

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

**Nazwa zamówienia: PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSILKÓW DO SZKOŁY
PODSTAWOWEJ NR 3 W JÓZEFOWIE**

usługi społeczne o wartości nieprzekraczającej równowartości progów określonych na podstawie art. 138oPzp

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Szkoła Podstawowa Nr 3 w Józefowie ul. Leśna 39 , 05-420 Józefów, Tel. 22 **789-69-31 do 33**

- Adres strony internetowej zamawiającego: www.sp3.jozefow.pl
- strona BIP: <http://jozefow.bip.eur.pl/public/>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Samorządowa jednostka organizacyjna

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

CPV: 55 52 40 00-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

55 52 31 00-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa obiadów do:

Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie ul. Leśna 39.

Średnio dziennie przewiduje się dostawę około 85 zup, 180 drugich dań od 02.01.2019 r. .

Przewiduje się, że w okresie realizacji umowy zostanie zakupionych około 16 480 zup i 31 940 drugich dań oraz zamówienie w ramach prawa opcji od 03.09.2019; 6300 śniadań; 6300 podwieczorków; 6300 zup i 6300 II dań dla uczniów klas O.

Zamawiający zastrzega możliwość **zmniejszenia lub zwiększenia ilości dostarczanych posiłków , jednak nie więcej niż o 30% w skali całego okresu realizacji umowy.**

2. Zakres zamówienia :

Obiad

Gramatura posiłku obiadowego dla dzieci i młodzieży w wieku 7-15 lat zgodna z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia:

- | | |
|--|---------------|
| a) zupa | 300 ml(400g) |
| b) drugie danie: | |
| - ziemniaki, kasza, ryż, makaron | min. 130-150g |
| - surówka lub jarzyny gotowane | min. 110g |
| - naleśniki, pierogi, kopytka itp. | min. 250g |
| - mięso lub ryba | min. 100g |
| -sos z mięsem około 200 g w tym mięso 100g i sos 100g | |
| - kompot 200ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów | |

Przykładowy jadłospis:

I tydzień

PONIEDZIAŁEK

Zupa: pieczarkowa z ziemniakami (300ml)

II danie:

Risotto z mięsem i warzywami (320g)

Owoc

Kompot wieloowocowy (200ml)

WTOREK

Zupa: szczawiowa z jajkiem (300ml)

II danie:

Kotlet mielony z kurczaka (100g)

Ziemniaki (130g)

Salata ze śmietaną (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

ŚRODA

Zupa: neapolitańska

(z serkami topionymi + mleko) (300ml)

II danie:

Schab pieczony (100g)

Ziemniaki (130g)

Surówka z czerwonej kapusty (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

CZWARTEK

Zupa: żurek (300ml)

II danie:

Pierogi z mięsem (250g)

Surówka z ogórka kiszzonego (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

PIĄTEK

Zupa: grochowa (300ml)

II danie:

Pulpety z ryby z sosem koperkowym (100g)

Ryż (150g)

Surówka z kiszonej kapusty (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

II tydzień

PONIEDZIAŁEK

Zupa: jarzynowa (300ml)

II danie:

Bitki wieprzowe (100g)

Kasza gryczana (150g)

Surówka z selera z majonezem (110g)

Owoc

Kompot wieloowocowy (200ml)

WTOREK

Zupa: pomidorowa z makaronem (300ml)

II danie:

Pieczone udko kurczaka	(100g)
Ziemniaki	(130g)
Marchewka z groszkiem	(110g)
Kompot wieloowocowy	(200ml)

ŚRODA

Zupa: rosół z makaronem (300ml)

II danie:

Kotlet schabowy	(100g)
Ziemniaki pieczone	(130g)
Buraczki zasmażone	(110g)
Kompot wieloowocowy	(200ml)

CZWARTEK

Zupa: krupnik (300ml)

II danie:

Gołąbki z sosem pomidorowym	(100g)
Puree z ziemniaków	(130g)
Kompot wieloowocowy	(200ml)

