

Ośrodek Pomocy Społecznej  
ul. 3 Maja 16  
07-200 Wyszaków

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w na podstawie art. 138o ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579) na wykonanie zadania p.n.:

### **„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszaków w okresie od 01.01.2018r. do 31.12.2018r.”**

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. Wzór umowy

Zatwierdzam:

**DYREKTOR**  
Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Wyszakowie  
*mgr Agnieszka Mróz*

(podpis zamawiającego)

OPS.26.1.2017  
Wyszaków, dnia 02.11.2017r.

# 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](mailto:sekretariat@ops.wyszkow.pl)  
adres strony internetowej: [www.ops.wyszkow.pl](http://www.ops.wyszkow.pl)

## § 2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (*tekst jedn. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579*) usługa społeczna.

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 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 2017 r. poz. 149 z póź.zm.) oraz zasad prawidłowego żywienia określonych 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 lub w naczyniach wielokrotnego użytku.
6. Zamawiający wskaże placówki, do których należy dowieźć obiady w termosach lub termoportach wraz z naczyniami jednorazowymi oraz placówki, w których znajdują się naczynia wielokrotnego użytku. (**wg wykazu – część III SIWZ**).
7. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia tj. styczeń – czerwiec 2018r.; wrzesień – grudzień 2018r. wynosi ok. 35 070 w tym ok. 3 507 obiadów w miesiącu. W załączeniu do SIWZ, dla porównania liczba osób korzystających z obiadów w okresie I 2017r. – VIII 2017r. (osoby ze wsparciem Gminy Wyszaków + osoby wykupujące prywatnie obiady) – **część V SIWZ**.

8. Przewidywana liczba naczyń jednorazowych w okresie zamówienia wynosi około 11 444 kpl. w tym 1 144 kpl. miesięcznie.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości obiadów. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%. Analogicznie może ulec zmianie ilość naczyń jednorazowych.
10. Zamawiający raz w tygodniu (w piątek) przekaże Wykonawcy pisemnie (faksem lub e-mailem) liczbę obiadów do przygotowania na następny tydzień.
11. W ramach umowy należy przygotować i dostarczyć obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki, napoju owocowego lub wody z owocem.
12. Do placówek obiad należy dostarczyć w określonych godzinach na wskazane miejsce przez Zamawiającego (**Część IV SIWZ**).
13. Harmonogram dostarczania obiadów wraz z wykazem miejsc do których należy dowieźć posiłki **w załączeniu do SIWZ (część IV SIWZ)**.
14. 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 i estetyki przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 70km/dziennie.
15. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
16. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków.
17. 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.
18. Za utylizację zużytych naczyń jednorazowych odpowiada Zamawiający.
19. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.
20. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.
21. Wydawanie posiłków i zmywanie naczyń wielorazowego użytku należy do obowiązków Zamawiającego.
22. 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.
23. Zamawiający przekaże 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 posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.**
27. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 17 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**).

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 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.**
34. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.
35. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż **150.000,00 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.
36. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy komisyjnie dokona wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.
37. **Wykonawca zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e-mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.**

#### 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 oraz Wykonawcę, należy dostarczyć Zamawiającemu 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, 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 zamówienia, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego polegającego na powtórzeniu podobnych usług. Wartość zamówienia uzupełniającego została przewidziana przy szacowaniu wartości zamówienia.

#### § 5. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy wykonać w terminie **od 01-01-2018r. do 31-12-2018r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.**

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

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1. nie podlegają wykluczeniu;**
- 2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące;**

**2.1 kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika z odrębnych przepisów.**

Nie dotyczy.

### **2.2. wiedzy i doświadczenia**

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 należycie.

### **2.3 zdolności technicznej i zawodowej**

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

- 1) zapleczem kuchennym zapewniającym przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek,
- 2) min. 2 samochodami przystosowanymi do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.
- 3) jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

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

- **1 osobą – dietetyka** dostępną Wykonawcy podczas realizacji zamówienia.

