

ZAPYTANIE OFERTOWE

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 93
im. Tradycji Orła Białego

Wrocław, 27 listopada 2019r.

ul. J.U. Niemcewicza 29-31,
50-238 Wrocław

tel. 071 798 68 75
sp93wroc@gmail.com

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie 1 posiłku dziennie - obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie + napój + deser, owoc) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 60 dzieci dziennie, zapisanych na rok 2020 do Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu - wiek dzieci od 5 do 15 lat;

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

2. Istotne zasady realizacji zamówienia

- 1) Zamówienie jest udzielane z pominięciem przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (art. 4, pkt.8 ustawy).
- 2) Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami, w sprawie niniejszej procedury jest **Anna Grabińska**
- 3) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zawierać będzie najniższą cenę za wykonanie zamówienia publicznego.
- 4) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 5) Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.
- 6) Termin składania ofert od dnia 27.11.2019r do 4.12.2019r, otwarcie ofert przypada na dzień 5 grudnia 2019r. o godz.12:00 w siedzibie **Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu, ul. J.U. Niemcewicza 29-31, 50-238 Wrocław.**
- 7) Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres sp93wroc@gmail.com, poczty tradycyjnej, kuriera lub dostarczona osobiście.
- 8) Koperta powinna być zaadresowana oraz opisana według poniższego wzoru:

OFERTA NA WYBÓR WYKONAWCY USŁUG RESTAURACYJNYCH NA RZECZ SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 93 im. TRADYCJI ORŁA BIAŁEGO WE WROCŁAWIU

- 9) Termin wykonania zamówienia: rozpoczęcie: 2 stycznia 2020 zakończenie – 22 grudnia 2020
- 10) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej. Wykonawcy spełnią ten warunek jeżeli wykażą, że **w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie – wykonali należycie lub wykonują (w ramach pojedynczego zamówienia) - przez okres przynajmniej 9 miesięcy - co najmniej 2 usługi**

związane z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem całodziennego żywienia dla co najmniej 60 dzieci szkolnych

11) O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie spełniają przesłanek wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w przypadkach określonych w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 oraz ust. 5 pkt. 2 i 4 ustawy PZP.

12) Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- a) Wypełniony i podpisany **FORMULARZ OFERTY** - załącznik nr 2 do SIWZ.
- b) **Oświadczenie** Wykonawcy w sprawie spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia o udzielenie zamówienia publicznego – załącznik nr 3 do SIWZ.
- c) **Pełnomocnictwa** do podpisania oferty i/lub umowy na wykonanie zamówienia publicznego o ile podpisywane będą one przez osoby niewymienione w Krajowym Rejestrze Sądowym lub Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.
- d) **Wykaz** wykonanych, (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych), głównych usług w zakresie określonym w dokumentacji - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączenia dowodów potwierdzających, że usługi te zostały lub są wykonywane należycie – załącznik nr 6 do dokumentacji

13) Wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony niezwłocznie w siedzibie zamawiającego oraz przekazany Wykonawcom.

14) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

15) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

16) Parametry usługi zawarte są w:

- a) **Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia publicznego** – Załącznik nr 1 do niniejszego ZAPYTANIA.
- b) **Wykaz substancji zabronionych przy produkcji posiłków dla dzieci** - Załącznik nr 7 do niniejszego ZAPYTANIA.
- c) **Opis produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych** - Załącznik nr 8 do niniejszego ZAPYTANIA.

2. Pozostałe zasady realizacji zamówienia zawarte są w **projekcie umowy na wykonywanie zamówienia publicznego** stanowiącym Załącznik nr 4 oraz **projekcie umowy najmu pomieszczenia** stanowiącym Załącznik nr 5 do niniejszego ZAPYTANIA

3. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od daty składania ofert

1) W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

2) W toku badania ofert, Zamawiający może żądać uzupełnienia niezbędnych dla postępowania dokumentów na podstawie art. 26, ust 3 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

3) Zamawiający na podstawie art. 87 ust. 2, poprawia w ofercie:

- a) Oczywiste omyłki pisarskie,

- b) Oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

Inne omyłki polegające na niezgodności oferty z opisem przedmiotu zamówienia lub istotnymi zasadami realizacji zamówienia niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

4. Zasady odrzucenia ofert

Oferty złożone przy okazji niniejszego postępowania zostaną odrzucone w następujących przypadkach:

- 1) Jest niezgodna z ustawą PZP
- 2) Treść oferty nie odpowiada opisowi przedmiotu zamówienia i/lub istotnym zasadom realizacji zamówienia z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy PZP;
- 3) Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- 4) Zawiera błędy w obliczeniu ceny, których nie da się poprawić w trybie art. 87, ust 2 ustawy PZP;
- 5) Jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 93
im. Tradycji Orła Białego
we Wrocławiu

Jolanta Sawicka

ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SIWZ

SZCZEGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie 1 posiłku dziennie - obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie + napój + deser, owoc) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 60 dzieci dziennie, zapisanych do Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu - wiek dzieci od 5 do 15 lat;
2. Obiad będzie serwowany na zastawie ceramicznej (szklanej) – niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń jednorazowych.
3. **Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.**
4. MENU RODZAJOWE:

Obiad:

- zupa,
- drugie danie (np. ziemniaki/ryż/kasza + mięso + 2 rodzaje surówki lub danie typu łazanki, kluski, pierogi + 2 rodzaje surówki),
- napój,
- deser - owoc, budyń, galaretką, ciasto lub słodka bułka.

Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w Pkt. III niniejszego Załącznika.

5. Harmonogram dostaw i wydawania posiłków w ciągu dnia kształtuje się następująco:
 - 1) godziny 11.00-14.00 - dostawa obiadu w termosach własnych (atestowanych) oraz ich wydawanie w stołówce szkoły;
 - 2) godzina 14.00-15.00 – sprzątanie kuchni stołówki, odbiór resztek żywieniowych i termosów.

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

6. Miejsce realizacji zamówienia - Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć bezpośrednio do stołówki Zamawiającego na własny koszt. Transport posiłków do stołówki Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.

II. JAKOŚĆ SERWOWANYCH USŁUG

1. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych/szkolnych w wieku od 5 do 15 lat.
2. **Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następną dostawą następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona**

o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.

3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z jadłospisem oraz zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki oraz próbek do degustacji.
4. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 tego dnia. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku. **Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.**
5. **Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.**
6. **Wykonawca zobowiązuje się do pełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.**
7. **Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood,**
8. **Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie produktów posiadających w swoim składzie wzmacniacze zapachu i/lub smaku.**
9. **Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, wszelkie produkty z glutaminianem sodu, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, syropy glukozowe, napoje barwione barwnikami syntetycznymi, mięso odkostnione mechanicznie, wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, paluszki rybne z mielonej ryby oraz inne potrawy z mielonej ryby, ryba Panga.**
10. **Gatunki serwowanych ryb - mintaj, dorsz, tilapia, morszczuk, okazjonalnie pstrąg.**
11. **Ziemniaki serwowane muszą być jako płody rolne – nie mogą być przyrządzone z proszku lub koncentratu spożywczego,**
12. **Serwowane kasze muszą się odznaczać różnorodnością - jaglana, jęczmienna, gryczana, kuskus.**
13. **Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (za wyjątkiem galaretek, budyniu i kisielu).**
14. **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;**
15. **Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.**
16. **Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, wywaru z kości lub kostki bulionowej.**
17. **Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.**
18. **W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa! Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.**
19. **Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (nie dotyczy owoców typu arbuz, melon).**
20. **Wszelki transport półproduktów lub całych dań do stołówki szkoły, powinno się odbywać z użyciem pojazdu przystosowanego do przewozu posiłków, dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**
21. **Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:**
 - 1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.

22. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków jest Wykonawca.
23. Posiłki dostarczane z zewnątrz (gorące posiłki) należy transportować w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
24. **Brudne (nieumyte i niewyparzone) termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. W przypadku zaistnienia takiego przypadku Zamawiający przy kolejnej dostawie ma prawo wezwać służby sanitarne do przebadania stanu czystości termosów a kosztami tego badania obciążyć Wykonawcę.**
25. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
26. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
27. **Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.**
28. Wykonawca odpowiada **prawnie** za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
30. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji dostarczanych lub sporządzanych w szkole dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
31. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie pracownik szkoły zatrudniony na stanowisku pomocy administracyjnej, oraz dyrektor SP93 we Wrocławiu.
32. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
33. Wydawanie obiadów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
34. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
35. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pomocą administracyjną szkoły za dostarczane posiłki dla dzieci.
36. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
37. Wykonawca prowadzi ewidencje wydawanych obiadów dla dzieci oddziałów przedszkolnych oraz uczniów SP93 oraz wszelkie rozliczenia z tym związane (z rozbiciem na MOPS).
38. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać Tabele kaloryczności serwowanych posiłków.
39. W przypadku wyjazdu dzieci/uczniów na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
40. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag jest Dyrektor SP93 we Wrocławiu.

