

**Znak sprawy: ZP/1/2017**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

**CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.**

**ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE**

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1  
ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 37 im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego  
54-320 Wrocław  
ul. Sarbinowska 10

Wrocław, dnia 11.12.2017r.

**ZATWIERDZAM:**

.....  
*Podpis Dyrektora lub osoby uprawnionej  
do reprezentowania Zamawiającego*

---

Wrocław, grudzień 2017

## **SPIS TREŚCI**

1. Informacje ogólne.
2. Podwykonawstwo.
3. Termin wykonania zamówienia.
4. Warunki udziału w postępowaniu.
5. Przesłanki wykluczenia Wykonawców.
6. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania braku podstaw wykluczenia oraz potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
7. Informacja dla Wykonawców polegających na zasobach innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP oraz zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom.
8. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).
9. Sposób komunikacji oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów.
10. Udzielanie wyjaśnień treści SIWZ.
11. Opis sposobu przygotowania ofert.
12. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.
13. Wymagania dotyczące wadium.
14. Miejsce oraz termin składania ofert.
15. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert.
16. Termin związania ofertą.
17. Kryteria wyboru i sposób oceny ofert oraz udzielenie zamówienia.
18. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
19. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
20. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy lub wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.
21. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

### **Załączniki:**

ZAŁĄCZNIK NR 1	FORMULARZ OFERTY
ZAŁĄCZNIK NR 2	KALKULACJA OFERTOWA
ZAŁĄCZNIK NR 3	OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
ZAŁĄCZNIK NR 4	WYKAZ USŁUG
ZAŁĄCZNIK NR 5	WYKAZ SPRZĘTU
ZAŁĄCZNIK NR 6	WZÓR ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU
ZAŁĄCZNIK NR 7	WZÓR LISTY PODMIOTÓW GRUPY KAPITAŁOWEJ
ZAŁĄCZNIK NR 8	UMOWA (WZÓR)
ZAŁĄCZNIK NR 9	UMOWA NAJMU ( WZÓR )
ZAŁĄCZNIK NR 10	JADŁOSPISY

## 1. INFORMACJE OGÓLNE.

- 1.1. Szkoła Podstawowa nr 37 im. kard. Stefana Wyszyńskiego, 54-320 Wrocław, ul. Sarbinowska 10, tel. 71 798 68 50, fax. 71 353 92 04, e-mail: szk.podst.37@gazeta.pl zwana dalej „Zamawiającym” zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu na zadanie:

### ***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

- 1.2. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- 1.3. Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 15:30.
- 1.4. Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia na usługi społeczne i prowadzone jest zgodnie z art.138 o z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp”.**
- 1.5. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
- 1.6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.8.1 Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, **muszą przekazywać pisemnie**. Zamawiający dopuszcza następujące formy: za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczenie usług drogą elektroniczną.
- 1.9. Zamawiający nie przewiduje:
- zebrania Wykonawców,
  - zawarcia umowy ramowej,
  - wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
  - ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
  - zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
  - wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 PZP.
- 1.10. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 PZP o wartości max do 50% zamówienia podstawowego.
- 1.11. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 1.12. Wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, zostały określone w Opisie przedmiotu zamówienia.**
- 1.13. Opis przedmiotu zamówienia:**
- Przedmiotem zamówienia jest: Dostarczanie, przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.
  - Dzieci szkolne: wiek dzieci od 5 lat do 16 lat.
  - Ilość dzieci objętych żywieniem: max 350, średnio miesięcznie w tym: max 30 dzieci będących na diecie bezmleczno-bezglutenowej oraz max 5 dzieci będących na diecie bezwieprzowej, oraz inne diety max 10 dzieci. UWAGA: obecnie wydawanych jest średnio 290 posiłków.
  - Rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, II dania, napoju oraz owocu.
  - Termin wykonania zamówienia: od dnia 02.01.2018 do dnia 31.12.2018r.r. w tym ferie zimowe i jeden miesiąc wakacji, z wyjątkiem pozostałych dni wolnych od zajęć.
  - Godziny wydawania posiłków: 11:00-15:30. Uwaga w szkole działa system II zmianowy.  
Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
  - Zasady wydawania posiłków: posiłki winny być wydawane na zastawie stołowej, w pomieszczeniu stołówki. Zupy winny być wydawane w wazach, II danie winny być serwowane na talerzach.
  - Miejsce realizacji zamówienia:  
Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków wynajmie pomieszczenie wydawalni oraz stołówkę znajdującą się na terenie Szkoły Podstawowej Nr 37, Wrocław ul. Sarbinowska 10.
  - posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości

przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C,

8.2. posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

9. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
13. **Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej czterech osób do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego - min. 3 pełne etaty.**
14. Wykonawca przygotowuje będzie posiłki z produktów własnych.
15. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
16. 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 (wyklucza się sporządzanie z koncentratów spożywczych). Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
17. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
18. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
  - przygotowywać posiłki zgodnie opisem przedmiotu zamówienia,
  - posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień; produkty winny być przechowywane w stosownych dla nich warunkach oraz być opatrzone datą minimalnej trwałości, nie krótszą niż dzień serwowania posiłku
  - wydawać posiłki dla dzieci szkolnych na zastawie stołowej. Zastawę zapewnia Wykonawca,
  - sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca).

#### 18. Zamawiający ustala następujące standardy jakościowe odnoszące się do istotnych przedmiotów zamówienia:

a) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania i serowania posiłków zgodnie z jadłospisami Zamawiającego stanowiącymi załącznik nr 10 do SIWZ. Jadłospisy zostały sporządzone przez dietetyka i stanowią własność Zamawiającego. Zabrania się kopiowania jadłospisów bez zgody i wiedzy Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania przedmiotowych jadłospisów do diet wykluczających lub zaleceń lekarskich. Jadłospisy muszą być sporządzone i podpisane przez dietetyka lub inną osobę upoważnioną. 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 jest zobowiązany do sporządzenia i aktualizacji listy dzieci/uczniów objętych dietą eliminacyjną, na podstawie aktualnych zaświadczeń lekarskich przedstawionych przez rodziców i przekazania jej Wykonawcy do 7 dni przed podaniem posiłków.

