

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 99**  
im. Tadeusza Kościuszki  
ul. Głębczycka 3, 52-026 Wrocław  
tel. (071) 798-68-79  
NIP 8992137449, REGON 000704267

**Znak sprawy: ZP/1/2018**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

*Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających  
do Szkoły Podstawowej nr 99 we Wrocławiu.*

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

**ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE**

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

Zamawiający: Szkoła Podstawowa nr 99 im. Tadeusza Kościuszki  
52-026 Wrocław, ul. Głębczycka 3

Wrocław, dnia 13.07.2018 r.

**ZATWIERDZAM:**  
**DYREKTOR SZKOŁY**  
  
.....  
Podpis Dyrektora lub osoby uprawnionej  
do reprezentowania Zamawiającego

---

Wrocław, lipiec 2018

## SPIS TREŚCI

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

### Załączniki:

- |                |  |
|----------------|--|
| ZALĄCZNIK NR 1 | FORMULARZ OFERTY   |
| ZALĄCZNIK NR 2 | KALKULACJA OFERTOWA  |
| ZALĄCZNIK NR 3 | OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPELNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU |
| ZALĄCZNIK NR 4 | WYKAZ USŁUG  |
| ZALĄCZNIK NR 5 | WZÓR ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU  |
| ZALĄCZNIK NR 6 | WZÓR LISTY PODMIOTÓW GRUPY KAPITAŁOWEJ   |
| ZALĄCZNIK NR 7 | UMOWA (WZÓR)   |
| ZALĄCZNIK NR 8 | UMOWA NAJMU ( WZÓR )   |
| ZALĄCZNIK NR 9 | PRODUKTY NIEWSKAZANE   |

## 1. INFORMACJE OGÓLNE.

- 1.1. Szkoła Podstawowa nr 99 im. Tadeusza Kościuszki, 52-026 Wrocław, ul. Głębczycka 3, tel. 71 798 68 79, e-mail: sp99.wroc@wp.pl zwana dalej „Zamawiającym” zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu na zadanie:

### *Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 99 we Wrocławiu.*

- 1.2. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- 1.3. Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 16:00.
- 1.4. **Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia na usługi społeczne i prowadzone jest zgodnie z art.138 o z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp”.**
- 1.5. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016r., poz. 1822 z późn. zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
- 1.6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.8.1 Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, muszą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza następujące formy: za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem poczty, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczenie usług drogą elektroniczną.
- 1.9. Zamawiający nie przewiduje:
- a) udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 PZP,
  - b) zebrania Wykonawców,
  - c) zawarcia umowy ramowej,
  - d) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
  - e) ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
  - f) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
  - g) wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 PZP.
- 1.10. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 1.11. **Wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, zostały określone w Opisie przedmiotu zamówienia.**
- 1.12. **Opis przedmiotu zamówienia:**  
Przedmiotem zamówienia są: *Usługi restauracyjne dla potrzeb dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 99 we Wrocławiu*
1. Dzieci szkolne: wiek dzieci od 6 lat do 14 lat.
  2. Ilość dzieci objętych żywieniem: min. 50 max 300 w tym: max 5 dzieci będących na diecie bezmleczno-bezglutenowej oraz max 5 dzieci będących na diecie bezwieprzowej, oraz inne diety max 5 dzieci.
  3. Rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, II dania oraz owocu.
  4. Termin wykonania zamówienia: od 10.09.2018 r. do 30.06.2019 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć.
  5. Godziny wydawania posiłków: 11:30-15:30  
Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
  6. Posiłki będą wydawane na stołówce szkolnej na zastawie stołowej Wykonawcy
  7. Miejsce realizacji zamówienia:
    - a) Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia kuchnię znajdującą się na terenie Szkoły Podstawowej nr 99– Wrocław ul. Głębczycka 3, Szczegółowy wykaz wyposażenia kuchni określa zał. nr 8 do SIWZ.
    - b) kasze, makarony, ziemniaki i kompoty winne być gotowane na miejscu w kuchni Zamawiającego, pozostałe potrawy w kuchni Wykonawcy
    - c) posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C,

- d) posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatową Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną we Wrocławiu.
  10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.
  11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
  12. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej czterech osób do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego.
  13. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.
  14. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
  15. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie z koncentratów spożywczych).
  16. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
  17. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
    - przygotowywać posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz dostarczać je do siedziby Zamawiającego we Wrocławiu na ul. Głubczycka 3,
    - posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień; produkty winny być przechowywane w stosownych dla nich warunkach oraz być opatrzone datą minimalnej trwałości, nie krótszą niż dzień serwowania posiłku
    - sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego tj. kuchnię (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca) oraz stołówkę.
  18. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