PIĄTEK

Zupa: barszcz ukraiński (300ml)

II danie:

Naleśniki z serem
z polewą owocową i śmietaną (250g)

Owoc

Kompot wieloowocowy (200ml)

III tydzień

PONIEDZIAŁEK

Zupa: ziemniaczana (300ml)

II danie:

Szynka pieczona	(100g)
Ziemniaki	(130g)
Mizeria	(110g)
Owoc	
Kompot wieloowocowy	(200ml)

WTOREK

Zupa: ogórkowa (300ml)

II danie:

Krokiety z mięsem	(250g)
Surówka kolesław	(110g)
Kompot wieloowocowy	(200ml)

ŚRODA

Zupa: kalafiorowa (300ml)

II danie:

Spaghetti (320g)
owoc

Kompot wieloowocowy (200ml)

CZWARTEK

Zupa: zupa zacierkowa (300ml)

II danie:

Bitki wieprzowe (100g)

Ryż (150g)

Surówka z kapusty pekińskiej (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

PIĄTEK

Zupa: kapuśniak (300ml)

II danie:

Ryba smażona (100g)

Ziemniaki (150g)

Surówka z pora, jabłka i marchewki (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

IV tydzień

PONIEDZIAŁEK

Zupa: biały barszcz z jajkiem (300ml)

II danie:

Pieczony udzik z kurczaka (100g)

Ziemniaki (150g)

Buraczki zasmażane (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

WTOREK

Zupa: pomidorowa z makaronem (300ml)

II danie:

Pieczeń rzymska (100g)

Kasza gryczana (130g)

Surówka z marchewki (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

ŚRODA

Zupa: koperkowa z ryżem (300ml)

II danie:

Pierogi z mięsem (100g)

Sałatka żydowska (110g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

CZWARTEK

Zupa: wiosenna (300ml)

II danie:

Gulasz z indyka (100g)

Ryż (130g)

Surówka z białej kapusty (110 g)

Kompot wieloowocowy (200ml)

PIĄTEK

Zupa-krem z marchewki i groszkiem (300ml)

II danie:

Makaron z białym serem i śmietaną (250g)

Owoc

Kompot wielowocowy (200ml)

Obiad

Gramatura posiłku obiadowego dla dzieci w wieku 4-6 lat zgodna z zaleceniami

Instytutu Żywności i Żywienia:

c) zupa 200 ml

d) drugie danie:

- ziemniaki, kasza, ryż, makaron min. 120g

- surówka lub jarzyny gotowane min. 100g

- naleśniki, pierogi, kopytka itp. min. 150g

- mięso lub ryba min. 60g

-sos z mięsem około 120 g w tym mięso 60g i sos 60g

- kompot 130ml z produktów świeżych i wartościowych lub sok bez konserwantów

Jadłospis dla dzieci 4-6 lat

Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> • Kasza manna na mleku(200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Twarożek (50) • Szczypiorek (20) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa jarzynowa (200) • Pulpeciki w sosie myśliwskim (100) • Kasza gryczana (100) • Surówka z selera w majonezie (100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bułeczka orkiszowa z masłem i dżemem(100) • Owoc (40) • Herbata cytrynowa (130)
Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> • Mussli owocowe na mleku(200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Polędwica drobiowa (50) • Ogórek(40) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosół z makaronem(200) • Kotlet schabowy (40) • Ziemniaki (120) • Buraczki zasmażane (50) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Drożdżówka z jabłkiem(80) • Suszone morele(20) • Herbata imbirowa(130)
Środa	<ul style="list-style-type: none"> • Pszenica w miodowej polewie na mleku(200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Pasta rybna (25) • Rzodkiewka(40) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Żurek z ziemniakami (200) • Pieczone udko z kurczaka(80) • Ryż (100) • Surówka z marchwi (110) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Babeczki z kaszy manny z sosem malinowym (120) • Sezamki (20) • Herbata owocowa (130)

Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> • Ryż na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Szynka (20) • Pomidor (5) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Krupnik(200) • Gołąbki w sosie pomidorowym (120) • Ziemniaki(120) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurcik musli (120) • Ciasteczka zbożowe(30) • Herbatka różana (130)
Piątek	<ul style="list-style-type: none"> • Owsianka na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Serek kanapkowy(35) • Szczypiorek (20) • Herbata z cukrem(10) i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Barszcz ukraiński (200) • Filet z ryby w panierce(50) • Ziemniaki (120) • Surówka z kiszonej kapusty(80) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Racuszki karotki (120) • Owoc (40) • Herbata malinowa (130)

Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> • Płatki ryżowe na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Mielonka królewska (20) • Papryka(40) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa ogórkowa(200) • Spaghetti w sosie bolognese(70) • Ryż(120) • Surówka z białej kapusty(100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rogal pszenny z pastą twarogowo-miodową z rodzynkami (80) • Owoc (40) • Herbata owocowa (130)
--------------	--	---	---

Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> • Mlekołaki na mleku (200) • Pieczywo mieszane (80) z masłem(5) • Pasztet drobiowy(20) • Ogórek kons.(40) • Herbata z cukrem i Cytryną (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa ziemniaczana (200) • Gulasz wieprzowy (100) • Kasza gryczana(100) • Surówka z kiszonych ogórków, marchewki i jabłka (100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Placuszki orkiszowe z jabłkiem (80) • Orzeszki włoskie do chrupania (20) • Herbatka różana (130)
Środa	<ul style="list-style-type: none"> • Płatki jęczmienne z mlekiem (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Pasta jajeczna ze szczypiorkiem (35) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa pomidorowa z makaronem • Kotlecik drobiowy panierowany w otrębach i sezamie (70) • Ziemniaki(120) • Surówka z marchwi z chrzanem (100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jabłkowa kaszka jaglana z sosem wiśniowym i wiórkami czekolady (75) • Owoc(40) • Herbatka owocowa(130)
Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> • Zacierki na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Twarożek(25) • Rzodkiewka (20) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa jarzynowa(200) • Pieczeń rzymska(50) • Kasza jaglana (120) • Surówka z buraczków(100) • Kompot wieloowocowy (150) 	<ul style="list-style-type: none"> • Korzenne pierniczki (60) • Owoc(40) • Herbatka cytrynowa(130)

Piątek	<ul style="list-style-type: none"> • Kasza kukurydziana na mleku (220) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(5) • Kiełbasa żywiecka (20) ◦ Pomidor • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Krupnik(200) • Ryba w sosie śmietanowym(60) • Ziemniaki(120) • Surówka z kiszanej kapusty100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Jogurt (100) • Herbatniki (40) • Sok owocowy(130)
--------	--	---	---

Poniedziałek	<ul style="list-style-type: none"> • Płatki kukurydziane na mleku(200) • Pieczywo mieszane (80) z masłem(5) • Polędwica z indyka(20) • Papryka(50) • Herbata z cukrem i cytryną (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa kapuśniaczek (200) • Makaron z serem, owocami i sosem waniliowym(150) • Owoc(40) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Serek waniliowy100) • Grahamka z masłem i powidłami (40) • Herbatka cytrynowa(130)
--------------	--	--	--

Wtorek	<ul style="list-style-type: none"> • Kasza krakowska na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(15) • Pasta rybno – serowa (20) • Szczypiorek (20) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa krem z marchwi z groszkiem ptysiowym(200) • Pałki z kurczaka w miodzie (50) • Ziemniaki(120) • Surówka wiosenna(100) • Kompot wieloowocowy (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Kisiel z owoców(150) • Biskoptowe babeczki (30) • Herbata owocowa (130)
Środa	<ul style="list-style-type: none"> • Płatki z miodem na mleku (200) • pieczywo mieszane (80) z masłem(10) • Ser żółty (20) • Sałata (5) • Herbata z cukrem i cytryną (130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Zupa zacierkowa(200) • Gulasz wieprzowy (100) • Placuszki ziemniaczane (150) • Surówka z białej kapusty (100) • Kompot wieloowocowy(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Drożdżówka z makiem(50) • Owoc (30) • Herbatka różana (130)
Czwartek	<ul style="list-style-type: none"> • Makaron na mleku (200) • Pieczywo mieszane(80) z masłem(10) • Salami(25) • Ogórek(40) • Herbata z cukrem i cytryną(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Rosół z makaronem(200) • Kotlecik rybny w otrębach (100) • Ziemniaki (120) • Marchewka gotowana (100) • Kompot wieloowocowy(130) 	<ul style="list-style-type: none"> • Racuszki ryżowe z gruszką i cynamonem (60) • Ciastka zbożowe (50) • Herbatka żurawinowa (130)