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

### **2.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej**

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 przewiduje **wykluczenie z postępowania** o udzielenie zamówienia wykonawcę na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1, pkt. 4, pkt. 8.

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

**1. W zakresie wykazania spełnienia 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 w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.*

***Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej i ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy (art. 22a).***

**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. 5 pkt 1 ustawy.
- 2.3. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych

zaległości wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności 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. zaświadczenie właściwej terenowej jednostki** organizacyjnej **ZUS lub KRUS** albo inny dokument potwierdzający, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne wystawiony nie wcześniej niż **3 miesiące** przed upływem terminu składania ofert, lub inny dokument potwierdzający że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

### **3. Inne dokumenty:**

**3.1. Formularz oferty** wraz z załącznikami

**3.2. 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 26 lipca 2016r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016r. poz. 1126).

#### § 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 złożenia, uzupełnienia dokumentów.
2. Dokumenty do których uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 7 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 lipca 2016r. 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:
  - Katarzyna Kacpura (29) 742-49-02 wew. 215
  - Beata Milewska (29) 743-77-18w godzinach od 8.00 do 16.00 od poniedziałku do piątku.

#### § 9. Wymagania dotyczące wadium

1. Nie dotyczy

#### § 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 dłużej jednak niż 60 dni.
3. 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 objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie od 01.01.2018r. do 31.12.2018r.”**  
**Nie otwierać przed 15.11.2017r. godz. 10.00**  
**Postępowanie określone w art. 138o 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 niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

#### § 12. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

miejsce składania ofert –	Ośrodek Pomocy Społecznej, 07-200 Wyszaków; ul. 3 Maja 16, Sekretariat
termin składania ofert -	do dnia <b>15.11.2017r. godz. 10.00</b>
miejsce i termin otwarcia ofert –	Ośrodek Pomocy Społecznej, 07-200 Wyszaków; ul. 3 Maja 16, Sekretariat <b>15.11.2017r. godz. 10.05</b>

Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie [www.ops.wyszkow.pl](http://www.ops.wyszkow.pl) informacje dotyczące:

- kwoty, którą zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach;

#### § 13. Opis sposobu obliczenia ceny

- 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.
- Zakres usług, który jest podstawą do określenia ceny musi być zgodny z zakresem określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 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 rozbiciu na posiłek dla dzieci oraz koszt naczyń jednorazowych.
- Wartość za usługę winna być określona przez Wykonawcę z uwzględnieniem ewentualnych upustów jakie Wykonawca przewiduje oraz podana z zastosowaniem odpowiedniej stawki VAT.
- 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 prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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

- Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o kryterium:

- **cena – 60%**

- **miejsce przygotowania posiłków – 40%**

- Liczba punktów w kryterium cena zostanie obliczona na podstawie:

$$\text{liczba punktów badanej oferty} = \frac{\text{cena oferty najniższej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 60 \text{ pkt}$$

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

w granicach administracyjnych miasta Wyszaków	– 40 pkt
poza granicami administracyjnymi 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 siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej itp.) mającej wpływ na realizację umowy,
2. Wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności,
3. Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
4. Zmiany określającej strony umowy wynikającej w szczególności z połączenia, przekształcenia, zmiany firmy, siedziby stron,
5. Zmiany godzin wydawania posiłków,
6. Zmian w przepisach dotyczących pomocy państwa w zakresie dożywiania,
7. Zmiany terminu realizacji umowy w przypadku potrzeby opóźnienia rozpoczęcia lub wstrzymania wykonywania zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

**Przed podpisaniem umowy Wykonawca dostarczy:**

- aktualne zaświadczenie wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że zakład został zatwierdzony do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu,
- aktualne zaświadczenie wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, przez 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 osób, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku.
- aktualną polisę odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 150.000,00 zł.

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

Zgodnie z *Kodeksem Cywilnym*.

