

.....
Pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY

1. Oferta złożona do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na: **Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu posiłków do placówki oświatowej we Wrocławiu.**
2. Nazwa Wykonawcy*:
Adres Wykonawcy:
Nr regon:
Telefon:
Fax:
Adres e-mail:
3. **Cena ofertowa zamówienia zgodnie z wyliczeniem poniżej:**

3.1. Szkoła Podstawowa nr 73:

3.1.1. Cena jednostkowa brutto (c.j.b.) 1 posiłku

Cena jednostkowa całodziennego wyżywienia 1 dziecka wynosi:

Koszty wsadu do kotła :

POZYCJA A= 7,0 zł

Koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego:

POZYCJA B= zł

Łączna wartość pozycji: A+ B = zł

Lp.	Przedział wiekowy dzieci	Cena jednostkowa netto wyżywienia dziennego A+B	Ilość dni w miesiącu	Ilość miesięcy	Maksymalna ilość dzieci objętych żywieniem	Cena brutto (VAT 8%)
1	2	3	4	5	6	
1.	Dzieci szkolne 7 -15		20	10	100	
RAZEM						

4. Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy, jednakże nie wcześniej niż od dnia **od 18.01.2021 r. – 31.12.2021 r.** z wyłączeniem wybranych miesięcy okresu wakacji letnich i ferii zimowych, ustawowych świąt i innych dni, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
5. Warunki płatności: zgodnie ze wzorami umów.
6. Niniejszym oświadczam, że:
 - zapoznałem się z warunkami zamówienia i przyjmuję je bez zastrzeżeń;
 - zapoznałem się z postanowieniami załączonego do SIWZ wzoru umowy i przyjmuję go bez zastrzeżeń;
 - przedmiot oferty jest zgodny z przedmiotem zamówienia
 - jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia składania ofert podanego w SIWZ;



7. Podwykonawcy: niżej podaną część/zakres zamówienia, wykonywać będą w moim imieniu podwykonawcy:.....
8. Oferta została złożona na zapisanych stronach, (kolejno ponumerowanych

....., dnia

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



.....
Pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIE

**O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na: **Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków do placówki oświatowej we Wrocławiu.**

oświadczam/y, że

- **nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia (brak podstaw do wykluczenia z postępowania w myśl przytoczonego art. 24 ust. 1 ustawy).**

....., dnia

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



.....
Pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 3

OŚWIADCZENIE

**O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA
PUBLICZNEGO
O KTÓRYCH MOWA W ART. 22 UST. 1 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEN PUBLICZNYCH**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na: **Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu posiłków do placówki oświatowej w Szkole Podstawowej nr 73 we Wrocławiu.**

na podstawie art. 44 ustawy Prawo zamówień publicznych oświadczam/y, że spełniam/y warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności;
2. posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej;

- opisane w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w pkt 3 w rozdziale XII SIWZ.

....., dnia

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



.....
Pieczęć Wykonawcy

Załącznik nr 4

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG
W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIANIA WARUNKU
WIEDZY I DOŚWIADCZENIA

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na : **Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu posiłków do placówki oświatowej we Wrocławiu** przedkładam/y następujący wykaz wykonanych/wykonywanych usług, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia:

Lp.	Zleceniodawca nazwa	Nazwa zadania Opis wykonanych usług	Wartość brutto	Data wykonania zamówienia (rozpoczęcia i zakończenia)
1.				

Do niniejszego wykazu, dołączamy dokumenty potwierdzające, że wskazane i opisane wyżej usługi zostały wykonane należycie.

....., dnia

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



OŚWIADCZENIE

Zgodne z art. 26, ust. 2d ustawy z dn. 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2007r. nr 223, poz.1655 oraz z 2008r. Nr 171 poz. 1058 z późn. zm.).

Informuję, że **nie należę do grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.).*

Informuję, że **należę do grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), i w załączeniu przedkładam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.*

UWAGA * niepotrzebne skreślić

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji
Wykonawcy*)



OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu posiłków do placówki oświatowej we Wrocławiu, zgodnie z postanowieniami poniżej:

Wykonanie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie oraz dostawę świeżych posiłków.

I. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydawanie posiłków dla dzieci w wieku 7-15 lat

Rodzaje posiłków: zupa, II danie, surówka, kompot, deser lub owoc.

Szacowana ilość posiłków: **100 osób**

1. Obiady będą wydawane od 12.20 do 14.00
2. Wymagana obecność personelu na miejscu w godzinach 12.00 – 15.00
3. Obiady winne być obowiązkowo podane:
 - zupa w wazach podana na każdy stolik
 - woda do picia w dzbankach podana do stolików; kompot lub woda butelkowana
 - obiady w naczyniach ceramicznych. Naczynia zapewnia Dostawca.
 - sztućce do obiadu nie mogą być jednorazowe (plastikowe). Sztućce zapewnia Dostawca
 - zupa rozlewana każdemu uczniowi
 - drugie danie nakładane każdemu uczniowi na talerz
 - stoły zaopatrzone w obrusy, serwetki
 - jadłospis winien uwzględniać bezmięsne piątki
4. Dostawca uwzględni diety na podstawie odrębnego uzgodnienia z Odbiorcą za ewentualną dodatkową dopłatą
5. Do godziny 9.00 danego dnia Odbiorca zgłosi elektronicznie dzienną ilość posiłków
6. Dostawca zapewnia co najmniej dwuosobowy skład do wydawania posiłków na stołówce
7. Dostawca zobowiązany jest dostarczać Odbiorcy tygodniowe jadłospisy.

