

ZAMAWIAJACY:
Gmina Zaleszany
ul. Tadeusza Kościuszki 16
37-415 Zaleszany

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA **(zwana dalej „Specyfikacją”)**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanych i Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola” Regionalny Program Operacyjny Województwa Podkarpackiego na lata 2014-2020, Oś IX – Jakość edukacji i kompetencji w regionie, Działanie 9.1 Rozwój edukacji przedszkolnej

1. Informacje o zamawiającym

Gmina Zaleszany, zwana w dalszej części „zamawiającym” **ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany NIP 8652393981 REGON 830409146**

2. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie publiczne udzielane jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn.zm.) oraz z 2016 r. poz. 831, 996 i 1020), zwaną dalej „ustawą PZP”, w trybie przetargu nieograniczonego, o wartości szacunkowej zamówienia nie przekraczającej równowartości kwoty 209.000 EURO.

W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SIWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP.

3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

3.1 Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień(CPV):

- 55.32.10.00-6 – usługi przygotowania posiłków
- 55.52.00.00-1 – usługi dostarczania posiłków
- 55.32.20.00-3 – usługi gotowania posiłków
- 55.52.40.00-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

3.1.1 Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci Przedszkola

w Zaleszanach i dzieci Przedszkola w Obojnej. Posiłek, na który składa się: śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-5 lat, przygotowany i dostarczony będzie w okresie od dnia 04.09.2017r. do dnia 31.08.2018r. z przerwą wakacyjną w lipcu, gdzie szacowana ilość posiłków wynosi:

Przedszkole w Zaleszanach

Śniadania – 20 sztuk dziennie

II śniadania – 20 sztuk dziennie.

Dwudaniowy obiad – 20 sztuk dziennie

Podwieczorek – 20 sztuk dziennie

Przedszkole w Obojnej

Śniadania – 33 sztuk dziennie

II śniadania – 33 sztuk dziennie

Dwudaniowy obiad – 33 sztuk dziennie

Podwieczorek – 33 sztuk dziennie

3.1.2 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 242 dni.

Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

Śniadania – 12.826 szt.,

II śniadania – 12.826 szt.,

Dwudaniowy obiad – 12.826 szt.,

Podwieczorki – 12.826 szt.

3.1.3 Posiłki będą dostarczane do Przedszkola w Zaleszanach i do Przedszkola w Obojnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi Sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.

3.1.4 Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

3.1.5 Dzienna ilość posiłków może się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

3.1.6 Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego.

3.1.7 W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

3.1.8 Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: w przypadku śniadania do godz. 16:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadku obiadu i podwieczorku do godz. 08:00 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

3.1.9 Zaoferowana przez Wykonawcę cena całodziennego wyżywienia na jedno dziecko pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dzieci nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

3.1.10 Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

3.1.11 Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.

3.1.12 W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.

3.1.13 Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Śniadanie – od 8:00-08:30 i drugie śniadanie

Obiad – 12:00-12:30 i podwieczorek

podzielone na Przedszkola z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

3.1.14 Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

3.1.15 Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

3.1.16 Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,

przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,
- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),

e) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

3.1.17 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

3.1.18 Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

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

3.1.20 Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

3.1.21 Posiłki powinny być podawane w jednorazowych opakowaniach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

3.1.22 Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty jednorazowych opakowań, koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych, koszty odbioru resztek i opakowań po spożytych posiłkach.

3.1.23 Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw na jego koszt.

3.1.24 Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

3.1.25 Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
- drugie śniadanie powinno dostarczyć ok. 10% energii całodziennej
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 10% energii całodziennej.

3.1.26 Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) śniadanie

pojemność zupy – 200 ml

gramatura kanapki lub bułki z dodatkami – 150g

kaloryczność 300-350kcal

- różne zupy mleczne – 200ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielonina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.

W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone – umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.

b) drugie śniadanie

gramatura 100g

kaloryczność 150kcal

- biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, owoc, wafelki, babeczka

c) obiad

Zupa – pojemność 200ml i kaloryczność 100-150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem,

bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

Drugie danie – gramatura 200g i kaloryczność 350 kcal

- posiłki mięsne – 70g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopátka b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopátka b/k, filet z indyka, kurczaka)

- posiłki bez mięsne – mączne – 200g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 70g, surówka – 50g, ziemniaki 80g lub zamiennik (kasza, ryż 50g)

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 500kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

d) podwieczorek

gramatura 100g

kaloryczność 150 kcal

- ciasto własnego wypieku, sałatka owocowa, naleśniki z konfiturą, biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, kisiel, galaretka z owocami, ciastka owsiane, koktajl mleczno-owocowy, racuszki, jabłko pieczone, owoc (banan, mandarynki, jabłko, gruszka)

3.1.27 Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, drugiego śniadania obiadu i podwieczorku.