    - a) Administratorem danych jest Szkoła Podstawowa nr 99 im. Tadeusza Kościuszki, ul. Głubczycka 3; 52-026 Wrocław. Kontakt do naszego inspektora ochrony danych: tomasz.gorczycki@coreconsulting.pl lub CORE Consulting, ul. Z. Krasieńskiego 16, 60-830 Poznań.
    - b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego /dane identyfikujące postępowanie, np. nazwa, numer/ prowadzonym w trybie zamówienia społecznego;
    - c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018), dalej „ustawa Pzp”;
    - d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
    - e) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
    - f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
    - g) posiada Pani/Pan:
      - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
      - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;
      - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;
      - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
    - h) nie przysługuje Pani/Panu:
      - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

### UWAGA:

**Wykonawca jest zobowiązany do przygotowywania i serowania posiłków zgodnie z jadłospisami Zamawiającego stanowiącymi załącznik nr 9 do SIWZ.**

Jadłospisy zostały sporządzone przez dietetyka i stanowią własność Zamawiającego. Zabrania się kopiowania jadłospisów bez zgody i wiedzy Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania przedmiotowych jadłospisów do diet wykluczających lub zaleceń lekarskich. Jadłospisy muszą być sporządzone i podpisane przez dietetyka lub inną osobę upoważnioną.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dla uczniów objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych przygotowuje dietetyk zatrudniony przez Wykonawcę i przedstawia do akceptacji Zamawiającemu na warunkach uzgodnionych przez Strony.

Zamawiający jest zobowiązany do sporządzenia i aktualizacji listy dzieci/uczniów objętych dietą eliminacyjną, na podstawie aktualnych zaświadczeń lekarskich przedstawionych przez rodziców i przekazania jej Wykonawcy do 7 dni przed podaniem posiłków.

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

- porcja zupy 250 g (uczniowie klas 0-3 ) i 300 g (uczniowie klas 4-7)
- ziemniaki, kasze, makrony, ryż stanowiące dodatek skrobiowy do obiadów 150 g,
- naleśniki -3szt(150 g)-uczniowie klas 0-3 i 4 szt ( 200 g) uczniowie klas 4-7,
- pierogi leniwe -8 szt (160 g),
- pierogi pozostałe (ruskie, z owocami, mięsem)- 6 szt( 240g)
- sałatki i surówki -120 g,
- desery: budynie, kisiele, koktajle itp. -150 g,
- owoc- sztuka w całości -100 g/1szt (Owoce takiej jak pomarańcze, kiwi, arbuzy porcjowane ze względu na łatwość spożycia).
- napoje-200 ml

**Jadłospisy zakładają dostosowanie do pór roku.**

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

### Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców

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

Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych	
- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe-dojrzewające, - desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.	mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa. Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.
- ryby:	serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci

<p>Szczególnie polecane morskie - świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny, oraz produkty z konserw. /bez skóry/</p>	<p>wykorzystywane do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące. Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako mięso ryby w całości – filet 100% w panierce.</p>
<p>- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki</p>	<p>duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmięsne, sporadycznie smażone. Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%. Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kielbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.</p>
<p>- zupy, kremy i wywary</p>	<p>Wywary na zupy gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami – z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora i selera. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura.</p>
<p>- świeże, sezonowe i lokalne owoce i warzywa, w okresie zimowym i wczesnowiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kielki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie. Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.</p>	<p>jako baza do zup, sosów, deserów – serwowane w postaci surówek, sałatek, koktajli, jako dodatek do kisielu i ciast; kielki – do nabiału, surówek i sałatek, dekoracja do zup i dań głównych, serwowane do śniadania i kanapek.</p>
<p>- nasiona roślin strączkowych</p>	<p>wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania past do pieczywa, posiłków bezmięsnych i półmięsnych, serwowanych w stolówkach.</p>
<p>- nasiona i pestki</p>	<p>pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony - przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekanek, rozdrobnione także do panierki. Nasiona <u>nie powinny</u> być solone i słodzone.</p>
<p>- pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogale, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze</p>	<p>bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otręb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana, serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafalszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/ pieczywo razowe.</p>
<p>- kasze: pełen wybór rodzajów kasz</p>	<p>dodatek skrobiowy do dań głównych, zup, zapiekanek, sałatek, pęczotto - zaleca się wszystkie rodzaje kasz – jęczmienna od drobnej po pęczak, gryczana palona i niepalona, kukurydziana, jaglana, amarantus, manna oraz kuskus w tym razowy.</p>
<p>- ryż, w tym pełnoziarnisty</p>	<p>jako dodatek do zup, dań głównych, zapiekanek,</p>

