

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 80  
imienia Tysiąclecia Wrocławia**

**ul. Polna 4  
52-120 Wrocław**

**tel. 71 798 68 67**

**e-mail: [sekretariat@sp80.wroc.pl](mailto:sekretariat@sp80.wroc.pl)**

**[www.sp80.wroc.pl](http://www.sp80.wroc.pl)**

---

**S P E C Y F I K A C J A I S T O T N Y C H  
W A R U N K Ó W Z A M Ó W I E N I A  
Z A M Ó W I E N I E N A U S Ł U G I S P O Ł E C Z N E**

o wartości nie przekraczającej kwoty określonej w art. 138g ust.1, pkt 1  
ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.

---

**WYBÓR WYKONAWCY USŁUG RESTAURACYJNYCH NA RZECZ SZKOŁY  
PODSTAWOWEJ NR 80 im. TYSIĄCLECIA WROCŁAWIA WE WROCŁAWIU**

Zatwierdził: Dyrektor Szkoły - Ireneusz Dudek

**Zamawiający oczekuje, że Wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SIWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.**

---

Wrocław, lipiec 2017 r.

## **SPIS TREŚCI**

### **A. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia**

- I. Nazwa i adres zamawiającego
- II. Tryb udzielania zamówienia publicznego
- III. Opis przedmiotu zamówienia;
- IV. Termin wykonania zamówienia;
- V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków;
- Va Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.
- VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia;
- VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami;
- VIII. Wymagania dotyczące wadium;
- IX. Termin związania ofertą;
- X. Opis sposobu przygotowywania ofert;
- XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert;
- XII. Opis sposobu obliczenia ceny;
- XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert;
- XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- XV. Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego;
- XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- XVII. Informacje uzupełniające

### **B. Załączniki do SIWZ**

- I. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego – Załącznik nr 1;
- II. Formularz oferty – Załącznik nr 2;
- III. Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – Załącznik nr 3;
- IV. Projekt umowy na wykonanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4
- V. Wzór umowy najmu pomieszczeń - Załącznik nr 5
- VI. Wykaz wykonanych lub wykonywanych dostaw - Załącznik nr 6
- VII. Oświadczenie składane w trybie art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych - Załącznik nr 7
- VIII. Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci – standardy jakościowe - Załącznik nr 8
- IX. Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych – standardy jakościowe - Załącznik nr 9

<b>I</b>	<b>Nazwa i adres zamawiającego</b>
----------	------------------------------------

1. Zamawiającym jest Gmina Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław w imieniu której działa Szkoła Podstawowa nr 80 im. Tysiąclecia Wrocławia we Wrocławiu z siedzibą: ul. Polna 4, 52-120 Wrocław - zwaną w dalszej części specyfikacji SP80

<b>II</b>	<b>Tryb udzielenia zamówienia publicznego</b>
-----------	---

1. **Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie Zamówienia na usługi społeczne zgodnie z procedurą ustaloną przez Zamawiającego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych zwanej dalej „ustawą PZP”.**
2. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy PZP nie stanowią inaczej.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

<b>III</b>	<b>Opis przedmiotu zamówienia</b>
------------	-----------------------------------

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja usługi żywienia zbiorowego uczniów, w Szkole Podstawowej nr 80 we Wrocławiu, przy ul. Polnej 4, polegającej na organizacji wyżywienia dla maksymalnie **300 uczniów dziennie**, przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego - wg zasad określonych w Załączniku nr 1 do SIWZ;
2. **Maksymalna ilość wydanych posiłków (przez cały okres trwania zamówienia) kształtuje się na poziomie 56 700.**
3. **Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczniów w danym dniu.**
4. **W celu realizacji zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenia. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu - Załącznik nr 5 do SIWZ, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.**
5. **Wynajęte pomieszczenia spełniają wymogi budowlano-techniczne i sanitarne, należy je natomiast doposażyć w sprzęt kuchenny oraz wyposażenie stołówek niezbędne do realizacji przedmiotowego zamówienia. Wynajmowane są wyłącznie pomieszczenia oraz sprzęt określony w umowie najmu – której wzór stanowi załącznik nr 5 do SIWZ .**
6. Nie dopuszcza się możliwości składania ofert wariantowych.
7. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej.
8. Zamawiający nie przewiduje zebrania Wykonawców.
9. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielania zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP.
10. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w polskich złotych (PLN). Nie przewiduje się rozliczeń w walutach obcych.
11. Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
12. Określenie przedmiotu zamówienia wg. słownika CPV

Kod CPV <b>55523100</b> – 3	usługi w zakresie posiłków szkolnych;
Kod CPV <b>55524000</b> – 9	usługi dostarczania posiłków do szkół.

13. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w - Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego - stanowiących **Załącznik nr 1** do SIWZ.
14. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 4** do SIWZ.

15. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny).
16. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę minimum 3 osób (w wymiarze 2 1/4 etatu w skali całego zamówienia) które na miejscu w siedzibie Zamawiającego będzie wykonywać następujące prace:
  - 1) Całokształt czynności związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków;
  - 2) Całokształt czynności związanych z utrzymaniem bieżącej czystości w wynajętym bloku żywieniowym i stołówce.

Wykonawca zobowiązuje się, zatrudnić pracownika świadczącego ww. czynności na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy - w okresie realizacji umowy.

17. Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz pracowników świadczących usługi”. Wykaz ten powinien zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy
18. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie dłuższym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu poświadczona za zgodność z oryginałem kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami wymienionymi w ww. Wykazie. Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania.
19. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.
20. Za niedopełnienie wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
21. **Cena oferty MUSI uwzględniać przyjęty sposób zatrudnienia – w przypadku gdy wydzielony koszt zatrudnienia wymaganej liczby osób przy realizacji niniejszego zamówienia nie będzie odzwierciedlał właściwych wartości, ustalonych na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 września 2016 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę w 2017 r, Zamawiający przeprowadzi procedurę mającą na celu ustalenie czy zaproponowana cena nie jest rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia - określona w art. 90 ust. 1 ustawy PZP**

22. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

#### **IV Termin wykonania zamówienia**

1. **Dla uczniów SP80** – od dnia podpisania umowy (faktyczna realizacja usługi od dnia 4 września 2017 r) do dnia 22 czerwca 2018 r. - posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, przez okres 9 miesięcy. Okres realizacji zamówienia nie obejmuje, ferii zimowych i dni wolnych od zajęć szkolnych.

#### **V Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) **Nie podlegają wykluczeniu w przedmiotowym postępowaniu.**

**Zamawiający zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy PZP wykluczy:**

- wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;
- wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
  - o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz. U. Nr 88, poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
  - o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
  - skarbowe,
- o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
- wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;
- wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, 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;
- wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
- wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

- wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
- wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
- wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437);
- wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2) Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

a) **Zdolności technicznej lub zawodowej** – Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonał należycie lub wykonuje:

- przez okres przynajmniej 1 roku szkolnego lub okres obejmujący co najmniej 10 miesięcy - min. 2 usługi związane z organizacją wyżywienia dla min. 300 uczniów Szkół Podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia).

2. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w rozdziale V. 1. 2) lit. a niniejszej SIWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa w pkt 4, wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:

- 1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych

podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

- 2) Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5, pkt 2 i 4.
- 3) **W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te wezmą udział w realizacji usług, do realizacji których to doświadczenie jest wymagane.**

<b>Va</b>	<b>Podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 5 ustawy PZP.</b>
-----------	--

1. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy:
  - 1) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
  - 2) który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

<b>VI</b>	<b>Wykaz oświadczeń i dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku przesłanek wykluczenia</b>
-----------	--

1. **DOKUMENTY KTÓRE ZOBOWIĄZANY JEST ZŁOŻYĆ KAŻDY WYKONAWCA, SKŁADAJĄCY OFERTĘ W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:**

**Dokumenty dotyczące podstaw wykluczenia oraz wstępnego spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

- 1) Aktualne na dzień składania ofert **Oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
  - a) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu/brak podstaw wykluczenia.
  - b) Zamawiający żąda aby wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu, zamieścił informacje o tych podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 SIWZ.
  - c) Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ.

- 2) Wykonawcy, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej [https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi\\_i\\_konkursy\\_informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP \(informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert\)](https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi_i_konkursy_informacji_o_ktorej_mowa_w_art_86_ust_5_ustawy_PZP_(informacje_podane_do_publicznej_wiadomosci_w_trakcie_procedury_otwarcia_ofert)), 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 (o ile wystąpią) nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – wzór oświadczenia zawarty jest w Załączniku nr 7 do SIWZ.

**2. DOKUMENTY KTÓRE BĘDZIE ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ WYŁĄCZNIE WYKONAWCA, KTÓREGO OFERTA ZOSTANIE NAJWYŻEJ OCENIONA W NINIEJSZYM POSTĘPOWANIU:**

- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących **zdolności technicznej lub zawodowej**, Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w terminie 5 dni od daty otrzymania wezwania, aktualnych na dzień ich złożenia następujących oświadczeń lub dokumentów:
- a) Wykaz usług wykonanych lub nadal wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy były lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku nadal wykonywanych dostaw referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – wzór wykazu zawarty jest w Załączniku nr 6 do SIWZ.
- 2) W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Wykonawca jest zobowiązany złożyć:
- a) Pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów, do korzystania z nich na okres wykonywania niniejszego zamówienia publicznego.
- b) Pisemną informację na temat:
- zakresu, dostępnych Wykonawcy, zasobów innego podmiotu;
  - sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
  - zakresu i okresu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia.