3.1.28 W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

3.2 Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

3.3 Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia na usługi. Wykonawca jest obowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem ich firm.

3.4 Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego usługi spełniają wymagania określone przez Zamawiającego (art. 30 ust. 5 ustawy PZP).

3.5 Klauzule społeczne (art. 29 ust. 4 ustawy -Prawo zamówień publicznych):

Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni na podstawie umowy o pracę i na czas jego trwania (czyli min. do 31 sierpnia 2018r.) na **min. ¼ etatu** (umowa o pracę):

- 1 osobę bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, lub
- 1 osobę niepełnosprawną, w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych, lub
- 1 osobę, o której mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.

Osoba ta ma wykonywać czynności związane bezpośrednio z realizacją zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełniania powyższego warunku udziału w postępowaniu na podstawie informacji zawartych w złożonym przez Wykonawcę w ofercie Oświadczeniu o spełnieniu klauzul społecznych, stanowiącym Załącznik Nr 6 do Ogłoszenia, w oparciu o zasadę spełnia –nie spełnia.

Na wezwanie Zamawiającego, wybrany Wykonawca dostarczy dokument potwierdzający spełnienie ww. warunku, w terminie 5 dni od daty wezwania, określający dane osoby/osób należących do katalogu osób, o którym mowa powyżej tj. osób z niepełnosprawnościami, osób bezrobotnych lub takich, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym oraz informację, czym się będzie zajmowała dana osoba przy realizacji zamówienia (wykonywania przedmiotu umowy).

Wykonawca, który nie wykaże spełnienia w/w warunku udziału w postępowaniu tj. nie załączy dokumentu w przedmiotowym zakresie, zostanie wykluczony z udziału w postępowaniu, a umowa w sprawie zamówienia zawarta zostanie z kolejnym Wykonawcą.

3.5.1 Za osoby z niepełnosprawnościami, zgodnie z definicją wynikającą z Wytycznych w zakresie realizacji zasady równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn w ramach funduszy unijnych na lata 2014-2020 Ministra Infrastruktury i Rozwoju z dnia 8 maja 2015 r. (MIIR/H 2014-2020/16(01)/05/2015 uważa się:

- osoby niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. Nr 127, poz. 721, z późn. zm.), a także osoby z zaburzeniami psychicznymi, w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2011 r. Nr 231, poz. 1375).

3.5.2 Za osobę bezrobotną, uważa się osobę, o której mowa w art. 2 ust. 1 pkt 2 Ustawy o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2015 r. Nr 149, z późn. zm.).

3.5.3 Za osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym, uważa się osoby, o których mowa w Ustawie o zatrudnieniu socjalnym z dnia 13 czerwca 2003 r. (Dz. U. 2011 Nr 43 poz. 225).

4. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie realizowane będzie w terminie: od dnia 4 września 2017 roku do dnia 31 sierpnia 2018 roku.

5. Informacje o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6, ustawy PZP

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6, ustawy PZP do 30% wartości zamówienia podstawowego.

6. Warunki udziału w postępowaniu

6.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

6.1.1 nie podlegają wykluczeniu.

6.1.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

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

Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).

6.1.2.2 sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Zamawiający nie wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia tego warunku

6.1.2.3 zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże:

- że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum 1 usługę na podstawie umowy polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla przedszkola lub szkoły podstawowej przez okres ciągły minimum 6 miesięcy,
- że dysponuje co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w transporcie posiłków na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).

6.2 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki o których mowa w punkcie 6.1.2 niniejszej SIWZ Zamawiający nie określa szczególnego sposobu spełniania przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia szczególnego, obiektywnego uzasadnionego sposobu spełniania przez Wykonawców warunków postępowania.

6.3 Poleganie na zasobach innych podmiotów:

6.3.1 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

6.3.2 Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

6.3.3 Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwolą 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 13-23 ustawy PZP.

