

**OGŁOSZENIE O PRZETARGU OFERTOWYM  
NA USŁUGI SPOŁECZNE W ZAKRESIE POSIŁKÓW SZKOLNYCH I  
PRZEDSZKOLNYCH W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 W  
GORLICACH - PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE OBIADÓW W  
STOŁÓWCE SZKOLNEJ  
W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 ORAZ PRZYGOTOWYWANIE I  
WYDAWANIE CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA ODDZIAŁÓW  
MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 5 W BUDYNKU MZS 5 GORLICACH**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Miejski Zespół Szkół nr 5  
Im. ks. Jana Twardowskiego  
ul. Krakowska 5  
38-300 Gorlice

telefon/fax: (018) 35 25 301

e-mail: mzs5.gorlice@o2.pl

REGON: 490533165 NIP: 738-10-10-162

Postępowanie jest prowadzone zgodnie z przepisami art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku

Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz.U. z 2019, poz.1843)

w trybie przetargu ofertowego o ustalonej wartości zamówienia mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych na zasadach określonych w niniejszym ogłoszeniu

**1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi przygotowywania i wydawania posiłków – w ramach stołówki szkolnej prowadzonej przez Miejski Zespół Szkół nr 5 im. ks. J. Twardowskiego dla uczniów świadczenie usługi przygotowywania i wydawania kompletu całodziennych posiłków dla oddziałów Miejskiego Przedszkola nr 5 zlokalizowanych w budynku Szkoły. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w pomieszczeniach o których mowa w ust. 1.3 Ogłoszenia.

1.2. Ilość szacunkowa przygotowywanych i wydawanych obiadów szkolnych dziennie wynosi ok. **310** sztuk przez pięć dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku) za wyjątkiem dni wolnych od zajęć dydaktycznych dla uczniów i pracowników Miejskiego Zespołu Szkół nr 5 im. ks. J. Twardowskiego - w okresie realizacji zamówienia **ok. 53 630** sztuk. Liczba ta jest szacunkowa w związku z czym zastrzega się, że ilość posiłków może ulec zmianie. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia liczby posiłków tj. w przypadku nieobecności uczniów w szkole w szczególności na skutek zarządzeń władz lub też na skutek zwiększenia liczby posiłków tj. w przypadku zwiększenia się liczby uczniów.

Ilość przygotowywanych komplet posiłków przedszkolnych dla Miejskiego Przedszkola nr 5 ( 2 Oddziały – 50 dzieci) – w okresie realizacji zamówienia – **50 szt.** przez pięć dni w tygodniu ( od poniedziałku do piątku) za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i okresu wakacji - w okresie realizacji zamówienia **ok. 10 500** sztuk. Liczba ta jest szacunkowa w związku z czym zastrzega się, że ilość posiłków przedszkolnych może ulec zmianie. Wskazana zmiana może nastąpić na skutek zmniejszenia liczby posiłków tj. w przypadku nieobecności dzieci w przedszkolu np. z powodu choroby na skutek zarządzeń władz.

1.3.1 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki wydawane w stołówce szkolnej w pomieszczeniu z osobnym wejściem o powierzchni 69,6 m<sup>2</sup> znajdującym się w budynku należącym do Miejskiego Zespołu Szkół Nr 5 w Gorlicach ul. Krakowska 5 tj. kuchnia o powierzchni 58 m<sup>2</sup> i pomieszczenia pomocnicze o powierzchni 11,6 m<sup>2</sup>.

1.3.2. Wykonawca dokona przejęcia pomieszczeń na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.

1.3.3 Pomieszczenia te nie posiadają żadnego wyposażenia kuchennego należącego do Zamawiającego. Całość wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne w celu prawidłowego i zgodnego z wymaganiami Zamawiającego wykonywania usługi leży po stronie Wykonawcy.



**1.3.4** Pomieszczenia o których mowa w ust. 3 nie posiadają żadnego wyposażenia kuchennego będącego własnością Zamawiającego. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne zapewniające prawidłowe i zgodne z wymaganiami Zamawiającego wykonanie umowy, nie później niż do 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi

**1.3.5** W okresie od dnia 02.01.2021 r. do czasu wyposażenia pomieszczenia w sposób określony w ust. 1.3.4, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków w ilości i jakości przewidzianej w niniejszym ogłoszeniu, które stanowić będzie załącznik nr 1 do umowy w sprawie zamówienia i w cenach jednostkowych określonych w ofercie Wykonawcy.

**1.3.6 Wykonawca jest zobowiązany do dnia 31.12.2021 r. usunąć należące do niego wyposażenie o którym mowa w ust. 1.3.4 i opróżnić pomieszczenia o których mowa w ust. 1.3.1**

1.4 Udostępniane pomieszczenia mogą być użytkowane wyłącznie w celu przygotowania i wydawania posiłków.

1.5 Wykonawca może korzystać z lokalu o którym mowa powyżej w od poniedziałku do piątku od godz. 6.00 do godz. 16.00 w dniach wydawania posiłków szkolnych lub przedszkolnych.

1.6.1 Wykonawca dostępnosć pomieszczeń oraz zapłaty za media o których mowa w ust. 1.6.2 winien kalkulować przy obliczaniu ceny oferty i innych obliczeniach.

1.6.2. Wykonawca będzie dokonywał zapłaty za media według faktycznego zużycia na podstawie wskazań odpowiednich liczników. Średniomiesięczny koszt mediów wynosi:

- energia elektryczna – 305,04 zł
- zimna woda – 75,20 zł
- oprowadzenie ścieków – 71,36 zł
- ciepła woda – 355,94 zł
- gaz – 569,10 zł
- opłata za wywóz odpadów komunalnych liczona jako 1/3 kosztu całej jednostki: 318,85 zł

**Razem 1 695, 49 zł**

1.7 Wartość zużytych produktów (wsad do kotła) nie może być niższa dla jednego posiłku niż **4,50** zł brutto średnio w okresie jednego miesiąca dla obiadu szkolnego a **6,60** zł brutto dla przedszkolnego posiłku całodziennego, co będzie udokumentowane raportem zużycia surowców wartościowym i ilościowym.

