

ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Stołeczne Warszawa

Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa

NIP: 525-22-48-481

Przedszkole Nr 423

Ul. Kadrowa 9, 04-421 Warszawa

Tel. 662-011-490

<http://www.przedszkole423.pl>

<https://p423.info-bip.pl>

e-mail: p423@edu.um.warszawa.pl

Postępowanie prowadzi:

Dzielnicowe Biuro Finansów Oświaty

Rembertów m.st. Warszawy

(dalej zwany DBFO Rembertów)

Al. gen. A. Chruściela 28

04-401 Warszawa

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE**

Podstawa prawna: art.138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych

(tekst jednolity Dz.U. z 2018 r., poz. 1986) zwana dalej ustawą

Przedmiot zamówienia:

Kod i nazwa CPV: 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

Kod i nazwa CPV: 55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie, przy ulicy Kadrowej 9

Termin wykonania zamówienia:

od 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r.

Niniejsze OGŁOSZENIE (dalej IWZ) wraz z załącznikami zawiera 24 strony.

Postępowanie oznaczone jest znakiem: **P423.271.1.2018**

ZATWIERDZIŁ

.....

Dyrektor Przedszkola Nr 423 w Warszawie

Warszawa, 28.11.2018

I. INFORMACJE OGÓLNE:

1. Wykonawcą może być osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego.
2. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy występujący wspólnie.
Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
Wykonawcy, którzy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarnie odpowiedzialność za wykonanie umowy.
Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
3. W każdym przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy należy złożyć w oryginale lub notarialnie potwierdzonej kopii
4. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, których oferta odpowiada warunkom określonym przez zamawiającego i spełnia wymagania określone w niniejszym IWZ.
5. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania Umowy przez Wykonawcę, z zastrzeżeniem, o którym mowa w pkt I.6 IWZ. Zamawiający wymaga, by Wykonawca przez cały okres realizacji zamówienia zatrudniał osobę pełniącą funkcję kucharza na podstawie umowy o pracę na pełen etat.
6. Nie dopuszcza się udziału podwykonawców w procesie realizacji zamówienia z wyjątkiem transportu posiłków (w tym również z zapewnieniem środków transportu) oraz wykonywania obowiązków związanych z pełnieniem funkcji dietetyka/technologa żywności.
7. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. W przypadku złożenia przez Wykonawcę dokumentów sporządzonych w języku obcym Zamawiający wymaga złożenia tłumaczenia na język polski poświadczonego przez Wykonawcę.
8. Wszystkie załączniki do niniejszego IWZ stanowią jego integralną część.
9. W postępowaniu oświadczenia lub dokumenty Wykonawcy składają w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Zamawiający dopuszcza możliwość przekazywania wniosków, zawiadomień, informacji pisemnie lub drogą elektroniczną.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość zwrócenia się przez Wykonawcę o wyjaśnienia dotyczące treści IWZ pisemnie lub drogą telefoniczną na adres:
*Dzielnikowe Biuro Finansów Oświaty Rembertów m.st. Warszawy,
Al. gen. A. Chruściela 28, 04-401 Warszawa,
tel: (22) 44 33 984, fax. (22) 51 51 814*
lub
*Przedszkole Nr 423
Ul. Kadrowa 9, 04-421 Warszawa
tel. 662-011-490*
Zamawiający udzieli informacji pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści IWZ wpłynie nie później, **niż na 7 dni** przed upływem terminu składania ofert.
11. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść IWZ.
12. Zamawiający zamieści informacje w odpowiedzi na wniosek, który wpłynie zgodnie z wymogami pkt 10 oraz zmiany treści IWZ w miejscu, w którym opublikował ogłoszenie o zamówieniu.

13. Osoby uprawnione przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcami:

- w zakresie dotyczącym przedmiotu zamówienia: Agnieszka Fabijańczuk, Przedszkole nr 423 w Warszawie, w godzinach: poniedziałek - piątek 8.00 – 16.00, tel: 662-011-490, e-mail: p423@edu.um.warszawa.pl;

w zakresie dotyczącym zagadnień formalnych: Andrzej Mykowiecki, DBFO Rembertów m.st. Warszawy, w godzinach: poniedziałek - piątek 8.00 – 16.00, tel: (22) 44 33 980, fax: (22) 51 51 814, e-mail: dbfo@dbforembertow.waw.pl

II. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYMAGANE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA, TERMINY

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu:

Uprawnienia:

Wymagane jest wykazanie, że wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności. Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie **produkcji żywności (posiłków) oraz świadczenia usług cateringowych.**

Doświadczenie:

Wymagane jest wykazanie, że wykonawca posiada doświadczenie w żywieniu dzieci w wieku przedszkolnym tj. w okresie 3 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje z należytą starannością **co najmniej 3 zamówienia o wartości minimum 75 000 zł brutto każde, polegające na dostarczaniu gotowych posiłków do placówek oświatowych lub opiekuńczo wychowawczych (wyżywienie całodzienne tj. śniadanie, obiad i podwieczorek), przy czym liczba dzieci w wieku przedszkolnym w każdej z obsługiwanych placówek nie była niższa niż 100, a czas trwania każdego z zamówień wynosił nie mniej niż 6 miesięcy.**

Potencjał:

Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj.:

- a) Osobą na stanowisko **dietetyka/technologa żywienia** (minimum 1 osoba), która będzie odpowiadać za przygotowywanie jadłospisu zgodnie z wymaganiami dotyczącymi posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym.