## 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. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych na zadanie :

**„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszaków w okresie 01.01.2018r. do 31.12.2018r.”**

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

**cena brutto za 1 miesiąc .....zł**

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 01-01-2018r. do 31-12-2018r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.**

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 Wyszaków oraz dla dzieci kupujących obiady w szkołach.
7. **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.**
8. 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 2017r. poz. 149 z późn. zm.) oraz zasadami prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
9. 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**).*

10. Oświadczam, że **należę\*** / **nie należę\*** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t.j. Dz. U. z 2017r, poz. 229, z późn. zm.)
11. Składam 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

**Wykonawca:**

.....

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres, adres e-mail)

### **Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych

#### **dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego.

**Podpis Wykonawcy** .....

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

## FORMULARZ NR 2

### OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

#### Wykonawca

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

(pełna nazwa/firma, adres, adres e-mail)

#### Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych

#### dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp, w punktach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub 24 ust. 5 ustawy Pzp).

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

#### Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca

Oświadczam, że następujący/e podmioty na którego zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu tj. ....

nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....  
**Podpis Wykonawcy**

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

**FORMULARZ NR 3**

**WYKAZ WYKONYWANYCH USŁUG**

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

***Uwaga!***

1. *Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługa ta została wykonana należycie*
2. *Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji 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 w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji 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	samochody przystosowane do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury	

#### **Uwaga!**

*Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.*

1. Oświadczam, że zaplecze kuchenne oraz samochody 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.	3 507 posiłków/m-c	.....zł/szt.	..... %	.....zł/szt.	.....zł/szt.	.....zł/mc
Naczynia jednorazowe	kpl	1 144 kpl /m-c	.....zł/kpl	..... %	.....zł/kpl	.....zł/kpl	.....zł/mc
<b>Razem</b> 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,
- 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) Szkoła Podstawowa nr 3, 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6
- 2) Szkoła Podstawowa nr 5, 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) Szkoła Podstawowa nr 4, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55
- 6) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczycie - Nowinach, 07-200 Wyszaków, ul. Szkolna 26

#### **SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:**

- 1) Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszakowska 87
- 2) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39
- 3) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszaków, Leszczyc Stary 38
- 4) Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12
- 5) Szkoła Podstawowa 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


<b>ODBIORCA</b>	<b>Godziny dostarczania posiłków do placówek</b>	<b>Godziny wydawania posiłków</b>
Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczydole – Nowinach ul. Szkolna 26	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczydole Starym, 07-200 Wyszaków, Leszcydół Stary 38	9:00 - 10.00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszaków, Łosinno, ul. Szkolna 12	9:00 - 10.00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszaków, ul. Szkolna 12	9.00 – 10.00	10:00 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszaków, Rybno, ul. Wyszowska 87	10.00 – 10.30	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszaków, Olszanka 39	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla, 07-201 Wyszaków, ul. Stefana Batorego 6	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Skuszewie, 07-201 Wyszaków, ul. Przejazdowa 81	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa nr 5 im. Żołnierzy Armii Krajowej, 07-200 Wyszaków, ul. Geodetów 45	9:00 – 10:00	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. 11 Listopada 62	9:30 – 10:00	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków ul. Jana Matejki 5	9:30 – 10:00	11:30 – 11:50
Szkoła Podstawowa nr 4 im. Obrońców Westerplatte w Wyszakowie, 07-200 Wyszaków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55	10:00 - 11:00	11:30


- Posiłki zamawiane w większych ilościach powinny być dostarczane z uwzględnieniem czasu koniecznego do ich punktualnego wydania