1.8 Cena jednego obiadu brutto oraz cena brutto jednego kpl. posiłku przedszkolnego całodziennego uwzględnia wartość wsadu do kotła o którym mowa w ust. 1.7

1.9 Zamawiający przyjmuje na siebie obowiązek prowadzenia dokumentacji związanej ze sprzedażą posiłków oraz inkasowanie płatności.

1.10 Zamawiający będzie zobowiązany do zapłaty za obiady uczniów i pracowników szkoły oraz całodzienne posiłki przedszkolne przelewem na konto w terminie 14 dni od dnia wystawienia faktur, wystawianych w ostatnim dniu danego miesiąca zaś w miesiącu grudniu 2021 r. – w dniu 30.12.2021 r. , 4 fakturami odrębnie:

1. za całodzienne posiłki przedszkolne ,
2. za całodzienne posiłki przedszkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ,
3. za posiłki szkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
4. za pozostałe obiady szkolne.

1.11 Obiady będą wydawane przez Wykonawcę od godz. 11.30 do 14.30. Posiłki w zakresie Przedszkola Miejskiego nr 5 będą wydawane na stołówce w godzinach : śniadanie od godz. 9:00, obiad od godz. 11:30, podwieczerek od godz. 14:00. Obiady szkolne będą wydawane na podstawie listy imiennej uczniów dostarczanej Wykonawcy najpóźniej w danym dniu do godz. 9:00.

1.12. Ilość posiłków przedszkolnych na poszczególne dni ustalana będzie przez Zamawiającego na podstawie zgłoszenia. Zgłoszenie ilości posiłków na dany dzień oraz dokonywanie ewentualnych zmian jest możliwe najpóźniej do godziny 8:20 danego dnia (nie dotyczy śniadań). Śniadania będą dostarczane na

Mięso – 120g  
Pierogi, naleśniki, krokiety – 300g  
Surówka – 150g

1. kompot – 200 ml	100 kcal
2. owoc, jogurt,	60-100 kcal

h) W zakresie posiłków przedszkolnych :

Śniadanie : 40% dziennego zapotrzebowania (1700 kcal x 40% = 680 kcal)

Podwieczorek: 5% dziennego zapotrzebowania ( 1700 kcal x 5% = 85 kcal )

Obiad : 55% dziennego zapotrzebowania ( 1700 kcal x 55% = 935 kcal)

i) Przykładowy zestaw śniadań :

Zestaw I - Chleb mieszany z masłem, serek Almette, pomidor

- herbata owocowa z miodem lub kawa zbożowa z mlekiem

Zestaw II Chleb mieszany z masłem, pasta twarogowo-rybna, ogórek świeży,

- herbata lub kawa zbożowa z mlekiem

Zestaw III Kaszka kukurydziana na mleku, pieczywo mieszane z masłem, dżem śliwkowy,  
Herbata.

Zestaw IV chleb razowy z masłem, pasta z jajek, szczypiorek

- herbata z mlekiem , owoc

Zestaw V Chleb mieszany z masłem, pierś drobiowa, papryka kolorowa ,kawa z mlekiem

Zestaw VI Kasza manna na mleku, chleb mieszany z masłem, miód lub dżem, herbata, owoc

Zestaw VII Chleb mieszany z masłem , kielbasa krakowska, serek topiony, pomidor, herbata z mlekiem.

Zestaw VIII Bułka z masłem, parówki z szynki 98% szynki, ketchup, kakao z mlekiem.

Zestaw IX Owsianka, bułka z masłem ,dżem 100% owoce, kawa zbożowa z mlekiem

Zestaw X Chleb mieszany z masłem, filet drobiowy, zielona sałata herbata lub kawa z mlekiem

Zestaw XI Chleb mieszany z masłem , jajecznica , kawa , herbata

Raz w miesiącu „stół szwedzki”

j) przykładowy zestaw na podwieczorek:

Zestaw I Kisiel wieloowocowy na kompocie

Zestaw II Chała z masłem, mleko

Zestaw III Rogal maślany ,kakao z mlekiem

Zestaw IV Racuchy z jabłkami ,kawa zbożowa z mlekiem

Zestaw V Ciasto drożdżowe z masłem , mleko

Zestaw VI Chleb razowy ,masło, ser żółty pomidor, herbata

Zestaw VII Sałatka jarzynowa .bułka z masłem, herbata z mlekiem

Zestaw VIII grysik z sokiem malinowym, płatki lekkie, herbata

Zestaw IX Bułka pasztet drobiowy, pomidor, herbata

Zestaw X budyń własnego wyrobu, pieczywo chrupkie

k) Jadłospis w zakresie posiłków szkolnych i odrębnie całodziennych posiłków przedszkolnych będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia wraz z kalorycznością oraz gramaturą i dostarczany Dyrektorowi Szkoły najpóźniej w ostatnim dniu roboczym tygodnia poprzedzającego.

l) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajów tych samych posiłków w ciągu 2 tygodni. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości, ilości oraz gramatury przygotowywanych produktów. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach, kosztami badania Zamawiający obciąża Prowadzącego.

m) Obiady będą podawane przez kelnerów przy czym Wykonawca jest zobowiązany **wykonywać zamówienie w części dotyczącej obsługi kelnerskiej na sali stołowej przy liczbie nie mniejszej niż zadeklarowana w ofercie.** Dla obsługi kelnerskiej posiłków przedszkolnych wymagany jest co najmniej jeden kelner.



bieżąco w ilości odpowiadającej liczbie dzieci przebywających w przedszkolu. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy powyższe informacje telefonicznie lub osobiście przez wychowawcę.

1.13 Wykonawca będzie przygotowywał posiłki na miejscu zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1252 ), Rozporządzeniu 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 spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz.1154) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm żywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności

1.14 Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.