- **czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.**
3. Oświadczenia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
  4. Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
  5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
  6. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.
  7. Jeżeli wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w rozdz. VI. 1. niniejszej SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania

<b>VII</b>	<b>Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami</b>
------------	---

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje, Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VI niniejszej SIWZ (**również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania do uzupełnienia o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP**) dla których dopuszczalna jest wyłącznie forma pisemna.
2. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres określony na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres poczty elektronicznej lub faks wskazany na stronie tytułowej niniejszej SIWZ.
4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
5. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
6. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2** dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ.
7. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w rozdz. VII. 6 niniejszej SIWZ.

8. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
9. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców.
10. Ze strony Zamawiającego pracownikami upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest – **Ireneusz Dudek**.
11. **Przepisy ustawy PZP nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SIWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.**

<b>VIII</b>	<b>Wymagania dotyczące wadium</b>
-------------	-----------------------------------

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty w postaci wadium.

<b>IX</b>	<b>Termin związania ofertą</b>
-----------	--------------------------------

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

<b>X</b>	<b>Opis sposobu przygotowywania ofert</b>
----------	---

**A. ZAWARTOŚĆ, FORMA I OZNACZENIE**

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
  - 1) Wypełniony **formularz ofertowy** o treści zawartej w **Załączniku nr 2** do SIWZ.
  - 2) **Oświadczenia** wymienione w Rozdziale VI, pkt 1, ppkt 1 niniejszej SIWZ – **Załącznik nr 3 do SIWZ**;
2. Wykonawca może złożyć jedną ofertę jednowariantową na realizację poszczególnych części zamówienia publicznego - określonych w załączniku nr 1 do SIWZ. Zamawiający nie ogranicza ilości części na które Wykonawcy mogą złożyć swoje oferty.
3. Złożenie większej liczby ofert na realizację określonej części zamówienia publicznego przez danego Wykonawcę spowoduje odrzucenie wszystkich ofert przez niego złożonych.
4. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
5. Ofertę należy sporządzić pisemnie pod rygorem nieważności w języku polskim (w tym wszystkie załączone dokumenty i pisma bez wyjątku), zgodnie z niniejszą specyfikacją w formie maszynopisu lub druku i uzupełnić wymaganymi załącznikami.
6. Oferta musi być podpisana przy imiennych pieczętkach osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty, wymienionych w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innym dokumencie upoważniającym do takiej reprezentacji.
7. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym)

Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

8. Wszystkie zapisy w ofercie powinny być wykonane w sposób trwały (maszyna do pisania, komputer, lub inna trwała i czytelna technika) - zaleca się aby zapisy w ofercie potwierdzone były na każdej stronie podpisami przez upoważnione do reprezentowania Wykonawcy osoby – w celu identyfikacji nazwisk tychże osób wskazane jest opatrzyć podpisy imiennymi pieczętkami.
9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. Kompletna oferta łącznie z załącznikami powinna być zszyta – w celu uniknięcia samoistnej dekompletacji (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwienia zmiany zawartości oferty bez widocznych śladów naruszenia.
11. Oferta nie powinna zawierać napisów w międzyliniach. Wyjątek stanowią sporadyczne poprawki błędów, wykonane przez Wykonawcę, potwierdzone podpisem lub parafą przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę – parafa lub podpis powinny być naniesione w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. z pieczętką imienną osoby dokonującej poprawek).
12. Całość oferty musi być umieszczona w nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej opisem:

<b>WYBÓR WYKONAWCY USŁUG RESTAURACYJNYCH NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 80 WE WROCŁAWIU</b>
---

13. Poza oznaczeniem podanym powyżej, koperta powinna być zaopatrzona w nazwę i adres Wykonawcy w celu umożliwienia odesłania oferty w przypadku złożenia jej po wyznaczonym terminie.
14. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferty prawidłowo zaadresowane a złożone po terminie zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcy.
15. Wykonawcy pokrywają wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i składają ofertę na własne ryzyko i na własny koszt.

#### B. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERTY

1. Wykonawca może wprowadzać zmiany, modyfikacje poprawki i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o modyfikacji musi być złożone wg takich samych reguł jak składana oferta, w zamkniętej kopercie, odpowiednio oznakowanej dopiskiem „ZMIANA”. Koperta oznakowana dopiskiem „ZMIANA” będzie rozpieczętowana przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną one dołączone do oferty.
3. W przypadku złożenia przez Wykonawcę kompletnej oferty zamiennej (formularz ofertowy wraz ze wszystkimi niezbędnymi załącznikami) oferta ta powinna posiadać dodatkowo dopisek na kopercie „**kompletna oferta zamienna**”.
4. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu otwarcia ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie modyfikacji) z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.
5. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści SIWZ, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP zostanie odrzucona. Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w SIWZ należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VII niniejszej SIWZ. Przepisy ustawy

PZP nie przewidują negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów projektu umowy, po terminie otwarcia ofert.

### C. OFERTA WSPÓLNA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum).
2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić Wykonawcę - Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego.
3. Pełnomocnictwo musi być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza i zawierać w szczególności wskazanie:
  - 1) Postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
  - 2) Wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wymienionych z nazwy i z określeniem adresu siedziby;
  - 3) Ustanowionego Wykonawcę – Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;
4. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę – Pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców. Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – Pełnomocnika.
5. Oświadczenie o którym mowa w rozdz. VI. 1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia w trakcie całości postępowania będą prowadzone wyłącznie z Wykonawcą - Pełnomocnikiem.
7. Umowa na wykonanie zamówienia publicznego powinna być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie – wymagane są podpisy wszystkich podmiotów tworzących lub będących tworzyć konsorcjum, o ile do podpisania umowy nie zostanie upoważniony sam Wykonawca - Pełnomocnik.

### D. INFORMACJE ZASTRZEŻONE

1. Zamawiający informuje, iż zgodnie z zapisami ustawy PZP oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
2. Zamawiający zaleca, 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. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń. Zamawiający nie

odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego punktu.

3. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
4. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy PZP, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

#### **XI Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**

1. Oferty należy składać do dnia 11 lipca 2017 r., do godz. 9.00, w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu (w sekretariacie), ul. Polna 4, 52-120 Wrocław, w sposób określony w Rozdziale 10, Sekcja A, pkt 12 i 13 SIWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w pkt. 1 niniejszej SIWZ zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.
4. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 11 lipca. 2017 r., o godz. 10.00 w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu ul. Polna 4 , 52-120 Wrocław
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej [https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi\\_i\\_konkursy](https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi_i_konkursy) informacje dotyczące:
  - 1) Kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 2) Firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 3) Ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.
8. W toku dokonywania oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści składanych ofert.
9. Niezgodności nie mające istotnego znaczenia dla oferty, takie jak błędy pisarskie nie powodują odrzucenia oferty, ale są wyjaśnianie z Wykonawcami w trybie art. 87 ust.1 pkt 2 Ustawy.

#### **XII Opis sposobu obliczenia ceny**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę jednowariantową, proponując cenę za wykonanie całości usług objętych przedmiotem zamówienia - określonym w Załączniku nr 1 do SIWZ w sposób określony w umowie na wykonywanie zamówienia publicznego – Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Zaproponowana przez Wykonawcę cena oferty ma w szczególności pokrywać koszty:
  - 1) Przygotowania posiłków zgodnie z przedstawionymi i zatwierdzonymi jadłospisami oraz dostarczenie ich do budynku Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu, ul. Polna 4, 52-120 Wrocław;

- 2) **Zapewnienia obsługi cateringowej, do wydawania posiłków** - min. 3 osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę (w wymiarze 2 1/4 etatu w skali całego zamówienia).
  - 3) Posiadania zapasów żywności niezbędnych do wykonania posiłków na dany dzień;
  - 4) Czynności porcjowania i wydawania posiłków;
  - 5) Czynności mycia i wyparzenia naczyń oraz odbioru resztek żywieniowych;
  - 6) Czynności sprzątnięcia pomieszczeń wynajętego bloku żywieniowego.
  - 7) Udostępniania szklanej zastawy stołowej – (elementy nieuszkodzone: bez pęknięć, wyszczerbień) wraz z kompletem sztućców; oraz wymiany uszkodzonych sztuk zastawy stołowej w trakcie jej użytkowania.
  - 8) Wyposażenia stołów w stołówce w niezbędną ilość serwetek – uzupełnianych w trybie ciągłym.
  - 9) **Zapewnienia dystrybutorów z wodą mineralizowaną w ilościach określonych w załączniku nr 1 – łącznie z plastikowymi kubkami uzupełnianymi w trybie ciągłym**.
3. Cena ma być, określona w PLN, z podatkiem VAT, w sposób określony w Załączniku nr 2 do SIWZ.
  4. Cena oferty zostanie wyrażona w dwóch postaciach: Ceny oferty brutto oraz dziennej stawki żywieniowej przypadającej za wyżywienie jednego ucznia:
  5. Cena oferty zostanie wyrażona w dwóch postaciach: Ceny oferty brutto oraz dziennej stawki żywieniowej przypadającej za wyżywienie jednego ucznia:

1) **Cena oferty brutto = (A+B) x SIP + Kn + Kz**

gdzie:

A - dzienna wartość wsadu do kotła przypadająca na 1 ucznia, ustalona na podstawie art. 67a, ust 3, z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty - na dzień składania ofert wynosi ona **5,50 zł brutto**.

