

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
07 200 WYSZKÓW
ul. 3-go Maja 16
tel / fax 029 742 49 02

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w na podstawie art. 138o ustawy prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986) na wykonanie zadania p.n.:

„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.”

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 Wyszkanie
mgr Agnieszka Mróz

(podpis zamawiającego)

OPS.26.3.2018

CZĘŚĆ I SIWZ

§ 1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

Gminą Wyszaków, Aleja Róż 2

07-200 Wyszaków

NIP: 762-188-85-05

Ośrodkiem Pomocy Społecznej

ul. 3 Maja 16

07-200 Wyszaków

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. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (*Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.*) 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 (*Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.*) oraz zasad prawidłowego żywienia określonych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
4. Żywnienie 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 2019r.; wrzesień – grudzień 2019r. wynosi ok. 32 700 w tym ok. 3 270 obiadów w miesiącu. W załączeniu do SIWZ, dla porównania liczba obiadów w okresie I 2018r. – IX 2018r. (obiady dla osób korzystających ze wsparcia Gminy Wyszków + obiady wykupowane przez osoby prywatne) – **część V SIWZ.**
8. Przewidywana liczba naczyń jednorazowych w okresie zamówienia wynosi około 9 600 kpl. w tym 960 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) przekaze 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 oraz owocu.
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 termopory 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 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 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 Wyszaków oraz dla dzieci kupujących obiady prywatnie w szkołach (ilość 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 dzieci 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 Wyszakowie 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 01-01-2019r. do 31-12-2019r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.**

§ 6. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania 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 umowę** 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. 20 000 zł brutto średnio miesięcznie.**

Ocena tego warunku będzie dokonywana 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) 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.

Warunki o których mowa w pkt. 1-3 muszą być spełnione łącznie.

Ocena tych warunków 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.

- 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 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 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 umów** wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców. Do wykazanej umowy należy dołączyć dokument potwierdzający, że umowa została wykonana należyście **wg Formularza Nr 3**.
- 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 stawy PZP).

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. 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 Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016r. poz. 1126 ze zm.).

§ 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 Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
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 kopii poświadczonej 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. Pełnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
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 postępowania na zadanie:

„Przygotowanie i dostarczanie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie od 01.01.2019r. do 31.12.2019r.”

Nie otwierać przed 05.12.2018r. 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 05.12.2018r. godz. 10.00
miejsce i termin otwarcia ofert –	Ośrodek Pomocy Społecznej, 07-200 Wyszaków; ul. 3 Maja 16, Sekretariat 05.12.2018r. godz. 10.05

Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie www.ops.wyszkow.pl informacje dotyczące:

- a) kwoty, którą zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- c) ceny, terminu wykonania zamówienia, warunków płatności zawartych w ofertach.

§ 13. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena umowna obejmuje całość usługi tj. 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 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 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.

1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o kryterium:
 - **cena – 60%**
 - **miejsce przygotowania posiłków – 40%**
2. Liczba punktów w kryterium cena zostanie obliczona na podstawie:

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

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

- | | |
|---|----------|
| w granicach administracyjnych miasta Wyszków | – 40 pkt |
| poza granicami administracyjnymi miasta Wyszków | – 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,
- 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.

§ 19. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO o przetwarzaniu danych osobowych,.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej z siedzibą w Wyszkowie przy ul. 3 Maja 16**, zwany dalej Administratorem; Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.
- Inspektorem Ochrony Danych u Administratora jest Pan Zdzisław Damian Bocian, z którym może się Pani/Pan kontaktować poprzez email: ido@idoconsulting.pl
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego **OPS.26.3.2018**
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - na podstawie art.18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

CZĘŚĆ II SIWZ

OFERTA

Do:

Gmina Wyszków, Aleja Róż 2
07-200 Wyszków
NIP: 762-188-85-05
Ośrodkiem 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 Wyszków w okresie 01.01.2019r. do 31.12.2019r.”**

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 01-01-2019r. do 31-12-2019r. 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 prywatnie 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 dzieci 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 2018r. poz. 1541 ze 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 (Dz. U. z 2018r., poz. 798, ze zm.)
11. Składałem listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej (wypełnić w przypadku zaznaczenia „należę”)
12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
13. 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 UMÓW

Przedmiot umowy	Data rozpoczęcia i zakończenia	Odbiorca	Wartość umowy min. 20 000 zł (średnio w ciągu miesiąca)

Uwaga!