6.3.4 W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

6.3.5 Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, o którym mowa w pkt 6.3.1 SIWZ, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:

- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w ust. 1.

7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia

7.1 Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wskazanym w załączniku nr 2 i 3 do SIWZ.

7.2 W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt 7.1 niniejszej SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzić spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, o którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

7.3 Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informację o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 7.1 niniejszej SIWZ /składa oświadczenie o którym mowa w pkt 7.1 niniejszej SIWZ/.

7.4 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia – w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby – warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w punkcie 7.1 niniejszej SIWZ /składa także oświadczenie o którym mowa w pkt 7.1 niniejszej SIWZ dotyczące tych podmiotów/.

7.5 W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie 6.1.2.1 SIWZ – dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.).

7.6 W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie 6.1.2.3 SIWZ – wykazu usług, spełniających warunki, o których mowa w punkcie 6.1.2.3 SIWZ, 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 mowa, 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.

7.7 W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie 6.1.2.3 SIWZ – wykazu narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych, o których mowa w punkcie 6.1.2.3 SIWZ dostępnych Wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami.

7.8 Wykonawca składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP (załącznik nr 4 do niniejszej SIWZ).

7.9 Jeżeli z uzasadnionej przyczyny Wykonawca nie może złożyć wymaganych przez Zamawiającego dokumentów, o których mowa w pkt 7.6 SIWZ, Zamawiający może dopuścić złożenie przez Wykonawcę innych odpowiednich dokumentów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

7.10 Jeśli wykaz, oświadczenia lub inne złożone dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.

7.11 W zakresie nieuregulowanym SIWZ, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27.07.2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016 r. poz. 1126).

7.12 Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w pkt. 7.1 SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

7.13 Oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP oraz dotyczące podwykonawców składane są w oryginale.

7.14 Wymagane dokumenty składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

7.15 W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający może żądać dokumentów, które określają w szczególności:

- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innych podmiotów,
- sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
- czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą,
- zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego.

8. Sposób porozumiewania się stron w niniejszym postępowaniu oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:

- 8.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują **drogą pisemną lub elektronicznie**. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji - elektronicznie, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 8.2. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Gmina Zaleszany ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany.



- 8.3. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres: gzosip.zaleszany@gmail.com
- 8.4. Ofertę w postępowaniu można złożyć wyłącznie w formie pisemnej w języku polskim.
- 9. Osoba uprawniona do kontaktów z wykonawcami** (w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia oraz w sprawach formalnych):
Bogusław Szpyt - 502472435
- 10. Wyjaśnienia oraz modyfikacja treści Specyfikacji, wadium w postępowaniu:**
Wykonawca może zwracać się do zamawiającego o wyjaśnienia treści Specyfikacji, kierując swoje zapytania na piśmie. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień na złożone pytania nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynie do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść Specyfikacji. O każdej ewentualnej zmianie zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, a także zamieści tę informację na stronie internetowej zamawiającego. Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści Specyfikacji.
- Wadium - w niniejszym zamówieniu wadium nie jest wymagane.
- 11. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy** - nie jest wymagane.
- 12. Termin związania ofertą** - składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.
- 13. Sposób przygotowania oferty:**
- 13.1 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 13.2 Wykonawca sporządza pisemną ofertę w języku polskim w sposób czytelny i trwały.
- 13.3 Poprawki muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisami osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy.
- 13.4 W Formularzu ofertowym wartości liczbowe należy wpisywać w każdej pozycji wyłącznie cyframi, a w miejscach gdzie jest to wyraźnie wskazane także słownie (nie stosuje się wyrażenia „jw.” i równoważnych).
- 13.5 Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „Zastrzeżona część oferty”. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego podpunktu. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności, zgodnie z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. jedn.: Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503).
- 13.6 Wykonawca powinien ponumerować każdą zapisaną stronę oferty oraz wpisać ilość stron w "Formularzu Oferty".
- 13.7 Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, zbindowane itp.) w sposób uniemożliwiający ich wypięcie (zdekompletowanie).