Obiad ma być posiłkiem mięsny/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami.

Codziennie musi wystąpić surówka (przygotowana danego dnia) lub warzywa gotowane, danie mięsne lub rybne. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Posiłek mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krostki.

3. Wymagania dodatkowe

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku.

Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.

Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania z różnego rodzaju mięsa, ryb, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.

Wykonawca zapewnia 2 rodzaje jadłospisów: jadłospis jesienno-zimowy i wiosenno-letni uwzględniający sezonowość owoców i warzyw.

W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

Na jadłospisie powinna widnieć gramatura.

Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca do dnia 20 każdego miesiąca przedstawił do akceptacji Zamawiającego miesięczny jadłospis na kolejny miesiąc, wraz z gramaturą.

Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.

Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.

Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.

Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.

Wyklucza się przygotowanie posiłków dzień wcześniej.

Ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom.

Zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki. Czas od momentu zapakowania gorących, świeżo przygotowanych posiłków do dostarczenia ich do siedziby zamawiającego nie może być dłuższy niż 1 godzina.

Zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grupy dzieci specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową, oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi).

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 70°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C.

Mycie i wyparzanie naczyń do przewozu odbywać się będzie na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.

Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa posiłków odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Obiady dla wszystkich uczniów i posiłki dla uczniów klas 0 będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego telefonicznie lub za pomocą poczty elektronicznej dnia poprzedniego przez upoważnionego pracownika Szkoły Podstawowej nr 3 i zastrzega się możliwość zmiany ilości zamówionych posiłków do godziny 9:00 w dniu bieżącym.

Śniadania będą przywożone do godziny 8:00- 8:15

Obiady i podwieczorki dowożone będą gorące do godziny 11:00, nie wcześniej niż o godz. 10.45 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.

Odbiór termosów w dniu następnym.

Wykonawca przedstawi przykładowy miesięczny jadłospis wiosenno-letni oraz jesienno-zimowy dla wszystkich dzieci oraz jeśli będzie konieczna dieta dla dzieci z dietą specjalną.

Posiłki będą odbierane przez Zamawiającego na podstawie karty odbioru.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Okres w miesiącach: od dnia 2 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- a. Wykonawca posiada decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji żywności (posiłków) oraz świadczenia usług cateringowych.
- b. Wykonawca posiada doświadczenie w żywieniu dzieci w wieku szkolnym tj. w okresie 3 lat przed terminem składania ofert wykonał lub wykonywał z należytą starannością co najmniej 2 zamówienia polegające na dostarczaniu gotowych posiłków do szkół (obiad), przy czym liczba dzieci w każdej z obsługiwanych

placówek nie może być niższa niż 50 a czas trwania każdego z zamówień był nie krótszy niż 6 miesięcy.