Na stanowisku dietetyka powinna być zatrudniona osoba, która:

- ukończyła studia wyższe na kierunku dietetyka i ma tytuł licencjata lub magistra
- rozpoczęła przed 1 października 2007 roku inne studia wyższe, na których realizowano odpowiednią ilość godzin przedmiotów z zakresu dietetyki, a jej specjalnością jest dietetyka
- rozpoczęła przed 1 października 2007 roku studia na kierunku technologia żywności i żywienie człowieka ze specjalnością dietetyka i uzyskała tytuł inżyniera lub mgr inżyniera
- ukończyła szkołę policealną i uzyskała dyplom z tytułem dietetyka

W przypadku technologa żywienia dopuszcza się wykształcenie średnie, jeśli osoba pełniąca ww. funkcję dysponuje zaświadczeniem o ukończeniu kursu kwalifikacyjnego.

- b) Osobą na stanowisko **kucharza** (minimum 1 osoba) posiadającą odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków (wykształcenie co najmniej zawodowe na kierunku gastronomicznym).

c) Wykonawca dysponuje co najmniej:

- dwoma pojazdami spełniającymi wymagania do celów przewozu żywności i wymogi sanitarno – higieniczne (wraz z aktualną decyzją Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą środki transportu do przewozu posiłków w pojemnikach GN i termoportach) oraz
- naczyniami do przewożenia posiłków: termosami – w ilości co najmniej 4 sztuk oraz termoportami – minimum 6 sztuk.

Sytuacja ekonomiczna i finansowa:

Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia tj. posiada ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie niższą niż 100 000 złotych.

2. Wykaz oświadczeń lub dokumentów wymaganych w postępowaniu, w celu potwierdzenia spełniania wymagań określonych w IWZ.

Wraz z ofertą wszyscy Wykonawcy zobowiązani są do złożenia:

- a) Formularza **OFERTA** wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do IWZ

Wykonawca może złożyć jedną ofertę, na druku o nazwie „OFERTA” o brzmieniu zgodnym załącznikiem nr 1 do IWZ, w języku polskim, w formie pisemnej. Oferta musi być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

Integralną część oferty stanowią załączniki w postaci 10 (dziesięciu) miesięcznych jadłospisów, tj. 5 (pięciu) jadłospisów jesienno-zimowych oraz 5 (pięciu) wiosenno-letnich na okres 4 tygodni każdy. Wykonawca musi złożyć:

- jeden jadłospis jesienno-zimowy i jeden wiosenno – letni dla diety zwykłej,
- jeden jadłospis jesienno-zimowy i jeden wiosenno – letni dla dzieci z dietą bezmleczną,
- jeden jadłospis jesienno-zimowy i jeden wiosenno – letni dla dzieci z dietą bez jaj, soi, migdałów i orzechów
- jeden jadłospis jesienno-zimowy i jeden wiosenno – letni dla dzieci z dietą bez cukru i pszenicy,
- jeden jadłospis jesienno-zimowy i jeden wiosenno – letni dla dzieci z dietą bez jajek, mleka i ziemniaków.

- b) Wraz z ofertą każdy z Wykonawców zobowiązany jest złożyć również następujące oświadczenia i dokumenty:

- **Decyzja właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej** o zatwierdzeniu zakładu do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji żywności (posiłków) oraz świadczenia usług cateringowych.
- **Aktualny protokół kontroli organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej**, w którym nie wydano decyzji o czasowym zawieszeniu działania lub zamknięciu całego zakładu lub jego części.
- **Pełnomocnictwo** do podpisania oferty (w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik lub gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia).
- **Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług w okresie ostatnich 3 lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia z podaniem ich przedmiotu, wartości oraz daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane - zgodny w treści ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do IWZ oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dowodami, o których mowa powyżej są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były lub są wykonywane, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług ww. referencje bądź

dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

- oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać referencji lub dokumentów, o których mowa powyżej (ww. oświadczenie musi zawierać przyczyny braku możliwości uzyskania ww. referencji bądź dokumentów).

W przypadku, gdy wykonawca wskazuje w wykazie usługi wykonane na rzecz zamawiającego, nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów.

- **Wykaz osób**, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych i wykształcenia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami- zgodny w treści ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do IWZ .
 - **Wykaz wyposażenia zakładu oraz środków transportu** dostępnych Wykonawcy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do IWZ.
 - **Opłacona polisa**, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na wymaganą kwotę.
 - **Zobowiązanie** podmiotu trzeciego do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, w przypadku gdy Wykonawca polega na potencjale innych podmiotów w zakresie wskazanym w pkt I. 6 IWZ
3. Każdy z Wykonawców zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą wszystkich wymienionych powyżej oświadczeń i dokumentów. W przypadku, gdy nie wszystkie wymagane oświadczenia lub dokumenty zostaną złożone lub będą one zawierały błędy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do wezwania wykonawcy do uzupełnienia wymaganych oświadczeń i dokumentów lub wyjaśnienia ich treści w wyznaczonym terminie.
4. Termin składania ofert upływa dnia 12.12.2018 o godz. 10.00
5. Termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od upływu terminu złożenia ofert.
6. Miejsce złożenia oferty:

*Dzielnicowe Biuro Finansów Oświaty Rembertów m. st. Warszawy,
Al. gen. A. Chruściela 28, 04-401 Warszawa, pok. 515*

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie z nazwą i adresem wykonawcy. Kopertę należy zaadresować następująco:

**Dzielnicowe Biuro Finansów Oświaty Rembertów m.st. Warszawy
Al. gen. A. Chruściela 28, 04-401 Warszawa**

OFERTA NA:

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie przy ul. Kadrowej 9.