- makarony: pełnoziarniste i z pszenicy durum	serwowane na słono i słodko.
- otręby i płatki	gryczane, jęczmienne, owsiane – niesłodzone, podawane do śniadania i deserów, oraz jako dodatek do zup. Doskonale sprawdzają się jako panierki do kotletów, posypki do pieczenia, oraz do sałatek.
- jaja	świeże, z chowu ściółkowego, lub wolnego.
- masło 82 lub 83% tłuszczu mlecznego, oraz oliwa i oleje - margaryny: dopuszczalne w diecie bez mlecznej,	naturalne, świeże, oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z dyni i słonecznika, oraz oliwa z oliwek. Margaryny miękkie, kubkowe, bez dodatku masła.
- ketchup	produkt naturalny, wytworzony z pomidorów. Zużycie surowca – min. 130 g pomidorów, na 100g produktu gotowego – ketchupu.
- wartościowe przekąski	orzechy luskane, migdały, owoce, owoce suszone – morele, rodzynki, żurawina, śliwki, jabłka, banany, bez słodkich polew i dodatku cukru oraz soli. W roli przekąsek – również suszone warzywa – burak, marchew, seler, pomidor.
- zioła świeże, suszone i przyprawy naturalne	wzmacniają smak i zapach, ułatwiają trawienie, stanowią ozdobę dla serwowanych dań śniadaniowych i obiadowych.
- woda mineralna, napary herbat (czarna, zielona, owocowa) oraz herbatki ziołowe – mięta, malina, dzika róża, melisa, rumianek	powinien być zapewniony stały dostęp do wody i wymienionych naparów ziołowych, by dzieci wybierały je zamiast słodkich napoi.
- kakao: jako dodatek i napój do śniadania	używane do przygotowywania napoju, wyłącznie naturalne – proszek z ziaren kakaowca, bez dodatku cukru i mleka w proszku.
<b>Produkty niezalecane i podlegające ograniczeniu w stołówkach przedszkolnych i szkolnych</b>	
- gotowe mięsa i wędliny, przetwory rybne	wędlina w blokach, oraz parówki i mielonki powinny zostać zamienione na własnoręcznie pieczone mięsa (mogą być również pieczone jednorazowo w większej ilości, a następnie mrożone). Niedopuszczalne jest używanie mięsa mielonego z ryby w panierce. Filet rybny musi być bez skóry.
- smażenie, jako podstawowa technika obróbki kulinarnej	warto zastąpić ją gotowaniem, pieczeniem, przeleniem i duszeniem. Mięsa mogą być podawane w postaci gulaszy, czy potrawek warzywnych.
- sztuczne dodatki, produkty przetworzone i dania instant – w tym kisiele, galaretki i budynie	kwasek cytrynowy, gotowe sosy, zupy instant, koncentraty zup, przyprawy uniwersalne – zawierające dodatek wzmacniaczy smaku – min. glutaminianu sodu, oraz duże ilości soli, koncentraty soków owocowych, kisiele, galaretki i budynie – źródło cukru, sztucznych barwników, substancji zapachowych i smakowych, oraz pozostałe koncentraty spożywcze, niewskazane w diecie dzieci. <u>Preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</u>
- półprodukty	stosowane w żywieniu dzieci powinny zostać zastąpione produktami sezonowymi, naturalnymi, świeżymi i mrożonymi, z możliwie najkrótszą listą substancji dodatkowych, budzących wątpliwości z punktu widzenia właściwego żywienia. W żywieniu dzieci powinno się ograniczać do minimum spożycie żywności wysoko przetworzonej, mrożonych dań gotowych, wyrobów cukierniczych

- sól	i żywności typu fast food. wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zaburzając odczuwanie smaku. Jej stosowanie w nadmiarze może przyczynić się w przyszłości do rozwoju chorób diety zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego.
- cukier	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.
<i>Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci. Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię. Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!</i>	