## Cześć V SIWZ: zestawienie ilości osób korzystających z posiłków

	I 2017		II 2017		III 2017		IV 2017		V 2017		VI 2017		VII 2017		VIII 2017		IX 2017	
SP w Leszczyciele Nowinach	0	6 - zupa	0	18 - zupa	0	8 - zupa	0	7 - zupa	0	3 - zupa	0	3 - zupa	-	-	-	-	0	2 - zupa
		6 - II danie		9 - II danie		4 - II danie		6 - II danie		7 - II danie		7 - II danie						5 - II danie
		3 - cały obiad		1 - cały obiad		2 - cały obiad		3 - cały obiad		2 - cały obiad		2 - cały obiad						2 - cały obiad
SP Leszczyciel Stary	4	-	7	-	6	-	9	-	9	-	7	-	-	-	-	-	5	-
		10 - II danie		11 - II danie		14 - II danie		12 - II danie		11 - II danie		8 - II danie						7 - II danie
		1 - cały obiad		2 - cały obiad		2 - cały obiad		1 - cały obiad		1 - cały obiad		-						3 - cały obiad
SP Łosinno	8	-	14	-	15	-	15	-	15	-	14	-	-	-	-	-	10	-
		-		-		-		-		-		-						-
		3 - cały obiad		4 - cały obiad		5 - cały obiad		5 - cały obiad		4 - cały obiad		5 - cały obiad						4 - cały obiad
SP Lucynów	22	4 - zupa	29	5 - zupa	30	-	30	6 - zupa	33	5 - zupa	26	3 - zupa	-	-	-	-	17	7 - zupa
		14 - II danie		15 - II danie		5 - II danie		-		18 - II danie		11 - II danie						24 - II danie
		-		-		15 - cały obiad		16 - cały obiad		-		-						-
SP Rybno	5	-	5	-	5	-	4	-	5	-	5	-	-	-	-	-	1	-
		-		-		-		1 - II danie		1 - II danie		-						-
		10 - cały obiad		3 - cały obiad		2 - cały obiad		1 - cały obiad		-		-						1 - cały obiad
SP Olszanica	3	-	4	-	4	-	4	-	4	-	4	-	-	-	-	-	0	-
		1 - II danie		-		-		1 - II danie		1 II danie		-						-
		-		1 - cały obiad		1 - cały obiad		-		-		-						-
SP nr 3 Rybienko Leśne	32	-	47	-	45	-	45	-	49	-	46	-	-	-	-	-	23	-
		-		-		-		-		-		-						-
		11 - cały obiad		10 - cały obiad		10 - cały obiad		8 - cały obiad		6 - cały obiad		7 - cały obiad						6 - cały obiad
SP Filia w Skuszewie	7	-	10	-	10	-	10	-	10	-	9	-	-	-	-	-	2	-
		-		-		-		-		-		-						-
		-		-		-		-		-		-						-
SP nr 5 ul. Geodetów 45	16	1 - zupa	24	-	25	3 - zupa	23	1 - zupa	22	2 - zupa	17	1 - zupa	-	-	-	-	10	3 - zupa
		25 - II danie		25 - II danie		33 - II danie		28 - II danie		19 - II danie		7 - II danie						40 - II danie
		30 - cały obiad		27 - cały obiad		32 cały obiad		26 - cały obiad		24 - cały obiad		10 - cały obiad						40 - cały obiad

SP nr 1 w Wyszkwowie	22	-	27	-	28	-	28	-	29	-	27	-	-	-	-	20	-	
		19 - II danie		21 - II danie		23 - II danie		19 - II danie		14 - II danie		2 - II danie		-			3 - II danie	
		24 - cały obiad		20 - cały obiad		20 - cały obiad		20 - cały obiad		19 - cały obiad		13 - cały obiad		-			22 - cały obiad	
SP nr 2 w Wyszkwowie	25	3 - zupa	32	-	36	-	37	1 - zupa	42	-	35	-	-	-	-	22	1 - zupa	
		5 - II danie		3 - II danie		6 - II danie		6 - II danie		6 - II danie		3 - II danie		-			17 - II danie	
		14 - cały obiad		10 - cały obiad		11 - cały obiad		8 - cały obiad		6 - cały obiad		4 - cały obiad		-			7 - cały obiad	
SP nr 4 w Wyszkwowie	16	1 - zupa	16	1 - zupa	16	1 - zupa	13	1 - zupa	15	1 - zupa	14	-	-	-	-	5	1 - zupa	
		4 - II danie		5 - II danie		5 - II danie		4 - II danie		8 - II danie		7 - II danie		-			17 - II danie	
		3 - cały obiad		3 - cały obiad		5 - cały obiad		5 - cały obiad		5 - cały obiad		4 - cały obiad		-			11 - cały obiad	
Razem	160	15 - zupa	215	24 - zupa	220	12 - zupa	218	16 - zupa	233	11 - zupa	248	7 - zupa	0	0 - zupa	0	0 zupy	115	14 - zupa
		84 - II danie		89 - II danie		90 - II danie		77 - II danie		85 - II danie		45 - II danie		0 - II danie		0 II danie		113 - II danie
		99 - cały obiad		81 - cały obiad		105 - cały obiad		93 - cały obiad		67 - cały obiad		45 - cały obiad		0 - cały obiad		0 - cały obiad		96 - cały obiad

