

POŚ.271.46.2017

## OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

### Nazwa zamówienia: PRZYGOTOWANIE I DOSTAWA OBIADÓW DO SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 3 W JÓZEFOWIE

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

#### 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](http://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 obiadów 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.**

Przewiduje się, że w okresie realizacji umowy zostanie zakupionych około :  
16 480 zup oraz 31 940 porcji II dania.

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)
<b>PIĄTEK</b>	
Zupa-krem z marchewki i groszkiem	( 300ml)
II danie:	
Makaron z białym serem i śmietaną	( 250g)
Owoc	
Kompot wieloowocowy	( 200ml)

Obiad ma być posiłkiem mięsnym/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 krokiety.

### 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 obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Obiady 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.

**Obiady** 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.

Posiłki będą odbierane przez Zamawiającego na podstawie karty odbioru.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** Okres w miesiącach: od dnia 1 stycznia 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 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.3.2) Wykonawca nie podlega wykluczeniu w rozumieniu art. 24 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych . Zamawiający wyklucza z postępowania Wykonawcę:**

- w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
- który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 15, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
- który z przyczyn leżących po jego stronie , nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.

### **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 i 5 USTAWY**

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

1. Oświadczenie wykonawcy o spełnianiu 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. Kopia opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności
6. 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 dla dowolnie wybranego tygodnia ze szczególnym uwzględnieniem kosztów produktów, kosztów przygotowania posiłków, wynagrodzenia personelu oraz koszty dostawy posiłków.
3. Zalecane: dowód wpłaty wadium

### **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%**

$$\text{Ocena punktowa} = \frac{c \text{ min}}{c \text{ bad}} \times 100 \text{ pkt. , gdzie:}$$

c min – cena najniższa spośród ofert nieodrzuconych,  
c bad - cena oferty badanej.

#### **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](http://www.jozefow.pl).
- 2) Oświadczenia oraz dokumenty przekazywane są pisemnie lub faksem .
- 3) Zamawiający wyznacza p. Małgorzatę Fiedukowicz e- mail: [m.fiedukowicz@jozefow.pl](mailto:m.fiedukowicz@jozefow.pl),  
fax. 22 789 51 02 do kontaktowania się z Wykonawcami.

**IV.4.4) Termin składania ofert:** 15 listopada 2017 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 2017 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**

**Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości 5 400 zł przed upływem terminu do składania ofert.**

1. Wadium może być wniesione w:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) poręczeniach bankowych, lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
  - 3) gwarancjach bankowych;
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2016 r. poz. 359 ze zm.).
2. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku Spółdzielczym w Karczewie\_ nr rachunku **69 8023 0009 2001 0000 0127 0003**, z dopiskiem na przelewie: **„Wadium w postępowaniu POŚ.271.46.2017 na Przygotowanie i dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie”**.
3. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w rozdz. IV. 4.6) niniejszego ogłoszenia SIWZ, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
4. Zamawiający zaleca, aby w przypadku wniesienia wadium w formie:
  - 1) pieniężnej – dokument potwierdzający dokonanie przelewu wadium został załączony do oferty;
  - 2) innej niż pieniądź – oryginał dokumentu został złożony w oddzielnej kopercie, a jego kopia w ofercie.
5. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP.
6. Oferta wykonawcy, który nie wniesie wadium lub wniesie w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
7. Okoliczności i zasady zwrotu wadium, jego przepadku oraz zasady jego zaliczenia na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy określa ustawa PZP.

## **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.

## **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 obiadów 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 <sup>1</sup>  
Oświadczam, że pochodzę z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:  
tak  ..... (podać nazwę państwa) nie <sup>1</sup>  
Oświadczam, że pochodzę z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:  
tak  ..... (podać nazwę państwa) nie <sup>1</sup>  
*<sup>1</sup>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
Obiad - zupa	16 480		
Obiad – II danie	31 940		
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. WADIUM**

Wadium wpłacone w pieniądzu należy zwrócić na następujący rachunek bankowy :

.....

**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)	<b>OŚWIADCZENIE</b> <b>Dotyczące grupy kapitałowej</b>
--------------------------------	---

**Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na**

**Przygotowanie i dostawa obiadów 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 obiadów 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

..... (miejsce), 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 obiadów 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 oraz art. 24 ust. 5 pkt. 1, 4, 8 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 obiadów do Szkoły Podstawowej Nr 3 w Józefowie**

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

....., dnia .....201... r.

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

Załącznik 6 WYKAZ OSÓB

PRZEWIDZIANYCH DO REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**Przygotowanie i dostawa obiadów 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

....., dnia .....201..... r.

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

**Załącznik 7 INFORMACJA O PODSTAWOWYM SPRZĘCIE PRZEWIDZIANYM DO  
REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA  
Przygotowanie i dostawa obiadów 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)				

....., dnia .....201..... 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, zwana 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 Szkoły Podstawowej nr 3 w Józefowie przy ul. Leśnej 39

#### §2

1. Umowa niniejsza obowiązuje od 01.01.2018 roku do 31.12.2018 roku.
2. Usługa będzie wykonywana od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od zajęć w szkole.
3. Przewidywana średnia liczba posiłków dziennie:
  - 85 zup
  - 180 II dań
4. Cena jednostkowa brutto wynosi:
  - ..... 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 dostarczenia.
6. Posiłki będą dostarczane do stołówki szkolnej przez Wykonawcę codziennie 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 brutto .....zł słownie.....
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 7-15 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