Nie otwierać przed godz. 10.30, dnia 12.12.2018

7. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w siedzibie Dzielnicowego Biura Finansów Oświaty Rembertów m. st. Warszawy, Al. gen. A. Chruściela 28, 04-401 Warszawa, pok. 512, w dniu 12.12.2018 o godz. 10.30
8. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

(tj. Dz. U. 2018 poz. 419) Wykonawca powinien to wyraźnie zastrzec w ofercie i odpowiednio oznaczyć zastrzeżone informacje oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Wskazane jest wyodrębnienie dokumentów zawierających zastrzeżone informacje, zaś stosowne oświadczenie, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty. Niezłożenie przez Wykonawcę oświadczenia zostanie uznane jako brak woli utajnienia jakichkolwiek danych składających się na ofertę.

Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy, Zamawiający nie będzie występował o uzupełnienie lub wyjaśnienie złożonego w ofercie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa oraz jego uzasadnienia. Zamawiający oceni zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa oraz jego uzasadnienie. W przypadku uznania przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykazał w ofercie, że informacje i dokumenty stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający uzna to zastrzeżenie za bezskuteczne. W takim przypadku oferta będzie jawna również w zakresie nieskutecznie objętym tajemnicą przedsiębiorstwa, o czym Zamawiający poinformuje Wykonawcę.

III. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERT ORAZ OPIS KRYTERIUM SPOSOBU OCENY OFERT

1. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

- Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w formularzu oferty ceny brutto, netto oraz wartości podatku VAT (uwzględniając właściwą stawkę podatku VAT obowiązującą w dniu składania oferty).
- Wykonawca określi cenę jednego „posiłkodnia” brutto łącznie oraz w rozbiu na śniadanie, obiad i podwieczorek (cena „posiłkodnia” będzie stanowiła sumę cen śniadania, obiadu i kolacji). Cena całkowita „posiłkodnia” składa się z:
 - kosztów produktów tzw. wsad do kotła (nie mniej niż 80% ceny całkowitej brutto),
 - innych kosztów ponoszonych przez Wykonawcę (nie więcej niż 20% ceny brutto).
- Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia zostanie obliczona jako iloczyn cen jednostkowych brutto oraz przewidywanej ilości posiłków, przy założeniu frekwencji dzieci na poziomie 80%.
- Do obliczenia ceny brutto całego zamówienia należy przyjąć następujący wzór:

$$C_w = CP * ID * IDR * 80\%$$

Gdzie:

C_w - oznacza cenę całkowitą brutto zamówienia za sporządzone oraz dostarczone posiłki.

CP - oznacza cenę brutto jednego posiłkodnia.

ID – oznacza ilość wszystkich zapisanych dzieci do Przedszkola nr 423 ul. Kadrowa 9 w Warszawie - 118

IDR - oznacza ilość wszystkich dni dostawowych - 222

80% - realna frekwencja dzieci uczęszczających do przedszkola.

- Ceny podane przez wykonawcę ustalone są na cały okres obowiązywania umowy i nie podlegają podwyższeniu.
- Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów.
- Wszystkie wartości, w tym ceny jednostkowe powinny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia winna zawierać stawkę podatku VAT należną Wykonawcy określoną zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj. Dz. U. z 2018r., poz. 2174).

2. Kryteria oceny ofert

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami i ich wagami oraz w następujący sposób będzie oceniać spełnianie kryteriów:

- Najkorzystniejsza cena - 60 %
- Jakość i różnorodność posiłków - 40 %

KRYTERIUM I – CENA 60%

- W zakresie kryterium „najkorzystniejsza cena” oferta może uzyskać maksymalnie 60 punktów.

- Ocena punktowa kryterium „najkorzystniejsza cena” dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$K1 = \frac{C_{\min}}{C_{\text{oferty}}} \times 60 \text{ pkt}$$

K1 - suma punktów, jakie Wykonawca uzyskał z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

C_{oferty} - cena brutto oferty badanej (w złotych)

C_{min} - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert (w złotych)

KRYTERIUM II – JAKOŚĆ I RÓŻNORODNOŚĆ POSIŁKÓW 40%

- oceny kryterium dokonają członkowie komisji przetargowej na podstawie przedłożonych jadłospisów.

- Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 punktów za każdą z wymaganych 5 (pięciu) diet jadłospisu wiosenno – letniego oraz 5 (pięciu) diet jadłospisu jesienno - zimowego tzn. : zwykłą, dla dzieci z dietą bezmleczną, dla dzieci z dietą bez jaj, soi, migdałów i orzechów, dla dzieci z dietą bez cukru i pszenicy, dla dzieci z dietą bez jajek, mleka i ziemniaków.

- Ocenie będą podlegały: częstotliwość powtarzania się posiłków (i produktów), a także różnorodność produktów użytych w procesie przygotowywania posiłków i różnorodność przyrządzonych posiłków, tj.:

- ilość rodzajów kasz, makaronów, płatków zbożowych i ryżu w miesięcznym jadłospisie,
- ilość rodzajów zup,
- różnorodność zaproponowanych surówek,
- ilość gatunków serwowanych ryb,
- wędliny przyrządzane samodzielnie,
- wypieki własne,
- dania przyrządzane na bazie mleka;

(należy podać konkretne rodzaje kaszy, gatunki ryb, rodzaje mięs użytych do przyrządzenia wędlin, rodzaje wypieków, nazwy zup, nazwy dań mlecznych, rodzaje surówek, np. kasza jaglana, gryczana, ciasto drożdżowe, racuchy z jabłkami, twarożek, jogurt, ryby: mintaj, dorsz, itp.)