**1.15 Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia stołówki na następujących zasadach:**

- a) Posiłki i napoje mają być przygotowywane tego samego dnia ze świeżych produktów. Różnorodne pod względem zawartości produktów i składników odżywczych bez konserwantów i wzmacniaczy smaków, szczególnie glutamianu sodu i potasu, benzoesanu sodu, substancji zakwaszających i słodzików.
- b) Obiad powinien być dwudaniowy z kompotem oraz owocem , jogurtem lub deserem
  - 3x w tygodniu obiad mięsny,
  - 1x w tygodniu obiad półmięsny,
  - 1x w tygodniu obiad powinien być jarski.
- c) Danie z mięsa mielonego 2x w miesiącu,
- d) Drugie dania mogą również stanowić gołąbki z sosem, pierogi z różnym nadzieniem, naleśniki z różnym nadzieniem, makaron z sosem lub twarogiem, krostki, łazanki, racuchy, ryż z truskawkami lub makaron.
- e) Przynajmniej 1x na 2 tygodnie danie z rybą morską.
- f) Zupy powinny być przygotowywane na wywarze warzywno-mięsny codziennie

Zestaw zup, które należy uwzględnić w jadłospisie:

- żurek z jajkiem i kielbasą + pieczywo
- pomidorowa + pieczywo
- ogórkowa + pieczywo
- grochówka + pieczywo
- kapuśniak + pieczywo
- fasolowa + pieczywo
- jarzynowa + pieczywo
- krupnik + pieczywo
- rosół z makaronem/lanym ciastem
- ziemniaczana + pieczywo
- kalafiorowa + pieczywo
- szpinakowa + pieczywo
- Barszcz z ziemniakami
- brokułowa + pieczywo
- gulaszowa + pieczywo

- g) posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura , kaloryczność) zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowego żywienia.

Gramatura posiłków	Kaloryczność ( średnio1200 kcal obiad)
a) Zupa – 400 ml ,pieczywo – 50g	300 kcal
b) II danie Ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 250g	700 kcal



- n) Wykonawca jest zobowiązany do nakrycia stołów oraz do ich uprzątnięcia podczas godzin posiłków, a także do czyszczenia krzesel i stołów oraz zamiecenia i umycia podłogi stołówki po zakończonych posiłkach.
- o) Drugie danie podawane będzie na talerzu w postaci gotowej porcji, zupa w wazie, kompot w kubku.

1.16. Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością przy zachowaniu odpowiednich norm higieny i wymagań dotyczących środków spożywczych stosowanych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz przestrzegania norm ilościowych. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Świadczenie usług żywieniowych winno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2019 poz. 1252), rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. (Dz.U. 2016 poz.1154) oraz Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- a) wyposażenia (stan techniczny i sanitarny pomieszczeń i urządzeń),
- b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-epidemiologicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów),
- d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety).

1.17. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków każdego dnia przez 48 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbkę potraw powinny być zawsze udostępniane organom Sanepidu na ich żądanie.

1.18. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważne decyzje (zezwoleń, opinie, protokół) lub inny dokument właściwego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowywania posiłków w zbiorowym żywieniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w posiadane przez Wykonawcę dokumentację.

1.19. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCAP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno-epidemiologicznymi

1.20 Wykonawca zatrudnia we własnym imieniu wszelkie osoby przygotowujące i podające obiady, jak również osoby zapewniające opiekę nad uczniami korzystającymi z obiadów, posiadające odpowiednią wiedzę i doświadczenie.

1.21 Wykonawca dostarczy swojemu personelowi komplet odzieży pracowniczej niezbędnej do wykonania zadań ( fartuch, czepek, rękawiczki ).

1.22 Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:

- a) za naruszenie obowiązków określonych w niniejszym ustępie ogłoszenia Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł za każde stwierdzone naruszenie z wyjątkiem obowiązków określonych w ust. 1.3.4 i 1.3.6 niniejszego ogłoszenia,
- b) za naruszenie obowiązku określonego w ust. 1.3.4 lub 1.3.6 niniejszego ogłoszenia Wykonawca zapłaci karę w wysokości 500 zł za każdy dzień opóźnienia,
- c) za naruszenie obowiązku w zakresie liczby osób wymaganych do obsługi kelnerskiej Sali Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł za każde stwierdzone naruszenie.
- d) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 3000 zł.

1.23 Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

1.24 Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia – przygotowania posiłków, wydawania i obsługi kelnerskiej sali.

1.25 Wykonawca zapewni co najmniej 2 osoby do obsługi kelnerskiej sali stołówki w zakresie posiłków szkolnych i co najmniej jedną osobę obsługi kelnerskiej sali stołówki w zakresie posiłków przedszkolnych.



1.26 Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.

**KODY CPV – 55523100-3, 55524000-9,**

## **2. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

**od 01 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021**

## **3. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW**

**3.1** O udzielenie zamówienia może ubiegać się osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie.

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w niniejszym zaproszeniu.

W przypadku, gdy wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna), do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w którym wykonawcy występujący wspólnie umocowali jeden podmiot do reprezentowania wszystkich w postępowaniu które musi obejmować również wszystkie czynności podejmowane przez wykonawców w trakcie postępowania lub w którym wykonawcy występujący wspólnie umocowali jeden podmiot do reprezentowania wszystkich w postępowaniu o udzielenie zamówienia, które musi obejmować również wszystkie czynności podejmowane przez wykonawców w trakcie postępowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia

### **3.2 Warunki udziału w postępowaniu**

Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz dokumenty potwierdzające spełnienie tych warunków.

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:**

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu obsługi.

### **3.3 Opis sposobu dokonywania oceny warunków**

#### **1) Doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tego warunku:

W celu spełnienia warunku należy wykazać, iż wykonawca wykonywał lub wykonuje **usługę polegającą na przygotowywaniu wraz z wydawaniem posiłków szkolnych przez co zamawiający rozumie usługę świadczoną na rzecz szkoły lub przedszkola (dopuszcza się usługę prowadzoną na rzecz organu prowadzącego lub innego zamawiającego lecz faktycznie polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków szkolnych lub przedszkolnych) przez okres co najmniej łącznie 3 lat (36 miesięcy) – zakończoną lub wykonywaną na dzień składania oferty.**

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie wykazu wykonanych lub wykonywanych zamówień którego wzór stanowi zał. nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Do wykazu Wykonawca winien dołączyć dowody (referencje) potwierdzające, iż wykazane zamówienie zostało wykonane lub jest wykonywane w sposób należyty.