- c. Wykonawca dysponuje osobą (lub osobami), która przygotowuje jadłospis zgodnie z wymaganiami dotyczącymi posiłków dla dzieci w wieku szkolnym 7-15 lat (dietetyk, technolog żywienia lub pokrewne wykształcenie) oraz osobą posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków (wykształcenie min. zawodowe na kierunku gastronomicznym).
- d. Wykonawca dysponuje pojazdem do przewozu posiłków spełniającym wymagania do przewozu żywności oraz wymogi sanitarno – higieniczne oraz naczyniami do przewożenia posiłków (termosami) w wystarczającej ilości.
- e. Wykonawca posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie niższą niż 100 000 złotych

III.3.2) Wykonawca nie podlega wykluczeniu w rozumieniu art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

III.4) 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

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

1. Oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
2. Oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania
3. Wykaz wykonanych usług oraz dokumenty, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie
4. Wykaz sprzętu
5. Wykaz osób przewidzianych do realizacji zamówienia
6. Kopia opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności
7. Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji żywności (posiłków) oraz świadczenia usług cateringowych

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4)

1. Dokumenty potwierdzające uprawnienia osób podpisujących ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów rejestrowych

2. Kalkulacja obiadu dla dzieci szkolnych (zupa i II danie) oraz wszystkich posiłków dla klasy „0” dla dowolnie wybranego tygodnia ze szczególnym uwzględnieniem kosztów produktów, kosztów przygotowania posiłków, wynagrodzenia personelu oraz koszty dostawy posiłków.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: procedura uproszczona, prowadzona w oparciu o przepisy Działu III Rozdział 6 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych i kodeksu cywilnego

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;

1) Cena : 100%

c_{min}

Ocena punktowa = ----- x 100 pkt. , gdzie:

c_{bad}

c_{min} – cena najniższa spośród ofert nieodrzuconych,

c_{bad} - cena oferty badanej.

Badana będzie cena maksymalna zawierająca zarówno zamówienie podstawowe jak przewidywaną opcję.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Określone we wzorze umowy.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

- 1) Zamawiający będzie porozumiewał się z wykonawcami pocztą elektroniczną, pisemnie lub faksem oraz poprzez zamieszczanie wymaganych informacji na stronie internetowej www.jozefow.pl.
- 2) Oświadczenia oraz dokumenty przekazywane są pisemnie lub faksem .
- 3) Zamawiający wyznacza p. Małgorzatę Fiedukowicz e- mail: m.fiedukowicz@jozefow.pl,
fax. 22 789 51 02 do kontaktowania się z Wykonawcami.

IV.4.4) Termin składania ofert: 15 listopada 2018 r. godzina 09:30, miejsce: Urząd Miasta Józefowa, 05-420 Józefów, ul. Kardynała Wyszyńskiego 1, bud. A, Biuro Obsługi Klienta.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.6) Termin otwarcia ofert: 15 listopada 2018 r. godzina 09: 45, **miejsce:** Urząd Miasta Józefowa, 05-420 Józefów, ul. Kardynała Wyszyńskiego 1, bud. A, pokój nr 114 I piętro.

IV.4.6) Wadium

1. Nie dotyczy

V. DODATKOWE INFORMACJE

V. 1) Negocjacje z wykonawcami

Nie są przewidziane

V. 2) Uzupełnianie treści oferty

Zamawiający dopuszcza możliwość uzupełnienia lub poprawienia treści oferty niespełniającej wymagań określonych w ogłoszeniu . Niedopuszczalna jest zmiana ceny oferty oraz uzupełnianie jej elementów podlegających ocenie.

V. 3) Sposób obliczenia ceny oferty

Cenę oferty należy obliczyć wg załączonej tabeli.

V. 5) Wyjaśnianie i zmiana treści ogłoszenia

- Zamawiający będzie udzielał odpowiedzi na pytania zadane przez wykonawców dotyczące treści niniejszego ogłoszenia, jeżeli wpłyną one do Zamawiającego nie później niż 3 dni robocze przed upływem terminu składania ofert. Zamawiający jest zobowiązany udzielić na zadane w tym terminie pytania nie później niż 2 dni robocze przed upływem terminu składania ofert.
- Zamawiający może zmienić treść ogłoszenia nie później niż w terminie 2 dni roboczych przed terminem składania ofert.
- Zamawiający przedłuży termin składania ofert, jeżeli będzie konieczne udzielenie odpowiedzi na pytania lub dokonanie zmiany treści ogłoszenia a nie będzie możliwe zachowanie terminów określonych w ust. 1 i 2.