III. JADŁOSPISY DEKADOWE

1. Na 4 dni robocze przed zakończeniem każdego 20-dniowego cyklu żywieniowego (2 dekady) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów na 2 kolejne dekady, do wcześniejszego zatwierdzenia (drogą elektroniczną + potwierdzenie w formie pisemnej). Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
2. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Dyrektora SP 93 lub osobę przez niego upoważnioną (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy.
3. W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.
4. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi odpowiedniego posiłku (np. należy unikać parówek lub kielbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem lub bułek na parze - jako danie główne na obiad).
5. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci w wieku od 5 do 15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
6. **Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu 1 tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**
7. W jednej dekadzie jadłospis przykładowo winien zawierać:

Obiad: Zupy gotowane na 30 % zawartości warzyw, częściowo przecierane np. z groszku, fasoli, szczawiu, pomidorów, pora dyni, cukinii z dodatkiem makaronu (jajecznego, pszennego, z semoliny, z pszenicy durum, pełnoziarnistego, orkiszowego, jęczmiennego, kukurydzianego, ryżowego), ryżu oraz wszystkich rodzajów kasz, dekorowane kielkami lub nasionami np. słonecznika, nie zagęszczane mąką, zabielałe śmietaną 12% lub jogurtem; posiłki mięsne: udo z kurczaka, kotlet mielony z mięsa z karczku, od szynki z indyka, filetu z kurczaka, indyka, szynki b/k, kotlety schabowe, gulasz z szynki b/k , karczku b/k, łopatki b/k, filetu z indyka, kurczaka; posiłki pół-mięsne: pulpety, łazanki, potrawki z sosami zagęszczanymi mielonym lnem lub sezamem, skrobią kukurydzianą; posiłki bezmięsne: ryby morskie(dorsz, halibut, grenadier, sola, mintaj, morszczuk, łosoś, flądra) pieczone lub grillowane, jeżeli panierowane to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie lub razowej mące, pulpety rybne, zapiekanki rybne, jajko sadzone, naleśniki lub krokiety z serem, ze szpinakiem **dwa rodzaje surówek/sałatek do obiadu (surówka i warzywa gotowane w zestawie)** kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe, jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, agrest, porzeczka..),

Uwaga: Przygotowanie potraw z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych. Do przygotowania posiłków stosować masło 82% tłuszczu mlecznego oraz oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z pestek dyni, słonecznika oraz oliwa z oliwek.

8. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci/uczniów spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.
9. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. **Wykonawca zobowiązany jest wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.**

1 2 3

(pieczęć wykonawcy/ów)

I. DANE WYKONAWCY

(w przypadku wykonawcy występującego indywidualnie proszę wypełnić poz. 1 w tabeli)

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

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

II. PRZEDMIOT OFERTY

Oferta dotyczy zamówienia publicznego, przyznawanego z pominięciem ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo Zamówień Publicznych, na warunkach określonych w Zapytaniu ofertowym , na wybór Wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu.

III. OFERTA

Oferujemy wykonanie niniejszego zamówienia publicznego według poniższej specyfikacji asortymentowej i cenowej:

Koszty wsadu do kotła: A = 7,50 zł brutto

Koszty przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w miejscu nauki: B =zł brutto

Oferowana wartość brutto ogółem, wynikająca z zsumowania cen wymienionych powyżej wynosi:

Cena oferty => A + B = brutto

(słownie:.....)

IV. POTWIERDZENIE SPEŁNIANIA WYMOGÓW ZAMAWIAJĄCEGO

1. Cena oferty obejmuje pełny zakres przedmiotu zamówienia objęty dokumentacją proceduralną i uwzględnienia koszt najmu i nośników energii wynajmowanych pomieszczeń, przy czym **przy czym wartość wkładu do kotła (A) - ustalona na podstawie art. 106 ust. 3 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo Oświatowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 1148, 1078, 1287, 1680, 1681 i 1818) - na dzień składania ofert wynosi 7,50 zł brutto.**
2. Zamówienie wykonamy w terminie wymaganym przez Zamawiającego.
3. Oświadczamy, że przystępując do niniejszego postępowania zapoznaliśmy się z wszelkimi dokumentami, w tym ze SIWZ, projektami umów i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
4. Oświadczamy, że uważamy się związani ofertą na czas wskazany w SIWZ.
5. Zobowiązujemy się w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy przed upływem daty wyznaczającej koniec terminu związania ofertą.
6. Oświadczamy, że uwzględniliśmy zmiany i dodatkowe ustalenia wynikłe w trakcie niniejszej procedury stanowiące integralną część SIWZ, wyszczególnione we wszystkich pismach wymienionych między Zamawiającym a Wykonawcami.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionych
przedstawicieli firmy

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ

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

**Przystępując do postępowania na wybór wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły
Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu w 2020 r.**

działając w imieniu Wykonawcy:.....

.....
(podać nazwę i adres Wykonawcy)

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

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

.....
pieczęć Wykonawcy

.....
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

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

.....
pieczęć Wykonawcy

.....
data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

UWAGA:

^{1), 2)} – należy podpisać właściwą część Oświadczenia

ZAŁĄCZNIK NR 4 DO ZAPYTANIA

**ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY NA WYKONYWANIE ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO**

Zawarta w dniu

roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (SP 93), z siedzibą we Wrocławiu 50-238, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, w imieniu i na rzecz którego działa Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu – **Jolanta Sawicka - Dyrektor, na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr 158/IV/JO/15 z dnia 25.08.2015 roku.**

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**

a

.....

zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy w trybie zapytania ofertowego zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (art. 4, pkt 8 ustawy) Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 11 września 2019r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2019, poz. 1843– została zawarta umowa o następującej treści.