- za wykazanie w jadłospisach ww. produktów Wykonawca otrzyma punkty wg następujących kryteriów:

- za każde 2 rodzaje kaszy, makaronu, bądź ryżu: 1 punkt (max. 5 punktów),
- za każde 3 rodzaje zupy: 1 punkt (max. 6 punktów) ,

- za każde 2 rodzaje surówek 1 punkt (max. 6 punktów),
- za każdy gatunek ryb 1 punkt (max. 5 punktów) ,
- za każdy rodzaj wędliny przygotowanej samodzielnie 1 punkt (max.4 punkty) ,
- za każdy rodzaj wypieków własnych 1 punkt (max. 8 punktów) ,
- za każde danie na bazie mleka: 1 punkt (max. 6 punktów)

Ocena punktowa kryterium „jakość i różnorodność posiłków” zostanie dokonana zgodnie z formułą:

$$K2 = \frac{SJ}{JM} \times 40 \text{ pkt}$$

Gdzie:

K2 - liczba punktów jakie uzyska Wykonawca w kryterium „jakość i różnorodność posiłków”;

SJ – średnia arytmetyczna z oceny wszystkich dziesięciu wymaganych jadłospisów

JM – Maksymalna możliwa ilość punktów jaką można dostać za ocenę jadłospisu

Komisja wybierze najkorzystniejszą ofertę na podstawie ww. kryteriów, czyli taką która otrzyma największą liczbę punktów wg przyjętych kryteriów –K1 + K2

IV. WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

1. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej zgodnie z wymaganiami określonymi w IWZ w zakresie warunków, kryteriów i żądanych dokumentów.
2. Zamawiający zastrzega prawo poprawienia w ofercie oczywistych omyłek pisarskich lub rachunkowych oraz innych omyłek niepowodujących istotnych zmian w treści oferty.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, która nie będzie spełniała wymagań określonych w IWZ.
4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeśli Wykonawca nie wykaże, że spełnia określone w IWZ warunki udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca nie udowodni, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny.
6. Zamawiający poinformuje o wyborze najkorzystniejszej oferty wykonawców, którzy złożą oferty w postępowaniu.
7. Po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieszczy informację na stronie Biuletynu Informacji Publicznej.
8. Zamawiający poinformuje wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana o miejscu i terminie zawarcia umowy. Wzór umowy stanowi załącznik nr 5.
9. Jeśli wybór oferty najkorzystniejszej lub podpisanie umowy nie będzie możliwe, Zamawiający unieważni postępowanie

V. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie w naczyniach własnych trzech posiłków dziennie, tj. śniadania, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu oraz podwieczorku (z uwzględnieniem diet specjalnych) dla 118 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9.
2. Szczegółowo przedmiot zamówienia opisany został w Załączniku nr 6 do IWZ.

VI. KLAUZULA INFORMACYJNA RODO

Wobec wytycznych Urzędu Zamówień Publicznych przedstawiamy poniższe informacje.

1. W zamówieniach publicznych, Zamawiający jako administrator danych osobowych, obowiązany jest do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:
 - wykonawcy będącego osobą fizyczną,
 - wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
 - pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
 - członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
 - osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
2. 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”, Zamawiający informuje, że:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Barbara Bogacka – dyrektor Przedszkola nr 423 w Warszawie;
 - inspektorem ochrony danych osobowych w Przedszkolu nr 423 jest Iwona Obarzanek, kontakt: iod@cbi.org.pl;
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia na **Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie, przy ulicy Kadrowej 9**;
 - 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 Pzp;
 - 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;
 - 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;

- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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.

3. Zgodnie z wytycznymi Urzędu Zamówień Publicznych, Wykonawca powinien złożyć wraz z ofertą oświadczenie, o którym mowa w pkt 9 Oferty.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** **Wyjaśnienie:** prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

VII. ZAŁĄCZNIKI

.....
(pieczęć Wykonawcy)

.....
(miejsowość i data)

OFERTA

Do przetargu nr: z dnia

ZAMAWIAJĄCY:

Miasto Stołeczne Warszawa

Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa

NIP: 525-22-48-481

Przedszkole Nr 423

Ul. Kadrowa 9, 04-421 Warszawa

I. Dane dotyczące Wykonawcy:

Nazwa

Siedziba

nr telefonu / fax

NIP/REGON:

adres e-mail do korespondencji

Osoba do kontaktu:

Osoba/y upoważnione do zawarcia umowy

Odpowiadając na Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne **na przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 ul. Kadrowa 9 w Warszawie**, zgodnie z wymaganiami określonymi w IWZ

Ja (imię i nazwisko)

w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy oświadczam, że:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

- Netto: zł
(słownie zł:)
- Podatek VAT w kwociezł wg stawki
(słownie zł:)
- Brutto : zł
(słownie zł:)

Na niniejszą cenę składają się następujące elementy:

(cena jednego „posiłkodnia” brutto)	Liczba dzieci wskazana w przedmiocie zamówienia	Ilość dni dostawowych w czasie trwania umowy	Realna frekwencja dzieci uczęszczających do przedszkola	Wartość całkowita zamówienia brutto
CP	ID	IDR	80%	Cw
	118	222	80%	

Podział kwotowy ceny brutto za jedno całodzienne wyżywienie:

Wsad do kotła (nie mniej niż 80% ceny całkowitej brutto),: zł (słownie złotych:.....)