B - dzienna wartość pozostałych kosztów przygotowania, dowozu i wydania posiłku na rzecz 1 ucznia, **ustalana przez Wykonawcę bez ujmowania kosztów najmu pomieszczeń, bez opłat związanych ze zużyciem mediów oraz bez kosztów zatrudnienia**.

SIP - szacowana ilość posiłków do wydania w skali całego zamówienia - na dzień składania ofert wynosi ona **56 700 posiłków**

Kn – wartość kosztu najmu pomieszczeń oraz opłat za zużyte media w skali całego zamówienia. Na dzień składania ofert wynosi on **30 750,00 zł (czynsz najemny) + 11 070,00 zł (koszty eksploatacyjne)**

Kz – **ustalana przez Wykonawcę wartość kosztów zatrudnienia minimum 3 osób na podstawie umowy o pracę, w wymiarze min 2 1/4 - etatu w skali całego zamówienia. Wartość ta ma odzwierciedlać wyłącznie wielkość pensji brutto zatrudnionych pracowników. Koszty zatrudnienia leżące po stronie pracodawcy mają być ujęte w części B ceny oferty brutto**

- 2) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego ucznia w Szkole Podstawowej nr 80, z równoczesnym wyliczeniem wartości składnika Bj którym jest koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku z ujętymi dziennymi (jednostkowymi) kosztami najmu, dzienną stawką opłat za zużyte media oraz dzienne koszty zatrudnienia

**Dzienna stawka żywieniowa (S) = Cena oferty brutto/SIP**

**Bj = Dzienna stawka żywieniowa (S) – 5,50 zł**

**Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na jednego ucznia w Szkole Podstawowej nr 80 jest wpisywana do umowy o udzielenie zamówienia publicznego i jest brana pod uwagę przy wyliczaniu rzeczywistej wartości wydanych posiłków na przestrzeni danego miesiąca**

6. Należy przyjąć obowiązującą stawkę podatku VAT (na posiłek oraz na czynność przygotowania, dowozu i wydania) - zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.
7. Cena oferty, określona przez Wykonawcę, ustalona jest ostatecznie i nie będzie podlegała zmianom w trakcie trwania umowy (za wyjątkiem sytuacji przewidzianych w projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego).
8. Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
9. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).

<b>XIII</b>	<b>Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert</b>
-------------	--

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

**Cena (C) ⇔ 100 %**

2. **Cena** - najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma propozycja zawierająca najniższą cenę, spośród wszystkich ważnych ofert złożonych przy okazji niniejszego postępowania. Ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto z badanych ofert}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

3. Zamawiający weźmie pod uwagę łączną cenę z podatkiem VAT;
4. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami (Art. 91 ust. 3a PZP).
5. Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i niepodlegających odrzuceniu.
6. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
7. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie PZP, oraz w SIWZ i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.
8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzania aukcji elektronicznej.

<b>XIV</b>	<b>Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego</b>
------------	--

1. Umowa ma być podpisana w siedzibie Zamawiającego w wyznaczonym przez niego terminie.

2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty. Osoby te powinny również posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich tożsamość.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać: strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
4. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

<b>XV</b>	<b>Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy</b>
-----------	--

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

<b>XVI</b>	<b>Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umów w sprawie realizacji zamówienia publicznego</b>
------------	--

1. Wzór umowy, stanowi Załącznik nr 4 do SIWZ.
2. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego - postanowienia ustalone we wzorze umowy nie podlegają negocjacom

<b>XVII</b>	<b>Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego</b>
-------------	---

1. Każdemu Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w dziale VI ustawy PZP jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

Sporządził: Tomasz Bukała

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ

### SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – STANDARDY JAKOŚCIOWE

#### I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja wyżywienia dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu - **obiad dwudaniowy (zupa + drugie danie) oraz deser.**
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia, przygotowania i podania poniższych posiłków:
  - a) Obiad – w szacunkowej ilości w trakcie trwania umowy tj. 56 700 posiłków (średnio 21 dni w miesiącu x 9 miesięcy x 300 uczniów objętych żywieniem);
3. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na dany dzień, najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia, za pośrednictwem poczty elektronicznej lub telefonu. **Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy przez intendenta. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przez planowanym wydaniem posiłku.**
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.

#### UWAGA:

- 1) Posiłki będą serwowane na jednorodnej, jednakowej zastawie ceramicznej, wolnej od wad, pęknięć, wyszczerbień. Napoje będą serwowane w szklankach/kubkach ceramicznych. **Niezbędną ilość naczyń oraz sztuców zapewnia Wykonawca.** Uszkodzone sztuki zastawy stołowej Wykonawca będzie niezwłocznie wymieniać na elementy nieuszkodzone. Wymienione elementy zastawy muszą odpowiadać formą, deseniem, rozmiarem i ciężarem pozostałym w zestawie naczyń. Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń i sztuców jednorazowych (wyjątek stanowi zaprowiantowanie wycieczkowe gdzie dopuszcza się użycie plastikowych naczyń i sztuców, wykonanych z plastiku oznaczonego symbolem PP 5).
  - 2) Wykonawca zobowiązany jest dbać o jakość (niezniszczony, nieporysowany teflon, itp.) oraz czystość naczyń, w których będą dostarczane, przechowywane i wydawane produkty żywnościowe (dot. szczególnie pojemników z powłoką teflonową).
  - 3) W przypadku wyjazdu uczniów na wycieczkę, zawody Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
5. **Wykonawca zapewnia dostawę wody niskomineralizowanej w dystrybutorach (oznakowane butle 18 litrowe) – ilość dystrybutorów ..... szt., woda ma być dostępna dla dzieci pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy - kubki jednorazowe orientacyjnie około 5000 szt. miesięcznie.** Dostarczana woda musi być zawarta z wykazie określonym w obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2016 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne – pojemniki przed napoczcieniem mają być oryginalnie zabezpieczone - nie dopuszcza się uzupełniania dystrybutorów wodą z innych napoczętych opakowań.
  6. **Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczniów. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.**
  7. **Wykonawca zapewni wyposażenie stolików w stołówce w serwetki w niezbędnej ilości – w trybie ciągłym.**

#### II. MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA

- 1) Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad w wynajętej mu na ten cel bloku żywieniowym, usytuowanym w budynkach A i B SP80 we Wrocławiu - we Wrocławiu, przy ul. Polnej 4.
- 2) Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad na miejscu w wynajętym na ten cel bloku żywieniowym. O ile przygotowanie wszystkich obiadów, lub ich części nie będzie możliwe -

Wykonawca zobowiązany jest przygotować brakujące ilości lub elementy obiadu we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do budynków Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu - Wykonawca dostarczać będzie obiad własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura posiłków winna wynosić **w trakcie serwowania:** zupy 75°C, drugiego dania 63°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 4°C. Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

- 3) Zamawiający wymaga aby ziemniaki, ryż, kasze, makarony, kompot z owoców, były gotowane na miejscu, w bloku żywieniowym budynków A i B SP80 przy ul. Polnej 4
- 4) Zamawiający wymaga aby świeża zieleń (nacie, koper) była krojona na miejscu, w bloku żywieniowym budynków A i B SP80 przy ul. Polnej 4

### III. GODZINY WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:

- 1) Godziny 11.45 –14.00 wydawanie obiadu w stołówce szkoły;
- 2) Godzina 14.00 –15.00 sprząatanie stołówki, odbiór resztek żywieniowych

**Godziny wymienione w podpunkcie 1 powyżej są godzinami wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.**

### IV. PARAMETRY ŚWIADCZONYCH USŁUG

1. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
2. Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: **ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2015 poz. 594 ze zm.) wraz z przepisami wykonawczymi.**
3. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej tj. 5 - 14 lat
4. **Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następną dostawą następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.**
5. Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki szkolnej, powinien się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
6. Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
  - 1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
  - 2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie na sale poszczególnych części posiłków.
7. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów szkolnych jest Wykonawca.
8. Brudne termosy nie mogą zostawać w SP80 do dnia następnego.
9. Wydawanie obiadów, zmywanie i wyparzenie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprząatanie kuchni oraz stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.

10. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
11. **Wymagane jest wyposażenie stołów w stołówce w niezbędną ilość serwetek – uzupełnianych w trybie ciągłym.**
12. **W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.**

## V. SZCZEGÓŁOWE ZALECENIA CO DO JAKOŚCI UŻYTYCH SUROWCÓW

1. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
2. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci - Załącznik nr 8 do SIWZ.
3. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.
4. Wykonawca nie będzie stosował produktów przetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych – zgodnie z opisem znajdującym się w opracowaniu „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” przygotowanym przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym - Załącznik nr 9 do SIWZ (str. 157-171).
5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrozonek warzywnych i owocowych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.
6. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna
7. Nie dopuszcza się podawania ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych.
8. Do produkcji posiłków dopuszcza się wyłącznie produkty opakowane w karton lub szkło (które ze względu na konsystencję muszą być zapakowane w opakowanie zamknięte).
9. Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.
10. **Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – jarzynowym (drób urozmaicony: nie tylko kurczak ale również kaczka lub indyk). Zabrania się gotowania wywaru lub rosółu wyłącznie z korpusów drobiu. Płyn ma powstawać w drodze gotowania całego wypatroszonego ptaka lub oddzielonych części mięsnych takich jak udka lub piersi). Przy przygotowywaniu rosółu z kurczaka należy po zagotowaniu wstępnym odlać całkowicie wodę w celu pozbycia się w mięsie antybiotyków. Kurczaki porcjowane dopuszczalne są tylko z wolnego wybiegu. Dodatkowo zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.**
11. Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie oleju rzepakowego, ryżowego, kokosowego, lnianego, oliwy z oliwek (do potraw na zimno).
12. **W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego - mielonego - (za wyjątkiem gołąbków i sosu bolognese) na rzecz całych sztuk mięsa. Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka**
13. **Owoce mają być umyte, podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro uczniów, za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz**
14. Paszty, pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny Wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.
15. **Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, kapusty przetworzonej termicznie (za wyjątkiem zup), fasoli po bretońsku, placków ziemniaczanych, parówek lub kiełbasy, makaronu z**

**dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych.**

16. Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek.
17. **JAJA stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.**
18. Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych. Codziennie owoc sezonowy, poza sezonem owoce np. z puszki ananas, brzoskwinia, zamiennie warzywa marchew, kalarepka, rzodkiewki, buraczek ćwikłowy, seler liściasty, papryka świeża.
19. Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpeli wodnej do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę, zabrania się stosowania kremów typu nutella
20. Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej
21. Kwaśne zupy z kapusty oraz kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji
22. Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej aromatyzowanej sokami owocowymi
23. Kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo pełnoziarniste, razowe, żytnie, wieloziarniste, orkiszowe, mieszane i pszenne.
24. **Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka).**
25. W przypadku gdy obiad składał się z dań bezmięśnych - podawanie na deser produktów słodkich np. rogalie maślane, bułki maślane – jest niedozwolone

## **VI. JADŁOSPISY**

### **1. Zasady ogólne**

- 1) Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.
- 2) Zamawiający może wymagać aby Wykonawca przygotowywał jadłospisy, wykorzystując gotowe propozycje zawarte w dokumencie „Jadłospisy dla wrocławskich szkół podstawowych” przygotowanym przez Gminę Wrocław we współpracy z Uniwersytetem Medycznym – który zawarty jest w Załączniku nr 9 do SIWZ. W takim przypadku jadłospis nie podlega odrębnemu zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Do zaproponowanego jadłospisu dekadowego Wykonawca załącza pisemną informację, że pochodzi on z wyżej wskazanego dokumentu. Bieżąca kontrola polega na sprawdzeniu zgodności zaproponowanych jadłospisów z zapisami zawartymi w opracowaniu Gminy Wrocław.
- 3) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz zalecenia Zamawiającego.
- 4) Jadłospisy winne być zaopatrzone w informacje o alergenach zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Należy pamiętać o wyszczególnieniu alergenów wchodzących w skład mieszanek przypraw.
- 5) Żywieniu może podlegać grupa dzieci będących na diecie ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej, bezwieprzowej lub innej diecie pokarmowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony. Zamawiający wymaga, aby liczba dostarczanych posiłków opartych na dietach była zgodna z liczbą wynikającą z zamówienia składanego przez Zamawiającego - informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica (na podstawie

zaświadczenie od lekarza, bądź oświadczenie rodzica), w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

6) Żywieniu może podlegać grupa uczniów, u których zdiagnozowano obecność cukrzycy – mając ten fakt na uwadze wymagane jest aby Wykonawca:

- bezwzględnie przestrzegał wcześniej zatwierdzonego jadłospisu, w tym gramatury i składu posiłków;
- w razie propozycji zmian w zatwierdzonym jadłospisie powiadomił o tym fakcie Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 80 z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając równocześnie nowy jadłospis,
- nie zmieniał kolejności oraz czasu podawania poszczególnych dań (np. jeżeli na obiad pierwsza podawana jest zupa, a po określonym czasie drugie danie – to porządek ten powinien być przestrzegany w każdym dniu wydawania posiłków).

**Błędy wynikające z nieprzestrzegania zaleceń dietetycznych, w tym gramatury, składu, pory posiłków mogą skutkować niebezpiecznymi dla zdrowia i życia powikłaniami tj. hiperglikemią bądź hipoglikemią, za które, w przypadku braku respektowania powyższych zasad, pośrednio może odpowiadać Wykonawca**

- 7) W jadłospisach należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców, do zup krem ziarna, nasiona prażone, grzanki pełnoziarniste, orzechy oraz **okazyjnie potrawy świąteczne**.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz przesłanie go w wersji elektronicznej w powszechnie stosowanym formacie zapisu komputerowego celem umieszczenia go na stronie www.
- 9) **Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**

## 2. Zasady szczególne

O ile Wykonawca zamierza realizować zamówienie w oparciu o jadłospisy przygotowywane samodzielnie przez siebie to muszą być one sporządzone z uwzględnieniem co najmniej poniższych zasad:

<b>ZUPA</b>	
<b>Dwadzieścia zup różnorodnych.</b>  <b>Niepowtarzalne w II dekadach</b>	pomidorowa, ogórkowa, kapuśniak ze słodkiej kapusty, kiszonej kapusty, barszcz biały, czerwony, jarzynowa, kalafiorowa, brokułowa, ziemniaczana, szparagowa, dyniowa, botwinka, w tym zupy krem i inne. Zupy winne być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym, z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych. Zupy z warzyw - do wyboru: cukinii, brokuła, kalafiora, buraka, botwinki, ziemniaków, dyni, fasolki szparagowej, pomidorów, zielonego groszku, szparagów i innych, zupy krem. Nacie, koper zielony przywożone i porcjowane na stołówce. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie koncentratu z puszki, zup instant lub wywaru z kości (w tym z korpusów z drobiu). Nie stosować szpinaku i szczawiu do sporządzania zup. Nie dodawać do zup mąki (za wyjątkiem żuru), nie zabielać zup. Zupy winny być przygotowywane w oparciu o warzywa sezonowe. <b>Należy wyszczególnić z jakich składników są sporządzane zupy.</b>
<b>DRUGIE DANIE</b>	
<b>RYBY</b>  <b>Sześć różnorodnych ryb</b>  <b>Niepowtarzalne w III dekadach</b>	Ryby morskie – świeże (łosoś, makrela atlantycka, odmiany dorszowatych, morszczuk, sola, mintaj, miruna). Niedopuszczalne jest stosowanie pangii, tilapii, ryby maślanej oraz ryb mrożonych, paluszków rybnych. Stosować filety z ryby dokładnie oczyszczone z ości. Filet podawać w całości w ziołach, bez sosów. Preferuje się ryby pieczone w piecu konwekcyjno-parowym, grillowane. Do ewentualnego panierowania stosować mąki razowe, sezam lub otręby. <b>Należy wymienić nazwę stosowanej ryby.</b>
<b>DANIA BEZMIĘSNE JARSKIE</b>	<b>Kasze:</b> jaglana, gryczana nieprażona, jęczmienna, pęczak, orkiszowa, kuskus, quinoa. <b>Posiłki z warzyw:</b> leczko, gulasz warzywny, kotlet z fasoli /ciecierzycy/soczewicy, <b>Ryże</b> – do wyboru: pełnoziarnisty, basmati,