Jeżeli okresy wykonywania usług wykazanych w wykazie będą się pokrywały Zamawiający do sumy okresu ocenianego lub punktowanego doświadczenia okresy pokrywające się (czyli wykonywane dla różnych zamawiających w tym samym czasie) będzie dodawał tylko jednokrotnie.

Wykonawca w wykazie winien wskazywać okresy zgodnie z zawartymi umowami w formie pełnej daty (dzień, miesiąc, rok)

**Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganego warunku wg formuły: spełnia – nie spełnia.**

**Oferta Wykonawcy nie spełniającego w/w warunku zostanie odrzucona**



**Dodatkowe miesiące ponad minimalny wymagany okres 36 miesięcy będą punktowane w kryterium oceny oferty „Doświadczenie” w sposób określony w ust. 10.2.2 niniejszego ogłoszenia.**

#### **3.4 Na ofertę składają się:**

1. Wypełniony formularz „OFERTA”, który należy sporządzić ściśle wg wzoru formularza stanowiącego zał. nr 1 do ogłoszenia. Formularz musi być podpisany przez osobę/osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w zakresie praw i obowiązków majątkowych wykonawcy,
2. Pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w imieniu wykonawcy lub wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,

**W celu oceny spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w zamówieniu do oferty należy dołączyć:**

3. Wykaz wykonanych lub wykonywanych zamówień z wykorzystaniem wzoru wykazu stanowiącego zał. nr 2 do ogłoszenia,

**W celu potwierdzenia, że oferowana usługa odpowiada wymaganiom zamawiającego i nie zawiera rażąco niskiej ceny do oferty należy dołączyć:**

4. Szczegółowe kalkulacje sporządzone na zasadach określonych w ust. 9 niniejszego ogłoszenia.

#### **3.5 Forma dokumentów**

Dokumenty, składane przez Wykonawcę w celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę w formie pisemnej. W przypadku złożenia kopii pełnomocnictwa kopia musi być poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza.

Złożenie przez Wykonawcę nieprawdziwych informacji mających wpływ lub mogące mieć wpływ na wynik prowadzonego postępowania zgodnie z przepisami art. 24 ust.2 pkt 3 ustawy P.z.p spowoduje wykluczenie wykonawcy z dalszego postępowania.

W przypadku wykonawców występujących wspólnie złożenie takich informacji przez choćby jednego z nich spowoduje wykluczenie wykonawcy występującego wspólnie z postępowania.

#### **4. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI, ORAZ SPOSÓB PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

Zamawiający dopuszcza przekazywanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji (w tym wezwań) pisemnie lub faksem lub drogą elektroniczną.

##### **4.1. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami**

**Dyrektor Miejskiego Zespołu Szkół nr 5 w Gorlicach – Barbara Kuk**

#### **5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga zabezpieczenia oferty wadium

#### **6. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA**

**Termin związania ofertą wynosi 60 dni od ostatecznego terminu składania ofert.**

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą,

#### **7. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

##### **Oznaczenie (adresowanie) ofert**

Pożądane jest aby oferty umieścić w 2 zamkniętych i zabezpieczonych przed przypadkowym otwarciem kopertach w sposób gwarantujący zachowanie jej poufności do terminu otwarcia ofert.

Kopertę należy zaadresować:

Miejski Zespół Szkół nr 5  
Im. ks. Jana Twardowskiego  
ul. Krakowska 5  
38-300 Gorlice

oraz opisać:

**OFERTA W PRZETARGU OFERTOWYM**

**NA USŁUGI SPOŁECZNE W ZAKRESIE POSIŁKÓW SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 W GORLICACH - PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE OBIADÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 ORAZ PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA ODDZIAŁÓW MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 5 W BUDYNKU MZS 5 GORLICACH**  
**NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 19.11.2020 r., GODZ. 9:10**

**Forma oferty**

Wykonawca zobowiązany jest przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym ogłoszeniu

Ofertę należy sporządzić czytelnie w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Oferta powinna być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.

Pożądane jest aby wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane.

Pożądane jest złączenie oferty w sposób (spięcie lub zszywanie) uniemożliwiający dekompletację oferty poprzez wysunięcie się którejkolwiek z kartek.

Dokumenty co do których przepisy dopuszczają złożenie ich kopii muszą być zaopatrzone klauzulą: "za zgodność z oryginałem" i potwierdzone przez wykonawcę.

**Podpisy**

Osoba/osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy (firmy), w obrocie prawnym muszą podpisać:

- druk „Oferta”
- załączniki
- w miejscach w których wykonawca naniósł zmiany (poprawki)

Wszystkie wyżej wymienione dokumenty winny być ponadto opatrzone pieczęcią wykonawcy.

**8. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

**Miejsce oraz termin składania ofert**

Oferty należy złożyć w:

**Sekretariacie Miejskiego Zespołu Szkół nr 5, ul. Krakowska 5, 38-300 Gorlice**

Termin składania ofert upływa dnia: **19.11.2020 r., GODZ. 09:00**

Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

Wykonawca może **przed upływem terminu** składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.

Wykonawca może żądać pisemnego potwierdzenia złożenia oferty z zaznaczeniem daty i godziny wpływu oferty do zamawiającego. Następnie oferta zostanie oznakowana datą i godziną wpływu.

**Miejsce oraz termin otwarcia ofert:**

Otwarcie ofert nastąpi dnia: **19.11.2020 r., GODZ. 09:10 w Gabinetce Dyrektora Miejskiego Zespołu Szkół nr 5, ul. Krakowska 5, 38-300 Gorlice**

Czynność otwarcia ofert jest jawna i jest ogólnodostępna dla każdego zainteresowanego.

Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta nazwy (firmy) Wykonawców, adresy oraz z formularzy oferty wartości w kryteriach podlegających ocenie, z wyjątkiem kryterium doświadczenia w którym Zamawiający



najpierw dokona obliczenia okresu podlegającego ocenie.

## **9. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

Przygotowując ofertę, wykonawca ma obowiązek zapoznać się opisem z przedmiotu zamówienia. Cena jednostkowa brutto danego rodzaju posiłku wskazana w ofercie jest ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszego ogłoszenia oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.