Pozostałe koszty (nie więcej niż 20% ceny brutto):zł (słownie złotych:.....)

Cena jednostkowa brutto posiłków, wynosi odpowiednio:

- 1) **Śniadanie:** zł (słownie:.....)
- 2) **Obiad:**zł (słownie:.....)
- 3) **Podwieczorek:**.....zł (słownie:.....)

2. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
3. Oświadczamy, że przedmiot niniejszego zamówienia realizować będziemy osobiście, z zastrzeżeniem pkt I.6 IWZ, w terminie określonym w niniejszym IWZ i zgodnie z opisanymi w IWZ zasadami.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią IWZ oraz akceptujemy warunki i treści w niej zawarte i nie wnosimy do nich zastrzeżeń, w szczególności zapoznaliśmy się z treścią projektu umowy (załącznik nr 5 do IWZ) i akceptujemy wszystkie postanowienia w nim zawarte, a zamówienie wykonamy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w IWZ.
5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w IWZ.

6. W przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
7. Oferta została złożona na stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr,
w tym informacje zawarte na stronach od nr do nr stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być udostępniane, co zostało pisemnie uzasadnione w załączonym oświadczeniu, zgodnie z pkt II.8 IWZ.
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

Oświadczam, że nie przekazuję danych osobowych innych niż bezpośrednio mnie dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO.**

** niewłaściwe skreślić.

9. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie zamówienia w części dotyczącej (należy podać zakres podwykonawstwa, jeśli dotyczy).

9. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty*.

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

*należy dopisać tyle punktów ile będzie to konieczne

.....

podpis Wykonawcy

.....
Pieczęć wykonawcy

Załącznik nr 2 do IWZ

Wykaz usług

w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku posiadania wiedzy i doświadczenia w realizacji usług stanowiących przedmiot zamówienia, wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich 3 lat

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie, przy ulicy Kadrowej 9.

Lp.	Zamawiający (nazwa i dokładny adres)	Nazwa i zakres zadania	Liczba żywionych dzieci	Okres realizacji		Wartość zadania brutto
				początek	koniec	
1.						
2.						
3.						

Nr strony:

....., dnia

.....
(podpis składającego oświadczenie)

.....
Pieczęć wykonawcy

Załącznik nr 3 do IWZ

Wykaz osób

których udział jest przewidywany w realizacji zamówienia dotyczącego *przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie, przy ulicy Kadrowej 9.*

L.p.	Imię i nazwisko ¹⁾	Posiadane kwalifikacje dla realizacji zamówienia	Informacje potwierdzające posiadanie wymaganych kwalifikacji zawodowych i wykształcenia	Forma dysponowania	
				zasób własny	zasób udostępniony*
1		Dietetyk/Technolog żywności			
2		Kucharz		UMOWA O PRACĘ	

....., dnia

.....
(podpis składającego oświadczenie)

* Określenie „zasób udostępniony” zaznacza wykonawca, w przypadku, gdy polega na potencjale innych podmiotów w zakresie Dietetyka/Technologa żywności. W przypadku polegania w powyższym zakresie na potencjale innego podmiotu należy przedstawić pisemne zobowiązanie tego podmiotu do udostępnienia danej osoby.

Załącznik nr 4 do IWZ

.....
Pieczęć wykonawcy

POTENCJAŁ TECHNICZNY**Informacja o podstawowym sprzęcie przewidzianym do realizacji zamówienia**

dostępnym Wykonawcy w celu realizacji zamówienia, którego przedmiotem jest **przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z Przedszkola nr 423 mieszczącego się w Warszawie, przy ulicy Kadrowej 9.**

Lp.	Rodzaj sprzętu	Opis (przeznaczenie)	Ilość	Podstawa dysponowania
1.	Pojazd I		1	własne/udostępnione*
2.	Pojazd II		1	własne/udostępnione*
3.	Pojemniki do przewozu żywności (termosy			własne/udostępnione*
	<ul style="list-style-type: none"> • Termosy 	X	4	
	<ul style="list-style-type: none"> • Termoporty 	X	6	

Oświadczam, że ww. środki transportu posiadają aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego zatwierdzającą środek transportu służący do wykonywania zamówienia, jako spełniający odpowiednie wymagania do celu przewozu środków spożywczych.

.....
Miejscowość

.....
dnia

.....
podpis osoby uprawnionej

* Określenie „**udostępnione**” zaznacza wykonawca, w przypadku, gdy polega na urządzeniach/narzędziach innych podmiotów. W przypadku polegania na urządzeniach/narzędziach innych podmiotów należy przedstawić pisemne zobowiązanie tych podmiotów do udostępnienia danego sprzętu.

Wzór

UMOWA NR/2018

Zawarta w dniu w Warszawie pomiędzy:

Miastem Stołecznym Warszawa z siedzibą Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa NIP 525-22-48-481 reprezentowanym na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m. st. Warszawy Nr GP-OR.0052.2949.2015 z dnia 30.06.2015 r. przez Panią Barbarę Bogacką- Dyrektora Przedszkola Nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9, zwanym dalej „Zamawiającym

a

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

NIP:

REGON:

zwanym dalej „Wykonawcą”,

zwanymi dalej „Stronami”

w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zmianami), o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do wykonania przygotowanie i dostarczanie trzech posiłków dziennie, tj. śniadania, obiadu z dwóch dań i kompotu oraz podwieczorku, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci w wieku od 3 roku do 6 lat, zapisanych do Przedszkola nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9.
2. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane wg indywidualnych zaleceń lekarskich dla dzieci z alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniami lekarzy specjalistów np. dietę bezmleczną, bezglutenową, eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów i z zastosowaniem prawidłowych zamienników.
3. Szczegółowy zakres usług w postaci jadłospisu opracowuje Wykonawca zgodnie z postanowieniami IWZ.