V.6) Oferty częściowe

Nie dotyczy.

V.7) Grupa kapitałowa

Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 3 ustawy PZP, przekaże zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

vi. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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 Burmistrz Miasta Józefowa ul. Kardynała Wyszyńskiego 1, 05-420 Józefów, e-mail: um@jozefow.pl;
- inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Miasta Józefowa jest Pan Tomasz Kowalczyk, z którym można kontaktować się pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: Urząd Miasta Józefowa ul. Kardynała Wyszyńskiego 1, 05-420 Józefów lub e-mail: iodo@jozefow.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 pod nazwą **PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA POSIŁKÓW DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 W JÓZEFOWIE** znak POŚ.271.61.2018.MF prowadzonym w trybie zamówienie społeczne;
- 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 2018 r. poz. 1986), 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.

VII. Załączniki

- 1) Formularz ofertowy
- 2) Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej – wykonawca składa w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie BIP informacji z otwarcia ofert
- 3) Oświadczenia potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu
- 4) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu
- 5) Wykaz usług
- 6) Wykaz osób
- 7) Wykaz sprzętu
- 8) Wzór umowy

.....
Data i podpis Zamawiającego

Załącznik 1 FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA

Szkoła Podstawowa Nr 3 w Józefowie

Ul. Leśna 39

05-420 Józefów

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych **na Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie**

A. DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:.....

Wykonawca/Wykonawcy:.....
.....

Adres:.....
.....
.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z

Zamawiającym:.....

Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:
faks.....
.....

e-mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):
.....
.....

Oświadczam, że jestem małym/średnim przedsiębiorcą: tak nie

Oświadczam, że pochodzę z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

tak (podać nazwę państwa) nie

Oświadczam, że pochodzę z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

tak (podać nazwę państwa) nie

'właściwe zaznaczyć x.

B. ŁĄCZNA CENA OFERTOWA:

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ*:

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO PLN

.....
ŁĄCZNA CENA OFERTOWA NETTO PLN
.....

* **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA** stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z treścią ogłoszenia.

WYSZCZEGÓLNIENIE	Ilość porcji	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto
OBIADY SZKOLNE			
Obiad - zupa	16 480		
Obiad – II danie	31 940		
POSIŁKI DLA UCZNIÓW KLAS „0”			
Śniadanie	6 300		
Obiad -zupa	6 300		
Obiad - II danie)	6 300		
Podwieczorek	6 300		
RAZEM (CENA OFERTY BRUTTO)	-----	-----	

C. OŚWIADCZENIA:

- 1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w ogłoszeniu oraz w warunkach umowy;
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 3) zapoznaliśmy się z treścią ogłoszenia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres **30 dni** licząc od dnia otwarcia ofert (włącznie z tym dniem);
- 5) akceptujemy, iż zapłata za zrealizowanie zamówienia następować będzie częściami (na zasadach opisanych w warunkach umowy) w terminie **do 21 dni** od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury;

D. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

- 1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
 - 2) osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest
-

e-mail: tel./fax:

.....;

3)

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

E. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCÓW:

(Jeżeli jest to wiadome, należy podać również dane proponowanych podwykonawców) **oraz** wartość lub procentową część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:

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

F. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE :

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

G. OŚWIADCZENIA WYMAGANEGO OD WYKONAWCY W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKÓW INFORMACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W ART. 13 LUB ART. 14 RODO¹⁾

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

¹⁾ rozporządzenie 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).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

H. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Oferta została złożona na kolejno ponumerowanych stronach.

.....
.....

pieczęć Wykonawcy

Data i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik 2

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)	OŚWIADCZENIE Dotyczące grupy kapitałowej
--------------------------------	---

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na

Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie

oświadczam, że należę / nie należę* do grupy kapitałowej z pozostałymi wykonawcami , którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

*Jednocześnie przedkładam dowody, że istniejące między nami powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w niniejszym postępowaniu.