W formularzu oferty należy podać cenę jednostkową brutto 1 posiłku szkolnego (obiadu) i 1 całodziennego posiłku przedszkolnego (śniadanie, obiad, podwieczorek) oraz dla celów oceny i porównania ofert cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia stanowiącą sumę iloczynów cen jednostkowych danego rodzaju posiłku i przewidywanej ilości danego rodzaju posiłków przez cały okres realizacji. Podana w ofercie cena musi być wyrażona w PLN (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).

Cena oferty uwzględnia wszystkie obowiązujące w Polsce podatki, łącznie z podatkiem VAT oraz wszelkie inne opłaty związane z wykonywaniem usług.

**UWAGA: Wykonawca dołączy do oferty szczegółową kalkulację kosztów wykonywania usługi w zakresie posiłków szkolnych która wykaże, iż średniomiesięczna wartość wsadu do kotła dla jednego obiadu szkolnego jest nie mniejsza niż 4,50 PLN oraz odrębną szczegółową kalkulację kosztów wykonywania usługi w zakresie posiłków przedszkolnych która wykaże, iż średniomiesięczna wartość wsadu do kotła dla jednego kpl. posiłku jest nie mniejsza niż 6,60 PLN oraz wykaże wartość pozostałych kosztów wykonawcy z których wynikają ceny jednostkowe posiłków (obiadu szkolnego i kpl. przedszkolnego posiłku całodziennego) brutto w ofercie.** Dla obiadu szkolnego Wykonawca dokona kalkulacji z wykazaniem poszczególnych produktów – składników posiłku dla posiłków wymienionych w jadłospisie stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia przy czym dla potrzeb kalkulacji miesięcznej przyjmie 2- krotne powtórzenie jadłospisu (20 posiłków). **Należy uwzględnić stopień szczegółowości wyceny posiłku co najmniej taki jak w jadłospisie stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszego ogłoszenia – w kolumnie „produkty” należy osobno wycenić każdy z wymienionych składników.**

**Dla całodziennego posiłku przedszkolnego** Wykonawca dokona kalkulacji z wykazaniem poszczególnych produktów – składników posiłku dla posiłków wymienionych w jadłospisie stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia przy czym dla potrzeb kalkulacji miesięcznej przyjmie 2- krotne powtórzenie jadłospisu (20 posiłków). **Należy uwzględnić stopień szczegółowości wyceny posiłku co najmniej taki jak w jadłospisie stanowiącym załącznik nr 4 do niniejszego ogłoszenia.** Produkty muszą spełniać wymagania określone przez Zamawiającego w ust. 1 niniejszego zaproszenia.

Ponadto w danej szczegółowej kalkulacji (odrębnej dla obiadów szkolnych i całodziennych posiłków przedszkolnych) należy wykazać pozostałe koszty wykonawcy mające wpływ na wysokość ceny jednostkowej brutto 1 posiłku w szczególności w zakresie: kosztów mediów, kosztów transportu, kosztów wyposażenia, oszczędności metody wykonania zamówienia, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę obowiązującego w okresie realizacji zamówienia oraz podatków i opłat.

## **10. OPIS KRYTERIÓW KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT**

### **Ocena ofert**

10.1 Przy wyborze ofert zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagami:

- a) **cena (koszt) - 96,76 %** - sposób oceny : Minimalizacja
- b) **doświadczenie – 3,24 %** - sposób oceny : Maksymalizacja według wzoru,

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert w oparciu o wyżej przedstawione kryteria i ich wagi.

10.2 Ofertom przyznane zostaną punkty obliczone następująco:

#### **10.2.1 Kryterium – cena**

**$(C_n / C_{of.b.} \times 100) \times 96,76 \% =$  ilość punktów, gdzie:**



$C_n$  - najniższa cena spośród ofert nieodrzuconych,  
 $C_{of.b.}$  - cena oferty badanej nieodrzuconej,  
100 - wskaźnik stały,  
96,76 % - procentowe znaczenie kryterium ceny.

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w kryterium „cena” otrzyma maksymalną ilość 92,2 punktów. Pozostałym wykonawcom spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio (proporcjonalnie) mniejsza ilość punktów.

### **10.2.2 Kryterium – doświadczenie**

**Najniższy dopuszczalny okres wykonywania usług – 36 miesięcy**

**Najwyższy oceniany okres wykonywania usług – 72 miesiące**

Wykonawca posiadający **36 miesięcy wykonywania usługi** otrzyma **0 pkt** w tym kryterium, za każdy dodatkowy miesiąc doświadczenia – wykonywania usługi polegającej na przygotowywaniu wraz z wydawaniem posiłków szkolnych przez co zamawiający rozumie usługę świadczoną na rzecz szkoły lub przedszkola ponad wymagane minimum wykonawca otrzyma **0,09 pkt**, przy czym maksymalna ilość punktów w tym kryterium to **3,24 pkt**.

Zamawiający dokona obliczenia punktów na podstawie wykazu wykonanych lub wykonywanych usług którego wzór stanowi zał. nr 2 do niniejszego ogłoszenia. Do obliczeń weźmie pod uwagę tylko zamówienia - usługi do których dołączono (do oferty lub na wezwanie do uzupełnienia) dowody potwierdzające, iż wykazana usługa została wykonana lub jest wykonywane w sposób należyty. W przypadku gdy zamawiający jest podmiotem na rzecz którego była wykonywana usługa wymieniona w wykazie wykonanych lub wykonywanych zamówień wykonawca nie jest zobowiązany dołączając dla takiej usługi dowodu potwierdzającego, iż wykazane zamówienie zostało wykonane lub jest wykonywane w sposób należyty.

Jeżeli okresy wykonywania usług wykazanych w wykazie będą się pokrywały Zamawiający do sumy okresu doświadczenia okresy pokrywające się będzie dodawał tylko jednokrotnie. Okres doświadczenia podlegający ocenie będzie liczony w pełnych miesiącach.

**W przypadku wykazania doświadczenia krótszego niż 36 miesięcy oferta zostanie odrzucona.**

Punkty we wszystkich kryteriach zostaną zsumowane.

Maksymalna ilość punktów jaką po uwzględnieniu wag może osiągnąć oferta wynosi 100 pkt.