§ 2

1. Umowa niniejsza obowiązuje **od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.**
2. Usługa będzie wykonywana w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem wakacji (za wyjątkiem 3 tygodniowego dyżuru – termin dyżuru do późniejszego doprecyzowania)

§ 3

1. Przewiduje się maksymalnie liczbę **118 dzieci**, dla których wydawane będą posiłki.
2. Ze względu na frekwencję dzieci liczba posiłków może ulegać zmianie. Rzeczywista ilość zamawianych posiłków zgłaszana będzie do Wykonawcy do godziny 9³⁰ w dniu bieżącym.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków, jednak nie więcej niż o 40%. W szczególnych przypadkach tj. dyżur wakacyjny, ferie zimowe, okresy świąteczne i długie weekendy ilość zamawianych posiłków będzie uzgadniana indywidualnie.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia codziennie wraz ze śniadaniem gramatury posiłków na dany dzień.
5. Zamawiający zastrzega sobie w ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług prawo do oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych, szcztkowych degustacji dostarczanych dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą dla Wykonawcy wiążące.

§ 4

1. Posiłki dostarczane będą według harmonogramu bezpośrednio do wydawalni usytuowanej w siedzibie Zamawiającego:
 - 1) śniadanie – w godzinach od 6:30 do 7:30
 - 2) obiad i podwieczorek – w godzinach od 11:20 do 11:45
2. Odbiór przez Wykonawcę termosów, pojemników i resztek obiadowych od Zamawiającego nastąpi każdego dnia, w którym dostarczono posiłki, do godziny 15:30.

§ 5

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1, strony ustalają wynagrodzenie płatne miesięcznie na podstawie faktur wystawionych w ciągu 7 dni po zakończeniu miesiąca obrachunkowego i liczone wg zasady:
(ilość dni x ilość posiłków na śniadanie x cena jednostkowa śniadania) + (ilość dni x ilość posiłków na obiad x cena jednostkowa obiadu) + (ilość dni x ilość posiłków na podwieczorek x cena jednostkowa podwieczorku) = wynagrodzenie miesięczne Wykonawcy.
2. **Cena jednostkowa brutto** posiłków, zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik Nr 1 do umowy, wynosi odpowiednio:
 - 1) **Śniadanie:** zł (słownie:.....)
 - 2) **Obiad:**zł (słownie:.....)
 - 3) **Podwieczorek:**.....zł (słownie:.....)
3. Uregulowanie należności, o których mowa w ust. 1 nastąpi przelewem w terminie 7 dni od daty dostarczenia faktury po potwierdzeniu wykonania usługi przez Dyrektora przedszkola na konto Wykonawcy nr rachunku, faktura za miesiąc grudzień 2019 roku wystawiona i dostarczona będzie w dniu 27 grudnia 2019 r. z uwzględnieniem kosztu posiłków zamówionych na dzień 27.12.2019, 30.12.2019 i 31.12.2019 r.
4. Nieprzekraczalną łączną wartością wynagrodzenia Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy ustala się na kwotę netto zł. (słownie.....) plus kwota podatku VAT.
5. Wszystkie rozliczenia związane z wykonaniem umowy będą dokonywane przez Miasto Stołeczne Warszawa z siedzibą Plac Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481.
6. **Odbiorcą/Płatnikiem faktury za wykonanie usługi jest Przedszkole Nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9.**
7. Miasto Stołeczne Warszawa oświadcza, że będzie dokonywało płatności za wykonaną usługę z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
8. Wykonawca oświadcza, że wskazany w fakturze rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej.
9. Wykonawca nie może dokonać cesji żadnych praw i roszczeń lub przeniesienia obowiązków wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 6

1. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz spełniać wymogi żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat (Wykonawca ma obowiązek stosowania wytycznych *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach*).
2. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać.
3. Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków spełniających wymogi żywienia dzieci zalecane przez Instytut Matki i Dziecka lub Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i poziomie bezpieczeństwa zgodnym z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.

6. Wymagane jest minimalne zastosowanie produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
7. Wykonawca ma na uwadze fakt, iż żywieniu może podlegać grupa dzieci spożywających posiłki z wyłączeniem jednego lub kilku produktów i uwzględni to przy tworzeniu jadłospisów i realizacji zamówienia.
8. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania diet w ilości odpowiadającej ilości określonej w zamówieniu składanym przez Zamawiającego. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosowuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków w ciągu dnia (np. unika się podawania parówek lub kiełbasy jako danie główne na obiad).
9. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia dzieciom w ramach posiłku świeżych owoców krojonych na miejscu w siedzibie Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek posiłków zgodnie z wymogami Sanepidu, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
11. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy wraz z gramaturą, także osobne dla poszczególnych diet, na 5 dni przed kolejną dekadą, do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w menu sugerowane, w ramach ustalonej ceny posiłków – będą dla niego wiążące. Jadłospisy powinny być przygotowane przez dietetyka lub technologa żywienia.
12. Posiłki dostarczane będą do siedziby Zamawiającego w pojemnikach GN, spełniających wymagania sanitarne, i pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Minimalna temperatura posiłków: zupa 75 °C, drugie danie 65° C, herbata/kawa/kakao 70° C, a maksymalna temperatura produktów zimnych, np. surówce 15° C.
13. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem – pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
14. Wykonawca wymieni zakwestionowaną dostawę w czasie nieprzekraczającym 40- minut od momentu zgłoszenia otrzymanego od zamawiającego.
15. Dostarczenie posiłków będzie potwierdzane w „Karcie odbioru posiłków”, której wzór stanowi załącznik Nr 2 do umowy.
16. Mycie i wyparzenie naczyń do przewozu, wykonywane będzie przez Wykonawcę na jego koszt poza siedzibą Zamawiającego.
17. Wykonawca zapewni odbiór i utylizację odpadów związanych z wykonywaną usługą.
18. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektoratem Sanitarnym m. st. Warszawy.