#### **Warunki wynajmu kuchni:**

1. Zamawiający posiada na terenie szkoły kuchnię o powierzchni 50,60 m<sup>2</sup> i pomieszczenie stołówki 56,60 m<sup>2</sup>. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania z pomieszczenia stołówki.
2. Zamawiający nie posiada zastawy stołowej.
3. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości wynajmowanych pomieszczeniach. Zabrania się składowania jakichkolwiek materiałów i urządzeń w ciągach komunikacyjnych prowadzących do wynajmowanych pomieszczeń.
4. Wykonawca będzie ponosił koszty zużytych mediów tj.  
- z tytułu zużycia energii elektrycznej oraz wody zimnej i ciepłej, odprowadzenie ścieków – wg wskazań podliczników,  
- z tytułu podgrzania wody do wody ciepłej – ryczałtowo miesięcznie 15,00 zł netto (słownie: piętnaście złotych netto) za 1m<sup>3</sup> zużytej ciepłej wody wg licznika
5. Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości **1500 zł netto**. Brak terminowej wpłaty za udostępnianie pomieszczeń może być podstawą do rozwiązania umowy. Pomieszczenie wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
6. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone na terenie szkoły przez swoich pracowników – tak wobec Zamawiającego jaki i osób trzecich oraz zobowiązuje się do pokrycia kosztów wynikających z naprawienia szkody.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń kuchni, stołówki. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego (zał. 8).
9. Działalność Wykonawcy winna być prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, ppoż i BHP.
10. Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego czyszczenia, na własny koszt, separatora tłuszczu i przyległej do niego kanalizacji.
11. Wykonawca odpowiada za stan sanitarny pomieszczeń i spełnianie przez nie wymogów sanitarno - epidemiologicznych. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego w szczególności od: SANEPIDU, PIH-u, PIP-u.
12. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 1x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagle konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.
13. Modernizacja pomieszczeń wykonana przed i w trakcie trwania umowy wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego. Zwrot poniesionych nakładów możliwy będzie po uzyskaniu pisemnej zgody wydanej przez Wynajmującego.
14. Przygotowanie i wydawanie posiłków następować będzie również podczas półkolonii organizowanych w okresie ferii zimowych i letnich, po cenach ustalonych w drodze postępowania przetargowego.
15. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania następujących przeglądów w trakcie trwania umowy:



- a) Pomiary ochrony przeciwporażeniowej wraz pomiarami połączeń wyrównawczych( PN-HD 60364-6 ) raz 12 miesięcy ( luty 2018) .  
Dodatkowo w terminie do 2 dni od dnia podpisania umowy Wykonawca jest zobowiązany do dokonania w/w odbiorów, w celu prowadzenia działalności.

16. Wykonawca będzie korzystał z systemu sygnalizacji włamania i napadu obsługiwany przez firmę ASCO. W przypadku wywołania nieuzasadnionych lub fałszywych alarmów placówka obciąży Wykonawcę kosztami interwencji ASCO. W dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi zamawiającemu wykaz osób wraz z numerami telefonów kontaktowych, które będą korzystały z wynajmowanych pomieszczeń.

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

- a) Zamawiający wymaga, by osoby wykonujące prace fizyczne były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę. Zamawiający wymaga aby do realizacji niniejszego zamówienia w siedzibie Zamawiającego wyznaczyć min. 4 osoby ( 2 całe etaty ).  
b) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział w realizacji zamówienia.  
c) Lista osób biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład osobowy pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji.

**2. PODWYKONAWSTWO:**

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

**3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.**

Termin wykonania zamówienia: od 10.09.2018 r. do 30.06.2019 r.

**4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**

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

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

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

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

Określenie warunku: *nie dotyczy.*

4.2.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Określenie warunku: *nie dotyczy.*

4.2.3. zdolności technicznej lub zawodowej:

Określenie warunków:

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

- min. 3 usług w zakresie przygotowywania posiłków według jadłospisów Zamawiającego i podawania posiłków dla min. 200 osób - dzieci szkolnych każde wykazane zadanie wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

## 5. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

5.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku, do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz Wykonawcę, który nie spełnia warunków określonych w art. 22 ust. 1b Pzp.

5.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz.U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1930 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku, w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
- 2) na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 2 ustawy Pzp - który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
- 3) na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 4 ustawy Pzp - który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;

5.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.

5.4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

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

6.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:

- a) nie podlega wykluczeniu z postępowania;
- b) spełnia warunki udziału w postępowaniu;

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

6.2. Wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

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

a) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

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

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

6.3. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust 5 ustawy Pzp, zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23