### **Żądanie wyjaśnień i uzupełnień oferty.**

W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz z zastrzeżeniem jak niżej, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści. Zamawiający zastrzega prawo do wezwania wykonawcy o uzupełnienie wymaganych dokumentów których wykonawca nie dołączył do oferty niezbędnych do przeprowadzenia postępowania w terminie wyznaczonym w tym wezwaniu, pod rygorem odrzucenia oferty wykonawcy w razie nieuzupełnienia.

### **Poprawianie omyłek**

Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste pomyłki pisarskie, omyłki rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym ogłoszeniem, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

### **Oferty z rażąco niską ceną**

Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia zwraca się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny w szczególności w zakresie: oszczędności metody wykonania zamówienia, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę



Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

### **Oferty z jednakową ceną**

Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia **taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert**, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

Jeżeli oferty posiadają taką samą cenę i taki sam bilans bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych w wyznaczonym przez siebie terminie zawierających niższą cenę niż oferowania pierwotnie.

### **Wybór najkorzystniejszej oferty**

Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień i uzupełnień złożonej oferty w zakresie treści oferty i wymaganych dokumentów. Nie dopuszcza się negocjacji z Wykonawcą w zakresie warunków i kryteriów oferty podlegających ocenie.

Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w ogłoszeniu. Zamawiający udzieli zamówienia publicznego wykonawcy którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym ogłoszeniu i spełnia wymagania określone w ogłoszeniu oraz została oceniona jako najkorzystniejsza według przyjętych kryteriów oceny ofert.

Zamawiający poinformuje o wyborze najkorzystniejszej oferty wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia oraz po udzieleniu zamówienia zamieści informację o której mowa w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej.

### **Unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia na usługę.**

Zamawiający może unieważnić postępowanie w szczególności jeżeli cena sumaryczna oferty najkorzystniejszej przekroczy kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, którą Zamawiający poda Wykonawcom przed otwarciem ofert lub nie wpłynie żadna oferta nie podlegająca odrzuceniu.

O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich wykonawców którzy złożyli oferty.

### **11. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym ogłoszeniu, a została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru.

Wybranemu wykonawcy zamawiający określi w zawiadomieniu termin i miejsce zawarcia (podpisania) umowy. Termin ten może ulec zmianie z woli stron w uzasadnionych przypadkach.

**Jeżeli oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zostanie wybrana to zamawiający przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego zażąda umowy regulującej współpracę tych wykonawców.**

### **12. ZAŁĄCZNIKI DO OGŁOSZENIA:**

1. Formularz „OFERTA”,
2. Formularz: Wykaz wykonanych zamówień,
3. Jadłospis obiadów szkolnych na 10 dni.
4. Jadłospis całodziennych posiłków przedszkolnych na 10 dni,
5. Wzór umowy

Gorlice, 10.11.2020 r.

**DYREKTOR**

*mgr Barbara Kuk*



## Formularz „OFERTA”

.....  
pieczęć wykonawcy

### OFERTA

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu ofertowym ogłoszonym na stronie podmiotowej Zamawiającego w Biuletynie Informacji Publicznej

Firma .....,  
(nazwa i adres wykonawcy)

.....  
(REGON, NIP, nr tel/faksu, e-mail)

składa ofertę na:

**USŁUGI SPOŁECZNE W ZAKRESIE POSIŁKÓW SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH W  
MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 W GORLICACH - PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE  
OBIADÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ  
W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 ORAZ PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE  
CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA ODDZIAŁÓW MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 5 W  
BUDYNKU MZS 5 GORLICACH**

#### 1. 1) Kryterium - cena

a) Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w cenie jednostkowej brutto za przygotowany i wydany posiłek szkolny (obiad): ..... PLN, (słownie: .....,

b) Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w cenie jednostkowej brutto za przygotowany i wydany jeden całodzienny posiłek przedszkolny (śniadanie, obiad, podwieczorek): ..... PLN, (słownie: .....,

c) Cena brutto oferty podlegająca ocenie i porównaniu obliczona jako suma iloczynów ceny wskazanej pod lit. a i przewidywanej ilości posiłków w czasie wykonywania zamówienia ..... szt. oraz ceny wskazanej pod lit. b i przewidywanej ilości posiłków w czasie wykonywania zamówienia ..... (cena a x ..... szt.) + (cena b x ..... szt.) wynosi: ..... PLN, (słownie: .....,

#### 2) Kryterium – doświadczenie wykonawcy:

Okresy doświadczenia dla oceny w tym kryterium przedstawiamy w załączniku do oferty „Wykaz wykonanych zamówień”



2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z przedmiotem zamówienia i warunkami zawartymi w Ogłoszeniu i nie wnosimy do nich zastrzeżeń.
3. Oświadczamy, że spełniamy warunki określone przez Zamawiającego, zawarte w Ogłoszeniu o zamówieniu
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas podany w ogłoszeniu.
5. Oświadczamy, że jeżeli nasza oferta zostanie wybrana, zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w ogłoszeniu o zamówieniu, we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do Ogłoszenia, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.

Integralną część oferty stanowią załączniki:

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

Złożona oferta liczy ..... kolejno ponumerowanych stron.

.....  
miejsowość, data

.....  
pieczęć i podpisy osób uprawnionych do zaciągania zobowiązań w imieniu wykonawcy (wskazanych w dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym lub posiadających pełnomocnictwo)



.....  
pieczęć Wykonawcy

Wzór Formularza

załącznik Nr .... do formularza oferty

Nazwa wykonawcy.....  
.....

składając ofertę w przetargu nieograniczonym na:

**OGŁOSZENIE O PRZETARGU OFERTOWYM****NA USŁUGI SPOŁECZNE W ZAKRESIE POSIŁKÓW SZKOLNYCH I PRZEDSZKOLNYCH W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 W GORLICACH - PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE OBIADÓW W STOŁÓWCE SZKOLNEJ W MIEJSKIM ZESPOLE SZKÓŁ NR 5 ORAZ PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE CAŁODZIENNYCH POSIŁKÓW DLA ODDZIAŁÓW MIEJSKIEGO PRZEDSZKOLA NR 5 W BUDYNKU MZS 5 GORLICACH**

przedstawiamy:

**WYKAZ WYKONANYCH/WYKONYWANYCH USŁUG<sup>1</sup>**

Nazwa zadania/ zamówienia (opis zakresu wykonywanych usług z uwzględnieniem wymagań z ogłoszenia <sup>2</sup> - w przypadku gdy dowody <sup>4</sup> nie zawierają wymaganego opisu wymagań należy określić je w niniejszym wykazie)	Czas realizacji		Zamawiający (nazwa, adres, telefon)
	Początek <sup>3</sup>	Zakończenie <sup>3</sup>	

<sup>1</sup>) w razie potrzeby można wykaz powielić.