§ 7

1. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną:
 - 1) Za opóźnienia w dostarczaniu posiłków – w wysokości 1% wynagrodzenia brutto, określonego w § 5 ust. 4 niniejszej umowy, za każde rozpoczęte 10 minut spóźnienia (z wyłączeniem przypadków losowych, których nie można przewidzieć np. wypadek z udziałem samochodu dostawczego Wykonawcy)
 - 2) Za dostarczone posiłki o temperaturze niższej niż wymagane, w wysokości 1% wynagrodzenia brutto, określonego w § 5 ust. 4 niniejszej umowy, za każdą partię dostarczonych posiłków
 - 3) Za dostarczone posiłki przygotowane niezgodnie z wymogami żywienia dzieci przedszkolnych, normami ustawowymi i określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia, w wysokości 3% wynagrodzenia brutto, określonego w § 5 ust. 4 niniejszej umowy, za każdą partię dostarczonych posiłków
 - 4) Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, odstąpienie przez Wykonawcę od umowy lub za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z tytułu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca – do 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 5 ust. 4 niniejszej umowy.
2. Jeżeli powstała szkoda przewyższa wartość ustalonych kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia należności z tytułu kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 8

1. Poza przypadkami określonymi w przepisach ogólnych Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonania postanowień umownych przez Wykonawcę lub wystąpienia okoliczności uzasadniających nałożenie na wykonawcę kar umownych (§ 7 ust. 1), w tym w szczególności:
 - 1) jeżeli Wykonawca nie podjął wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy lub przerwał ich wykonywanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego na okres dłuższy niż 2 dni.

- 2) jeżeli Wykonawca wykonuje swe obowiązki w sposób niezgodny z umową lub bez zachowania wymaganej staranności, a w szczególności w przypadku trzykrotnego zgłoszenia nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy posiłków
- w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
2. Zamawiający zastrzega sobie ponadto prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia, w przypadku:
 - 1) ogłoszenia likwidacji Wykonawcy
 - 2) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy
- w terminie do 30 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
3. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

1. Zamawiający wyznacza do sprawowania kontroli i nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy Panią tel. natomiast Wykonawcę będzie reprezentować Pani tel.
2. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag dotyczących sposobu wykonywania usług cateringowych jest Dyrektor Przedszkola nr 423.

§ 10

Zmiany umowy wymagają pisemnej formy w postaci aneksu podpisanego przez Strony pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Do spraw nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, z których trzy otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca.

Załączniki:

1. Oferta wykonawcy – załącznik Nr 1
2. Karta odbioru posiłków – załącznik Nr 2

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

.....

.....

Załącznik nr 2 do umowy nr
z dnia

Karta odbioru posiłków

Data dostawy:

Adres dostawy: Przedszkole nr 423
04-421 Warszawa, ul. Kadrowa 9

Posilek/produkt	Liczba dzieci	Ilość litrów/sztuk	Akceptacja firmy cateringowej	Akceptacja upoważnionego pracownika przedszkola	Uwagi
ŚNIADANIE					
herbata					
mleko					
kakao					
kanapka					
twarożek					
.....					
.....					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
OBIAD					
zupa					
kotlet					
ziemniaki					
kompot					
.....					
.....					
.....					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
PODWIECZOREK					
napój					
kanapka					
rogal					
sałatka					
owoc					
.....					
.....					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					
nazwisko-dieta					