- 13.8 Ofertę należy złożyć w nieprzejrzywej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu.
13.9 Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Nazwa i adres wykonawcy (ewentualnie pieczęć)

Gmina Zaleszany

Oferta na: „Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanych i Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola”

Nie otwierać przed 25.08.2017 r. godz. 10:00

14. Termin i miejsce składania i otwarcia ofert:

14.1 Termin i miejsce składania ofert:

Oferty należy składać na adres: Gmina Zaleszany, ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany nie później niż do dnia **25.08.2017 r. godz. 10:00**

Biuro jest czynne od poniedziałku do piątku od 7³⁰ – 15³⁰. Oferty złożone po terminie nie będą otwierane. Zostaną one zwrócone bez otwierania.

14.2 Termin i miejsce otwarcia ofert:

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **25.08.2017 r. o godz. 10:30** w budynku UG Zaleszany.

Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

Podczas otwarcia ofert zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy PZP. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie: UG Zaleszany informacje dotyczące:

- kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- firm i adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
- ceny zawartej w ofertach.

15. Sposób obliczenia ceny oferty:

15.1 Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej Specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.

15.2 Ceny w ofercie (wyrażone w PLN) należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w § 9 ust. 6 rozporządzenia Ministra Finansów dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (...), Dz. U. Nr 95, poz. 798.

15.3 Wykonawca ma obowiązek podać w Formularzu oferty ceny jednostkowe (brutto) za poszczególne rodzaje posiłków, łączną wartość planowanych rodzajów posiłków oraz w podsumowaniu łączną wartość planowanych posiłków.

15.4 W przypadku wykonawców, którzy posiadają siedzibę, stałe miejsce prowadzenia działalności lub stałe miejsce zamieszkiwania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeśli to zamawiający będzie zobowiązany do rozliczenia podatku od towarów i usług, zamawiający – wyłącznie dla celów porównania ofert – doliczy do podanej ceny podatek VAT, zgodnie z obowiązującymi polskimi przepisami podatkowymi.

15.5 Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia określonego w niniejszej Specyfikacji, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu, o których mowa we wzorze umowy i w Specyfikacji.



- 15.6 Cena oferty winna uwzględniać wszelkie należne opłaty, w szczególności podatki – w tym podatek VAT, jeżeli Wykonawca jest podatnikiem tego podatku oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia.
- 15.7 Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji zamówienia i nie będą podlegały waloryzacji.

16. Informacje dotyczące walut obcych:

Rozliczenia między wykonawcą a zamawiającym prowadzone będą w polskich złotych (PLN).

17. Kryteria oceny ofert, ich znaczenie oraz sposób oceny ofert:

17.1 Oferty będą oceniane według następujących kryterium:

a) cena - 60%

Liczba punktów uzyskanych w kryterium **cena** będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

liczba punktów badanej oferty = $(A_{\min} / A_{\text{bad}}) \times 60\%$, przy czym 1% to 1 pkt

gdzie: A_{\min} – najniższa cena spośród badanych ofert

A_{bad} – cena oferty badanej.

b) doświadczenie Wykonawcy przy realizacji podobnych usług – 40%

Przez doświadczenie Wykonawcy przy realizacji podobnych usług Zamawiający rozumie świadczenie, w okresie ostatnich 3 lat od terminu składania oferty, ciągłych usług cateringowych polegających na dostawie pełnego wyżywienia (min. 3 posiłki dziennie) dla dzieci w wieku przedszkolnym oraz na poziomie szkoły podstawowej (dla grup w ilości nie mniejszej niż 20 dzieci). Świadczenie w/w usług cateringowych powinno być realizowane przez nieprzerwany okres 6 m-cy. Doświadczenie należy podawać w miesiącach. W przypadku świadczenia w/w usług w tym samym terminie dla różnych odbiorców/na podstawie różnych umów ilość m-cy należy zsumować.

Zamawiający przyzna punkty na podstawie wyszczególnionego w formularzu ofertowym oświadczenia o przebiegu doświadczenia zawodowego.

Liczba punktów uzyskanych w kryterium **doświadczenie Wykonawcy** będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

liczba punktów badanej oferty = $(B_{\text{bad}} / B_{\max}) \times 40\%$, przy czym 1% to 1 pkt

gdzie: B_{\max} – najwyższe doświadczenie Wykonawcy spośród badanych ofert

B_{bad} – doświadczenie Wykonawcy oferty badanej.