<sup>2</sup>) należy wykazywać tylko usługi polegające na przygotowywaniu wraz z wydawaniem posiłków szkolnych przez co zamawiający rozumie usługę świadczoną na rzecz szkoły, przedszkola.

<sup>3</sup>) należy wpisać datę dzienną, w przypadku zamówień wykonywanych nadal należy wpisać „wykonywane do dnia upływu terminu składania ofert”.

<sup>4</sup>) do każdego wykazanego zamówienia należy dołączyć dowody potwierdzające, iż wykazane zamówienie zostało wykonane lub jest wykonywane w sposób należyty (tzw. referencje – jeśli nie jest możliwe ich uzyskanie np. w przypadku likwidacji Zamawiającego Wykonawca winien złożyć w miejsce referencji odpowiednie wyjaśnienie pisemne wraz z własnym oświadczeniem, że zamówienie zostało wykonane w sposób należyty.

.....  
miejsowość, data.....  
pieczęć i podpisy upoważnionych  
przedstawicieli wykonawcy



Załącznik nr 3 do ogłoszenia

**Zestaw I**

*Zupa koperkowa z tartym ciastem*

*II danie: filet drobiowy, ziemniaki, sałata zielona ze śmietaną lub surówka z marchewki*

*Kompot*

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa koperkowa z tartym ciastem zabelana - chleb	kości wieprzowe, marchew, pietruszka, seler, masło, cebula, zielona pietruszka świeża, tarte ciasto, chleb, koper świeży, śmietana		wg potrzeby wazowo
Filet drobiowy	filet drobiowy, pieprz, sól, czosnek, jaja świeże kl. I lub II , bułka tarta lub mąka pszenna, olej		120 g
Ziemniaki	ziemniaki, cebula, masło, koper świeży, szczypiorek, sól		250 g
Sałata zielona ze śmietaną lub surówka z marchewki	sałata zielona, szczypiorek, rzodkiewka, śmietana, pieprz, marchew, cebula, seler, jabłko, por, jogurt naturalny		130 g 130 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże (jabłka, rabarbar, truskawki, śliwy)		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			



## Zestaw II

*Zupa: rosół z makaronem wołowo-drobiowy*

*II danie: pieczeń wieprzowa, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej*

*Kompot*

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Rosół z makaronem wołowo-drobiowy, chleb	kości drobiowo-wołowe, marchew, pietruszka korzeń, pietruszka zielona świeża, cebula, pieprz, makaron nitka, chleb		wg potrzeby wazowo
Pieczeń wieprzowa	Schab wieprzowy klasy I lub II, sól, pieprz, przyprawy, olej,		120 g
Ziemniaki	ziemniaki, cebula, masło, koper świeży lub szczypiorek		250 g
Surówka z kapusty czerwonej	Kapusta czerwona, jabłko, cebula, musztarda, olej, sól, pieprz, cytryna		150 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			



### Zestaw III

*Zupa: krupnik zabieleny*

*II danie: kotlet schabowy, ziemniaki, buraczki z chrzanem*

*Kompot*

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Krupnik zabieleny z kaszą jęczmienną - chleb	kasza jęczmienna średnia, kości wieprzowe, marchew, pietruszka korzeń, pietruszka zielona świeża, seler, śmietana, masło, cebula, chleb, jogurt		wg potrzeby wazowo
Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej	schab wieprzowy b/k, jajka, mąka, bułka tarta, czosnek, pieprz, olej do smażenia, masło, tymianek, oregano		100 g
Ziemniaki	ziemniaki, masło, cebula, koper świeży		250 g
Buraczki z chrzanem	Buraczki czerwone świeże, chrzan w słoiku, cukier, pieprz, cytryna		150 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		200 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			

**Zestaw IV****Zupa jarzynowa z ziemniakami****II danie: gołąbki z sosem, kisiel****Kompot**

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa jarzynowa z ziemniakami zabieleną - chleb	kości drobiowe, marchew, pietruszka korzeń, seler, masło, kalafior, ziemniaki, pietruszka zielona świeża, śmietana, groszek świeży, fasola szparagowa, chleb		wg potrzeby wazowo
Gołąbki z sosem	Kapusta świeża, ryż, mięso wieprzowe kl. I lub II, cebula, przyprawy ziołowe, boczek, pomidory świeże		400 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		250 ml
Kisiel	Woda, kisiel		50 ml
<b>Razem:</b>			



**Zestaw V****Zupa: kapuśniak z ziemniakami****II danie: pierogi ruskie****Kompot**

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa kapuśniak z ziemniakami - chleb	Wywar drobiowy, kapusta kiszona, marchew, pietruszka, seler, słonina, mąka, oregano, majeranek, ziemniaki		wg potrzeby wazowo
Pierogi ruskie	ser biały półtłusty, ziemniaki, mąka, cebula, jajka, masło klarowne		450 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			

**Zestaw VI****Zupa brokułowa z ryżem + pieczywo****II danie: gulasz z kaszą, ogórek kiszony****Kompot**

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa brokułowa z ryżem - pieczywo	Wywar mięsno warzywny, marchew, pietruszka, seler, cebula, czosnek, natka pietruszki, przyprawy ziołowe, brokuły świeże, śmietana 18% świeża, ryż, pieczywo		wg potrzeby wazowo
Gulasz z kaszą	Łopatka wieprzowa kl. I lub II, mąka, śmietana świeża 18%, przyprawy, kasza jęczmienna, cebula, pomidor świeży		200 g
Ogórek kiszony	Ogórek kiszony		150 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub jabłka		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			