..... dnia 20..... roku

* Niepotrzebne skreślić

.....

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)

Zamawiający :

.....
.....

Wykonawca:

.....
.....

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie**

oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w pkt. V ust. 1 pkt. 2) SIWZ, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....
.....

.....w następującym zakresie:

.....
.....

.....
..... (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Zamawiający :

.....
.....

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie**

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

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, art. 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:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik 5

Wykaz zrealizowanych usług w okresie 3 lat przed terminem składania ofert

Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie

Odbiorca (nazwa, adres)	Nazwa i zakres zadania	Liczba dzieci (minimum 50)	Okres realizacji (nie mniej niż 6 miesięcy)		Wartość zadania netto w zł
			rozpoczęcia	zakończenia	

....., dnia201... r.

.....

(podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy ubiegającego się o zamówienie)

ZAŁ. 6 WYKAZ OSÓB

PRZEWIDZIANYCH DO REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie

Rodzaj zatrudnienia	Przygotowanie zawodowe	Zakres czynności wykonywany przez pracownika
Pracownicy przewidziani do realizacji przedmiotu zamówienia 1..... 2		Dietetyk Kucharz

....., dnia201..... r.

.....
 (podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy
 ubiegającego się o zamówienie)

**Załącznik 7 INFORMACJA O PODSTAWOWYM SPRZĘCIE PRZEWIDZIANYM DO
REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przygotowanie i dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie

Lp.	Rodzaj sprzętu	Liczba jednostek		Własny / dzierzawiony / podwykonawcy	Charakterystyka techniczna
		ogółem	przewidzia- nych do realizacji przedmiotu zamówienia		
1	Samochód				
2	Pojemniki do przewozu posiłków (termosy)				

....., dnia201..... r.

.....
(podpis upoważnionego przedstawiciela wykonawcy ubiegającego się o zamówienie)

Załącznik 8 Wzór umowy

UMOWA NR

Zawarta w dniu roku w pomiędzy
Miastem Józefów z siedzibą w Józefowie przy ul. Kardynała Wyszyńskiego 1 NIP w
imieniu której zadania wykonuje Szkoła Podstawowa nr 3 im. Łączniczek Armii Krajowej w
Józefowie
ul. Leśna 39, 05-420 Józefów, zwane dalej Zamawiającym, reprezentowane przez
Lidię Krupę – Dyrektora Szkoły,
a firmą:, zwaną dalej Wykonawcą,
reprezentowaną przez

.....
NIP REGON tel.
o następującej treści:

§1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przygotowanie i dostawę zamówionych obiadów dla uczniów szkoły w wieku 6-15 lat oraz śniadań i podwieczorków dla uczniów klas 0 dla Szkoły Podstawowej nr3 w Józefowie przy ul. Leśnej 39

§2

1. Umowa niniejsza obowiązuje od 02.01.2019 roku do 31.12.2019 roku (opcja pewna), od 03.09.2019 realizacja posiłków dla klas O (opcja dodatkowa).
2. Usługa będzie wykonywana od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć w szkole.
3. Przewidywana średnia liczba posiłków dziennie:
Dla klas I-VIII
-.....85..... zup
-... .180..... II dań
Dla klas 0 od 03 września 2019r (opcja dodatkowa)
- 75-śniadań
-.....75.....-podwieczorków
-.....75.....-zup
-.....75.....-II dań
4. Cena jednostkowa brutto wynosi:
dla klas I-VIII (opcja pewna)
- zł zupa
- zł II danie
dla klas O (opcja dodatkowa)
-.....zł śniadanie
-zł podwieczorek
- zł zupa
- zł II danie

5. Liczba posiłków dziennie może ulec zmianie i zostanie zgłoszona telefonicznie lub pocztą elektroniczną dnia poprzedniego przez upoważnionego pracownika Szkoły Podstawowej nr 3. Zastrzega się możliwość zmiany ilości zamówionych posiłków do godziny 9:00 w dniu ich przywozu. Zamawiający nie jest zobowiązany zakupić pełnej ilości posiłków. Podane ilości mają charakter orientacyjny, dopuszcza się zwiększenie lub zmniejszenie ilości poszczególnych dań do 30%.