Oferent zobowiązany będzie po zawiadomieniu o wyborze oferty do dostarczenia dokumentów potwierdzających w/w doświadczenie

- 17.2 Punktacja przyznana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Punkty przyznane Wykonawcy w zakresie każdego z kryteriów zostaną zsumowane. Suma punktów uzyskanych stanowić będzie końcową ocenę danej oferty. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

- 17.3 Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych (art. 91 ust. 4 ustawy PZP)
- 17.4 Zamawiający nie przewiduje prowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.
- 18. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:**
- 18.1 Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
- 18.2 W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
- 18.3 Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia dokumentów potwierdzających spełnienie kryterium 17.1 b) „doświadczenie Wykonawcy przy realizacji podobnych usług” (referencje, listy polecające, umowy, protokoły odbioru lub inne dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usługi) w terminie 5 dni od zawiadomienia o wyborze danego Wykonawcy
- 18.4 Zawarcie umowy nastąpi według wzoru Zamawiającego, stanowiącego załącznik nr 5 do niniejszego SIWZ.
- 19. Dodatkowe informacje:**
- 19.1 Zgodnie z art. 87 ust. 1 ustawy PZP, zamawiający w toku badania i oceny ofert może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Nie złożenie w terminie określonym przez zamawiającego wyjaśnień spowoduje odrzucenie oferty.
- 19.2 Zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy PZP, zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie, omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 20. Zmiana oferty, wycofanie oferty:**
- 20.1 Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu do składania ofert.
- 20.2 Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszej Specyfikacji, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.
- 20.3 Wycofania dokonuje się na wniosek wykonawcy złożony zamawiającemu z zastrzeżeniem pkt. 21.1., podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania fizycznego zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.
- 21. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy - Wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do Specyfikacji.**

22. Środki ochrony prawnej:

Wykonawcom a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy.

23. Cena wydruku Specyfikacji wynosi: bez opłat za wydruk Specyfikacji.

24. Wymogi dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy – Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

25. Zaliczki na poczet wykonania zamówienia – W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

26. Inne

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SIWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831, 996 i 1020).

Wykaz załączników:

1. Formularz oferty	zał. nr 1
2. Oświadczenie o warunkach	zał. nr 2
3. Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia	zał. nr 3
4. Oświadczenie grupa kapitałowa	zał. nr 4
5. Wzór umowy	zał. Nr 5
6. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych	zał. Nr 6

SIWZ sporządzono:

SIWZ zatwierdzono: 16.08.2017

16.08.2017 r.

Wójt Gminy Zaleszany

Paweł Gardy



Załącznik nr 1 do SIWZ

Nazwa (firma) Wykonawcy*
.....
AdresWykonawcy
.....
REGON.....
telefon.....
e-mail.....

O F E R T A

Na realizację zadania pn.: Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanach i Obojnej roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola”

Rodzaj posiłku	Szacunkowa ilość posiłków	Cena jednostkowa brutto jednego posiłku (sztuki)	Wartość brutto planowanych posiłków (kol. 2x3)
1	2	3	4
Śniadanie	12.826 sztuk		
Drugie śniadanie	12.826 sztuk		
Obiad	12.826 sztuk		
Podwieczorek	12.826 sztuk		
Łączna wartość zamówienia brutto:			

Słownie łączna cena oferty brutto:

.....

Załączam do niniejszego formularza ofertowego przykładowy dekadowy jadłospis.

Dla oceny kryterium – „Doświadczenie zawodowe wykonawcy”. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie przetargu nieograniczonego na „Obsługę cateringową dla dzieci Przedszkola w Zaleszanach i Obojnej roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola””- oświadczam (oświadczamy), że posiadam doświadczenie zawodowe w realizacji usług cateringowych w m-cach /wpisać czytelnie doświadczenie w miesiącach/

1. Termin wykonania zamówienia:

Od dnia 04 września 2017 roku do dnia 31 sierpnia 2018 roku.

2. Warunki płatności: Wynagrodzenie dla Wykonawcy będzie wypłacane miesięcznie – w terminie 14 dni od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury Vat.

3. Oświadczam, iż zapoznaliśmy się ze wzorem umowy i akceptujemy go bez uwag.

4. Wykaz dostaw/usług/robót powierzonych podwykonawcom**

Część/zakres zamówienia	Nazwa (firma) podwykonawcy

5. Oświadczam, iż strony nr od do zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a zasadność ich zastrzeżenia wskazuję w następujących dokumentach:**

.....