 Ilość osób objętych wsparciem Gminy Wyszków

 Ilość osób wykupujących obiady prywatnie

## CZĘŚĆ VI SIWZ: Jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym

### 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 sosem serowo - brokułowym 350g**

ser 50 g, śmietana 20 g, brokuły 80 g, makaron pełnoziarnisty 200g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

##### WTOREK 1

###### **zupa kalafiorowa 250ml**

warzywa, ziemniaki, kalafior - 100g, wywar ze śmietaną z przyprawami 150ml

###### **spaghetti mięsno - warzywne w sosie pomidorowym 350g**

makaron 200g + mięso (łopatka b/k) 100g, sos z warzywami 50g  
+ napój owocowy (karton) 200ml

##### ŚRODA 1

###### **zupa kapuśniak 250ml**

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

###### **kotlet rybny z ziemniakami 300g**

ryba 80g, cebula, jajko, bułka tarta - 20g + ziemniaki 100g + surówka sezonowa 100g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

##### CZWARTEK 1

###### **zupa pomidorowa z ryżem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, ryż 100g

###### **kotlet schabowy / kotlet mielony z ziemniakami 300g**

schab b/k 80g / łopatka b/k 80 g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) 20g +ziemniaki 100g +surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200ml

##### 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,  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc



## TYDZIEŃ 2

### PONIEDZIAŁEK 2

#### **zupa zacierkowa 250ml**

warzywa, ziemniaki - 90g, zacierki 10g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150ml

#### **schab (pieczony) w sosie własnym z kaszą 300 g**

schab wieprzowy b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana/lub/kasza jaglana

/lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g + surówka sezonowa 100g

+ napój owocowy (karton) 200ml

### WTOREK 2

#### **zupa koperkowa 250ml**

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

#### **pierogi (nie smażone) z mięsem 350g**

pierogi z mięsem, tłuszcz 250g + surówka sezonowa 100g

+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### ŚRODA 2

#### **zupa pomidorowa z makaronem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, makaron 100g

#### **udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 300g**

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

+ napój owocowy (karton) 200ml

### CZWARTEK 2

#### **zupa gulaszowa 250ml**

warzywa 50 g, mięso wieprzowe 50 g, wywar z przyprawami 150 ml

#### **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

+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### PIĄTEK 2

#### **zupa buraczana z ziemniakami 250ml**

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

#### **ryba smażona z ziemniakami 300g**

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

+ napój owocowy (karton) 200 ml

## TYDZIEŃ 3

### PONIEDZIAŁEK 3

#### **zupa fasolowa / zupa grochowa 250ml**

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

#### **pierogi z białym serem polane śmietaną 350g**

pierogi z białym serem 250g, śmietana – 60g, cukier -40g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### WTOREK 3

#### **rosół z makaronem 250ml**

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

#### **kotlet z piersi z kurczaka z ryżem 300g**

filet z piersi z kurczaka – 80g, bułka tarta i jajo (panierka) – 20 g, ryż 100g + surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200 ml

### ŚRODA 3

#### **zupa krupnik 250ml**

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

#### **ryba pieczona z ziemniakami 300g**

ryba (dorsz/sola), przyprawy 100g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### CZWARTEK 3

#### **zupa biały barszcz z ziemniakami 250ml**

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

#### **gulasz wieprzowy z kaszą 300g**

łopatka wieprzowa b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana/lub/kasza jaglana  
/lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g + surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200 ml