**b)** Zamawiający wymaga aby posiłki były przygotowane na podstawie jadłospisów, będących integralną częścią zamówienia i spełniały każdorazowo wymóg:

- porcja zupy 250 g (uczniowie klas 0-3 ) i 300 g (uczniowie klas 4-8 i II i III oddziały gimnazjalne)
- ziemniaki, kasze, makrony, ryż stanowiące dodatek skrobiowy do obiadów 150 g,
- naleśniki -3szt(150 g)-uczniowie klas 0-3 i 4 szt ( 200 g) uczniowie klas 4-8 i II i III oddziały gimnazjalne,
- pierogi leniwe -8 szt (160 g),
- pierogi pozostałe (ruskie, z owocami, mięsem)- 6 szt( 240g)
- sałatki i surówki (120 g.).
- napoje-200 ml

#### **Jadłospisy zakładają dostosowanie do pór roku.**

- Jadłospisy na **lato** obowiązują od 01 czerwca do 30 września
- Jadłospisy na **jesień** obowiązują od 01 października do 15 grudnia
- Jadłospisy na **zimę** obowiązują od 16 grudnia do 31 marca
- Jadłospisy na **wiosnę** obowiązują od 01 kwietnia do 31 maja

c) **Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców**

*Uwaga: wymaga się by wszystkie surowce używane do przygotowywania posiłków były najwyższej jakości handlowej, o gwarantowanej jakości, możliwej do potwierdzenia stosownymi certyfikatami.*

<b>Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych</b>	
<p>- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe-dojrzewające, - desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</p>	<p>mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa. Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.</p>
<p>- ryby: Szczególnie polecane morskie - świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny,</p>	<p>serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci wykorzystywane do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące. Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako mięso ryby w całości – filet 100% w panierce.</p>
<p>- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki</p>	<p>duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmieszne, sporadycznie smażone. Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%. Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kiełbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.</p>
<p>- zupy, kremy i wywary</p>	<p>Wywary na zupy gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami – z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora i selera. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura.</p>
<p>- świeże, sezonowe i lokalne owoce i warzywa, w okresie zimowym i wczesno-wiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kiełki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie. Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.</p>	<p>jako baza do zup, sosów, deserów – serwowane w postaci surówek, sałatek, koktajli, jako dodatek do kisielu i ciast; kiełki – do nabiątu, surówek i sałatek, dekoracja do zup i dań głównych, serwowane do śniadania i kanapek.</p>
<p>- nasiona roślin strączkowych</p>	<p>wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania past do pieczywa, posiłków bezmięsnych i półmiesznych, serwowanych w stołówkach.</p>
<p>- nasiona i pestki</p>	<p>pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony – przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekane, rozdrobnione także do panirek. Nasiona nie powinny być solone i słodzone.</p>
<p>- pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogałe, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze</p>	<p>bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana,</p>

	serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafałszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/pieczywo razowe.
<b>- kasze: pełen wybór rodzajów kasz</b>	dodatek skrobiowy do dań głównych, zup, zapiekanek, sałatek, pęczotto - zaleca się wszystkie rodzaje kasz – jęczmienna od drobnej po pęczak, gryczana palona i niepalona, kukurydziana, jaglana, amarantus, manna oraz kuskus w tym razowy.
<b>- ryż, w tym pełnoziarnisty</b> <b>- makarony: pełnoziarniste i z pszenicy durum</b>	jako dodatek do zup, dań głównych, zapiekanek, serwowane na słono i słodko.
<b>- otręby i płatki</b>	gryczane, jęczmienne, owsiane – niesłodzone, podawane do śniadania i deserów, oraz jako dodatek do zup. Doskonale sprawdzają się jako panierki do kotletów, posypki do pieczenia, oraz do sałatek.
<b>- jaja</b>	świeże, z chowu ściółkowego, lub wolnego.
<b>- masło 82 lub 83% tłuszczu mlecznego, oraz oliwa i oleje</b> <b>- margaryny: dopuszczalne w diecie bez mlecznej,</b>	naturalne, świeże, oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z dyni i słonecznika, oraz oliwa z oliwek. Margaryny miękkie, kubkowe, bez dodatku masła.
<b>- ketchup</b>	produkt naturalny, wytworzony z pomidorów. Zużycie surowca – min. 130 g pomidorów, na 100g produktu gotowego – ketchupu.
<b>- wartościowe przekąski</b>	orzechy łuskane, migdały, owoce, owoce suszone – morele, rodzynki, żurawina, śliwki, jabłka, banany, bez słodkich polew i dodatku cukru oraz soli. W roli przekąsek - również suszone warzywa – burak, marchew, seler, pomidor.
<b>- zioła świeże, suszone i przyprawy naturalne</b>	wzmacniają smak i zapach, ułatwiają trawienie, stanowią ozdobę dla serwowanych dań śniadaniowych i obiadowych.
<b>- woda mineralna, napary herbat (czarna, zielona, owocowa) oraz herbatki ziołowe – mięta, malina, dzika róża, melisa, rumianek</b>	powinien być zapewniony stały dostęp do wody i wymienionych naparów ziołowych, by dzieci wybierały je zamiast słodkich napoi.
<b>- kakao: jako dodatek i napój do śniadania</b>	używane do przygotowywania napoju, wyłącznie naturalne – proszek z ziaren kakaowca, bez dodatku cukru i mleka w proszku.
<b>Produkty niezalecane i podlegające ograniczeniu w stołówkach przedszkolnych i szkolnych</b>	
<b>- gotowe mięsa i wędliny, przetwory rybne</b>	wędlina w blokach, oraz parówki i mielonki powinny zostać zamienione na własnoręcznie pieczone mięsa (mogą być również pieczone jednorazowo w większej ilości, a następnie mrożone). Niedopuszczalne jest używanie mięsa mielonego z ryby w panierce. Filet rybny musi być bez skóry.
<b>- smażenie, jako podstawowa technika obróbki kulinarnej</b>	warto zastąpić ją gotowaniem, pieczeniem, przeleniem i duszeniem. Mięsa mogą być podawane w postaci gulaszy, czy potrawek warzywnych.
<b>- sztuczne dodatki, produkty przetworzone i dania instant – w tym kisiele, galaretki i budynie</b>	kwasek cytrynowy, gotowe sosy, zupy instant, koncentraty zup, przyprawy uniwersalne – zawierające dodatek wzmacniaczy smaku – min. glutaminianu sodu, oraz duże ilości soli, koncentraty soków owocowych, kisiele, galaretki i budynie – źródło cukru, sztucznych barwników, substancji zapachowych i smakowych, oraz pozostałe koncentraty spożywcze,

	niewskazane w diecie dzieci. <u>Preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</u>
<b>- półprodukty</b>	stosowane w żywieniu dzieci powinny zostać zastąpione produktami sezonowymi, naturalnymi, świeżymi i mrożonymi, z możliwie najkrótszą listą substancji dodatkowych, budzących wątpliwości z punktu widzenia właściwego żywienia. W żywieniu dzieci powinno się ograniczać do minimum spożycie żywności wysoko przetworzonej, mrożonych dań gotowych, wyrobów cukierniczych i żywności typu fast food.
<b>- sól</b>	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zaburzając odczuwanie smaku. Jej stosowanie w nadmiarze może przyczynić się w przyszłości do rozwoju chorób diety zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego.
<b>- cukier</b>	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.
<i>Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci. Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię. Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!</i>	