.....
miejsce i data

.....
Podpis wraz z pieczęcią osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

UWAGA!

*W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wskazać Wszystkich wykonawców występujących wspólnie lub zaznaczyć, iż wskazany podmiot (pełnomocnik/ Lider) występuje w imieniu wszystkich podmiotów składających ofertę wspólną.

** Wypełnić jeżeli dotyczy



Załącznik nr 2 do SIWZ

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zaleszany
Ul. Tadeusza Kościuszki 16
37-415 Zaleszany

WYKONAWCA:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanych i Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola**” oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w pkt. 6.1.2. SIWZ

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)



INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w 6.1.2 SIWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....

....., w następującym zakresie:

.....

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

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)



Załącznik nr 3 do SIWZ

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zaleszany
ul. Tadeusza Kościuszki 16
37-415 Zaleszany

WYKONAWCA:

.....
.....

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

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa PZP),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanych i Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola” oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)



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

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)



OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)



Załącznik nr 4 do SIWZ

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zaleszany
ul. Tadeusza Kościuszki 16
37-415 Zaleszany

WYKONAWCA:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że należymy / nie należymy* do grupy kapitałowej.

..... *(miejsowość)*, dnia r.

.....

(podpis)

- * **niepotrzebne skreślić.** Jeżeli wykonawca należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP jest obowiązany dołączyć do niniejszego oświadczenia listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.



Załącznik nr 5 do SIWZ

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zaleszany

ul. Tadeusza Kościuszki 16

37-415 Zaleszany

WZÓR UMOWY

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci w Przedszkolu w Zaleszanach i Przedszkolu w Obojnej w roku szkolnym 2017/2018

Umowa Nr

zawarta w Zaleszanach dnia 2017 r. pomiędzy:

Gminą Zaleszany z siedzibą w Zaleszanach przy ul. Tadeusza Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany, NIP:8652393981, reprezentowaną przez:

Pawła Gardy – Wójta Gminy Zaleszany

zwanym dalej zamawiającym,

a

..... (imię i nazwisko) prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą
..... (nazwa firmy i jeszcze raz imię i nazwisko), z siedzibą
w przy ul., nr NIP:, nr REGON:
....., prowadzącym/-cą działalność na podstawie wpisu do CEIDG

lub

Spółką , z siedzibą w ,
wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w ,
Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: , NIP:
..... ,

reprezentowaną przez:

..... -,

zwanym/-ą dalej wykonawcą,

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, udzielonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831, 996 i 1020), zwanego dalej „postępowaniem”, została zawarta umowa o następującej treści:

§1

1. Na podstawie niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych tj. przygotowania i dostarczenia posiłków dla dzieci w Przedszkolu w Zaleszanach i Przedszkolu w Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 z zachowaniem warunków określonych w Specyfikacji

- Istotnych Warunków Zamówienia oraz ofercie Wykonawcy, stanowiących integralną część niniejszej umowy oraz w niniejszej umowie.
2. Zakres przedmiotu niniejszej umowy obejmuje przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku 3-5 lat w Przedszkolu w Zaleszanach i Przedszkolu w Obojnej, za wynagrodzeniem określonym w złożonej ofercie:
 - a) Wyżywienie dla dzieci, na które składa się: śniadanie, drugie śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, w cenie jednostkowej łącznie: zł. brutto,
Słownie:
(.....),
w przewidywalnej łącznej ilości 12.826 sztuk w trakcie trwania niniejszej umowy.
 3. Na posiłek składa się: śniadanie, drugie śniadanie, dwudaniowy obiad dwudaniowy, podwieczorek.
 4. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
 5. Umowę zawiera się na okres od dnia 4 września 2017 roku do dnia 31 sierpnia 2018 roku, przy czym posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy placówki oświatowej dostawa posiłków odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 6. Zamawiający zastrzega brak możliwości zmiany ceny za jeden posiłek w okresie realizacji umowy, nawet w przypadku zmian cen surowców, energii i paliw.
 7. Posiłki będą dostarczane do Przedszkola w Zaleszanach i do Przedszkola w Obojnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi Sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.
 8. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
 9. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: w przypadku śniadania do godz. 16:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadku obiadu i podwieczorku do godz. 08:00 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