1. *Należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że umowa ta została wykonana należyście*
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.
- Wyżej wymienione osoby wyraziły zgodę na przetwarzanie swoich danych zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) oraz ustawa o ochronie danych osobowych z dnia 10 maja 2018r. (Dz.U. z 2018r. poz. 1000).

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.	3 270 posiłków/m-c	zł/szt.	 %	zł/szt.	zł/szt.	zł/mc
Naczynia jednorazowe	kpl	960 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,
- 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
- 7) Publiczna Szkoła Podstawowa w Kręgach im. Por. pil. Stefana Okrzei w Kręgach, 07-200 Wyszaków
- 8) Niepubliczne Przedszkole Twórcze „Pałacowe Skrzaty” w Kręgach, 07-200 Wyszaków.

SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:

- 1) Szkoła Podstawowa 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) 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

ODBIORCA	Godziny dostarczania posiłków do placówek	Godziny wydawania posiłków
Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczycie – Nowinach ul. Szkolna 26	9:15 – 10:15	10:35 – 10:55
Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczycie Starym, 07-200 Wyszaków, Leszczyc 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	10:00 – 10:30	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
Publiczna szkoła Podstawowa w Kręgach, 07-200 Wyszaków	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Niepubliczne Przedszkole Twórcze „Pałacowe Skrzaty”, 07-200 Wyszaków	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55

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

Cześć V SIWZ: zestawienie ilości posiłków

	I 2018		II 2018		III 2018		IV 2018		V 2018		VI 2018		IX 2018	
SP nr 1 w Wyszkwowie	154 C	60 II 327 C	507 C	210 II 320 C	520 C	197II 300 C	468 C	184 II 270 C	468 C	190 II 231 C	364 C	50 II 140 C	309 C	600 Z 798 II
SP nr 2 w Wyszkwowie	182 C	21 Z 169 II 201 C	661 C	439 II 327 C	700 C	16 Z 327 II 276 C	630 C	43 Z 333 II 187 C	630 C	32 Z 154 II 121 C	490 C	59 II 56 C	374 C	300 II 172 C
SP nr 4 w Wyszkwowie	46 C	22 Z 214 II 81 C	151 C	38 Z 425 II 152 C	152 C	40 Z 373 II 177 C	114 C	41 Z 265 II 128 C	126 C	65 Z 280 II 114 C	98 C	93 Z 148 II 85 C	193 C	163 Z 593 II 192 C
ZS w Wyszkwowie Geodetów	159 C	69 Z 693 II 408 C	458 C	107 Z 1 451 II 1 082 C	460 C	191 Z 1 615 II 958 C	399 C	263 Z 1 363 II 484 C	414 C	238 Z 1 021 II 475 C	322 C	171 C 513 II 331 C	232 C	164 Z 1 206 II 677 C
SP Łosinno	95 C		300 C	51 II 70 C	285 C	19 II	270 C	18 II	270 C	36 II	210 C	28 II	259 C	27 II
SP Leszczydół Stary	41 C	12 Z 132 II 42 C	140 C	20 Z 214 II 74 C	133 C	19 Z 147 II 76 C	126 C	103 II 52 C	119 C	16 Z 79 II 48 C	91 C	10 Z 54 II 34 C	71 C	32 Z 108 II 18 C
SP nr 3 Rybienko Leśne	246 C	150 C	724 C	242 C	816 C		699 C	276 C	738 C	231 C	574 C	186 C	491 C	288 C
SP Leszczydół Nowiny	10 C	54 Z 90 II 24 C	20 C	82 Z 186 II 40 C	38 C	80 Z 187 II 32 C	21 C	72 Z 182 II 18 C	16 C	54 Z 111 II 54 C	14 C	38 Z 80 II 14 C	19 C	32 Z 87 II
SP Skuszew	26 C		134 C		158 C		144 C		144 C		112 C		94 C	5 C
SP Rybno	3 C		20 C		20 C	9 C	18 C		18 C		14 C			
SP Olszanka			39 C		57 C		54 C		54 C		42 C		76 C	
SP Lucynów	181 C	7 Z 259 II 38 C	432 C	470 II 74 C	440 C	483 II 80 C	406 C	398 II 60 C	432 C	346 II 41 C	336 C	298 II 12 C	443 C	290 II 103 C
SP Kręgi													98 C	
Razem	1 143 C	185 Z 1 617 II 1 271 C	3 586 C	247 Z 3 446 II 2 381 C	3 779 C	346 Z 3 348 II 1 908 C	3 349 C	419 Z 2 846 II 1 475 C	3 429 C	405 Z 2 217 II 1 315 C	2 667 C	312 Z 1 230 II 858 C	2 659 C	991 Z 3 409 II 1 455 C