II. Dodatkowo:

Wykonawca posiada kuchnię do zaopatrzenia Zamawiającego w odległości nie większej niż 15 minut na dojazd przy uwzględnieniu wydawania posiłków zgodnych z przepisami:

Dostarczane z zewnątrz posiłki należy przewozić w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych 15°C.

Wykonawca posiada Zaświadczenie o Wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej dla kuchni, z której będą dostarczane posiłki w ramach przedmiotowej usługi.

Wykonawca posiada dla tej kuchni ważny Certyfikat lub inny dokument, wystawiony przez niezależną od Wykonawcy jednostkę certyfikującą, potwierdzający wdrożenie i funkcjonowanie w firmie Wykonawcy - Systemu Analizy zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontrolnych (HACCP) oraz potwierdzający zgodność działań Wykonawcy z HACCP (w ramach prowadzonej działalności gastronomicznej).

Dostawca zobowiązany jest bezwzględnie do codziennego sprzątnięcia i odbierania odpadów pokonsumpcyjnych. Zaopatrzyć stoły w serwetki.

- 1) Osoby do spraw kontaktów stron umowy:
 - a) Dostawcy:
 - b) Odbiorcy: Maria Izworska tel. 71 – 798 68 62

III. JADŁOSPISY

W jadłospisie obligatoryjnie należy uwzględnić:

1	KOMPOTY Do przygotowania kompotu należy używać zarówno owoców świeżych jak i mrożonych, niedopuszczalne jest gotowanie kompotów na bazie suszu oraz używanie syropów, soków zagęszczanych i herbat granulowanych. Należy podać składniki surowcowe serwowanych kompotów.
2	SURÓWKI Surówki winne zawierać w wymienionym składzie zawsze dodatkowo jeden z następujących składników: nasiona, ziarna i otręby, pestki słonecznika, dyni, sezamu, świeże zioła, kiełki, migdały, siemię lniane. Należy wyszczególnić z czego robiony jest dressing (jogurt, olej słonecznikowy/rzepakowy/oliwa z oliwek/sok z cytryny inne).
3	ZUPY Zupy należy sporządzać na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym z masłem klarowanym (wyszczególnić na czym są sporządzane). Zupy winne być gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz warzyw – np. cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora, selera i innych
4	RYBY Ryby morskie – świeże lub mrożone, należy wymienić nazwę stosowanej ryby.
5	DANIA BEZMIESNE - JARSKIE Dania jarskie: naleśniki z nadzieniem, pyzy z nadzieniem, pierogi ruskie, kopytka, cepeliny z twarogiem, knedle
6	DANIA MIĘSNE dwa razy w każdej dekadzie całe kawałki mięsa np. schab, szynka wieprzowa, udko, roladki i zrazy drobiowe/wieprzowe/wołowe, filet panierowany lub saute, pieczeń wieprzowa, sztuftada itp. dwa razy w każdej dekadzie mięso rozdrobnione (mielone, krojone na miejscu) np. gulasz z łopatki wieprzowej/indyka/szynki kotlety mielone, pieczenie z mięsa mielonego
7	DANIA PÓLMIESNE zawierające min 50 % mięsa np. łazanki, gulasze mięsno warzywne, pierogi z mięsem, pyzy z mięsem i jarzynami, gołąbki, eskalopki z fileta drobiowego z warzywami, spaghetti
8	DESERY koktajle mleczno - owocowe z naturalnych owoców na bazie jogurtu greckiego lub maślanki, stoły owocowo - warzywne, jogurty (naturalne lub z dodatkiem owoców przygotowane przez wykonawcę, a nie zakupione w sklepie, muszą zawierać wsad owocowy przynajmniej 6,5 % owoców bez sztucznych substancji słodzących innych oprócz np. miodu, cukru, syropu klonowego), soki wyciskane, jabłka pieczone w cieście, wypieki z dodatkiem pełnoziarnistej mąki, kasze z mussem owocowym, ryż z jabłkami, sałatki owocowe, musy z owoców, stoły szwedzkie owocowo - warzywne, budynie naturalne, owoce w galaretkę, kisiele naturalne z owoców, racuchy, twarożki z owocami, wafle ryżowe i wielozbożowe z dodatkami (np. serkiem naturalnym, owocami). Nie należy serwować na deser <u>gotowych</u> słodczych typu batoniki, wafelki, herbatniki i ciastka

Każda dekada tj. 10 dni żywienia powinna zawierać:

1	10 różnorodnych kompotów
2	10 różnorodnych i niepowtarzalnych surówek z minimum 4 składników
3	10 różnorodnych i niepowtarzalnych zup
4	2 ryby z podaniem nazwy własnej ryby
5	2 dania jarskie różnorodne i niepowtarzalne
6	4 dania mięsne różnorodne i niepowtarzalne
7	2 dania półmięsne różnorodne i niepowtarzalne
8	Trzydzieści różnorodnych i niepowtarzalnych deserów

1. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym środkiem transportu, posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia, gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Termosy do przewozu posiłków udostępnia Wykonawca.
2. Wykonawca zapewni należyłą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.
3. Termosy będą myte i poddawane procesowi wyparzania i dezynfekcji w siedzibie Wykonawcy.
4. Wykonawca zobowiązany jest na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego, codziennie pobierać próby kontrolne z każdej wydanej partii żywności, w ilościach określonych w w/w rozporządzeniu.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
6. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
7. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie na podstawie zebranych środków na żywienie od rodziców i wpłaty ich na konto Gminy Wrocław. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie 14 dni roboczych od daty jej otrzymania po zakończeniu każdego okresu żywieniowego za dany miesiąc. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.