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

- 1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie w naczyniach własnych trzech posiłków dziennie, tj. śniadanie, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu oraz podwieczorku (z uwzględnieniem diet specjalnych) dla 118 dzieci w wieku 3 – 6 lat uczęszczających do Przedszkola nr 423 w Warszawie, ul. Kadrowa 9
- 2) Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków, jednak nie więcej niż o 40%, a w szczególnych przypadkach tj. dyżur wakacyjny, ferie zimowe, okresy świąteczne i długie weekendy po wcześniejszym uzgodnieniu telefonicznym.
- 3) Przewiduje się, że w okresie realizacji umowy zostanie zakupionych po około 21090 śniadań, obiadów i podwieczorków.
- 4) Zakres zamówienia:
 - śniadanie
zupa mleczna, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata
lub twarożek, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata/kakao/kawa zbożowa
lub pasta rybna/jajeczna/warzywna, 2 kanapki, warzywo sezonowe, herbata
lub 2 parówki/kiełbaski – każda o wadze 50 g, zawartość mięsa min 87%, kakao/kawa zbożowa
kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 400 kcal.
 - obiad
zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml,
drugie danie: gramatura nie mniej niż 300g: 100 g ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu,
100g mięsa/ryby, 100 g surówki lub jarzyn gotowanych. Drugie dania typu łazanki,
pierogi, gołąbki w ilości 250 g + 50 g surówki, kompot 200 ml.
Obiad ma być posiłkiem mięsnym/rybnym z urozmaiconymi surówkami lub
gotowanymi jarzynami. Codziennie musi wystąpić surówka lub warzywa
gotowane, co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne lub rybne. Do mięsa mogą
być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron.
Posiłek mogą stanowić też pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety -
nie częściej niż dwa razy w tygodniu.
Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 670 kcal
 - podwieczorek
Kanapka, sałatka owocowa lub warzywna 70 g, kompot 200 ml.
Kanapka – pieczywo nie mniej niż 30 g, masło nie mniej niż 5 g, wędlina nie mniej niż
15 g, dżem nie mniej niż 15 g, serek topiony nie mniej niż 15 g.
Deser mleczny 100 g, kanapka, kompot 200 ml. (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)
Bułka słodka 60 g, owoc 50 g, kompot 200 ml (nie częściej niż 1 raz w tygodniu)
Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 270
kcal
- 5) Wymagania dodatkowe:
 - a) Wszystkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz spełniać wymogi żywienia dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat (wykonawca ma obowiązek stosowania wytycznych Rozporządzenia Ministra

Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. W sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach)

- b) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej oraz w ciągu jednej dekady nie powinny się powtarzać
- c) Bezwzględnie należy przestrzegać norm składników pokarmowych oraz produktów spożywczych określonych przez Instytut Żywności i Żywienia
- d) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualnie książeczki zdrowia.
- e) Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosowuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis obejmuje dania z różnego rodzaju: mięsa, ryb oraz jarskie) jak również uwzględnić urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta.
- f) Wykonawca zapewnia 2 rodzaje jadłospisów: jadłospis jesienno – zimowy i wiosenno – letni uwzględniający sezonowość owoców i warzyw.
- g) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
- h) Na jadłospisie powinna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków.
- i) Jadłospis powinien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia.
- j) Zamawiający wymaga, aby wykonawca do 20 każdego miesiąca przedstawił do akceptacji. Zamawiającego miesięczny jadłospis na kolejny miesiąc, wraz z gramaturą i kalorycznością posiłków.
- k) Do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jej, cukru i soli.
- l) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- m) Zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsny, zawartość warzyw minimum 40% objętości zupy.
- n) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów
- o) wyklucza przygotowanie posiłków dzień wcześniej
- p) ważna jest estetyka potraw i posiłków
- q) części zamówienia nie mogą być powierzone podwykonawcom
- r) zamawiający wymaga, aby wykonawca samodzielnie przygotowywał posiłki
- s) zamawiający wymagać będzie od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał posiłki dla grup dzieci specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową, dieta bez wieprzowiny oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi). Liczba dzieci wymagających diety zostanie ustalona i zgłoszona przez zamawiającego na podstawie otrzymanych zaleceń lekarskich.
- t) Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- u) Posiłki wykonawca będzie dostarczał własnym transportem, na własny koszt – pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych termosach GN (lub

- termoportach) gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
- v) Minimalna temperatura dostarczonej zupy powinna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, herbaty/kawy/kakao 70°C a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
 - w) Mycie i wyparzanie naczyń do przewozu odbywać się na koszt i przez wykonawcę poza siedzibą zamawiającego.
 - x) Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów związanych z usługą żywienia
 - y) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych śniadań, obiadów i podwieczorków danego dnia.
 - z) W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z wykonawcą.
 - aa) Śniadania będą dostarczane na podstawie liczby dzieci z dnia poprzedniego
 - bb) obiady i podwieczorki będą dostarczane na podstawie zapotrzebowania składanego do godziny 9:30 w dniu bieżącym.
 - cc) Śniadania dowożone będą gorące do godziny 7:30, nie wcześniej niż o godzinie 6:30 w opakowaniach zbiorczych (termosach), spełniających wymagania sanitarno – higieniczne
 - dd) obiady i podwieczorki dowożone będą do godziny 11:45, nie wcześniej niż o godzinie 11:20 w opakowaniach zbiorczych (termosach) spełniających wymagania sanitarno – higieniczne.
 - ee) Odbiór termosów w dniu dostawy do godziny 15:30.
 - ff) Wykonawca przedstawi przykładowe miesięczne (czterotygodniowe) jadłospisy dla każdej z niżej wymienionych grup:
 - dla wszystkich dzieci wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez jaj, soi, migdałów i orzechów wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bezmleczną wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez cukru i pszenicy wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 - dla dzieci z dietą bez mleka, jajek i ziemniaków wiosenno – letni i jesienno – zimowy
 Łącznie 10 miesięcznych (czterotygodniowych) jadłospisów
 - gg) Posiłki będą odbierane przez zamawiającego na podstawie karty odbioru z załącznika do umowy.
 - hh) Wykonawca wymieni zakwestionowaną dostawę w czasie nieprzekraczającym 40 minut od momentu zgłoszenia otrzymanego od zamawiającego.
 - ii) Trzykrotne zgłoszenie nieprawidłowości w żywieniu dzieci oraz warunkach dostawy upoważnia placówkę do rozwiązania umowy z winy wykonawcy.
 - jj) Warunki rozwiązania umowy określono we wzorze umowy (załącznik nr 5 do IWZ).