ilość posiłków ze wsparcia OPS w Wyszkwowie



ilość posiłków wykupowanych prywatnie (Z – zupa, II – drugie danie, C – cały obiad)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

WTOREK 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

ŚRODA 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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,
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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 jagłana

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

CZWARTEK 3

zupa biała 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa/zupa brokułowa/zupa szczawiowa 250ml

warzywa, pieczarki/brokuły/szczaw, 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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 01.01.2019r. do 31.12.2019r. ”

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

..... NIPREGON 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 (*Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.*) na wykonanie zadania p.n.: „Przygotowanie i dostarczenie obiadów dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Wyszków w okresie 01.01.2019r. do 31.12.2019r.” 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 Leszczydle 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 Leszczydle 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,
- m) Publiczna Szkoła Podstawowa im. por. pil. Stefana Okrzei w Kręgach, 07-200 Wyszków,

- n) Niepubliczne Przedszkole Twórcze „Pałacowe Skrzaty” w Kręgach.
2. Przewidywana liczba obiadów w okresie zamówienia wynosi około 32 700 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 960 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 bruttozł 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 01.01.2019r. do 31.12.2019r.” 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze 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 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**.
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) przekaze 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:
 - Renata Reluga
 - Magdalena Wróbel.

§ 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 zatruć 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 Wyszaków*

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 (Dz. U z 2018r. poz. 1986 ze 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

ODBIORCA	Godziny dostarczania posiłków do placówek	Godziny wydawania posiłków
Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Leszczydole – Nowinach ul. Szkolna 26	9:15 – 10:15	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	10:00 – 10:30	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
Publiczna szkoła Podstawowa w Kregach, 07-200 Wyszków	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55
Niepubliczne Przedszkole Twórcze „Pałacowe Skrzaty”, 07-200 Wyszków	9:00 – 10:00	10:35 – 10:55

- 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

WTOREK 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

ŚRODA 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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,
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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

owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

PIĄTEK 3

zupa pieczarkowa/zupa brokułowa/zupa szczawiowa 250ml

warzywa, pieczarki/brokuły/szczaw, 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
owoc (jabłko, gruszka, nektarynka, brzoskwinia, banan, kiwi)

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
- 7) Publiczna Szkoła Podstawowa w Kręgach im. Por. pil. Stefana Okrzei w Kręgach, 07-200
Wyszków
- 8) Niepubliczne Przedszkole Twórcze „Pałacowe Skrzaty” w Kręgach, 07-200 Wyszków.

SZKOŁY KORZYSTAJĄCE Z NACZYŃ JEDNORAZOWYCH:

- 1) Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Rybnie, 07-200 Wyszków, Rybno, ul.
Wyszkowska 87
- 2) Szkoła Podstawowa w Olszance, 07-200 Wyszków, Olszanka 39
- 3) Szkoła Podstawowa im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Leszczynie Starym,
07-200 Wyszków, Leszczynów Stary 38
- 4) Szkoła Podstawowa w Łosinie, 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