### **Warunki wynajmu wydawalni i stołówki**

1. Zamawiający posiada pomieszczenie wydawalni ( 50 m<sup>2</sup> ) i stołówki ( 250 m<sup>2</sup> ).
2. Zamawiający nie posiada żadnego wyposażenia wydawalni oraz stołówki.
3. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt kuchenny niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia, Wykonawca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów SANEPID leży po stronie Wykonawcy.
4. Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów według liczników za :
  - a) energii elektrycznej UWAGA średni miesięczny koszt wynosi: 305,00 zł
  - b) wody ciepłej i zimnej i ścieków UWAGA średni miesięczny koszt wynosi: 36,00 zł
 Brak terminowych wpłat za media może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.
5. Za udostępnienie pomieszczeń Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości 500,00 zł brutto, miesięcznie (za wyjątkiem jednego miesiąca wakacji). Brak terminowej wpłaty za udostępnienie pomieszczeń może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym. Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną zwrócone Zamawiającemu w stanie niepogorszonym. Na najem lokalu zostanie zawarta odrębna umowa.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 2x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagle konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.
7. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego w szczególności od: SANEPIDU, PIH-u, PIP-u.
8. Wykonawca zobowiązany jest do podpisania umowy na wywóz nieczyistości.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt – w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym lokalu.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
11. W przypadku gdy Wykonawca 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 Zamawiający nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

#### **1.12.1. Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:**

- a) Zamawiający wymaga, by osoby wykonujące prace fizyczne były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę. Zamawiający wymaga aby do realizacji niniejszego zamówienia w siedzibie Zamawiającego wyznaczyć min. 3 osoby ( 3 całe etaty ).
- b) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział w realizacji zamówienia.
- c) Lista osób biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład osobowy pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji.

## **2. PODWYKONAWSTWO:**

- 2.1. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia dotyczącego obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części Zamówienia.
- 2.2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 2.3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców, zgodnie z pkt. 7.9. SIWZ.
- 2.4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
- 2.5. Pozostałe wymagania dotyczące podwykonawstwa zostały określone we Wzorze umowy / Istotnych postanowieniach do umowy (*jeśli dotyczy*).

## **3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Termin wykonania zamówienia: od 02.01.2018r. do 31.12.2018r.

## **4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

- 4.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

### **4.2 Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie publiczne muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

4.2.1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Określenie warunku: *nie dotyczy*.

4.2.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Określenie warunku:

Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 500 000,00 zł.

4.2.3. zdolności technicznej lub zawodowej:

Określenie warunków:

Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie)

- min. 3 usług w zakresie przygotowywania posiłków i podawania posiłków dla min. 250 osób - dzieci szkolnych **jednorazowo w ramach jednej umowy** każde wykazane zadanie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże dysponowanie następującym sprzętem kuchennym i wyposażeniem:

- piec konwekcyjny lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, w którym można przygotować wymaganą ilość dań dziennie – min 1 szt.

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.



## 5. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

- 5.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku, do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz Wykonawcę, który nie spełnia warunków określonych w art. 22 ust. 1b Pzp.
- 5.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku, w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe; na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 2 ustawy Pzp - 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) na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 4 ustawy Pzp - 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 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 5.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
- 5.4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

## 6. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

- 6.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
- a) nie podlega wykluczeniu z postępowania;
  - b) spełnia warunki udziału w postępowaniu;

Oświadczenie, o którym mowa w pkt 6.1. SIWZ Wykonawca zobowiązany jest złożyć zgodnie z wzorem stanowiącym *załącznik do SIWZ*.

- 6.2. Wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

### 1) W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę **warunków udziału w postępowaniu:**

- a) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również 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, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- b) wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami,
- c) dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez zamawiającego.

### 2) W celu potwierdzenia **braku podstaw do wykluczenia** Wykonawcy z udziału w postępowaniu:

- a) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy.

- 6.3. Wykonawca, **w terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust 5 ustawy Pzp, zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 6.4. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty, o których mowa w pkt. 6.2. SIWZ budzą wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego roboty budowlane były wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
- 6.5. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w pkt. 6.2. SIWZ, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.

## **7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22A USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM**

- 7.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 7.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić 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.**
- 7.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12–23 ustawy oraz art. 24 ust. 5.
- 7.4. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 7.5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
  - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 7.1. SIWZ.
- 7.6. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 6.2. SIWZ.
- 7.7. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, zobowiązany jest do przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 6.7. SIWZ.
- 7.8. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, 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, Zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
  - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

- 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 7.9. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców.

## **8. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA).**

- 8.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 8.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp oraz o których mowa w pkt 5.2. SIWZ, natomiast spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wykazują zgodnie z pkt 4.2. SIWZ.
- 8.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1. SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 8.4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ składa każdy z Wykonawców.

## **9. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.**

- 9.1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej w pkt 9.3. – 9.6. SIWZ.

Osoby uprawnione do porozumienia się z Wykonawcami: Marta Braszka

- 9.2. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 9.3. W postępowaniu oświadczenia, składa się w formie pisemnej.
- 9.4. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 9.5. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy postępowaniu o udzielenie zamówienia, zwanym dalej „rozporządzeniem” dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące podwykonawców, należy złożyć **w oryginale**.
- 9.6. Zobowiązanie, o którym mowa w pkt 7.2. SIWZ należy złożyć **w oryginale**.
- 9.7. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 9.5. SIWZ, należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje wykonawca albo podmiot trzeci albo każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca - odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonywane w formie pisemnej powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).

- 9.8. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczeń, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 9.9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

## **10. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ**

- 10.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.  
Zamawiający prosi o przekazywanie pytań również drogą elektroniczną na adres: szk.podst.37@gazeta.pl w formie edytowalnej, gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień.
- 10.2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 10.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 10.4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ.
- 10.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
- 10.6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych wyjaśnień lub zmian SIWZ, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 10.7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
- 10.8. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści informację na stronie internetowej Biuletynie Informacji Publicznej.
- 10.9. Jeżeli zmiana treści SIWZ, będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający dokona zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu oraz jeżeli będzie to konieczne przedłuży termin składania ofert.
- 10.10. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców przed składaniem ofert.

