

ZATWIERDZAM:

.....

Naruszewo 03.08.2015 r.

**Znak sprawy: GOPS.330.1.15**

**SPECYFIKACJA  
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

*Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie*

*Naruszewo 19A, 09-152 Naruszewo, pow. płoński, woj. mazowieckie.*

**PRZETARG NIEOGRANICZONY**

w trybie art. 39 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. « Prawo zamówień publicznych »  
(tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) na realizację zadania p.n.:

**„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym  
2015/2016”**

**Rozdział I. Nazwa i adres zamawiającego:**

**Zamawiający:**

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie**

**Naruszewo 19A, 09-152 Naruszewo**

NIP: 567 -15 – 43 - 173      REGON:130503921

Fax 23 6631051 tel. 23 6631247

Znak postępowania: GOPS.330.1.15

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia dostępna jest na stronie internetowej:

[www.ugnaruszewo.bip.org.pl](http://www.ugnaruszewo.bip.org.pl) w zakładce: Jednostki Organizacyjne Gminy → Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej → ogłoszenia

**Rozdział II. Tryb udzielania zamówienia:**

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego wg przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz.907 z późn. zm.)*. W sprawach nieuregulowanych ustawą mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

Kod CPV:15894210-6 posiłki szkolne

**Rozdział III. Opis przedmiotu zamówienia :**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016”. Liczba dzieci objętych dożywianiem około 250. Liczba dni w roku szkolnym 2015/2016 około 180.
2. Szczegółowy zakres zamówienia został określony w **załączniku nr 1 SIWZ**

**Rozdział IV. Opis części zamówienia**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

**Rozdział V. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

Zamawiający nie dopuszcza zatrudnienia podwykonawców do wykonania zamówienia.

## ***Rozdział VI. Opis sposobu i warunków przedstawienia ofert wariantowych.***

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## ***Rozdział VII. Termin wykonania zamówienia:***

a/ rozpoczęcie – 07.09.2015 r.

b/ zakończenie – 22.06.2016 r.

## ***Rozdział VIII. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków***

1. O zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności,
- b) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny – warunek; w okresie ostatnich 3 lat wykonał co najmniej 1 zamówienie w zakresie usług stanowiących przedmiot zamówienia wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały należycie wykonane,
- c) znajdują się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

2. Ocena spełnienia w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia” w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w rozdziale IX niniejszej SIWZ

## ***Rozdział IX. Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.***

1. Wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat dostaw (co najmniej jedna), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, odpowiadającym swoim rodzajem przedmiotowi niniejszego zamówienia z podaniem ich wartości oraz daty i miejsca wykonania oraz załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały należycie wykonane (formularza nr 1 oraz referencje)

2. Oświadczenia:

- a) że wykonawca spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 - (formularz nr 2) i
- b) nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych - (formularz nr 3).

Oferta winna być podpisana przez umocowanego przedstawiciela lub przedstawicieli wykonawcy, upoważnionego do podejmowania zobowiązań w imieniu wykonawcy zgodnie z wpisem o reprezentacji w stosownym dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub udzielonym pełnomocnictwem. Pełnomocnictwo powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę.

#### ***Rozdział X. Informacja o sposobie porozumienia się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.***

Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz inne informacje Zamawiający oraz Wykonawcy będą przekazywać pisemnie. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji drogą elektroniczną.

**Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego, a także zmiany lub wycofania oferty.**

Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ). 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. Zamawiający jednocześnie przekazuje treść wyjaśnienia wszystkim wykonawcom, którym doręczono SIWZ, bez podania źródła zapytania.