### PIĄTEK 3

#### **zupa pieczarkowa 250ml**

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

#### **krokiety z serem i pieczarkami/szpinakiem 350 g lub**

#### **krokiety z kapustą i grzybami 350 g**

naleśniki 1 szt. 85 g x 2 = 170 g, mąka, jaja i bułka (panierka) 1 szt. 10g x 2 = 20 g,  
[ser 1 szt. 35g x 2 = 70 g, pieczarki/szpinak 1 szt. 45 g x 2 = 90 g] / kapusta z grzybami 1 szt. 80 g x 2  
= 160 g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

## **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
3. Wykonawca powinien zwracać uwagę na ilość niespożytych posiłków, tj. dobierać elementy dań do wyboru wg preferencji dzieci

## CZĘŚĆ VII SIWZ: wzór umowy

### U M O W A

#### „Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie od 01.01.2018r. do 31.12.2018r. ”

zawarta w dniu ..... roku w Wyszkanie pomiędzy:

**Gminą Wyszków, Aleja Róż 2, 07-200 Wyszków, NIP: 762-188-85-05, Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Wyszkanie ul. 3 Maja 16, 07-200 Wyszków, reprezentowanym przez Dyrektora Panią Agnieszkę Mróz, działającego z upoważnienia Burmistrza Wyszkowa**

a

..... NIP .....REGON ..... zwanym w treści umowy „Wykonawcą” reprezentowanym przez.....

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (*tekst jedn. Dz. U. z 2017 r., poz. 1579*) na wykonanie zadania p.n.: „Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie 01.01.2018r. do 31.12.2018r.” 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) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczydole Nowinach, 07-200 Wyszków, ul. Szkolna 26
  - b) Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla, 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) Szkoła Podstawowa 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 Leszczydole Starym, 07-200 Wyszków, Leszczydół Stary 38
  - i) Szkoła Podstawowa nr 5 im. Żołnierzy Armii Krajowej, 07-200 Wyszków, ul. Geodetów 45,
  - j) Szkoła Podstawowa nr 4 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,

2. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia wynosi około 35 070 szt. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%.
3. Przewidywana liczba naczyń jednorazowych w okresie zamówienia wynosi około 11 444 kompletów. Ilość naczyń jednorazowych może ulec zmianie +/- 25%.

## § 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 za komplet naczyń jednorazowych wynosi brutto .....zł za 1 komplet (słownie: .....**
3. Ceny, o których mowa w pkt 1-2 nie mogą ulec zwiększeniu.
4. Integralną częścią umowy jest Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia w postępowaniu na wykonanie zadania pn. „Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie od 01.01.2018r. do 31.12.2018r.” oraz złożona w tym postępowaniu oferta Wykonawcy.
5. **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.**

## § 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 2017 r. poz. 149 z póź.zm.) 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 i estetyki 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**.
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 **aktualne zaświadczenie zatwierdzające zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydane przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotycząca spełniania warunków do przygotowywania 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 zobowiązuje się do wskazania osoby do kontaktu, wraz z podaniem adresu e-mail oraz numeru telefonu, aby zapewnić możliwość stałych kontaktów Zamawiającego z Wykonawcą, umożliwiających prawidłową realizację warunków określonych w umowie.
2. Zamawiający raz w tygodniu (w piątek) przekaże 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 oraz Wykonawcę, 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. Zamawiający przekaże daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.

## § 8

Strony ustalają następujące wymogi dotyczące obiadu:

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków według ustalonego przez Zamawiającego jadłospisu (**załącznik nr 3: jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym**).
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 4 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 istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, 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 150.000,00 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 siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej itp.) mającej wpływ na realizację umowy,
2. Wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności,
3. Zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy,
4. Zmiany określającej strony umowy wynikającej w szczególności z połączenia, przekształcenia, zmiany firmy, siedziby stron,
5. Zmiany godzin wydawania posiłków,
6. Zmian w przepisach dotyczących pomocy państwa w zakresie dożywiania,
7. Zmiany terminu realizacji umowy w przypadku potrzeby opóźnienia rozpoczęcia lub wstrzymania wykonywania zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.

### **§ 15**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w razie odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20 000 zł.