## **11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

- 11.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 11.3. Ofertę stanowi wypełniony „Formularz oferty” oraz pkt. 6 niżej wymienione wypełnione dokumenty:  
1) Kalkulacja Ofertowa – *wg załącznika do SIWZ*;
- 11.4. Wraz z ofertą powinny być złożone:  
1) Oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami pkt 6.1.-6.2. SIWZ;  
2) Oświadczenia dla podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega wykonawca, wymagane postanowieniami pkt 7.8. SIWZ;  
3) Zobowiązania wymagane postanowieniami pkt 7.2. SIWZ, w przypadku gdy Wykonawca polega na zdolnościach innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu  
4) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii;

- 5) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne), a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty. o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą;
- 6) Oryginał gwarancji lub poręczenia, jeśli wadium wnoszone jest w innej formie niż pieniądź- nie dotyczy.
- 11.5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 11.7. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w SIWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
- 11.7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
- 11.8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.
- 11.9. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każda zmiana, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.
- 11.10. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane **oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa**. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: *„Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać”*, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.
- 11.11. Wykonawca winien wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez załączenie dowodów potwierdzających, że:
- informacje nie są ujawnione do wiadomości publicznej,
  - informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny lub inny, o ile ma wartość gospodarczą,
  - Wykonawca poczynił działania w celu zachowania poufności tych informacji poprzez ochronę fizyczną lub prawną.
- Brak elementu wykazania, że informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, będzie powodował, że zastrzeżenie nie będzie miało zastosowania.  
Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
- 11.12. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Zamawiającego z zaznaczeniem:
- Oferta na:  
.....
- Nie otwierać przed dniem ..... godz. ....  
(wpisać wyznaczony termin otwarcia ofert)
- 11.15. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały Wykonawcę.
- 11.16. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

## 12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

- 12.1. Cena oferty zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Kalkulację ofertową, której wzór stanowi załącznik do SIWZ.
- 12.2. Kalkulację cenową, o której mowa w pkt 12.1. SIWZ należy wypełnić ściśle według kolejności pozycji. Wykonawca określi ceny jednostkowe brutto oraz wartości brutto dla wszystkich pozycji wymienionych w kalkulacji.

### **UWAGA: Na koszt jednostkowy składa się:**

**a) koszt "wsadu do kotła" Zamawiający ustala na kwotę 6,00 zł. "Koszt wsadu do kotła" to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty wsadu do kotła, Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Koszty te należy ująć w Kosztach przygotowania, dowozu i wydawania posiłków.**

**b) koszt przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnie z SIWZ. W kosztach należy ująć wszystkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem i podawaniem posiłków tj. m.in.: koszty przygotowania posiłków w kuchni Wykonawcy, koszty pracowników, koszty transportu, koszty środków czystości, koszty najmu lokalu od Zamawiającego, koszty wywozu śmieci, deratyzacji i dezynsekcji itd.**

- 12.3. Wykonawca obliczając cenę oferty musi uwzględnić wszystkie pozycje opisane w Kalkulacji cenowej. Wykonawca nie może samodzielnie wprowadzać żadnych zmian.
- 12.4. Wykonawca winien przedstawić w ofercie cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.
- 12.5. Zamawiający poprawi ofertę zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp.
- 12.6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.
- 12.7. Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia.
- 12.8. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:
- a) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
  - b) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
  - c) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
  - d) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
  - e) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
- 12.8.1. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:
- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
  - 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1.
- 12.9. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na Wykonawcy.

- 12.10. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 12.11. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
- 12.12. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować (pisemnie) Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
- 12.13. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.
- 12.14. Wartości w poszczególnych pozycjach Kosztorysu ofertowego oraz cena oferty powinny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

### **13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

### **14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT.**

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Sarbinowskiej 10, sekretariat **nie później niż dnia 19.12.2017r. do godz. 15:00.**

### **15. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.**

- 15.1. Otwarcie ofert nastąpi **dnia 19.12.2017r. o godz. 15:15** w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Sarbinowskiej 10, Sekretariat.
- 15.2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
- 15.3. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
- 15.4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający, zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy Pzp, poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oraz innych kryteriów, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 15.6. W pierwszej kolejności Zamawiający otworzy oferty opatrzone zapisem „WYCOFANIE”, następnie „ZMIANA”, a później wg kolejności wpływu – tj. dat i godzin wypłynięcia ofert.
- 15.7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej 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, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 15.8. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
  - 15.8.1. Protokół lub załączniki do protokołu Zamawiający udostępni niezwłocznie na wniosek.
  - 15.8.2. W wyjątkowych przypadkach w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

## 16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

- 16.1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, 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 terminu, o którym mowa w pkt 16.1. SIWZ o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
- 16.3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

## 17. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 17.1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- A) Cena ofertowa  $\Leftrightarrow$  **40 %**  
B) Doświadczenie zawodowe  $\Leftrightarrow$  **60%**

### 17.2. Cena ofertowa – A(x)

1. przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 40 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną,
2. ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A(x) = \frac{C_{\min}}{C(x)} \times 40$$

gdzie:

- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny za wykonanie zamówienia  
C<sub>min</sub> – cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach  
C(x) – cena brutto zawarta w ofercie „x”

### 17.3. Doświadczenie zawodowe– B(x).

- a) W celu oceny doświadczenia Zamawiający przyzna punkty za każdą dodatkową usługę /zadanie/ wykazaną ponad wymagane usługi/zadania/ na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu. Wszystkie wykazane przez Wykonawcę usługi /zadania/ winy spełniać warunki określone w pkt. 4.2.3 SIWZ.
- b) Usługi /zadania/ wykazane na potwierdzenie spełniania warunku udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia nie będą punktowane.
- c) Wykonawca, który wykaże największą ilość usług otrzyma maksymalnie 60 pkt.
- d) Ocena pozostałych ofert w zakresie kryterium „Doświadczenie zawodowe” zostanie dokonana wg następującego wzoru:

$$B(x) = \frac{Dz(x)}{Dz \max} \times 60$$

gdzie:

- B(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium doświadczenia zawodowego,  
Dz MAX – doświadczenie zawodowe maksymalne,  
Dz(x) – Doświadczenie zawodowe w ofercie badanej „x”.

e) łączna ocena oferty:

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą ilość punktów za sumę wszystkich kryteriów wg wzoru (tj. najwyższą wartość wskaźnika W):

$$W(x) = A(x) + B(x)$$

gdzie:

- W(x) – wskaźnik oceny oferty,



- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za cenę ofertową,  
B(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za doświadczenie zawodowe.