§ 1

Na podstawie niniejszej umowy, Wykonawca, realizując przedmiot zamówienia publicznego zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych polegających na przygotowaniu, dostawie i wydawaniu posiłków w miejscu nauki, na rzecz wychowanków Zamawiającego (zgodnie z warunkami określonymi w dokumentacji przetargowej, złożonej ofercie oraz w niniejszej umowie), a Zamawiający zobowiązuje się do zapłacenia Wykonawcy umówionej ceny.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie 1 posiłku dziennie - obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie + napój + deser, owoc) w naczyniach własnych Wykonawcy, dla maksymalnie 60 dzieci dziennie, zapisanych do Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu - wiek dzieci od 5 do 15 lat;
2. Obiad będzie serwowany na zastawie ceramicznej (szklanej) – niezbędną ilość naczyń oraz sztućców zapewnia Wykonawca – Zamawiający nie wyraża zgody na realizację usługi z zastosowaniem naczyń jednorazowych.
3. **Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.**
4. MENU RODZAJOWE:

Obiad:

- zupa,
- drugie danie (np. ziemniaki/ryż/kasza + mięso + 2 rodzaje surówki lub danie typu łazanki, kluski, pierogi + 2 rodzaje surówki),
- napój,

- deser - owoc, budyń, galaretka, ciasto lub słodka bułka.

Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w Pkt. III niniejszego Załącznika.

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

- godziny 11.00-14.00 - dostawa obiadu w termosach własnych (atestowanych) oraz ich wydawanie w stołówce szkoły;
- godzina 14.00-15.00 – sprzątanie stołówki, odbiór resztek żywnościowych i termosów.

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

6. Miejsce realizacji zamówienia - Wykonawca zobowiązany jest przygotować obiad we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć bezpośrednio do stołówki Zamawiającego na własny koszt. Transport posiłków do stołówki Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury, środkami transportu przystosowanymi do przewozu tego typu ładunków.
7. Wybrany Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi oraz być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci szkolnych.
8. **Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następną dostawą następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.**
9. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z jadłospisem oraz zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki oraz próbek do degustacji.
10. Zapotrzebowanie na dany dzień Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:30 tego dnia. Zapotrzebowanie będzie sporządzone i dostarczone Wykonawcy. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku. **Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków.**
11. **Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.**
12. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
13. **Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.**
14. **Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.**
15. **Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie produktów posiadających w swoim składzie wzmacniacze zapachu i/lub smaku.**
16. **Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, wszelkie produkty z glutaminianem sodu, parówki, produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, syropy glukozowe, napoje barwione barwnikami syntetycznymi, mięso odkostnione mechanicznie, wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, paluszki rybne z mielonej ryby oraz inne potrawy z mielonej ryby, ryba Panga.**

17. Gatunki serwowanych ryb - mintaj, dorsz, tilapia, morszczuk, okazjonalnie pstrąg.
18. Ziemniaki serwowane muszą być jako płody rolne – nie mogą być przyrządzone z proszku lub koncentratu spożywczego,
19. Serwowane kasze muszą się odznaczać różnorodnością - jaglana, jęczmienna, gryczana, kuskus.
20. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (za wyjątkiem galaretek, budyniu i kisielu).
21. 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;
22. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu.
23. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku, wywaru z kości lub kostki bulionowej.
24. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.
25. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa! Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
26. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci (nie dotyczy owoców typu arbuz, melon).
27. Wykonawca dostarczy towar transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Użyty do przewozu środek transportu będzie uwzględniał właściwość towaru i zabezpieczać jego jakość przed ujemnymi wpływami atmosferycznymi i uszkodzeniami.
28. Półprodukty oraz obiady dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:
 - 1) Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - 2) Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji
i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków.
29. Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków jest Wykonawca.
30. Posiłki dostarczane z zewnątrz (gorące posiłki) należy transportować w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 °C.
31. Brudne (nieumyte i niewyparzone) termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. W przypadku zaistnienia takiego przypadku Zamawiający przy kolejnej dostawie ma prawo wezwać służby sanitarne do przebadania stanu czystości termosów a kosztami tego badania obciążyć Wykonawcę.
32. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wymagany standard Sanitarno – Epidemiologiczny.
33. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
34. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
35. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci ponosi odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywienia dzieci i młodzieży przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.

36. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
37. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający za pośrednictwem wyznaczonego przedstawiciela, w tym przedstawiciela Rady Rodziców, zastrzega sobie prawo do oceny posiłków na koszt Wykonawcy, poprzez dokonywanie sporadycznych, szczątkowych degustacji przygotowanych posiłków. Wnioski wynikające z takowych degustacji powinny być brane pod uwagę przez Wykonawcę.
38. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu na jego żądanie każdorazowo do wglądu faktury potwierdzające zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki.
39. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany będzie do prowadzenia raportów dziennych oraz dekadowych ze szczegółowego rozliczenia stawki żywieniowej dla uczniów z danej placówki edukacyjnej. Raport dzienny powinien zawierać następujące pozycje:
 - 1) jadłospis wraz z kosztem jednostkowym każdego posiłku
 - 2) liczbę osób korzystających z posiłków
 - 3) rozliczenie składników żywnościowych z podziałem na poszczególne posiłki, z wyszczególnieniem: nazwy produktu, jednostki miary, ilości, ceny jednostkowej, wartości całkowitej, kaloryczności
 - 4) wykaz faktur

Raport dekadowy powinien zawierać zbiorcze zestawienie pozycji opisanych w raportach dziennych, wyliczenie średniej wartości stawki wsadu do kotła w dekadzie oraz w załączeniu zawierać odpowiednie raporty dzienne. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu raportu dekadowego z wymaganymi załącznikami w terminie 3 dni po upływie danej dekady.

40. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie pracownik szkoły zatrudniony na stanowisku pomocy administracyjnej, intendent oraz Dyrektor SP 93 we Wrocławiu.
41. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
42. Wydawanie obiadów, zmywanie i wyparzanie naczyń, odbiór resztek żywieniowych oraz sprzątanie stołówki będzie się odbywać na koszt i za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
43. Koszt odpowiednich (posiadających odpowiednie parametry czyszczące) środków czyszczących i higienicznych ponosi Wykonawca. Użyte środki muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.
44. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pomocą administracyjną szkoły za dostarczane posiłki dla dzieci.
45. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
46. Wykonawca prowadzi ewidencje wydawanych obiadów dla dzieci oddziałów przedszkolnych oraz uczniów SP 93 oraz wszelkie rozliczenia z tym związane (z rozbiciem na MOPS).
47. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać Tabele kaloryczności serwowanych posiłków.
48. W przypadku wyjazdu dzieci/uczniów na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. „suchy prowiant” oraz napoje w jednorazowych opakowaniach. O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 3 dniowym wyprzedzeniem.
49. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług restauracyjnych. Osobami upoważnionymi do przekazywania uwag jest Dyrektor SP 93 we Wrocławiu.

§ 3

1. Na 4 dni robocze przed zakończeniem każdego 20-dniowego cyklu żywieniowego (2 dekady) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania jadłospisów na 2 kolejne dekady, do wcześniejszego zatwierdzenia (drogą elektroniczną + potwierdzenie w formie pisemnej). Każdy sporządzony jadłospis powinien być podpisany przez dyplomowanego dietetyka.
2. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Dyrektora SP 93 lub osobę przez niego upoważnioną (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy.
3. W jadłospisach, w szczególności powinno się uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.
4. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi odpowiedniego posiłku (np. należy unikać parówek lub kielbasy, ryżu z jabłkiem, makaronu z dżemem lub bułek na parze - jako danie główne na obiad).
5. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci w wieku od 5 do 15 lat przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez urozmaicenia, sezonowość, święta.
6. **Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**
7. W jednej dekadzie jadłospis przykładowo winien zawierać:

Obiad: Zupy gotowane na 30 % zawartości warzyw, częściowo przecierane np. z groszku, fasoli, szczawiu, pomidorów, pora dyni, cukinii z dodatkiem makaronu (jajecznego, pszennego, z semoliny, z pszenicy durum, pełnoziarnistego, orkiszowego, jęczmiennego, kukurydzianego, ryżowego), ryżu oraz wszystkich rodzajów kasz, dekorowane kielkami lub nasionami np. słonecznika, nie zagęszczane mąką, zabielańe śmietaną 12% lub jogurtem; posiłki mięsne: udo z kurczaka, kotlet mielony z mięsa z karczku, od szynki z indyka, filetu z kurczaka, indyka, szynki b/k, kotlety schabowe, gulasz z szynki b/k , karczku b/k, łopatki b/k, filetu z indyka, kurczaka; posiłki pół-mięsne: pulpety, łazanki, potrawki z sosami zagęszczanymi mielonym lnem lub sezamem, skrobią kukurydzianą; posiłki bezmięsne: ryby morskie(dorsz, halibut, grenadier, sola, mintaj, morszczuk, łosoś, flądra) pieczone lub grillowane, jeżeli panierowane to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie lub razowej mące, pulpety rybne, zapiekanki rybne, jajko sadzone, naleśniki lub krokiety z serem, ze szpinakiem **dwa rodzaje surówek/sałatek do obiadu (surówka i warzywa gotowane w zestawie)** kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe, jabłka, gruszki, brzoskwinie, morele, agrest, porzeczka)

Uwaga: Przygotowanie potraw z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych. Do przygotowania posiłków stosować masło 82% tłuszczu mlecznego oraz oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z pestek dyni, słonecznika oraz oliwa z oliwek.