Posiłki dla uczniów klas O będą zamawiane od 03.09.2019 w ramach prawa opcji.

6. Posiłki będą dostarczane do stołówki szkolnej przez Wykonawcę codziennie - śniadania do godziny 8:00 najpóźniej do 8:15

- obiady dla wszystkich uczniów i podwieczorki dla uczniów klas O do godziny 11:00, ale nie wcześniej niż o godzinie 10:45h), w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne. Odbiór termosów w dniu następnym.

7. Łączna wartość umowy nie może przekroczyć kwoty bruttozł słownie..... dla opcji podstawowej oraz zł dla całości zamówienia.

8. Rozliczenie usługi z tytułu wykonania umowy nastąpi na podstawie faktur wystawionych za okresy miesięczne z uwzględnieniem faktycznej liczby dostarczonych posiłków , po potwierdzeniu wykonania usługi przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.

9. Faktury zostaną zapłacone przez Zamawiającego przelewem na konto Wykonawcy nr w terminie 14 dni od daty złożenia faktury.

§3

Wykonawca zobowiązany jest do:

1. Przygotowania posiłków zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 6-15 lat, na podstawie jadłospisu przygotowanego przez technologa żywienia.
2. Opracowania jadłospisu na dany tydzień i przedstawienia go do akceptacji Zamawiającego najpóźniej do piątku poprzedzającego dany tydzień do godziny 9:00 .W przypadku braku akceptacji przedstawionego jadłospisu Wykonawca będzie zobowiązany do realizacji dołączonego do zapytania ofertowego wzorcowego jadłospisu. Możliwe są odstępstwa od niego wynikające z sezonowej dostępności niektórych produktów, uzgodnione z Zamawiającym.
3. Dowiezienia posiłków gorących w wyznaczonej porze w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymogi sanepidu. Odbiór termosów w dniu następnym rano.
4. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
5. Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt - pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego

Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

6. Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 70°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15 °C.

7. Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu odbywać się będzie na koszt i przez Wykonawcę poza siedzibą Zamawiającego.

8. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia.

9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

10. Procedura odbioru i reklamacji - karta odbioru posiłków, gdzie będzie wpisana temperatura przywożonych posiłków, uwagi dotyczące ilości i jakości potraw oraz uwagi na temat czystości przywożonych opakowań zbiorczych i termosów.

§4

1. Za nienależyte wykonanie umowy uznaje się uzasadnione zgłoszenie reklamacji przez Zamawiającego, w szczególności w zakresie : niezgodności ilościowej, jakościowej, sposobu transportu.

2. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy .

3. Odstąpienie od umowy nastąpi z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia. W tym czasie Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki Zamawiającemu.

4. W razie rozwiązania umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości przedmiotu umowy określonej w § 2 ust. 7.

5. Zamawiający płaci Wykonawcy z tytułu niezapłaconych faktur w terminie ustalonym w § 2 ust. 9 odsetki ustawowe.

§5

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Dopuszcza się zmianę cen jednostkowych w przypadku zmiany urzędowej stawki podatku VAT w okresie trwania umowy.

2. Faktura wystawiona będzie w następujący sposób:

NABYWCA: Miasto Józefów, ul. Kardynała St. Wyszyńskiego1; 05-420 Józefów: NIP:

.....

ODBIORCA: Szkoła Podstawowa nr 3 im. Łączniczek Armii Krajowej, ul. Leśna 39; 05-420 Józefów.

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Łączniczek Armii krajowej; ul. Leśna 39; 05-420 Józefów jest odbiorcą i płatnikiem faktur, którego adres jest miejscem doręczania faktur

§6

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§7

Wykonawca nie może zbywać wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy.

§8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca