z ryżem 250ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 150ml, ryż 100g

udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 300g

udko 100g + ziemniaki 100g + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 2

rosół z makaronem 250ml

wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150 ml, makaron 100g

bigos z ziemniakami 300g

kapusta kwaszona –100g, biała kapusta – 40g, łopatka b/k – 30g kiełbasa – 30g + ziemniaki 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 2

zupa buraczana z ziemniakami 250ml

warzywa, buraki, ziemniaki - 90g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 160ml

ryba smażona z ziemniakami 300g

ryba 80g, mąka, jaja i bułka (panierka) 20g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g

+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 3

PONIEDZIAŁEK 3

zupa fasolowa 250ml

warzywa, ziemniaki, fasola - 90g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 160ml

makaron z białym serem polany śmietaną 350g

makaron – 200g, biały ser 60g, śmietana – 50g, cukier -40g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 3

zupa biały barszcz z ziemniakami 250ml

warzywa, ziemniaki - 100g, wywar z koncentratem białego barszczu, śmietaną i przyprawami - 150ml

gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną 300g

łopatka wieprzowa b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczaną 100g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 3

zupa owocowa z makaronem 250ml

makaron 100g, wywar z owocami z cukrem 150ml

pierś z kurczaka duszona z ryżem 300g

filet z piersi z kurczaka – 100g, ryż 100g +surówka sezonowa 100g
+napój 200ml

CZWARTEK 3

zupa krupnik 250ml

warzywa, ziemniaki, kasza jęczmienna - 90g, wywar z przyprawami - 160ml

ryba smażona z ziemniakami 300g

ryba 80g, mąka, jaja i bułka (panierka) 20g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g
+kompot z porcją owoców 200 ml lub napój 200ml i owoc

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa 250ml

warzywa, pieczarki, ziemniaki -100g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 150ml

naleśniki z dżemem polane jogurtem naturalnym 350g (2 szt.)

naleśniki 1szt - 95g x 2 = 190g, dżem 50g/1szt x 2 =100g
jogurt naturalny 60g
+ napój 200ml

DODATKOWE INFORMACJE:

1. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
2. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

Jadłospis dla osób dorosłych

TYDZIEŃ 1

PONIEDZIAŁEK 1

zupa ogórkowa 330ml

warzywa, ziemniaki, ogórki kwaszone - 130g, wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami - 200ml

makaron z jogurtem owocowym 400g

makaron 220g, jogurt 90g, owoce 60g i cukier 30g
+napój 200ml

WTOREK 1

zupa kapuśniak 330ml

warzywa, kapusta, ziemniaki - 110g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 220ml

ryba w jarzynach z ryżem 370g

ryba 90g, warzywa 30g + ryż 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 1

zupa grochowa 330ml

warzywa, ziemniaki, groch -120g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210ml

spaghetti mięsno - warzywne w sosie pomidorowym 420g

makaron 200g + mięso (łopatka b/k) 100g, sos 20g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 1

zupa pomidorowa z makaronem 330ml

wywar ze śmietaną i przyprawami - 210ml, makaron 120g

kotlet schabowy z ziemniakami 370g

schab b/k 90g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) - 30g +ziemniaki 150g +surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 1

zupa jarzynowa 330ml

warzywa 90g, ziemniaki 40g, wywar w tym śmietana, przyprawy i masło - 200ml

leniwe z masłem i cukrem 400g

ser biały, ziemniaki, mąka, jaja - 330g + cukier 40g + masło 30g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 2

PONIEDZIAŁEK 2

zupa zacierkowa 330ml

warzywa, ziemniaki - 130g, zacierki 20g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 180ml

naleśniki z serem polane śmietaną 400g (3 szt.)

naleśniki 1 szt- 75g x 3= 225g, biały ser 1 szt 30g x 3= 90g,
śmietana 40g, cukier 45g

WTOREK 2

zupa koperkowa 330ml

warzywa, ziemniaki - 110g, wywar ze śmietaną, przyprawami i koprem- 220ml

pierogi z mięsem 400g

pierogi z mięsem 300 g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 2

zupa pomidorowa z ryżem 330ml

wywar ze śmietaną i przyprawami 210ml, ryż 120g

udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 370g

udko 120g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

CZWARTEK 2

rosół z makaronem 330ml

wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210 ml, makaron 120g

bigos z ziemniakami 370g

kapusta kwaszona 100g, biała kapusta 30g, łopatką b/k 50g, kiełbasa 40g + ziemniaki 150g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 2

zupa buraczana z ziemniakami 330ml

warzywa, buraki, ziemniaki - 110g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 220ml

ryba smażona z ziemniakami 370g

ryba 90g, mąka, jaja i bułka (panierka) 30g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100 g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

TYDZIEŃ 3

PONIEDZIAŁEK 3

zupa fasolowa 330ml

warzywa, ziemniaki, fasola - 120g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami - 210ml

makaron z białym serem polany śmietaną 400g

makaron 220g, biały ser 70g, śmietana 60g, cukier 50g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

WTOREK 3

zupa biały barszcz z ziemniakami 330ml

warzywa, ziemniaki - 110g, wywar z koncentratem białego barszczu, śmietaną i przyprawami - 220ml

gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną 370g

łopatka wieprzowa b/k 90g, sos 30g + kasza gryczaną 150g + surówka sezonowa 100g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

ŚRODA 3

zupa owocowa z makaronem 330ml

makaron 120g, wywar z owocami z cukrem 210ml

piersi z kurczaka duszona z ryżem 370g

filet z piersi kurczaka 120g + ryż 150g + surówka sezonowa 100g
+ napój 200ml

CZWARTEK 3

zupa krupnik 330ml

warzywa, kasza jęczmienna, ziemniaki - 130g, wywar z przyprawami - 200ml

ryba smażona z ziemniakami 370g

ryba 90g, mąka, jaja i bułka (panierka) 30g + ziemniaki 150g + surówka sezonowa 100 g
+/kompot z porcją owoców 200 ml/ lub /napój 200ml i owoc/

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa 330ml

warzywa, pieczarki, ziemniaki - 130g, wywar ze śmietaną i przyprawami - 200ml

naleśniki z dżemem polane jogurtem naturalnym 400g (3 szt.)

naleśniki 1szt - 80g x 3 = 240g, dżem 35g/1szt x 3 =105g
jogurt naturalny 55g
+ napój 200ml

DODATKOWE INFORMACJE:

1. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
2. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

WYKAZ PLACÓWEK POSIADAJĄCYCH NACZYNIA WIELOKROTNEGO UŻYTKU:

- 1) Zespół Szkół "Rybieńko Leśne", 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6
- 2) Zespół Szkół w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Geodetów 45
- 3) Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. 11 Listopada 62
- 4) Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. Jana Matejki 5
- 5) Gimnazjum Nr 2 im. Obrońców Westerplatte w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55
- 6) Dom Dziennego Pobytu „SENIOR” w Wyszakowie ul. 3 Maja 18
- 7) Środowiskowy Dom Samopomocy „SOTERIA” w Wyszakowie ul. Komisji Edukacji Narodowej 2
- 8) Zespół Szkół w Leszczycie Nowinach, 07-200 Wyszaków, ul. Szkolna 26

SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:

- 1) Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszowska 87
- 2) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39
- 3) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszaków, Leszycy Stary 38
- 4) Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12
- 5) Zespół Szkół "Rybieńko Leśne" - Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla **Szkoła Filialna w Skuszewie**, 07-201 Wyszaków, ul. Przejazdowa 81
- 6) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszaków, ul. Szkolna 12