8. Należy mieć na uwadze, że żywieniu może podlegać grupa dzieci/uczniów spożywających wyłącznie posiłki jarskie – fakt ten należy brać pod uwagę przy tworzeniu jadłospisów. W jadłospisach należy również przewidywać zamienniki dla dzieci alergicznych. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

9. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.
10. **Wykonawca zobowiązany jest do wywieszania jadłospisu na kolejne 5 dni na tablicy ogłoszeń.**

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że w prowadzonej przez niego firmie, został wdrożony i funkcjonuje system Analizy Ryzyka i Kontrola Punktów Krytycznych HACCP.
2. Działalność gospodarcza, prowadzona przez Wykonawcę, a która dotyczy świadczenia usług restauracyjnych, musi być prowadzona z zachowaniem warunków i wymogów szczegółowo określonych w następujących aktach prawnych:
 - 1) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 poz. 594, z późn. zm.)
 - 2) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
 - 3) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)
 - 4) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)
 - 5) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności
 - 6) Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 poz. 29)
 - 7) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
 - 8) Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013 r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności
 - 9) Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności
 - 10) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)
 - 11) Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 12) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - 13) Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia

- (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
- 14) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
 - 15) Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 18 października 2017r w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 i 60)
 - 16) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
 - 17) Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993 r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności z późn.zm.
 - 18) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych z późn. zmianami
 - 19) Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych z późn. zmianami
 - 20) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
 - 21) Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

§ 5

1. Za wykonanie i dostarczenie przedmiotu zamówienia, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w przewidywanej wysokości: zł brutto, przy czym **koszty dziennego wyżywienia ucznia wynoszą - zł brutto (słownie:)- w tym przygotowanie, dowóz i wydanie posiłków zł brutto + wsad do kotła 7,50 zł brutto).**
2. Strony umowy ustalają miesięczny okres rozliczeń - faktura będzie wystawiana z dołu, na koniec każdego miesiąca kalendarzowego i będzie opiewać na wartość wszystkich rzeczywiście wydanych posiłków na przestrzeni danego miesiąca.
3. Treść wystawionej faktury VAT musi obejmować odrębnie wymienione pozycje:
 - 1) Koszt wsadu do kotła
 - 2) Koszt przygotowania, dowozu i wydania posiłku.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 14 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
6. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu wykonania umowy w zakresie mniejszym niż podane wartości przewidywane dotyczące ilości posiłków i wartości zamówienia.

§ 6

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość oraz estetykę serwowania posiłków.

2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
3. Sprzątanie pomieszczeń w których świadczona jest usługa przygotowania i wydawania posiłków – w zakresie określonym w Umowie Najmu Lokalu Użytkowego.

§ 7

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia 2 stycznia 2020r. do dnia 22 grudnia 2020 roku, przy czym świadczenie samej usługi rozpoczyna się w dniu 2 stycznia 2020r.
2. Każda ze stron może rozwiązać umowę niniejszą umowę z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:
 - 1) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w okresie jednego miesiąca w wydaniu posiłków,
 - 2) trzykrotnego nie wydania posiłku,
 - 3) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez Zamawiającego właściwymi badaniami,
 - 4) trzykrotnego obniżenia średniej stawki wsadu do kotła wynikającej z raportów dekadowych, powyżej 10%
 - 5) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
5. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w przypadku rozwiązania umowy najmu pomieszczeń (związanych ze świadczeniem przedmiotowych usług restauracyjnych) łączącej obie Strony niniejszej umowy.
6. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.

§ 8

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w przypadku rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego – w wysokości 2.000,00 zł.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - 1) jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu – opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie,
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego w szczególności na: niedostarczeniu posiłku, niedostarczeniu raportu dekadowego, braku naczyń lub za małej ilości naczyń w stosunku do zamówionej ilości posiłków, braku części składników posiłku, nieprzestrzeganiu innych warunków dostawy posiłków określonych w SIWZ, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde stwierdzenie braku.
 - 3) w przypadku obniżenia średniej stawki dziennej wsadu do kotła wynikającej z raportów dekadowych, powyżej 10 %, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości min. 10% wynagrodzenia miesięcznego

- 4) za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu przypadającego na daną dekadę (o którym mowa w § 3 niniejszej umowy) – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia miesięcznego netto,
 - 5) za wprowadzenie zmian w jadłospisach, bez ich uzgodnienia z Zamawiającym, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia miesięcznego.
 - 6) za przygotowanie posiłków z produktów i surowców niezgodnych z „Opisem produktów występujących w jadłospisach realizowanych w placówkach oświatowych” bez uzgodnienia zmian z Zamawiającym, Wykonawca zapłaci każdorazowo Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5 % wynagrodzenia miesięcznego,
 - 7) w przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wartości umowy, określonej w § 5 Umowy,
 - 8) Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej umowy,
 - 9) Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
3. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość kar umownych

§ 9

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

§ 10

Do spraw nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają właściwe przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeksu Cywilnego.