§ 2

1. Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
2. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594, z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży
Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:



- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
 - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
 - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r., poz. 594 z póź. zm) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Posiłki dla Przedszkola w Zaleszanach i Przedszkola w Obojnej muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:
- a) śniadanie
pojemność zupy – 200 ml
gramatura kanapki lub bułki z dodatkami – 150g
kaloryczność 300-350kcal
- różne zupy mleczne – 200ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi – pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.
- W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone – umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- b) drugie śniadanie
gramatura 100g
kaloryczność 150kcal
- biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, owoc, wafelki, babeczka
- c) obiad
Zupa – pojemność 200ml i kaloryczność 100-150kcal
- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarznych (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,
- Drugie danie – gramatura 200g i kaloryczność 350 kcal
- posiłki mięsne – 70g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), pulpety z mięsa mielonego (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka)
 - posiłki bez mięsne – mączne – 200g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 70g, surówka – 50g, ziemniaki 80g lub zamiennik (kasza, ryż 50g)
- Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 500kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarzkie bądź rybne w ciągu tygodnia.
- d) podwieczorek
gramatura 100g
kaloryczność 150 kcal
- ciasto własnego wypieku, sałatka owocowa, naleśniki z konfiturą, biszkopty, herbatniki, jogurt z owocami, kisiel, galaretka z owocami, ciastka owsiane, koktajl mleczno-owocowy, racuszki, jabłko pieczone, owoc (banan, mandarynki, jabłko, gruszka)
6. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

7. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.
8. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
 - do przygotowania posiłku należy stosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/ soli
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywnościowych z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów wielonasyconych poniżej 40%
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g
 - zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
 - napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatków cukrów i substancji słodzących,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
11. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, a w przypadku zadeklarowania w ofercie z korzystania z przygotowania posiłków z produktów ekologicznych wykonawca zobowiązuje się do używania tych produktów w wymiarze procentowym wskazanym w ofercie.
12. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
 - konserw,
 - przypraw typu Vegeta,
 - kostek rosołowych,
 - tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
 - produkty z glutaminianem sodu,
 - produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
 - parówki,
 - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
 - mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - posiłki na bazie Fast Food,
 - mrożonych potraw,
 - napojów z proszku lub na bazie suszu,

- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.
13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
 14. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 15. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C
 - gorące drugie dania: +63°C
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C
 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
 17. Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze i ryż.
 18. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw.
 19. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach jednorazowych oddzielnie w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy).
 20. Zamawiający upoważnia wskazane przez niego osoby, o których mowa w § 9, do oceny stanu, świeżości i jakości dostarczanych posiłków, a w przypadku, gdy dostarczone posiłki nie spełniają warunków określonych w umowie, do zobowiązania Wykonawcy do wymiany dostarczonych potraw w terminie do 1 godziny.

§ 3

1. Wykonawca posiłki dostarczać będzie w godzinach:
od 8.00 do 8.30 (śniadanie) + drugie śniadanie
od 12:00 do 12.30 (obiad) + podwieczorek
2. Posiłki powinny być dostarczone do placówki środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

§ 4

1. Strony umowy ustalają miesięczny tryb rozliczeń z tytułu realizacji niniejszej umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do niniejszej umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
5. Faktury będą wystawiane do 7 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym wydawane były posiłki na podstawie sporządzanej przez Wykonawcę ewidencji posiłków w danym miesiącu, potwierdzonego przez uprawnionego pracownika Zamawiającego i opiewać będą na kwotę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i ceny jednostkowej. Odbiorcą faktury VAT i płatnikiem podatku VAT Gmina Zaleszany ul. Kościuszki 16, 37-415 Zaleszany
6. Zapłata wynagrodzenia będzie następować przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku wykonawcy.
7. Łączna wartość wynagrodzenia Wykonawcy za cały okres obowiązywania umowy nie przekroczy kwoty zł. brutto (słownie:).