17.4. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

17.5. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 87 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

17.6. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

## **18. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA ORAZ INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.**

18.1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- b) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
- c) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
- d) wykonawcach, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, ale nie zostali zaproszeni do kolejnego etapu negocjacji albo dialogu,
- e) unieważnieniu postępowania  
– podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

18.2. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, informacja, o której mowa w ust. 18.1. SIWZ pkt b), zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.

18.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w pkt. 18.1. SIWZ, na stronie internetowej.

18.4. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt.18.1. SIWZ, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

18.5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

## **19. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **20. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH.**

20.1. Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik do SIWZ.

20.2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy zgodnie z zapisami w załączniku do SIWZ, o którym mowa w pkt. 20.1. SIWZ.

## **21. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**

- 21.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako **zamówienie na usługi społeczne** – na podstawie art., 138 o ustawy Pzp.
- 21.2. Wykonawcom biorącym udział w przedmiotowym postępowaniu nie przysługuje prawo do wniesienia odwołania do Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych na którymkolwiek z etapów postępowania.
- 21.3. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że jego interes prawny doznał uszczerbku poprzez działanie lub zaniechanie Zamawiającego, może on dochodzić swoich roszczeń na zasadach ogólnych, określonych w Kodeksie cywilnym i Kodeksie postępowania cywilnego.

**OFERTA**

Wyrażamy chęć uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na zadanie pn.:

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

**1. DANE WYKONAWCY**

Firma (nazwa) / Imię i nazwisko	
NIP	
REGON	
<b>Adres</b>	
ulica	
nr domu	
kod	
miejsowość	
powiat	
województwo	
<b>Adres do korespondencji</b>	
ulica	
nr domu	
kod	
miejsowość	
powiat	
województwo	
tel	
fax	
e-mail	
<b>Osoba wyznaczona przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym</b>	
Imię i nazwisko	
tel	
fax	
e-mail	

**UWAGA: TABELĘ NALEŻY WYPEŁNIĆ DRUKOWANYMI LITERAMI**

**2. OFERUJEMY WYKONANIE ZAMÓWIENIA OBJĘTEGO PRZETARGIEM ZA CENĘ:**

Brutto: ..... zł

(słownie brutto: .....)

Powyższa cena zawiera wszystkie koszty związane z realizacją Zamówienia

**3. OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, istotnymi postanowieniami do umowy oraz wyjaśnieniami i zmianami SIWZ przekazanymi przez Zamawiającego i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.

**4. INFORMUJEMY**, że \*\*:

- wybór oferty **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego \*.
- wybór oferty **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących *towarów/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia):*  
\_\_\_\_\_\*

Wartość *towaru/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia)* powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to \_\_\_\_\_ zł netto \*.

**5. ZAMIERZAMY** powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

**Część 1** \_\_\_\_\_.

**Część 2** \_\_\_\_\_.

**ZAMIERZAMY** powierzyć wykonanie części zamówienia następującym podwykonawcom (o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców)\*.

**Część 1** \_\_\_\_\_.

**Część 2** \_\_\_\_\_.

**6. OŚWIADCZAMY**, że informacje i dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zawarte są na stronach nr ..... niniejszej oferty.

Integralnymi załącznikami do niniejszej oferty są:

.....

....., dnia.....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

\* *niepotrzebne skreślić*

\*\* *dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:*

- *wewnątrzspółnotowego nabycia towarów,*
- *mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,*
- *importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.*

**KALKULACJA OFERTOWA**

Nazwa zadania:

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

.....

Cena jednostkowa całodziennego wyżywienia 1 dziecka szkolnego wynosi:

Koszty wsadu do kotła: POZYCJA A= 6,00 zł brutto

Koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: POZYCJA B= ..... zł brutto

Łączna wartość pozycji: A+ B = .....

Lp.	Przedział wiekowy dzieci	Cena jednostkowa (brutto) wyżywienia dziennego	Ilość dni w miesiącu	Ilość miesięcy	Ilość dzieci objętych żywieniem	Cena brutto
1	2	3	4	5	6	7=3x4x5x6
1	Dzieci szkolne – obiad (zupa i II danie, napój + owoc)		21	10	350	
2	RAZEM					

.....,dnia.....

.....

imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

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

Nazwa zadania:

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

**I. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 pkt 12 do 23 ustawy Pzp.**

**II. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.**

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

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

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

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

**IV. Na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki w postępowaniu określone przez Zamawiającego w zakresie:**

1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
3. zdolności technicznej lub zawodowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ.

**V. Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:**

.....  
w następującym zakresie:

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

VI. Na podstawie art. 25a ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

1. ....

2. ....

(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL, CEIDG/KRS)

**nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.**

....., dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/yh do reprezentowania Wykonawcy

## WYKAZ USŁUG

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.**

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

Lp.	Nazwa zadania	Ilość posiłków wydawanych jedenorazowo w ramach jednej umowy.	Nazwa zamawiającego	Data realizacji od-do	Doświadczenie
1.	Nazwa zadania: ..... ..... ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... ..... ..... .....				1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
2.	Nazwa zadania: ..... ..... ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... ..... ..... .....				1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
3.	Nazwa zadania: ..... ..... ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... ..... ..... .....				1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego

..... dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*



**WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU I URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH**

Nazwa zadania:

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

Lp.	Potencjał techniczny wymagany przez Zamawiającego	Potencjał techniczny do wykonania zamówienia: opis – typ, model, ilość.	Podstawa dysponowania
1	2	3	4
1.	Piec konwekcyjny	..... .....	1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing)  lub  będzie dysponował *- Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*

\* niepotrzebne skreślić

..... dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

(nazwa podmiotu oddającego  
potencjał)

**Wzór**  
**ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU**  
**do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na**  
**potrzeby wykonania zamówienia**

**MY NIŻEJ PODPISANI**

---

(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu)

działając w imieniu i na rzecz

---

(nazwa (firma) dokładny adres Podmiotu)

Zobowiązuję się do oddania ww. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

(określenie zasobu – wiedza i doświadczenie, potencjał techniczny, potencjał kadrowy, potencjał ekonomiczny lub finansowy)

do dyspozycji Wykonawcy:

---

(nazwa Wykonawcy)

przy wykonywaniu zamówienia pod nazwą:

**Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.**

Oświadczam, iż:

- a) udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:  
\_\_\_\_\_
- b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- c) charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- d) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- e) okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:  
\_\_\_\_\_

..... dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy

**Wzór**  
**Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej\* /**  
**informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy**  
**kapitałowej\*.**

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

**Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na:**

***Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.***

w imieniu Wykonawcy:

informuję, że:

\*nie należę do grupy kapitałowej, o której mowa w 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp

\*należę do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp w skład której wchodzi następujące podmioty:

1. ....
2. ....

..... dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis osoby  
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

\*niepotrzebne skreślić

UMOWA NR .....  
PROJEKT

na  
**Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 37 we Wrocławiu.**

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

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 37 im. Kard. St. Wyszyńskiego z siedzibą we Wrocławiu ( 54-320 ) przy ulicy Sarbinowskiej 10., zwaną w dalszej treści umowy Zamawiającym, reprezentowaną przez Dyrektora Katarzynę Cichosz

a

..... NIP:..... REGON: ....., zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowana przez:  
.....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie Zamówienia Publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego zgodnie z art.138 o ustawy Prawo zamówień publicznych, zwaną dalej „ustawą” lub „PZP”.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi pn: ....., na rzecz Zamawiającego (z zachowaniem warunków określonych w SIWZ oraz niniejszej umowy).
2. Usługa cateringowa będzie dotyczyć dzieci szkolnych w wieku .....
  - a) ilość dzieci, objętych żywieniem: .....
  - b) rodzaje posiłków: .....

**§ 2**

**Zakres umowy i zobowiązania Wykonawcy.**

1. Usługa winna być realizowana zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia w szczególności Opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy stanowiącymi załączniki do niniejszej umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania posiłków zgodnie z załączonymi do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia jadłospisami.
3. Przy przygotowywaniu posiłków Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać w szczególności normy określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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.

**§ 3**

**Termin i miejsce wykonania zamówienia**

1. Termin realizacji umowy strony ustalają od dnia .....
2. Miejsce wykonywania usługi: Szkoła Podstawowa nr 37 we Wrocławiu ul. Sarbinowska 10
3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym w § 1 i 2 niniejszej umowy.

**§ 4**

**Cena i warunki płatności**

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto : ..... zł, słownie ..... w tym: cena jednostkowa obiadu składającego się z zupy, II dania, napoju i owocu : ..... ( w tym koszt wsadu do kotła: ..... zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: ..... zł brutto ).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
4. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich ceny jednostkowej określonej w ust.1.
5. Za opóźnienie w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
6. Zamawiający dokona zapłaty należności za wykonaną usługę w terminie do 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
7. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu wykonania umowy w zakresie mniejszym niż podane wartości maksymalne dotyczące ilości posiłków i wartości zamówienia.

**§ 5**

### **Kary umowne**

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w wydaniu posiłku przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie.
2. W przypadku niewydania posiłku przez Wykonawcę, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 000,00 PLN za każde niewydanie posiłku.
3. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wartości brutto umowy, określonej w § 4 ust. 1 Umowy.
4. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 20 % wartości brutto umowy, określonej w § 4 ust. 1 Umowy.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

### **§ 67**

#### **Odstąpienie od umowy/Rozwiązanie umowy**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień (a w szczególności ustaleń zawartych w § 2 niniejszej umowy) przez drugą Stronę.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia z winy Wykonawcy w szczególności w przypadku:
  - 1) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie jednego miesiąca w wydaniu posiłków,
  - 2) trzykrotnego niewydania posiłku w okresie jednego miesiąca,
  - 3) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzonych przez Zamawiającego właściwymi badaniami.
4. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia rozwiązania lub odstąpienia od Umowy, zgodnie z komisyjnie ustalonym protokołem zaakceptowanym przez Zamawiającego i wycenę wydanych w tym okresie posiłków, zgodnie z cenami określonymi w ofercie Wykonawcy i zweryfikowaną przez Zamawiającego.

### **§ 7**

#### **ZATRUDNIENIE NA UMOWĘ O PRACĘ**

1. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób uczestniczących w realizacji przedmiotu umowy do czynności wskazanych przez Zamawiającego w Opisie Przedmiotu Zamówienia, w całym okresie obowiązywania umowy oraz poinformowanie pracowników o uprawnieniach Zamawiającego, o których mowa w ust. 3, tj. kontroli zatrudnienia na terenie realizacji zadania i obowiązku poddania się takiej kontroli.
2. Obowiązek określony w ust. 1 dotyczy także Podwykonawców. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy w ww. zakresie.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu w terminie 7 dni od dnia podpisania umowy listę osób biorących udział w realizacji zamówienia.
4. Lista osób biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji.
5. Zamawiający w związku z wymaganiami określonymi w ust. 1 i 2 zastrzega sobie możliwość w okresie obowiązywania umowy przeprowadzania, w obecności osoby reprezentującej Wykonawcę, losowych kontroli zatrudnienia osób uczestniczących w realizacji przedmiotu umowy na podstawie umowy o pracę do wskazanych przez Zamawiającego w OPZ czynności. Z przeprowadzonych kontroli zatrudnienia zostanie sporządzony protokół przez Zamawiającego.
6. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie krótszym jednak niż 2 dni robocze, Wykonawca zobowiązuje się przedłożyć do wglądu kopie umów o pracę zawartych przez Wykonawcę ze wskazanymi w liście osobami zatrudnionymi na podstawie umowy o pracę.  
W tym celu Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych.
7. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę kopii umów zawartych przez Wykonawcę ze wskazanymi osobami zatrudnionymi na podstawie umowy o pracę w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z ust. 6 będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia wskazanych osób na podstawie umowy o pracę.