§ 11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności i muszą być wprowadzane zgodnie z art. 144, ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo Zamówień Publicznych.
2. Nie ma możliwości dokonania zmian w treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że chodzi o zmiany przewidziane w ust. 3.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy, w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy i określa warunki zmian:
 - 1) Zmiana stawki za świadczone usługi restauracyjne - w przypadku niezależnej od obu stron umowy, zmiany zasad naliczania wynagrodzenia za świadczone usługi, ustalonych przez właściwe organy administracji państwowej lub samorządowej - w tym zmiany stawek obciążeń podatkowych – nie dotyczy to sytuacji braku środków płatniczych lub zmiany ekonomicznych podstaw kalkulacji ceny leżących po stronie Wykonawcy

4. W przypadku zaistnienia powyższych okoliczności, Strony mogą dokonać zmiany w drodze aneksu do niniejszej umowy.

§ 12

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wykonywania przedmiotowego zamówienia publicznego przy pomocy podwykonawców.
2. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na rzecz osoby lub osób trzecich.

§ 13

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

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZAŁĄCZNIK NR 5 DO ZAPYTANIA

PROJEKT UMOWY NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

Zawarta w dniu 2 stycznia 2020 roku we Wrocławiu pomiędzy:

Gminą Wrocław – Szkołą Podstawową nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu (SP 93), z siedzibą we Wrocławiu 50-238, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, w imieniu i na rzecz którego działa **Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 93 im. Tradycji Orła Białego we Wrocławiu – Jolanta Sawicka, na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Wrocławia nr 158/IV/JO/15 z dnia 25.08.2015 roku.**

zwanym w dalszej części umowy **Wynajmującym**

a

.....

zwanym w dalszej części umowy **Najemcą**

o następującej treści:

w wyniku zawarcia przez Wynajmującego umowy na realizację zamówienia publicznego polegającego na świadczeniu usług restauracyjnych na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych i uczniów SP93 – zawarta została umowa najmu o następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy (blok żywieniowy: kuchnia - 48,61 m² i stołówka - 49,73 m²) o łącznej powierzchni 98,34 m² usytuowany we Wrocławiu, w Szkole Podstawowej nr 93, przy ul. J.U. Niemcewicza 29-31, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo - odbiorczym, o którym mowa w ust. 2 - zwanym w dalszej części umowy lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując niniejszy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku.
3. Najemca oświadcza, że lokal będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowaniu i wydawaniu obiadów w miejscu najmu na rzecz dzieci oddziałów przedszkolnych SP 93 i uczniów SP 93.
4. Wynajmujący, oświadcza że ze względu na sposób funkcjonowania placówki będzie w sposób swobodny korzystał z pomieszczenia stołówki, a Najemca oświadcza że taki stan rzeczy akceptuje i nie będzie wnosił sprzeciwu.

§ 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
 - 1) Zmieniać profil działalności w odniesieniu do Lokalu;
 - 2) Podnajmować, poddzierżawić, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
 - 3) Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych

oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.

2. Wynajmujący zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Wynajmujący nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Eksploatacja lokalu, o którym mowa w § 1 ust. 1 będzie miała miejsce wyłącznie w dni pracy SP 93 w godzinach od 11.00 – 15.00.

§ 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady połączone ze zwykłym używaniem Lokalu, konserwacja oraz przeprowadzanie bieżących remontów obciążają Najemcę - to samo dotyczy wyposażenia Lokalu.
2. Usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie.
3. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
4. Najemca zobowiązuje się do zmywania naczyń po posiłkach oraz do utrzymania wynajętych pomieszczeń w czystości zgodnie z HCCAP. Czynności te wykonuje wykorzystując własne środki czystości.
5. Wynajmujący ma prawo przeprowadzać kontrolę czystości wynajmowanych pomieszczeń.

§ 4

1. Sprzątanie wynajętych powierzchni powinno się odbywać każdego dnia, w którym odbywa się wydawanie zamówionych posiłków.
2. Prace porządkowe należy wykonywać we wskazanych pomieszczeniach zgodnie z wymaganiami określonymi w ust. 4, w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pracownikom Najemcy Wynajmującego oraz dzieciom przebywającym w placówce Wynajmującego.
3. Należy okresowo (przynajmniej 1 raz w miesiącu), stosować środki udrażniające systemy kanalizacyjne urządzeń sanitarnych.
4. Zakres czynności i obowiązków osoby sprzątającej.