<p><b>Sześć różnorodnych dań jarskich</b></p> <p><b>Niepowtarzalne w III dekadach</b></p>	<p>parboiled, tzw. biały (poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony). <b>Makrony</b> – do wyboru: z mąki pszennej pełnoziarnistej, kukurydziany, ryżowy, makaron pszenno-wyłączny z mąki durum. <b>Mąki</b> – do wyboru: pszenna pełnoziarnista, orkiszowa, żytnia, pszenna i żytnia razowa, graham, gryczana, ziemniaczana, z tapioki, jaglana, owsiana, ryżowa, pszenna. Udział mąki pszennej (wszystkie rodzaje), ryżu białego (tzn. poddany procesowi polerowania, rafinowany, oczyszczony) i makaronu pszenno-wyłącznego (dopuszczony wyłącznie z mąki durum) nie może być wyższy niż 50 % w części mącznej/ryżowej dań w przygotowaniu posiłków w każdej dekadzie. Pozostałe 50% winny stanowić inne w/w mąki/ryże.</p> <p>Jadłospis winien zawierać: pierogi ruskie, pierogi z owocami, naleśniki z nadzieniem, racuchy z jabłkiem, (owocami sezonowymi), ryż z owocami, bułki na parze – każde co najmniej 1x na dwie dekady. Do omaszczenia dań mącznych stosować wyłącznie masło o min. 82% zawartości tłuszczu. Nie dopuszcza się omaszczania olejem rafinowanym, skwarkami, smażoną cebulą. Do przygotowania dań z warzywami stosować do wyboru: zioła i nacie/koperek/przyprawy naturalne. <b>Należy wyszczególnić skład dań jarskich.</b></p>
<p><b>DANIA MIĘSNE</b></p> <p><b>Dwanaście różnorodnych dań mięsnych</b></p> <p><b>Niepowtarzalne w III dekadach</b></p>	<p>Sztuka mięsa, z mięs chudych drobiowych (kaczka, indyk), wołowych, wieprzowych - np. filet panierowany lub saute z indyka, udko kurze, roladki i zrazy drobiowe/wieprzowe/wołowe, mięso wieprzowe: wyłącznie schab i szynka. Preferuje się duszenie, pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym, bez wstępnego obsmażania. Sporadycznie mięso smażone, nie częściej niż raz na dwie dekady.</p>
<p><b>DANIA PÓLMIĘSNE</b></p> <p><b>Sześć różnorodnych i niepowtarzalnych dań półmięsnych w III dekadach</b></p>	<p>Zawierające min 50 % mięsa drobiowego/wieprzowego/wołowego, np. gulasze mięsno-warzywne, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti bolognese, kurczak, królik w potrawce.</p>
<b>SURÓWKI/PORCJE WARZYW</b>	
<p><b>Dwadzieścia różnorodnych surówek/porcji warzyw z minimum 2 składników warzywnych/jarzynowych.</b></p> <p><b>Niepowtarzalne w III dekadach</b></p>	<p>Surówki z min. 2 składników warzywnych, owocowych</p> <p>Surówki z surowych warzyw i owoców – do wyboru: marchew, pomidory, ogórki, seler, kapusty, cukinia, dynia i inne, lub z owoców. Seler (alergen) stosowany nie częściej niż 1x na dekadę. Smak ostry surówek harmonizować smakiem łagodnym (np. jabłko). Wymagany jest dodatek natki pietruszki lub koperku.</p> <p>Wyroby z zawartością szpinaku, botwiny zawsze łączyć z odpowiednimi produktami bogatymi w wapń (nabiał).</p> <p>Codziennie podawać dwie surówki do każdego posiłku. Zamiennie - do jarskich dań słodkich - podawać owoc.</p> <p>Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt lub olej nierafinowany z pierwszego tłoczenia do wyboru: rzepakowy/lniany/oliwa z oliwek/sok z cytryny, inne). Nie dopuszcza się stosowania olejów rafinowanych do dressingu surówek.</p>
<b>OWOCE</b>	
	<p>Do każdego II dania dodać owoc. Nie dopuszcza się dzielenia owocu, za wyjątkiem owoców typu arbuz, melon. Owoce cytrusowe może być podawany max 1 x w dekadzie. Serwować owoce sezonowe: truskawki, maliny, czereśnie, brzoskwinie, nektaryny, jagody, śliwki, morele, borówki.</p>
<b>NAPOJE</b>	
<p><b><u>różnorodne kompoty 4 x w dekadzie</u></b></p> <p><b><u>6 x w dekadzie woda niegazowana</u></b></p>	<p>Kompoty: Do przygotowania kompotu należy używać owoców. Dopuszcza się stosowanie owoców świeżych i/lub mrożonych (mrożone - w okresie zimowo-wczesnowiosennym). W odpowiednich porach roku stosować świeże owoce sezonowe: truskawki, maliny, porzeczki, jagody itd. Rabarbar może być stosowany max 2 razy w roku. Niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu, koncentratów. Należy podać składniki surowcowe serwowanych kompotów.</p>

	Napoje: woda mineralna niegazowana, woda z cytryną, woda ze świeżą miętą, soki owocowe i owocowo-warzywne, Soki owocowe i warzywne 100%, tylko niesłodzone. Niedopuszczalne jest stosowanie soków zagęszczonych, słodzonych, z zawartością syropu glukozowo-fruktozowego.
--	---

## VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE PERSONELU

1. Zamówienie musi być realizowane z udziałem pracowników zatrudnionych na podstawie umowy o pracę.
2. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zatrudnionym pracownikom wyposażenie spełniające wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
3. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

## VIII. KONTROLA REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców Szkoły Podstawowej nr 80, zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy poprzez dokonywanie szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków w trybie:
  - 1) Codziennym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji uproszczonej;
  - 2) Wyrzykowym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do sporadycznego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji rozszerzonej w terminie określonym przez Zamawiającego.

W celu przeprowadzenia kontroli Wykonawca zapewni potrzebne akcesoria tj. wagę, termometr, zgodne z obowiązującymi przepisami.

2. Wzory Protokołu Kontroli (w wersji uproszczonej i rozszerzonej) stanowią załącznik nr 1 do umowy na świadczenie usług cateringowych.
3. Wnioski wynikające z takich degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku
4. W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego Wykonawca może zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla uczniów z danej placówki edukacyjnej.
  - 1) Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
    - jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
    - liczbę osób korzystających z posiłków,
    - rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
    - dokumenty potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.
  - 2) Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raportyienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.
5. Zamawiający informuje, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, nie może być niższa od ustalonej wartości.
6. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
7. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów,

Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

8. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Wrocławiu.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
10. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
11. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.

1 ..... 2 ..... 3 .....  
(pieczętka wykonawcy/ów)

### I. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli - w przypadku wykonawców składających ofertę wspólną, proszę wypełnić w poszczególnych pozycjach podmioty wchodzące w skład wykonawcy zbiorowego z tym że w poz. 1 proszę wyszczególnić pełnomocnika)

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:

.....

Adres Wykonawcy/ów

1.	Pełna nazwa: .....		
	Adres: ulica .....	kod .....	miasteczko .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....
2.	Pełna nazwa: .....		
	Adres: ulica .....	kod .....	miasteczko .....
	tel.: .....	NIP .....	REGON .....

Osoba odpowiedzialna za kontakt z Zamawiającym:.....

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

Faks ..... E- mail.....

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

.....

### II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego przyznanego w trybie zamówienia na usługi społeczne zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w niniejszej dokumentacji, na wybór Wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu.

### III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji cenowej (wg. szczegółowego wyliczenia opisanego w Rozdziale XII, pkt 4 SIWZ):

1. **Cena brutto oferty**

(5,50 zł + (B) ..... ) x 56 700 + 41 820,00 zł + (Kz) ..... zł = ..... PLN

słownie: .....

w tym wartość podatku VAT wynosi: ..... PLN

2. **Dzienna stawka żywniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 80:**

Dzienna stawka żywniowa (S) = (Cena oferty brutto/56 700) ..... PLN

Bj = (Dzienna stawka żywniowa (S) – 5,50 zł) ..... PLN

**IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO**

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną - uwzględni ona wszystkie koszty wykonania zamówienia.
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami oraz publikowanymi na stronie internetowej Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że uważamy się związanych ofertą na czas wskazany w SIWZ.
6. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest .....,  
e-mail: ..... tel./fax: .....
8. Następujące części zamówienia publicznego:

1) .....

2) .....

zamierzamy powierzyć następującym podwykonawcom (imię nazwisko, nazwa i siedziba):

1) .....

2) .....

9. Oferta została złożona na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

.....  
miejscowość, data

.....  
pieczęć i podpis upoważnionych  
przedstawicieli Wykonawcy

**ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ**

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIA WARUNKÓW  
UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**Przystępując do postępowania na wybór Wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz  
Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu**

działając w imieniu Wykonawcy:.....

.....  
(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Prawidłowość poniższych oświadczeń, potwierdzam własnoręcznym podpisem, świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

**Oświadczam<sup>1)</sup>, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania  
i spełniam warunki udziału w postępowaniu.**

.....  
pieczęć Wykonawcy

.....  
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Oświadczam<sup>2)</sup>, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie  
art. 24, ust 1, pkt..... lub art. 24, ust. 5, pkt 2 i 4, ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę  
wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp). Jednocześnie  
oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem  
następujące środki naprawcze:**

.....  
pieczęć Wykonawcy

.....  
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów**

**Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego  
w rozdz. V SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:**

.....  
.....  
.....  
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

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

**Oświadczam, że w stosunku do ww. podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu,  
nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia**

.....  
pieczęć Wykonawcy

.....  
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA:**

1), 2) – należy podpisać właściwą część Oświadczenia

Zawarta w dniu .....2017 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawową nr 80 we Wrocławiu (SP80), z siedzibą we Wrocławiu (52-120), przy ul. Polnej 4, w imieniu i na rzecz której działa **Ireneusz Dudek, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 80**, na podstawie pełnomocnictwa nr ..... z dnia .....

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie zamówienia na usługi społeczne przewidzianego ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych – została zawarta umowa o następującej treści.

### § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego, zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych polegających na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu posiłków w miejscu nauki na rzecz wychowanków Zamawiającego (zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji postępowania, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.
2. Strony ustalają czas trwania niniejszej umowy: od dnia ..... do dnia **31 sierpnia 2018 r. przy czym realizacja usługi rozpoczyna się w dniu 1 września 2017 r.**

### § 2

1. Strony umowy ustalają szacunkowe wynagrodzenie brutto za przedmiot niniejszej umowy na kwotę: ..... zł (słownie złotych: ..... ) w tym należny podatek VAT w wysokości ..... zł (słownie złotych: ..... )
  - 1) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w Szkole Podstawowej nr 80 wynosi ..... zł brutto (słownie: ....., ..... ) przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: 5,50 zł brutto, a koszt przygotowania dowozu i wydania posiłku wynosi ..... zł brutto.
2. Rozliczenie z tytułu niniejszej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Cenowym, podanych w złotych polskich.
3. Wykonawcy nie przysługuje zarówno roszczenie o zrealizowanie Umowy do pełnego wyczerpania szacunkowych limitów wynikających z Opisu Przedmiotu Zamówienia, jak i roszczenie o odszkodowanie z tego tytułu.
4. Ceny jednostkowe brutto wymienione w Formularzu Cenowym będą niezmiennie przez cały okres ważności niniejszej umowy.
5. Rozliczenie za dostarczony towar będzie następowało w ZŁOTYCH POLSKICH.
6. Strony umowy ustalają miesięczny okres rozliczeń - faktura będzie wystawiana z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych posiłków na rzecz uczniów na przestrzeni danego miesiąca.
7. Treść wystawionej faktury VAT musi obejmować odrębnie wymienione pozycje:
  - 1) Koszt wsadu do kotła w odniesieniu do uczniów szkolnych;
  - 2) Koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku w odniesieniu do uczniów szkolnych;

8. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku bankowego Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
9. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku bankowego na rzecz rachunku bankowego Wykonawcy.
10. Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za opóźnienia od kwoty brutto uwidocznionej na fakturze – za każdy dzień opóźnienia w zapłacie należności za dostarczony przedmiot zamówienia.

### § 3

1. Wykonawca na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdej dekady zobowiązuje się do dostarczania przypadającego na nią jadłospisu do wcześniejszego zatwierdzenia.
2. Jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz z ich gramaturą oraz informację o obecności alergenów.
3. Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców SP80, zastrzega sobie prawo oceny posiłków na koszt Wykonawcy poprzez dokonywanie szczytkowych degustacji przygotowanych posiłków w trybie:
  - 1) Codziennym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji uproszczonej;
  - 2) Wyrzawkowym - Wykonawca przy współudziale przedstawiciela Zamawiającego (zawsze) oraz przedstawiciela Rady Rodziców (obecność nieobowiązkowa) może zostać zobowiązany do sporadycznego sporządzania Protokołu Kontroli w wersji rozszerzonej w terminie określonym przez Zamawiającego.

W celu przeprowadzenia kontroli Wykonawca zapewni potrzebne akcesoria tj. wagę, termometr, zgodne z obowiązującymi przepisami.

4. Wzory Protokołu Kontroli (w wersji uproszczonej i rozszerzonej) stanowią załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
5. Wnioski wynikające z degustacji będą wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie do 3 dni roboczych od dnia zgłoszenia wniosku.
6. W ramach prowadzonych działań nad prawidłową realizacją zamówienia publicznego Wykonawca może zostać zobowiązany do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych zawierających szczegółowe rozliczenie stawki żywieniowej dla uczniów z danej placówki edukacyjnej.
  - 1) Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
    - jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku,
    - liczbę osób korzystających z posiłków,
    - rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności,
    - dokumenty potwierdzające zakup wykorzystanych produktów i surowców.
  - 2) Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raportyienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.
7. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom uczniów i lub ich prawnym opiekunom.
8. Zamawiający informuje, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, nie może być niższa od ustalonej wartości.
9. Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego dostarczy wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków.
10. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów,

Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

11. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym we Wrocławiu.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych uczniów.
13. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
14. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
15. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia uczniów od 5 do 14 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
16. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania wyłącznie środków spożywczych, które spełniają wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154).
17. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dwóch kolejnych tygodni wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
18. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa uczniów spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla uczniów alergicznych.
19. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
20. Żywieniu może podlegać również grupa uczniów będących na diecie bezmlecznej, bezglutenowej, bezwieprzowej lub innej diecie pokarmowej.
21. Wymaga się, aby ilość dostarczanych diet odpowiadała ilości określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
22. Informacja o diecie ucznia zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
23. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego oraz przesłanie go w wersji elektronicznej w powszechnie stosowanym formacie zapisu komputerowego celem umieszczenia go na stronie www.

#### § 4

1. Wykonawca oświadcza, że w prowadzonej przez niego firmie został wdrożony i funkcjonuje system Analizy Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych HACCP.
2. Działalność gospodarcza prowadzona przez Wykonawcę, a która dotyczy świadczenia usług cateringowych, jest prowadzona z zachowaniem warunków i wymogów szczegółowo określonych w:
  - 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2017 poz. 149 ze zm.)
  - 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
  - 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
  - 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
  - 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

- 6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29 ze zm.)
- 7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- 8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
- 9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
- 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
- 11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
- 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 27 października 2016 r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 113)
- 16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- 17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
- 18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- 19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- 20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
- 21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 poz. 1154).

## § 5

### 1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

- 1) Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.
- 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
- 3) Sprzątanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków.

2. **Przed rozpoczęciem świadczenia usługi, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu „Wykaz Pracowników świadczących usługi”. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy świadczący usługi będą w okresie realizacji umowy zatrudnieni na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.**
3. **Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego nie krótszym niż 3 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę z pracownikami świadczącymi usługi, wymienionymi w ww. Wykazie. W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.**
4. **Wykaz o którym mowa w ust. 2 ma być aktualizowany na bieżąco – każdorazowa zmiana składu osobowego zatrudnionych pracowników ma być przedstawiana Zamawiającemu wraz z kopią umowy o pracę nowego pracownika.**
5. **Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę z Pracownikami świadczącymi usługi w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 3 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę.**

## § 6

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Wykonawcę, w szczególności w przypadku:
  - 1) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie trwania umowy w dostawie posiłków,
  - 2) trzykrotnego niedostarczenia posiłku w okresie trwania umowy,
  - 3) pięciokrotnego dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, w okresie trwania umowy,
  - 4) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez SANEPID.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rozwiązania umowy najmu pomieszczeń (związanych ze świadczeniem przedmiotowych usług cateringowych) łączącej obie Strony niniejszej umowy.
4. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

## § 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - 1) Za każde opóźnienie w dostawie posiłków, o których mowa w Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym część Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia będącej załącznikiem nr 1 do niniejszej umowy, które przekroczy 30 minut, Zamawiający naliczy kwotę karę umowną w wysokości: 1.000,00 zł.
  - 2) W przypadku niedostarczenia posiłku przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy każdorazowo karę umowną w wysokości 1% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy za każde niedostarczenie. W takim wypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłku u innego producenta posiłków, a koszt takiego zamówienia poniesie Wykonawca.
  - 3) W przypadku dostarczenia posiłku przez Wykonawcę niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 0,5% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każde niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia dostarczenie posiłku.
  - 4) W przypadku niedostarczenia raportu dekadowego przez Wykonawcę w terminie 3 dni roboczych po upływie danej dekady, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.

- 5) W przypadku niewprowadzenia przez Wykonawcę zmian wynikających z degustacji w terminie 3 dni roboczych, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 200,00 zł za każdy dzień opóźnienia.
  - 6) W przypadku stwierdzenia, że średnia wartość wsadu do kotła, wyliczana za daną dekadę, jest niższa od ustalonej wartości, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 1% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy taki przypadek.
  - 7) W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
  - 8) W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy określonej w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
  - 9) Za niedopełnienie wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (obowiązujących w chwili stwierdzenia przez Zamawiającego niedopełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudniania Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów Kodeksu Pracy) oraz liczby miesięcy w okresie realizacji Umowy, w których nie dopełniono przedmiotowego wymogu – za każdą osobę poniżej liczby wymaganych Pracowników świadczących usługi na podstawie umowy o pracę wskazanej przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia;
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
  3. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

## § 8

1. Wykonawca powierza wykonanie części zamówienia Podwykonawcy/Podwykonawcom.
  2. Podwykonawca/Podwykonawcy (jeżeli dotyczy):
- .....

3. Zakres części zamówienia powierzony Podwykonawcy/Podwykonawcom (jeżeli dotyczy):
- .....

## § 9

1. Na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia Prawo Zamówień Publicznych, Zamawiający dopuszcza wprowadzenie istotnych zmian do umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy oraz określa warunki tych zmian poprzez dopuszczenie możliwości zmian umowy w formie pisemnego aneksu dotyczącego w szczególności:
  - 1) Zmiana terminu realizacji zadania w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy Zamawiającego.
  - 2) Zmiany osobowe:
    - a) Zmiana Podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca wykonuje przedmiot umowy; zmiana jest możliwa tylko w przypadku, gdy nowy podwykonawca posiada tożsamą wiedzę i doświadczenie zawodowe, potencjał techniczny oraz osoby zdolne do wykonania Zamówienia a także jest w sytuacji ekonomicznej i finansowej, jak dotychczasowy podwykonawca;
    - b) Rozszerzenie zakresu podwykonawstwa w porównaniu do wskazanego w ofercie Wykonawcy, o ile posłużenie się Podwykonawcą doprowadzi do zmniejszenia należnego Wykonawcy wynagrodzenia lub zastosowania przy wykonaniu przedmiotu umowy bardziej zaawansowanych rozwiązań technologicznych w porównaniu do wskazanych w

SIWZ. Zmiana ta nie może dotyczyć czynności, które zgodnie z SIWZ muszą być wykonane przez Wykonawcę osobiście.

2. Pozostałe zmiany:

- 1) W każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. zmniejszenie wartości zamówienia przy zachowaniu dotychczasowych parametrów żywienia);
- 2) Zmiany urzędowej stawki VAT;
- 3) Przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
- 4) Wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u uczniów objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania.