## **§8** **Zmiany do umowy**

- 1.** Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
- 2.** Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z okoliczności, przewidzianych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 3.** Zamawiający oświadcza, iż zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, przewiduje możliwość istotnych zmian Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z wymienionych w niniejszym ustępie okoliczności oraz określa warunki tych zmian:
  - 1) Zmiany terminu realizacji zadania w przypadku:
    - a)** przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia wydarzenia, którym nie można zapobiec), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji usług;
    - b)** zmiana przepisów powodujących konieczność innych rozwiązań niż zakładano w opisie przedmiotu zamówienia;
    - c)** zmiana przepisów powodujących konieczność uzyskania dokumentów, które te przepisy narzucają;
  - 2) Zmiany osobowe w przypadku:
    - a)** zmiana osób odpowiedzialnych za prawidłowe świadczenie usług ze strony Wykonawcy i osób wyznaczonych do współpracy w imieniu Zamawiającego.
    - b)** 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.
    - c)** powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcy w trakcie realizacji zadania, jeżeli Wykonawca nie zakładał wykonania zamówienia przy pomocy Podwykonawcy(ców) na etapie składania ofert lub rozszerzenia zakresu podwykonawstwa w porównaniu do wskazanego w ofercie Wykonawcy, w szczególności gdy posłużenie się podwykonawcą doprowadzi do skrócenia terminu wykonania przedmiotu umowy, 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.
  - 3) Pozostałe zmiany:
    - a)** w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np. powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia);
    - b)** w przypadku zmiany wysokości obowiązującej stawki podatku VAT, w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu umowy, nastąpi zmiana stawki VAT dla usług objętych przedmiotem umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany cen jednostkowych brutto przedmiotu zamówienia i wysokości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 Umowy, o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za usługi, których do dnia zmiany podatku VAT jeszcze nie wykonano.
    - c)** w przypadku zmiany regulacji prawnych odnoszących się do praw i obowiązków stron Umowy, wprowadzonych po zawarciu Umowy, wywołujących niezbędną potrzebę zmiany sposobu realizacji Umowy, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu realizacji Umowy lub wysokości wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 Umowy.
    - d)** zmiana sposobu rozliczania umowy lub dokonywania płatności na rzecz Wykonawcy;
    - e)** przypadki losowe (kataklizmy lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
    - f)** obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;
    - g)** rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
    - h)** zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy, przy pomocy, którego wykonawca wykonuje przedmiot umowy. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 PZP, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1b PZP, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
    - i)** zmiana rachunku bankowego Wykonawcy.

### **Podwykonawcy**

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona przedmiot zamówienia z wyłączeniem prac wymienionych w ust. 2.
2. Podwykonawca (cy)\*, zgodnie z umową zawartą z Wykonawcą, wykona (ją)\* następujące prace:  
.....
3. Zlecenie części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy i jego pracowników w takim samym stopniu jakby to były działania, uchybienia i zaniedbania jego własnych pracowników.

### **§10**

#### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, będą rozwiązywane polubownie. W razie braku możliwości porozumienia się stron w terminie do 30 dni, spór poddany zostanie rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

### **§11**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzycelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz, że są one wprowadzone do niniejszej umowy zgodnie z warunkami zamówienia publicznego i stanowią jej integralną część.
3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

### **§12**

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.

### **§13**

Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni p. .... a ze strony Zamawiającego .....

### **§ 14**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiających.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

\*Nie potrzebne skreślić

## UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO PROJEKT

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

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 37 im. Kard. St. Wyszyńskiego z siedzibą we Wrocławiu ( 54-320 ) przy ulicy Sarbinowskiej 10., zwaną w dalszej treści umowy Wynajmującym, reprezentowaną przez Dyrektora Katarzynę Cichosz

a

..... NIP:..... REGON: ....., zwanym dalej Najemcą, reprezentowana przez:  
.....

### § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący oddaje Najemcy do używania lokal: wydawalnię i stołówkę szkolną, usytuowany w budynku we Wrocławiu, przy ul Sarbinowskiej 10, zwanym dalej Lokalem, wraz z wyposażeniem określonym w załączniku nr 1 o którym mowa w ust. 4.
2. Wynajmujący nie zapewnia wyposażenia stołówki, ponad określone w zał. nr 1 do Umowy. Wynajmujący nie posiada zastawy stołowej.
3. Najemca oświadcza, że Lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowaniu całodziennego wyżywienia w miejscu najmu na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 37.
3. Przejęcie lokalu 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 w stanie przydatnym do umówionego użytku.

### § 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3 Umowy, 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. Najemca 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. Najemca nie może przechowywać w wynajmowanym lokalu produktów tytoniowych.
4. Wynajmujący nie zezwala na całodobową eksploatację lokalu. Najemca zobowiązuje się do wykorzystania przedmiotu najmu wyłącznie w dni pracy szkoły w godzinach od 07:00 do 17:00.

### § 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętego lokalu, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
3. Jeżeli w trakcie trwania najmu, lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go o tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku i czystości w wynajmowanym pomieszczeniu.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone na terenie szkoły przez swoich pracowników tak wobec Zamawiającego jaki i osób trzecich oraz zobowiązuje się do pokrycia kosztów wynikających z naprawienia szkody.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania przedmiotu najmu.
7. Działalność Wykonawcy winna być prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, ppoż i BHP.
8. Wykonawca odpowiada za stan sanitarny pomieszczeń i spełnianie przez nie wymogów sanitarno - epidemiologicznych. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego w szczególności od: SANEPIDU, PIH-u, PIP-u.
9. Modernizacja pomieszczeń wykonana przed i w trakcie trwania umowy wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego. Zwrot poniesionych nakładów możliwy będzie po uzyskaniu pisemnej zgody wydanej przez Wynajmującego.

### § 4

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić lokal w stanie nie pogorszonym – na podstawie protokołu o którym mowa w § 1 ust. 4 Umowy. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Lokal przed zwróceniem, powinien zostać odświeżony - poprzez pomalowanie wszystkich ścian i sufitu. Kolorystykę należy uzgodnić z Wynajmującym.
3. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal 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. Postanowienie ust. 3 nie ma zastosowania jeżeli Lokal uległ zniszczeniu lub uszkodzeniu w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł temu zapobiec.

#### **§ 5**

1. Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowywania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości 500,00 zł brutto miesięcznie.

2. Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów według liczników za :

a) energię elektryczną

b) wodę ciepłą i zimną oraz ścieki

Brak terminowych wpłat może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

3. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 10 dnia każdego miesiąca, za miesiąc bieżący.

4. Zapłata opłat za media następować będzie przelewem z dołu, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 10 dnia każdego miesiąca, za miesiąc poprzedni.

5. Strony dopuszczają możliwość kompensaty(potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.

6. Najemca organizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę restauracyjną na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępnia do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.

7. 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.

8. Strony dopuszczają możliwość kompensaty(potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.

#### **§ 6**

1. Najemca we własnym zakresie zobowiązuje się do podpisania umowy na wywóz śmieci.

2. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 1x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagle konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.

#### **§ 7**

1. W przypadku nieterminowej zapłaty czynszu, o którym mowa w § 5 Umowy, Wynajmującemu przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.

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.

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 Lokal 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. ....

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. W przypadku rozwiązania umowy na usługi cateringowe umowa najmu ulega rozwiązaniu w tym samym terminie.

#### **§ 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**

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego a jeden dla Najemcy.