#### ***Rozdział XI. Opis sposobu przygotowania oferty***

1. Oferta musi zawierać:

- a) wypełniony formularz ofertowy ( wg Załącznika nr 2)
- b) dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu (Formularz nr 1, Formularz nr 2 i Formularz nr 3),
- c) w przypadku wykonawców działających przez pełnomocnika – pełnomocnictwo,
- d) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie – dokument stwierdzający ustanowienie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego,

- e) treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Oferta winna być sporządzona w języku polskim. Cena oferty musi być podana w złotych polskich brutto – cyfrowo i słownie. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- f) Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być podpisane przez osobę podpisującą ofertę.
- g) Wykonawca winien zamieścić ofertę w jednej kopercie. Kopertę należy zaadresować:

Gminny Ośrodek Pomoc Społecznej  
Naruszewo 19 A  
09 – 152 Naruszewo

**„Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016”.**

Poza oznaczeniami podanymi powyżej, na odwrocie koperty należy podać adres Wykonawcy, aby można było odesłać kopertę z ofertą bez otwierania w przypadku stwierdzenia złożenia oferty po terminie określonym w ogłoszeniu.

**Zasady składania ofert wspólnych przez przedsiębiorców:**

1. W przypadku składania ofert wspólnych przez przedsiębiorców:

a) W odniesieniu do wymagań postawionych przez Zamawiającego, każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie oddzielnie musi udokumentować, że nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 1 – 9 ustawy Prawo zamówień publicznych,

b) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego,

c) Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem,

d) Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się „Wykonawcę” w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące konsorcjum, a nie pełnomocnika konsorcjum.

***Rozdział XII. Termin związania ofertą:***

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert, licząc od dnia składania ofert włącznie.

### ***Rozdział XIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert***

1. Oferty należy złożyć pod adresem:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**

**Naruszewo 19A**

**09 – 152 Naruszewo**

2. Ofertę należy złożyć w sekretariacie w Urzędzie Gminy w Naruszewie 19 A **do godziny 10:00 do dnia 25.08.2015 r.** pod rygorem nie rozpatrzenia oferty wniesionej po tym terminie bez względu na przyczyny opóźnienia. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.

3. Oferty zostaną otwarte w sali konferencyjnej Urzędu Gminy w Naruszewie, Naruszewo 19 A **w dniu 25.08.2015 roku o godz.10<sup>30</sup>**

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

5. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

### ***Rozdział XIV. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.***

Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami – Wanda Matuszewska, Grażyna Bielska

Tel.(23) 6631247 w godzinach od 8<sup>00</sup> - 16<sup>00</sup>

### ***Rozdział XV. Opis sposobu obliczania ceny oferty***

Cenę należy określić w wysokości brutto z podatkiem od towarów i usług VAT.

Na cenę oferty składają się wszystkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia – formularz ofertowy **załącznik nr 2.**

### ***Rozdział XVI. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.***

Rozliczenie między zamawiającym, a wykonawcą odbywać się będzie w polskich złotych.

## **Rozdział XVII. Opis kryteriów z podaniem ich znaczenia**

### **Cena - 100%**

1. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta zawierająca najniższą cenę. Ocena ceny zostanie dokonana w ten sposób, iż oferta o najniższej cenie otrzyma maksymalną liczbę punktów ( 100 pkt). Liczba punktów dla pozostałych ofert zostanie obliczona proporcjonalnie wg wzoru:

$$Pd = Cn / Cd \times 100$$

Pd – liczba punktów otrzymanych przez daną ofertę w kryterium cena.

Cn – cena najtańszej ofert.

Cd – cena danej oferty

2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o tej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

3. Zamawiający unieważni postępowanie, jeśli cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższy kwotę , którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia

4. Zamawiający może w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia zwrócić się do Wykonawcy na piśmie o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

5. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia .

## **Rozdział XVIII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.**

1. Zamawiający po dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej powiadomi na piśmie o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców.

2. Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę o terminie podpisania umowy.

## **Rozdział XIX. Istotne dla stron postanowienia.**

Istotne dla stron postanowienia zawarte są w Załączniku Nr 3 do niniejszej SIWZ – projekt umowy.

***Rozdział XX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie Zamówienia.***

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp., przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Pzp

***Rozdział XXI. Zmiana umowy.***

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany zawartej umowy w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z okoliczności :

- 1 /pod warunkiem, że będzie to sprzyjać optymalnemu wykonaniu zamówienia jak również oszczędnemu i celowemu wydatkowaniu środków publicznych
- 2/ w przypadku gdy zmiany te są korzystne jak również i obojętne dla Zamawiającego
- 3/ w przypadku zaistnienia okoliczności których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a które to uzasadniają zmianę umowy.