**§ 10**

W sprawach nie uregulowanych umową zastosowanie mieć będą przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

**§ 11**

Wszelkie spory mogące wyniknąć podczas realizacji umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy dla Zamawiającego.

**§ 12**

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

..... ZAMAWIAJĄCY	..... WYKONAWCA
----------------------	--------------------

Załącznik nr 1 do umowy nr .....

**PROTOKÓŁ KONTROLI POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja uproszczona**

Data: .....

Placówka edukacyjna: .....

Adres: .....

Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę):.....

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy:.....

➤ ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo

POSIŁEK: .....	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA	DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA

Uwagi:

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

➤ BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny) :

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

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):

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

SMAK ( mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):

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

INNE (np. konsystencja):

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

➤ GODZINA DOSTARCZENIA POSIŁKU: .....

➤ INNE (np. temperatura)

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

.....  
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....  
Podpis przedstawiciela Zamawiającego/  
przedstawiciela Rady Rodziców

**PROTOKÓŁ KONTROLI ROZSZERZONEJ POSIŁKÓW W PLACÓWKACH EDUKACYJNYCH – wersja rozszerzona**

Data: .....

Placówka edukacyjna: .....

Adres: .....

Wykonawca (firma cateringowa obsługującej placówkę): .....

Imię i nazwisko przedstawiciela Wykonawcy: .....

➤ ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z JADŁOSPISEM – kontrola jednej porcji wybranej losowo

Narzędzia: waga kuchenna, miarka.

POSIŁEK	WYMAGANE PRODUKTY (ZGODNE Z JADŁOSPISEM) JEDNA PORCJA		DOSTARCZONE PRODUKTY JEDNA PORCJA		UWAGI
	PRODUKTY	GRAMATURA	PRODUKTY	GRAMATURA	
ŚNIADANIE					
II ŚNIADANIE					
ZUPA					
II DANIE					
SURÓWKA					
WARZYWO					
OWOC					
NAPÓJ					

Zamawiający może wezwać Wykonawcę w określonym terminie do przedstawienia faktur miesięcznych / raportów, zawierających wskazane w powyższej tabeli produkty.

Uwagi: (np. czy zgadza się ilość przywiezionych porcji z liczebnością uczniów, czy dostarczono obowiązkowy dodatek np. woda, zielony dodatek)

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

➤ ZGODNOŚĆ DOSTARCZONEGO POSIŁKU Z WYMAGANĄ TEMPERATURĄ

Narzędzia: termometr gastronomiczny.

Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne, desery zimne itp.) 4°C
- dla zup na gorąco minimum 75°C
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C
- dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C

Zgodnie z: zasadami Dobrej Praktyki Cateringowej (Good Catering Practice), wytycznymi wdrażającymi w zakładzie żywienia zbiorowego system HACCP.

	GODZINA BADANIA	TEMPERATURA POSIŁKU		
		..... (np. śniadanie, II śniadanie)	ZUPA	II DANIE (osobno mierzona temperatura wewnątrz każdego składnika dania: warzywa, skrobia, mięso)
I KONTROLA Przeprowadzana przez osoby uprawnione (intendent, obsługa kuchni) w momencie otwarcia opakowań zbiorczych / termosów				
II KONTROLA Może być przeprowadzona na talerzu.				

Uwagi:

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

➤ **BADANIE ORGANOLEPTYCZNE – OPIS DOSTARCZONYCH POTRAW:**

WYGLĄD (np. jednolicie zabarwione, bez grudek, mocno rozdrobnione, nierównomiernie rozdrobnione, widoczne duże kawałki, rozgotowane, odbarwione produkty, nieapetyczny, apetyczny) :

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

ZAPACH (np. przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy):

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

SMAK ( mdły, przyjemny, typowy, świeży, swoisty, typowy dla użytych składników, niewłaściwy, obcy, wyczuwalne oznaki zepsucia – kwaśny/gorzki posmak):

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

INNE (np. konsystencja):

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

➤ **GODZINY PRZYWOŻENIA POSIŁKÓW:**

Śniadanie: .....

Zupa:.....

II danie: .....

➤ **INNE (np. wywóz / odbiór resztek / odpadów)**

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

.....  
Podpis przedstawiciela Wykonawcy

.....  
Podpis przedstawiciela Rady Rodziców

.....  
Podpis przedstawiciela Zamawiającego

Zawarta w dniu 1 września 2017 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawową nr 80 we Wrocławiu (SP80), z siedzibą we Wrocławiu (52-120), przy ul. Polnej 4, w imieniu i na rzecz której działa **Ireneusz Dudek, Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 80**, na podstawie pełnomocnictwa nr ..... z dnia .....

zwanym w dalszej części umowy **Wynajmującym**

.....  
.....

zwanym w dalszej części umowy **Najemcą**

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie zamówienia na usługi społeczne zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (t.j. Dz.U.z 2015r. poz. 2164 ze zmianami ) – zawarta została umowa najmu o następującej treści:

#### § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokale użytkowe (blok żywieniowy – kuchnia oraz dwie stołówki) o łącznej powierzchni 219,65 m<sup>2</sup> usytuowany we Wrocławiu, w budynkach A i B Szkoły Podstawowej nr 80, przy ul. Polnej 4, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo - odbiorczym, o którym mowa w ust. 2 - zwanym w dalszej części umowy lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowaniu i wydawaniu obiadów w miejscu najmu na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych SP80 i uczniów SP80.

#### § 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
  - 1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokalu;
  - 2) Podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
  - 3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Eksploatacja lokalu, o którym mowa w § 1 ust. 1 będzie miała miejsce wyłącznie w dni pracy SP nr 80 w godzinach od 8.00 do 15.00.

#### § 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę - to samo dotyczy wyposażenia

Lokalu. **W szczególności przed przystąpieniem do eksploatacji lokalu Najemca jest zobowiązany dostosować go do działania zgodnie z procedurami HCCAP.**

2. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
3. Najemca zobowiązuje się do zmywania naczyń po posiłkach oraz do utrzymania wynajętych pomieszczeń w czystości zgodnie z HCCAP. Czynności te wykonuje wykorzystując własne środki czystości.
4. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

#### § 4

1. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe z jego winy w trakcie użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń wynajmowanej części stołówki.
2. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu o którym mowa w § 1 ust. 2. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
3. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić je do stanu poprzedniego. W tym celu, Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
4. Przepis ust. 2 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub ich wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.

#### § 5

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości 3 075,00 zł brutto (słownie: trzy tysiące siedemdziesiąt pięć złotych, 00/100 - w tym budynek A 861,00 zł brutto. i budynek B 2 214,00 zł brutto).
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
4. W miesiącu wakacyjnym w którym usługa restauracyjna nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1.

#### § 6

1. Oprócz czynszu, Najemca będzie ponosił koszty eksploatacyjne:
  - 1) Budynek A (główny budynek Szkoły) w ogólnej kwocie 861,00 zł brutto/miesiąc. Będą one naliczane z tytułu:
    - zużycia ciepłej i zimnej wody w kwocie 49,20 złotych brutto/miesiąc;
    - odprowadzenia ścieków w kwocie 43,05 złotych brutto/miesiąc;
    - wywóz nieczystości w kwocie 92,25 złotych brutto/miesiąc;
    - zużycie gazu ziemnego w kwocie 138,99 złotych brutto/miesiąc;
    - zużycia energii elektrycznej w kwocie 91,02 złotych brutto/miesiąc;
  - 2) Budynek B (nowy budynek) w ogólnej kwocie 2 214,00 zł brutto /miesiąc. Będą one naliczane z tytułu:
    - zużycia ciepłej i zimnej wody w kwocie 98,40 złotych brutto/miesiąc;
    - odprowadzenia ścieków w kwocie 86,10 złotych brutto/miesiąc;
    - wywóz nieczystości w kwocie 65,19 złotych brutto/miesiąc;
    - zużycie gazu ziemnego w kwocie 98,40 złotych brutto/miesiąc;
    - zużycia energii elektrycznej w kwocie 344,40 złotych brutto/miesiąc;

2. Zapłata za media następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca.
3. **Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę restauracyjną na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.**
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości kosztów eksploatacji w przypadku gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości opłat Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
5. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
6. W miesiącu wakacyjnym w którym usługa restauracyjna nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów, o których mowa w ust. 1.

#### § 7

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 5 i 6, Wynajmującemu przysługują za czas zwłoki odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia. W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

#### § 8

1. Na Najemcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP, a także innych, nakazanych obowiązującymi przepisami prawa oraz ponoszenia wszelkich, związanych z tym kosztów.
2. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu, a stanowiące własność Wynajmującego.
4. W przypadku gdy Najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

#### § 9

1. Umowę zawiera się na czas określony tzn. od dnia 1 września 2017 roku do dnia 31 sierpnia 2018 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. **Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rozwiązania umowy na realizację usług cateringowych łączącej Strony niniejszej umowy.**

#### § 10

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

#### § 11

Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą zostać dokonane wyłącznie za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 12

Ewentualne spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Wynajmującego.

§ 13

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

**WYNAJMUJĄCY**

**NAJEMCA**

Załącznik nr 1 do Umowy Najmu Lokalu Użytkowego z dnia 1 września 2017 roku.