**WYNAJMUJĄCY**

**NAJEMCA**

## JADLOSPISY

## WIOSNA / TYDZIEŃ 1

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa fasolowa jabłko	zupa ziemniaczana banan	krupnik z ryżu bez mięsa gruszka	barszcz z botwiną jabłko	zupa z kapusty włoskiej mandarynka
<b>Obiad</b>	ziemniaki z duszoną pierśią z kurczaka, gotowana marchewka z groszkiem. Kompot	Gołąbki w sosie pomidorowym z ziemniakami, surówka z marchewki i jabłka. Kompot	ziemniaki z filetem z dorsza gotowanego w jarzynach, mizeria z ogórka i rzodkiewki. Kompot	kasza jęczmienna i bitki wieprzowe duszone w sosie własnym, surówka z białej kapusty i kwaszonego ogórka. Kompot	Knedle ze śliwkami i jogurtem. Kompot

## WIOSNA / TYDZIEŃ 2

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	barszcz ukraiński z białą fasolą gruszka	zupa selerowa jabłko	zupa krem z zielonego groszku, mandarynka	zupa jarzynowa z pomidorami banan	zupa z czerwonej soczewicy jabłko
<b>Obiad</b>	Ryż z gotowanym kurczakiem i buraczki duszone. Kompot	kluski śląskie z sosem pieczarkowym i filetem z piersi z indyka, surówka z kwaszonej kapusty. Kompot	Ziemniaki z pieczonym łososiem, surówka z kapusty kiszzonej i marchewki. Kompot	Pierogi ruskie, surówka z marchewką, jabłkiem i ananasem. Kompot	Makaron z serem i polewą owocową. Kompot

LATO / TYDZIEŃ 1

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa jarzynowa z brokułami truskawki	krupnik z ryżu jabłko	krupnik z kaszy jęczmiennej brzoskwinia	zupa ziemniaczana winogrona	zupa kalafiorowa gruszka
<b>Obiad</b>	Łazanki, kompot	kasza gryczana z potrawką z kurczaka z surówką z kwaszonej kapusty. Kompot	gotowane ziemniaki z pulpetem z mięsa mieszanego i fasolką szparagową. Kompot	gotowany ryż z pieczonym dorszem i brokuły. Kompot	ziemniaki z jajkiem sadzonym, surówka z kapusty pekińskiej. Kompot

LATO / TYDZIEŃ 2

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa pomidorowa z ryżem jabłko	zupa z fasolki szparagowej arbuż	barszcz czerwony z ziemniakami, gruszka	zupa jarzynowa jabłko	barszcz z boćwiną brzoskwinia
<b>Obiad</b>	Makaron zapiekany z mięsem i warzywami. Kompot	kasza gryczana z cielęciną w potrawce, surówka z selera i marchwi. Kompot	kasza jęczmienna pęczak z bitkami wieprzowymi i duszonymi warzywami. Kompot.	gotowane ziemniaki z pieczonym schabem, surówka z białej kapusty. Kompot	Risotto z duszonymi warzywami. Kompot

**JESIEŃ / TYDZIEŃ 1**

**Menu tygodniowe**

	<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa z fasolki szparagowej, śliwki	zupa ogórkowa, brzoskwinia	zupa krem z zielonego groszku, arbuz	zupa jarzynowa morela, truskawki	kapuśniak ze słodkiej kapusty z kaszą peczak i natką pietruszki, morela
<b>Obiad</b>	ziemniaki z gotowanym mięsem z kurczaka, surówka z pomidorów i papryki. Kompot	makaron zapiekany z warzywami i żółtym serem. Kompot	kasza gryczana z indykiem w sosie pomidorowym i gotowana czerwona kapusta. Kompot	kluski śląskie z gulaszem wołowym i surówką z białej kapusty. Kompot	leniwe pierogi z sera twarogowego i ziemniaków, surówka z marchewki i jabłka. Kompot

**JESIEŃ / TYDZIEŃ 2**

**Menu tygodniowe**

	<b>Poniedziałek</b>	<b>Wtorek</b>	<b>Środa</b>	<b>Czwartek</b>	<b>Piątek</b>
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa kalafiorowa, jabłko	krupnik z kaszy jęczmiennej, śliwki	zupa seletrowa, gruszka	zupa krem z dyni, jabłko	zupa z brukselki, brzoskwinia
<b>Obiad</b>	gotowany ryż z pieczonym łososiem z mizerią i gotowaną brukselką. Kompot	naleśniki – z serem twarogowym, z musem jabłkowym, polane jogurtem naturalnym. Kompot	kasza jęczmienna perłowa z pulpetami z mięsa mieszanego, surówkę z kwaszonej kapust. Kompot	Gotowane ziemniaki z mięsem duszonym z warzywami. Kompot	Pierogi ruskie z surówką z selera, marchewki i jabłka. Kompot

ZIMA / TYDZIEŃ 1

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	zupa warzywna, jabłko	krupnik z kaszą jaglaną, gruszką,	zupa z czerwonej soczewicy, mandarynka	zupa kalafiorowa, winogrona	zupa jarzynowa z zielonym groszkiem, banan
<b>Obiad</b>	Ziemniaki z bitkami wieprzowymi, gotowana marchewka z groszkiem. Kompot	Ziemniaki z gotowanym mięsem z kurczaka i kalafiozem, surówka z marchewki i jabłka. Kompot	Ziemniaki z pieczonym dorszem i gotowana czerwona kapusta. Kompot	Kasza gryczana z potrawką z kurczaka i surówki z marchewki, selera i ananasa. Kompot	Ryż z jabłkami, suszonymi owocami i jogurtem. Kompot

ZIMA / TYDZIEŃ 2

Menu tygodniowe					
	Poniedziałek	Wtorek	Środa	Czwartek	Piątek
<b>Dieta podstawowa</b>					
<b>Zupa owoc</b>	Zupa z fasolki szparagowej mandarynka	zupa ogórkowa, jabłko	zupa pomidorowa z makaronem, gruszka	barszcz ukraiński z białą fasolą, banan	kapuśniak ze słodkiej kapusty z kaszą pęczak i natką pietruszki, jabłko
<b>Obiad</b>	Kasza jęczmienna z gulaszem wołowym i surówką z białej kapusty i kwaszonego ogórka. Kompot	Spaghetti z sosem pomidorowym z pieczarkami i mięsem mielonym z pierśi z indyka, posypyany startym żółtym serem. Kompot	Ziemniaki z gołąbkami w sosie pomidorowym, zielona sałata z jogurtem. Kompot	Ziemniaki z gotowanym mięsem z kurczaka i surówką z kwaszonej kapusty. Kompot	Makaron z białym serem, jogurtem i suszonymi morelami (183). Kompot