BLOK ŻYWIENIOWY		
1	Mycie posadzek	po każdej dostawie posiłków oraz na koniec dnia
2	Mycie okien	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
3	Mycie parapetów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w tygodniu)
4	Opróżnianie i mycie kubłów na śmieci	co najmniej 1 x dziennie
5	Mycie i dezynfekcja sprzętów i urządzeń kuchennych	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w tygodniu)
6	Mycie kaloryferów	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
7	Zwalczanie insektów i gryzoni	co najmniej 1 x miesiąc
8	Mycie okapu	nie rzadziej niż 1 raz w tygodniu
9	Usuwanie pajęczyn	wg potrzeb
10	Czyszczenie lamp	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w m-cu)
11	Czyszczenie wycieraczek i mat	co najmniej 1 x dziennie
12	Mycie drzwi	wg potrzeb (nie mniej niż 1 raz w tygodniu)

UWAGA:

Każdorazowo użyte określenie „**wg potrzeb**” oznacza, że zamawiający nie określa częstotliwości wykonania tych czynności ale zastrzega, że Najemca będzie utrzymywać czystość tych powierzchni na bieżąco, tzn. wykona każdorazowo o ile zaistnieje taka konieczność aby utrzymać czystość.

5. **Do wykonywania czynności sprzątania wykorzystywane mogą być wyłącznie środki dostosowane do pielęgnacji wynajmowanych urządzeń, posiadające atesty i świadectwa dopuszczenia PZH.**
6. Utrzymanie czystości powinno odbywać się przy pomocy środków renomowanych producentów. Wynajmujący dopuszcza możliwości stosowania środków na bazie chloru wyłącznie przy czyszczeniu posadzek. Przy czyszczeniu innych powierzchni należy brać pod uwagę ich wrażliwość na substancje wchodzące w skład stosowanych środków czyszczących.
7. W przypadku użycia środków chemicznych, które doprowadzą do uszkodzenia powierzchni sprzątaných (podłóg, mebli i sprzętu) Wynajmujący dochodzić będzie odszkodowania, na zasadach ogólnych, od Najemcy.
8. Najemca zapewnia niezbędny sprzęt do wykonania zamówienia we własnym zakresie. Wynajmujący udostępni pomieszczenie do jego składowania i przechowywania.
9. Najemca zapewni swoim pracownikom przeszkolenie bhp oraz HACCP, niezbędne środki ochrony osobistych oraz odzież ochronną (fartuchy itp.)

§ 5

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

§ 6

1. Z tytułu najmu Najemca będzie płacił Wynajmującemu czynsz miesięczny w wysokości zł brutto (*słownie:*).
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze, w terminie do 15 dnia każdego miesiąca.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenie) wzajemnych zobowiązań i należności.
4. W miesiącu wakacyjnym w którym usługa restauracyjna nie będzie w ogóle świadczona, Najemca nie ponosi kosztów o których mowa w ust. 1.

§ 7

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

§ 8

1. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w § 6 i 7, Wynajmującemu przysługują za czas zwłoki odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
2. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia.
W takim przypadku Wynajmujący zawiadomi o tym fakcie Najemcę na piśmie i wyznaczy mu dodatkowy termin na zapłatę zaległego czynszu.

§ 9

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

§ 10

1. Umowę zawiera się na czas określony tzn. od dnia 2 stycznia 2020 roku do dnia 22 grudnia 2020 roku.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku rozwiązania umowy na realizację usług cateringowych łączącej Strony niniejszej umowy.

§ 11

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

§ 12

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

§ 13

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

§ 14

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

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

Załącznik nr 1 do Umowy Najmu Lokalu Użytkowego z dnia 2 stycznia 2020 roku.

**PROTOKÓŁ ZDAWCZO – ODBIORCZY POMIESZCZEŃ BLOKU ŻYWIENIOWEGO
W BUDYNKU SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 93 im. Tradycji Orła Białego
WE WROCŁAWIU
PRZY UL. J.U. Niemcewicza 29-31**

W dniu roku, w obecności przedstawicieli Wynajmującego:

..... –

oraz Najemcy

.....

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

LP	NAZWA SPRZĘTU	ILOŚĆ
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
SUMA		

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SIWZ**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA
SPEŁNIANIA WARUNKU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na wybór wykonawcy usług restauracyjnych na rzecz Szkoły Podstawowej nr 93 we Wrocławiu, w roku 2020, przedstawiamy wykaz wykonanych lub wykonywanych usług (na przestrzeni 3 lat przed upływem terminu składania ofert) związanych z przygotowaniem, dostarczaniem i wydawaniem posiłków na rzecz dzieci przedszkolnych.

LP	Nazwa i adres Zamawiającego	Przedmiot zamówienia (w tym ilość karmionych dzieci)	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
1				
2				

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

1.

2.

.....
miejsowość, data

.....
pieczęć i podpis upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SIWZ

WYKAZ SUBSTANCJI ZABRONIONYCH PRZY PRODUKCJI POSIŁKÓW DLA DZIECI

DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI

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

Opracowanie: Grażyna Karczewska – specjalista ds. żywienia

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

ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SIWZ

**OPIS PRODUKTÓW WYSTĘPUJĄCYCH W JADŁOSPISACH REALIZOWANYCH W
PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH**

Autorzy:

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

mgr inż. Dorota Rożańska

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