***Rozdział XXII. Wymagania dotyczące wadium***

W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

***Rozdział XXIII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.***

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy.

***Załączniki:***

Załącznik nr 1 - szczegółowy zakres zamówienia

Załącznik nr 2 – formularz oferty

Załącznik nr 3 - projekt umowy

Formularz nr 1 – wykaz wykonanych dostaw

Formularz nr 2 – oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Formularz nr 3 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia



## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

### **Na dożywianie uczniów w szkołach na terenie Gminy Naruszewo**

1. Przedmiotem zamówienia jest realizowanie dostawy polegającej na dożywianiu dzieci w szkołach na terenie Gminy Naruszewo. Liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 250. Liczba dni w roku szkolnym 2015/2016 - około 180
2. Usługa będzie polegała na:
  - Przygotowaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie:  
jedno danie gorące składające się z :
    - zupa z wkladką + pieczywo + prosty deserDopuszcza się wprowadzenie do posiłku zamiennie zamiast wkladki i pieczywa pozycje mączną taka jak: naleśniki, placki ziemniaczane czy pierogi.  
lub
    - sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż (z sosem) + surówka + napój lub kompot (owoc). Dopuszcza się zamiennie danie półmieszne.
  - Przygotowanie dla około 60 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
3. Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków:
  - danie gorące
    - zupa 350 ml
    - wkladka 100 gram, pieczywo (1 bułka lub 2 kromki chleba)
    - porcja mączna – 150 gram
    - prosty deser – 50 gram
    - sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
    - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu ( zamiennie)
    - surówka 100 gram
    - potrawa półmieszna 200 gram
    - napój lub kompot 200 ml,

Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju; raz w tygodniu zamiennie danie półmieszne. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 550 do 620 kal.

- kanapki

- bułka kajzerka z masłem
- wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
- sałata, pomidor, ogórek,
- napój 200 ml lub owoc.

4. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
5. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
9. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie jednego tygodnia,

10. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
11. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne,
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,
13. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego oraz do poszczególnych szkół, najpóźniej ostatniego roboczego dnia tygodnia, jadłospis na kolejny tydzień, jadłospis winien być podpisany przez osobę będącą do tego upoważnioną.
14. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
15. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
16. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uprawnionym uczniom.
17. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20 %
18. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej poczynając od 07 września 2015 do 22 czerwca 2016r.
19. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenną.
20. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki oferent dostarczać będzie we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi

koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.

21. Wykonawca będzie dostarczał posiłki we wskazane miejsce w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
22. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
  - Szkoła Podstawowa w Zaborowie,
  - Zespół Szkół w Nacpolsku.
  - Szkoła Podstawowa w Radzyminku
  - Zespół Szkół w Naruszewie
  - Szkoła Podstawowa w Krysku,
23. Posiłki dostarczane będą w godzinach od 9<sup>30</sup> do godziny 11<sup>30</sup>
24. Ilość zamawianych posiłków przekazywana będzie przez dyrektorów szkół,
25. W przypadku naruszenia warunków umowy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez okresu wypowiedzenia.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**FORMULARZ OFERTOWY**  
**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**  
**O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ NIE PRZEKRACZAJĄCEJ**  
**KWOTY OKREŚLONEJ W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE**  
**ART. 11 UST. 8 USTAWY PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH.**

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu na „**Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016**” w postępowaniu prowadzonym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Naruszewie niniejszym składam ofertę:

Dane dotyczące wykonawcy:

Nazwa .....

Adres .....

NIP .....

REGON .....