2. W przypadku zatruc spowodowanych złą jakością posiłków lub sposobem ich transportu, Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, oraz wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do Zamawiającego.
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 wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

#### **§ 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



*Załącznik nr 1 do umowy*

*przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym  
objętych wsparciem Gminy Wyszków*

## **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 z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U z 2017r. poz. 149 z póź.zm.) oraz zasad prawidłowego żywienia określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

***Podpis Wykonawcy .....***

*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

**Wykaz miejsc dowożenia posiłków i godzin wydawania**

<b>ODBIORCA</b>	<b>Godziny dostarczania posiłków do placówek</b>	<b>Godziny wydawania posiłków</b>
Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczydole – Nowinach ul. Szkolna 26	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczydole Starym, 07-200 Wyszków, Leszczydół Stary 38	9:00 - 10.00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszków, Łosinno, ul. Szkolna 12	9:00 - 10.00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszków, ul. Szkolna 12	9.00 – 10.00	10:00 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszków, Rybno, ul. Wyszowska 87	10.00 – 10.30	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszków, Olszanka 39	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla, 07-201 Wyszków, ul. Stefana Batorego 6	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa w Skuszewie, 07-201 Wyszków, ul. Przejazdowa 81	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa nr 5 im. Żołnierzy Armii Krajowej, 07-200 Wyszków, ul. Geodetów 45	9:00 – 10:00	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul. 11 Listopada 62	9:30 – 10:00	11:30 – 11:50 13:30 – 13:50
Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul. Jana Matejki 5	9:30 – 10:00	11:30 – 11:50
Szkoła Podstawowa nr 4 im. Obrońców Westerplatte w Wyszkanie, 07-200 Wyszków, ul. Generała Józefa Sowińskiego 55	10:00 - 11:00	11:30

- Posiłki zamawiane w większych ilościach powinny być dostarczane z uwzględnieniem czasu koniecznego do ich punktualnego wydania

### 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 sosem serowo - brokułowym 350g**

ser 50 g, śmietana 20 g, brokuły 80 g, makaron pełnoziarnisty 200g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

##### WTOREK 1

###### **zupa kalafiorowa 250ml**

warzywa, ziemniaki, kalafior - 100g, wywar ze śmietaną z przyprawami 150ml

###### **spaghetti mięsno - warzywne w sosie pomidorowym 350g**

makaron 200g + mięso (łopatka b/k) 100g, sos z warzywami 50g  
+ napój owocowy (karton) 200ml

##### ŚRODA 1

###### **zupa kapuśniak 250ml**

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

###### **kotlet rybny z ziemniakami 300g**

ryba 80g, cebula, jajko, bułka tarta - 20g + ziemniaki 100g + surówka sezonowa 100g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

##### CZWARTEK 1

###### **zupa pomidorowa z ryżem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, ryż 100g

###### **kotlet schabowy / kotlet mielony z ziemniakami 300g**

schab b/k 80g / łopatka b/k 80 g, bułka sucha tarta i jajo (panierka) 20g +ziemniaki 100g +surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200ml

##### 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,  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

## TYDZIEŃ 2

### PONIEDZIAŁEK 2

#### **zupa zacierkowa 250ml**

warzywa, ziemniaki - 90g, zacierki 10g, wywar warzywno-mięsny z przyprawami 150ml

#### **schab (pieczony) w sosie własnym z kaszą 300 g**

schab wieprzowy b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana/lub/kasza jaglana

/lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g + surówka sezonowa 100g

+ napój owocowy (karton) 200ml

### WTOREK 2

#### **zupa koperkowa 250ml**

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

#### **pierogi (nie smażone) z mięsem 350g**

pierogi z mięsem, tłuszcz 250g + surówka sezonowa 100g

+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### ŚRODA 2

#### **zupa pomidorowa z makaronem 250ml**

wywar warzywno-mięsny ze śmietaną i przyprawami 150ml, makaron 100g

#### **udko z kurczaka (pieczone) z ziemniakami 300g**

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

+ napój owocowy (karton) 200ml

### CZWARTEK 2

#### **zupa gulaszowa 250ml**

warzywa 50 g, mięso wieprzowe 50 g, wywar z przyprawami 150 ml

#### **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

+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### PIĄTEK 2

#### **zupa buraczana z ziemniakami 250ml**

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

#### **ryba smażona z ziemniakami 300g**

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

+ napój owocowy (karton) 200 ml

## TYDZIEŃ 3

### PONIEDZIAŁEK 3

#### **zupa fasolowa / zupa grochowa 250ml**

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

#### **pierogi z białym serem polane śmietaną 350g**

pierogi z białym serem 250g, śmietana – 60g, cukier -40g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### WTOREK 3

#### **rosół z makaronem 250ml**

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

#### **kotlet z piersi z kurczaka z ryżem 300g**

filet z piersi z kurczaka – 80g, bułka tarta i jajo (panierka) – 20 g, ryż 100g + surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200 ml

### ŚRODA 3

#### **zupa krupnik 250ml**

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

#### **ryba pieczona z ziemniakami 300g**

ryba (dorsz/sola), przyprawy 100g, + ziemniaki 100g, + surówka sezonowa 100g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### CZWARTEK 3

#### **zupa biały barszcz z ziemniakami 250ml**

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

#### **gulasz wieprzowy z kaszą 300g**

łopatka wieprzowa b/k – 80g, sos – 20g + kasza gryczana/lub/kasza jaglana  
/lub/kasza jęczmienna/lub/kuskus 100g + surówka sezonowa 100g  
+ napój owocowy (karton) 200 ml

### PIĄTEK 3

#### **zupa pieczarkowa 250ml**

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

#### **krokiety z serem i pieczarkami/szpinakiem 350 g lub**

#### **krokiety z kapustą i grzybami 350 g**

naleśniki 1 szt. 85 g x 2 = 170 g, mąka, jaja i bułka (panierka) 1 szt. 10g x 2 = 20 g,  
[ser 1 szt. 35g x 2 = 70 g, pieczarki/szpinak 1 szt. 45 g x 2 = 90 g] / kapusta z grzybami 1 szt. 80 g x 2  
= 160 g  
+ woda (butelka) 500 ml i owoc

### **DODATKOWE INFORMACJE:**

4. Gramatura posiłków ustalona po obróbce termicznej.
5. Wszystkie posiłki muszą być: gorące, odpowiednio przyprawione, estetyczne, wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia
6. Wykonawca powinien zwracać uwagę na ilość niespożytych posiłków, tj. dobierać elementy dań do wyboru wg preferencji dzieci

**WYKAZ PLACÓWEK POSIADAJĄCYCH NACZYNIA WIELOKROTNEGO UŻYTKU:**

- 1) Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Hempla, 07-201 Wyszków, ul. Stefana Batorego 6
- 2) Szkoła Podstawowa nr 5 im. Żołnierzy Armii Krajowej, 07-200 Wyszków, ul. Geodetów 45
- 3) Szkoła Podstawowa nr 1 im. Adama Mickiewicza w Wyszkanie, 07-200 Wyszków  
ul. 11 Listopada 62
- 4) Szkoła Podstawowa nr 2 im. Władysława Broniewskiego w Wyszkanie, 07-200 Wyszków ul.  
Jana Matejki 5
- 5) Szkoła Podstawowa nr 4 im. Obrońców Westerplatte, 07-200 Wyszków, ul. Generała Józefa  
Sowińskiego 55
- 6) Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczynie - Nowinach, 07-200 Wyszków, ul. Szkolna  
26

**SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:**

- 1) Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszków, Rybno, ul.  
Wyszowska 87
- 2) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszków, Olszanka 39
- 3) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczynie Starym,  
07-200 Wyszków, Leszczyna Stary 38
- 4) Szkoła Podstawowa w Łosinnie, 07-200 Wyszków, Łosinno, ul. Szkolna 12
- 5) Szkoła Podstawowa w Skuszewie, 07-201 Wyszków, ul. Przejazdowa 81
- 6) Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Lucynowie, 07-201 Wyszków, ul. Szkolna 12