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY POMIESZCZENIA I WYPOSAŻENIA  
CZĘŚCI STOŁÓWKI PRZEZNACZONEJ DO PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW  
W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 80 WE WROCŁAWIU PRZY UL. POLNEJ 4**

W dniu ..... roku, w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

..... – .....

oraz Najemcy

.....

Nastąpiło przekazanie części stołówki przeznaczonej do przygotowywania i wydawania posiłków wraz ze znajdującym się tam wyposażeniem:

**BUDYNEK A**

LP	NAZWA SPRZĘTU	ILOŚĆ
1	Kuchnia gazowa czteropalnikowa Mastercook	1
2	Stół ze zlewozmywakiem 2 –komorowym	1
3	Stoliki	2
4	Gaśnice	2
5	Zlewozmywak jedno komorowy	1
6	Lodówka	1
7	Okapnik na naczynia	1
8	Regał drewniany	1
9	Szafka drewniana	1
10	Stolik metalowy	1
11	Okap	1

**BUDYNEK B**

LP	NAZWA SPRZĘTU	ILOŚĆ
<b>Pomieszczenie Rozładunku i Mycia termosów</b>		
1	Regał ociekowy ze stali nierdzewnej, wyposażony w 5 półek gretingowych, w tym 3 półki przestawne o wymiarach 1300x600x1800 mm.	1
2	Basen – 1 komorowy ze stali nierdzewnej, głębokość 400mm, wymiary 800x600x850 mm, konstrukcja komory wykonana w wersji gięto – spawanej, blat z kapinosem z przodu, wyposażona syfon pojedynczy, korek i otwór pod baterię sztorcową z wyciąganą wylewką i głowicą ceramiczną;	1
3	Bateria gastronomiczna z wylewką i spryskiwaczem	1
4	Stół roboczy z półką. Blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym z kapinosem z przodu zapobiegającym podciekaniu wody.	1
5	Szafa przelotowa. Drzwi skrzydłowe. Wewnętrzne 2 półki przestawne; Jedna półka stała.	1
<b>Wydawalnia</b>		
6	Umywalka ścienna z osłoną komory i ścianką higieniczną. Bateria umywalkowa, elektronicznie sterowana, z wyłącznikiem sensorycznym.	1
7	Stół roboczy z szafką (drzwi skrzydłowe) i blokiem 2 szuflad skrzyniowych po lewej stronie. Blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym Stół roboczy z półką. Blat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym z kapinosem z przodu zapobiegającym podciekaniu wody.	1
8	Trzon kuchenny 4 – polowy na piekarniku elektrycznym (6kW). Płyta ceramiczna 4 strefy.	1

9	Okap wyciągowy z kompletem łapaczy tłuszczu i oświetleniem. Wykonanie stal nierdzewna.	1
10	Stół roboczy z szafką (drzwi skrzydłowe). Błat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem wygłuszającym z kapinosem z przodu, zapobiegający podciekowi wody.	1
11	Bemar 3 – komorowy z niezależnym sterowaniem każdą komorą, białym odkładczym z prawej strony. Z doprowadzeniem wody i odpływem. Stal nierdzewna.	1
12	Stół chłodniczy z dwoma blokami szuflad. Zakres tem. +2/+12 st. C .pojemność 270 l.	1
13	Szafa przelotowa. Drzwi suwane. Wewnętrzne 2 półki przestawne. Jedna półka stała.	1
14	Zlew 1 – komorowy na szafce (drzwi skrzydłowe). Wymiar komory zlewowej: 400x400x250mm. Błat z Kampinosem z przodu. Zapobiegający podciekaniu wody. Rant 50mm. W komplecie syfon i korek oraz bateria zlewozmywakowa stojąca. Stal nierdzewna.	1
15	Półka ścienna 1 – poziomowa, ociekowa. Stal nierdzewna.	1
<b>Zmywalnia naczyń stołowych</b>		
16.	Stół roboczy, dół otwarty. Błat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejonymi z kapinosem z przodu zapobiegający podciekaniu wody. Bez rantu. Stal nierdzewna.	1
17	Stół ze zlewem 1 – komorowym ze stali nierdzewnej o wymiarach 1600/700/850 mm; zlew tłoczony bezszwowa, o wymiarach 500x500x250 mm, otwór pod baterię sztorcową, wyposażoną w napełniacz gastronomiczny ze spryskiwaczem (z głowicą ceramiczną) oraz syfon pojedynczy, otwór do resztowania z fartuchem nierdzewnym i gumowym otokiem;	1
18	Bateria gastronomiczna z wylewka i spryskiwaczem	1
19	Stół roboczy, dół otwarty. Błat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem, wygłuszającym z kapinosem z przodu. Zapobiegający podciekowi wody. Rant 50mm.	1
20	Automatyczny zmiękczac wody, regeneracja czasowa.	1
21.	Zmywarka kapturowa – zmywarka gastronomiczna z wyparzaczem, ręczne podnoszenie i opuszczanie kaptura, 2 termometry – bojlera i mycia, 2 dozowniki wbudowane – płynu myjącego i płynu nabłyszczającego, wydajność 800 talerzy na godzinę. Pojemność zbiornika myjącego 45 litrów, moc bojlera 6kW, 2 cykle mycia 90 oraz 180 sekund, zewnętrzny automat do zmiękczenia wody do mycia ze sterownikiem mikroprocesorowym zegarem czasu rzeczywistego, zbiornikiem na sól, odpływ ze zmywarki grawitacyjny; Wymiar 700x700x1400 mm.	1
22.	Podstawa pod zmywarę z przewodnicami na kosze. Stal nierdzewna.	1
23	Stół roboczy z półką gretingową. Błat wzmocniony szynami ze stali nierdzewnej i podklejony materiałem, wygłuszającym z kapinosem z przodu zapobiegający podciekaniu wody. Rant 50 mm. Stal nierdzewna.	1
24	Pojemnik na odpadki, pojemność 80 l, jezdny.	1
<b>Pomieszczenie porządkowe i szatnia personelu</b>		
25	Zlew porządkowy. W komplecie syfon i korek oraz bateria zlewozmywakowa. Stal nierdzewna.	1
26.	Szafka BHP 2 - dzielna z ławeczką, drzwi z zamkiem, . W komplecie drążek oraz haczyk. Stal malowana proszkowo.	1

**WYNAJMUJĄCY**

**NAJEMCA**

**ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ****WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIANIA  
WARUNKU DOYCZĄCEGO ZDOLNOŚCI TECHNICZNEJ I ZAWODOWEJ**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 80 we Wrocławiu, w roku 2017, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych usług (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z organizacją wyżywienia dla min. 300 uczniów szkół podstawowych (w ramach pojedynczego zamówienia).

LP	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia (ilość karmionych uczniów szkolnych)	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1				
2				

W załączeniu przedstawiamy następujące dowody potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty:

1. ....

2. ....

.....  
miejscowość, data

.....  
pieczęć i podpis upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

**ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ****OŚWIADCZENIE SKŁADANE W TRYBIE ART. 24 UST. 11 - PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Ja.....  
/imię i nazwisko/

reprezentując:

Pełna nazwa Wykonawcy:.....		
Adres: ulica.....	kod.....	mięjscowość.....

oświadczam:

Wykonawca, którego reprezentuję, **nie należy** do jednej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP.

.....  
miejsowość, data

.....  
pieczęć i podpis upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

Wykonawca, którego reprezentuję, **należy** do jednej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 ustawy PZP, dlatego też zgodnie z art. 24 ust. 11, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych poniżej przedstawiam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

1.	Pełna nazwa: .....		
	Adres: ulica .....	kod .....	miejsowość .....
2.	Pełna nazwa: .....		
	Adres: ulica .....	kod .....	miejsowość .....

Prawidłowość powyższego oświadczenia potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 247 kodeksu karnego.

.....  
miejsowość, data

.....  
pieczęć i podpis upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA !**

**Należy podpisać właściwą część oświadczenia i złożyć je nie w ofercie, tylko w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej [https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi\\_i\\_konkursy\\_informacji\\_o\\_ktorej\\_mowa\\_w\\_art\\_86\\_ust\\_5\\_ustawy\\_PZP](https://www.edu.wroclaw.pl/wps/portal/edu-dev/main22/sp080/Przetargi_i_konkursy_informacji_o_ktorej_mowa_w_art_86_ust_5_ustawy_PZP), informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP (informacje podane do publicznej wiadomości w trakcie procedury otwarcia ofert)**

**ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ**

**WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POŚLĄKÓW DLA DZIECI –  
STANDARDY JAKOŚCIOWE**

## **DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI**

**Nadzór merytoryczny: dr hab. inż. Joanna Wyka, prof. nadzw.**

**Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia**

Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.

**ZAŁĄCZNIK NR 9 DO SIWZ**

**JADŁOSPISY DLA WROCŁAWSKICH SZKÓŁ PODSTAWOWYCH  
– STANDARDY JAKOŚCIOWE**

**JADŁOSPISY REALIZOWANE WE WROCŁAWSKICH SZKOŁACH  
PODSTAWOWYCH**

**Autorzy:**

dr hab. Bożena Regulska-Ilow, prof. nadzw.

mgr inż. Dorota Rożańska

Materiał opracowany w ramach projektu „Smacznie, zdrowo, wartościowo” realizowanego przez Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych Urzędu Miejskiego Wrocławia oraz Wrocławskie Centrum Rozwoju Społecznego.