1. Oferuję wykonanie usługi polegającej na:
  - Przygotowaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie:  
jedno danie gorące składające się z :
    - zupa z wkladką + pieczywo + prosty deser
    - zamiennie zamiast wkladki i pieczywa pozycja mączną taka jak: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi.
  - lub
  - sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot ( zamiennie danie półmięsne)
  - Przygotowanie dla około 60 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
  
2. Posiłki dostarczane będą o następującej gramaturze:
  - dania gorące
    - zupa 350 ml
    - wkladka 100 gram
    - pieczywo - 1 bułka lub 2 kromki chleba
    - porcja mączna – 150 gram
    - prosty deser – 50 gram
    - sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
    - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu ( zamiennie)
    - surówka 100 gram
    - potrawa półmięsna 200 gram
    - napój lub kompot 200 ml,
  - kanapki
    - bułka kajzerka z masłem
    - wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
    - sałata, pomidor, ogórek,
    - napój 200 ml lub owoc.
  
3. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkladką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju w tygodniu zamiennie danie półmięsne. Średnia wartość energetyczna posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kal.

4. Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać będą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki będą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.
5. **Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie zobowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.** Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
6. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
9. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie jednego tygodnia,
10. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
11. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno –higieniczne,
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,

13. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego oraz do poszczególnych szkół, najpóźniej ostatniego roboczego dnia tygodnia, jadłospis na kolejny tydzień, jadłospis winien być podpisany przez osobę będącą do tego upoważnioną.
14. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
15. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),
16. Posiłki wydawane będą uprawnionym uczniom.
17. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20 %
18. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej poczynając od 07 września 2015r do 22 czerwca 2016r. w godzinach od 9<sup>30</sup> do 11<sup>30</sup>.
19. Posiłki będą przygotowywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz właściwą bazę kuchenną.
20. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki dostarczane będą we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Ponosimy koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
21. Posiłki dostarczane będą we wskazane miejsca w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji .
22. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
  - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
  - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),
  - Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),



- Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek + kanapki),
- Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),

23. Ilość zamawianych posiłków przekazywana będzie przez dyrektorów szkół.

### **Zobowiązania wykonawcy**

Zobowiązuje się dostarczyć wyżej opisany przedmiot zamówienia za cenę jednostkową:

Cena 1 gorącego posiłku netto ..... zł

(słownie: ..... zł)

podatek VAT ..... zł

cena brutto ..... zł

słownie ..... zł

Cena 1 kanapki z napojem(owocem) netto ..... zł

(słownie: ..... zł)

podatek VAT ..... zł

cena brutto ..... zł

słownie ..... zł

W wyżej wymienionych cenach zostały ujęte wszelkie koszty związane z zamawianą usługą.

Zobowiązuję się wykonać oferowany przedmiot zamówienia w roku szkolnym 2015/2016

Oświadczam, że akceptuję proponowany przez zamawiającego wzór umowy i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni .

Oświadczam, że zapoznałem się z ogólnymi warunkami zamówienia i nie wnosimy do nich zastrzeżeń .

Korespondencję w sprawie przedmiotowego zamówienia proszę kierować na adres:

.....

.....

*(podać adres)*

osoba do kontaktu .....

tel.: .....

faks: .....

Nazwisko i imię: .....

Upoważniony do podpisania niniejszej oferty przetargowej w imieniu:

.....

Miejscowość i data: .....

.....  
(pieczęć Wykonawcy i podpis osoby uprawnionej)

Załączniki:

Formularz nr 1 – wykaz zrealizowanych zamówień

Formularz nr 2 – oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Formularz nr 3 – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Zaakceptowany projekt umowy – załącznik nr 3

Umowa nr.....

z dnia ..... 2015 r.

**Na: „Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016”.**

Zgodnie z udzielonym zamówieniem publicznym w trybie przetargu nieograniczonego stosownie do art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r, poz.907 z późn. zm.) zawiera się umowę pomiędzy:

- Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Naruszewie, w imieniu którego działa kierownik Pani Wanda Matuszewska zwanym dalej „Zamawiającym”

a,

- .....

zwanym dalej „Wykonawcą”,

o następującej treści:

## § 1

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostarczanie posiłków w celu dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Naruszewo. Liczba dzieci objęta dożywianiem wynosi około 260. Liczba dni w roku szkolnym 2015/2016 - około 180.

2. Usługa będzie polegała na:

- Przygotowaniu gorących posiłków dla około 200 uczniów w następującej formie:  
jedno danie gorące składające się z :
  - zupa z wkładką + pieczywo + prosty deser,zamiennie zamiast wkładki i pieczywa porcja mączna taka jak: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi.

lub

- sztuka mięsa lub ryba + ziemniaki, kasza lub ryż + surówka + napój lub kompot (zamiennie danie półmięsne).

- Przygotowanie dla około 60 uczniów posiłku składającego się z kanapki wraz z napojem lub owocem.
3. Ustala się obowiązującą gramaturę posiłków:
- dania gorące
    - zupa 350 ml
    - wkładka 100 gram
    - pieczywo 1 bułka lub 2 kromki chleba
    - porcja mączna – 150 gram
    - prosty deser – 50 gram
    - sztuka mięsa lub ryby - 100 gram
    - ziemniaki 150 gram lub 100 gram kaszy lub ryżu ( zamiennie)
    - surówka 100 gram
    - potrawa półmięсна 200 gram
    - napój lub kompot 200 ml,
  - kanapki
    - bułka kajzerka z masłem
    - wędlina lub ser nie mniej niż 30 gram
    - sałata, pomidor, ogórek,
    - napój 200 ml lub owoc.

## § 2

1. Gorące posiłki dostarczane będą naprzemiennie: dwa razy w tygodniu zupa z wkładką + deser, natomiast trzy razy w tygodniu drugie danie w postaci: sztuki mięsa lub ryby, ziemniaków lub kaszy, surówki i napoju. Średnia wartość posiłku dziennie ma wynosić od 580 do 620 kal.
2. Posiłki przygotowane przez Wykonawcę pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności.

3. **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 serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.
4. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
5. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
6. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
7. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie jednego tygodnia,
8. **Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.**
9. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno –higieniczne,
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne,
11. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć do Zamawiającego oraz do poszczególnych szkół, najpóźniej ostatniego roboczego dnia tygodnia, jadłospis na kolejny tydzień, jadłospis winien być podpisany przez osobę będącą do tego upoważnioną.
12. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),
13. Wykonawca zobowiązany jest codziennie przechowywać próbki żywności dla potrzeb badań żywności przez Państwową Inspekcję Sanitarną zgodnie z Rozporządzeniem

Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakład żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545 ze zm.),

14. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uprawnionym uczniom.
15. W okresie dożywiania liczba posiłków może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu o 20 % orientacyjnej ilości posiłków, o której mowa w § 1.
16. Przygotowywanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz właściwą bazę kuchenną.
17. Posiłki będą wydawane na terenie szkół. Posiłki dostarczone będą przez Wykonawcę we własnym zakresie, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków, jak i utrzymania czystości termosów.
18. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki we wskazanym miejscu w określonym czasie w uzgodnieniu z Dyrektorami szkół, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
19. Miejsca dostarczania posiłków – szkoły na terenie Gminy Naruszewo:
  - Szkoła Podstawowa w Zaborowie (gorący posiłek),
  - Zespół Szkół w Nacpolsku (gorący posiłek),
  - Szkoła Podstawowa w Radzyminku (gorący posiłek),
  - Zespół Szkół w Naruszewie (gorący posiłek + kanapki),
  - Szkoła Podstawowa w Krysku (gorący posiłek),
20. Posiłki do w/w szkół dostarczane będą w godzinach od 9<sup>30</sup> do 11<sup>30</sup>.

### § 3

Umowę niniejszą zawiera się na czas określony; tj. od 07 września 2015r do 22 czerwca 2016 r. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w trakcie trwania umowy. W dni nie będące dniami nauki szkolnej tj. przerwy świąteczne, ferie zimowe, Wykonawca nie przygotowuje i nie dostarcza posiłków.

## § 4

1. Zgodnie ze złożoną w dniu ..... ofertą Zamawiający zapłaci Wykonawcy:

a) za jeden gorący posiłek .....zł (słownie złotych .....  
.....+ .....% VAT, tj. łącznie kwotę brutto .....zł  
(słownie złotych.....)

b) za jedną kanapkę z napojem (owocem) .....zł (słownie złotych  
.....+ .....% VAT, tj. łącznie kwotę brutto  
.....zł (słownie złotych.....)

2. Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie na podstawie miesięcznych faktur opiewających na ilość przygotowanych, dostarczonych i wydanych Zamawiającemu posiłków zgodnie z zasadami określonymi poprzez § 1 i § 2 niniejszej umowy, przed zakończeniem każdego miesiąca kalendarzowego z 14 dniowym terminem płatności liczoną od dnia otrzymania jej przez Zamawiającego, przy czym wynagrodzenie przysługuje wyłącznie za przygotowane, dostarczone i wydane Zamawiającemu posiłki.

3. Ustala się, że zapłata Wykonawcy należnego mu wynagrodzenia za miesiąc grudzień 2015 r nastąpi w terminie do 30 grudnia 2015 roku.

4. Ustala się, że zapłata Wykonawcy wynagrodzenia następować będzie w formie przelewu na konto wskazane na fakturze, a za dzień płatności uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

## § 5

1. W przypadku naruszenia warunków umowy Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy bez okresu wypowiedzenia

2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w przypadku:

- opóźnienia Wykonawcy w rozpoczęciu realizacji umowy trwającego powyżej 2dni,
- 3 krotnego stwierdzenia naruszenia przez wykonawcę terminowości przygotowania dostarczania posiłków,
- stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę struktury przygotowanych i dostarczonych posiłków

3. Każda ze stron ma prawo do wypowiedzenia niniejszej umowy z 21 dniowym okresem wypowiedzenia, liczoną od dnia złożenia wypowiedzenia.

## § 6

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany zawartej umowy w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z okoliczności:

1. Pod warunkiem, że będzie to sprzyjać optymalnemu wykonaniu zamówienia jak również oszczędnemu i celowemu wydatkowaniu środków publicznych
2. W przypadku, gdy zmiany te są korzystne jak również i obojętne dla Zamawiającego
3. W przypadku zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a które to uzasadniają zmianę umowy.

## § 7

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą mieć zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy prawa zamówień publicznych a także przepisy sanitarno-higieniczne.

2. Spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygać będzie sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

## § 8

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy. Każda zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej.

**Zamawiający:**

.....

**Wykonawca:**

.....



.....  
 (pieczęć wykonawcy)

### Wykaz zrealizowanych zamówień

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na:

#### dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016

oświadczam, że reprezentowana przeze mnie firma wykonała w ciągu ostatnich 3 lat lub obecnie wykonuje następujące usługi:

Lp.	Daty realizacji (od do)	Przedmiot zamówienia i miejsce wykonania	Całkowita wartość zamówienia (brutto)	Wartość (brutto), za którą Wykonawca był odpowiedzialny	Odbiorca

Na poparcie powyższego załączamy dokumenty (np. referencje) potwierdzające, że wyżej wymienione usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

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

.....  
 (podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy)

## OŚWIADCZENIE

### o spełnieniu warunków art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

Przystępując do postępowania, prowadzonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r poz. 907, z późn. zm.) w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na:

#### **Dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016**

w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy oświadczam, że:

1. jesteśmy uprawnieni do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
2. posiadamy uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia,
3. dysponujemy niezbędną wiedzą i doświadczeniem, potencjałem ekonomicznym i technicznym oraz personelem niezbędnym do wykonania zamówienia,
4. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
5. zobowiązujemy się dostarczyć niezwłocznie na żądanie Zamawiającego odpowiednie dokumenty potwierdzające prawdziwość każdej z kwestii zawartych w oświadczeniu.

Data: .....

.....  
(podpisy upoważnionych przedstawicieli)

.....  
(pieczęć wykonawcy)

**O Ś W I A D C Z E N I E**  
**O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA**

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na :

**dożywianie uczniów w szkołach na terenie gminy Naruszewo w roku szkolnym 2015/2016**

oświadczamy, że brak jest podstaw do wykluczenia nas z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013r poz. 907, z późn. zm.).

.....dn.....

.....  
( podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji wykonawcy)