§ 5

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania usług innym osobom.
2. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
4. W dniu podpisania umowy Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia potwierdzającego, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności obejmującej między innymi zdarzenia losowe i zatrucia pokarmowe, na kwotę nie niższą niż 100.000,00 zł. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania przedmiotowego ubezpieczenia przez cały okres umowy.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia od Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% miesięcznego wynagrodzenia, o którym mowa w §4 ust. 7, w miesiącu, w którym doszło do naruszenia obowiązków umownych za każde stwierdzone przez Zamawiającego niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy, przez które rozumie się m.in.:
 - a) Nieprzestrzeganie wymogów sanitarno-epidemiologicznych,
 - b) Nieprzestrzeganie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy,
 - c) Niedostosowania posiłków do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154),
 - d) Nieprzestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia,
 - e) Dostarczania posiłków z opóźnieniem,
 - f) Złą jakością posiłków (przypalone, przesolone, zimne itp.),
 - g) Dostarczanie posiłków w ilości niezgodnej z zamówieniem,
 - h) Nieprzestrzeganie wymogów określonych w §2 ust. 7-20.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną 10% wynagrodzenia, o którym mowa w §4 ust. 7 z tytułu wypowiedzenia umowy wskutek okoliczności leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w przypadku, o których mowa w §7 ust. 1 i 2.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego naliczonych kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 7

1. Zamawiający może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 1-miesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku, gdy Wykonawca co najmniej trzykrotnie naruszy obowiązki umowne bliżej określone w §2 niniejszej umowy lub pomimo pisemnego upomnienia Wykonawca w dalszym ciągu nie wykonuje lub nienależyte wykonuje zobowiązanie.
2. W przypadku rażącego uchybienia w realizacji umowy, Zamawiający ma prawo wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze Stron umowy może rozwiązać niniejszą umowę z 1-miesięcznym okresem wypowiedzenia, liczonym od końca miesiąca, w którym został złożony wniosek.
4. Wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

Strony zobowiązują się do zachowania poufności oraz właściwego zabezpieczenia informacji



udostępnianych w ramach wykonywania niniejszej umowy.

§ 9

Osoby upoważnione do kontaktu w sprawach realizacji umowy:

- a) Ze strony Zamawiającego: (..... nazwisko i imię, telefon);
- b) Ze strony Wykonawcy: (..... nazwisko i imię, telefon).

§ 10

Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy rozpatrywane będą przed sądem powszechnym właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 11

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. 2016 r. poz. 380 z późn. zm.) oraz ustawa z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 oraz z 2016 r. poz. 831, 996 i 1020).

§ 12

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



Załącznik nr 1 do umowy z dnia

EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSILKÓW – wzór
za okres od dnia do dnia
dla Przedszkola w Zaleszanach

Lp.	Rodzaj posiłku	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Wartość brutto dostarczonych posiłków	Podpis osoby dostarczającej	Podpis osoby odbierającej	Uwagi*
Razem:								

- należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:
 - dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze,
 - dostawy posiłków niezgodnej z jadłospisem

EWIDENCJA DOSTARCZONYCH POSILKÓW – wzór
za okres od dnia do dnia
dla Przedszkola w Obojnej

Lp.	Rodzaj posiłku	Data dostarczenia posiłku	Godzina dostarczenia posiłku	Ilość posiłków	Wartość brutto dostarczonych posiłków	Podpis osoby dostarczającej	Podpis osoby odbierającej	Uwagi*
Razem:								

- należy uwzględnić uwagi dotyczące przede wszystkim:
 - dostawy posiłków o niewłaściwej temperaturze,
 - dostawy posiłków niezgodnej z jadłospisem



Załącznik nr 6 do SIWZ

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zaleszany
ul. Tadeusza Kościuszki 16
37-415 Zaleszany

Dane Wykonawcy / Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

Nazwa (firma) / Imię i Nazwisko

Siedziba / miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU KLAUZUL SPOŁECZNYCH

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia na **Obsługa cateringowa dla dzieci Przedszkola w Zaleszanych i Obojnej w roku szkolnym 2017/2018 w ramach projektu „Bajkowe Przedszkola”**

1. Oświadczam, że przy realizacji zamówienia będą stosowane klauzule społeczne, tzn. zamówienie będzie realizowane przez **minimum 1 zatrudnioną osobę należącą do jednej z poniższych grup:**

- 1) osoby z niepełnosprawnościami,
- 2) osoby bezrobotne,
- 3) osoby, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.

2. Przy realizacji zamówienia osoby te będą zajmowały się

3. Osoba odpowiedzialna za realizację zamówienia:

Pan / i telefon.....

....., dn

.....

Podpis osoby/osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz pieczętka / pieczętki