**Zestaw VII***Zupa żur z jajkiem, ziemniakami, zabieleny**II danie: pulpety mięsne, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej z marchewką**Kompot*

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Żur z jajkiem, ziemniakami zabieleny -chleb	Żur na zakwasie bez konserwantów, jajka, marchew, pietruszka, śmietana, mąka, majeranek,		wg potrzeby wazowo
Pulpety mięsne	Mięso wieprzowe klasy I lub II, przyprawy, bułka tarta, cebula, jaja świeże kl. I lub II		130 g
Ziemniaki	ziemniaki, masło, cebula, koper świeży lub szczypiorek		200 g
Surówka z kapusty pekińskiej	Kapusta pekińska ,papryka, jabłko, cytryna, marchew		150 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			

**Zestaw VIII*****Zupa: barszcz ukraiński******II danie: naleśniki z serem, z jabłkami******Kompot******Deser***

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Barszcz ukraiński zabieleny- chleb	buraki czerwone, kości wieprzowe, marchew, pietruszka korzeń, cebula, fasola „Jaś”, czosnek, pietruszka zielona, masło, ziemniaki, chleb, śmietana		wg potrzeby wazowo
Naleśniki z serem, z jabłkami	mąka poznańska, jajka, mleko, ser biały, olej do obsmażania, rodzynki lub brzoskwinie (do sera), marmolada ze świeżych jabłek, cukier waniliowy, cynamon		350 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		250 ml
Deser	owoc		
<b>Razem:</b>			



**Zestaw IX****Zupa pomidorowa z makaronem****II danie: makaron z sosem bolońskim****Kompot**

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa pomidorowa z makaronem zabieleną -chleb	Wywar drobiowy, marchew, przecier pomidorowy bez konserwantów, pietruszka, sól morską, pieprz ziołowy, masło, makaron, śmietana		wg potrzeby wazowo
Makaron z sosem bolońskim	Makaron, marchew, cebula, filet drobiowy, koncentrat pomidorowy, świeże pomidory, przyprawy ziołowe, śmietana 18% świeża, seler, czosnek		400 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże		250 ml
	owoc lub jogurt		
<b>Razem:</b>			

**Zestaw X***Zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiowym**II danie: ryba gotowana w sosie koperkowym, sałata lodowa**Kompot*

	<b>Produkty</b>	<b>Cena 1 porcji brutto</b>	<b>Waga 1 porcji gotowego wyrobu</b>
Zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiowym- chleb	Wywar drobiowy, marchew, pietruszka, seler, śmietana, pieczarki, masło, pietruszka zielona, sól morską, pieprz ziołowy, groszek ptysiowy		wg potrzeby wazowo
Ryba gotowana – sos koperkowy	ryba dorsz, koper świeży, jogurt naturalny		120 g
Ziemniaki	ziemniaki, masło, cebula, koper świeży lub szczypiorek		250 g
Sałatka lodowa	Sałatka lodowa, cebula, por, ogórek świeży, śmietana 18%		150 g
Kompot	mieszanka owocowa mrożona lub owoce świeże,		250 ml
	Owoc - jabłko		
<b>Razem:</b>			



Załącznik nr 4 do ogłoszenia

Oddział Przedszkolny przy Szkole Podstawowej nr 5 w Gorlicach

Zestawy	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Cena brutto całodziennego wyżywienia
Zestaw I	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, szynka drobiowa 30g, ogórek świeży 25g  Herbata z cytryną 220 ml	I danie: Kapuśniak z chlebem [kapusta kiszona 40g, kapusta biała 40g, marchewka 30g, mięso wieprzowe 30g, pietruszka korzeń 20g <b>seler</b> korzeniowy 10g, <b>śmietana</b> 18% 10g, chleb <b>pszenno-żytni</b> 20g] Gramatura: 250g  II danie: Makaron z serem [makaron ( <b>pszenica</b> ) 100g, <b>twaróg</b> 80g, <b>jogurt</b> naturalny 15g, cukier 5g] Gramatura: 200g  Kompot 150 ml	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 35g, <b>masło</b> 5g, pasta jajeczna 40g [jajka gotowane 10g 5g, szynka drobiowa 5g, ogórek 5 g, pomidor 5g, szczypiorek 5g, <b>jogurt</b> naturalny 5g]  Herbata z cytryną 220 ml	
Zestaw II	Płatki jaglane z mlekiem 240g [mleko 195g, płatki jaglane 40g, miód pszczeli 5g], bułka <b>pszenna</b> 30g, <b>masło</b> 5g	I danie: Zupa selerowa z grysiem [wywar z kości 80g, <b>seler</b> korzeniowy 50g, ziemniaki 40g, <b>śmietana</b> 18% 10g, mąka <b>pszenna</b> 10g, pietruszka nać 5g, <b>masło</b> 5g, kasza <b>manna</b> 20g] Gramatura: 220g  II danie: Zrazy w sosie własnym z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty [mięso wieprzowe 40g, boczek wędzony 10g, ogórek kiszony 5g, cebula	Galaretka z bitą śmietaną	

		5g, mąka <b>pszenna</b> 5g, <b>śmietana</b> 18% 10g, <b>masło</b> 3g, przyprawy ziołowe, ziemniaki 80g, czerwona kapusta 50g, marchewka 30g, olej słonecznikowy 10g]  Kompot 150 ml		
Zestaw III	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, pasztet pieczony 40g, ogórek kiszony 30g  Herbata z cytryną 220ml	I danie: Rosół królewski [wywar z kurczaka 90g, marchewka 40g, pietruszka korzeń 30g, <b>seler</b> 30g, por 20g, cebula 15g, natka pietruszki 5g, przyprawy ziołowe, makaron ( <b>pszenica</b> ) 20g] Gramatura: 250g  II danie: Kęski drobiowe z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej [pierś z kurczaka 50g, <b>jajka</b> 10g, mąka <b>pszenna</b> 10g, <b>mleko</b> 10g, ziemniaki 80g, kapusta pekińska 40g, por 10g, kukurydza 10g, <b>seler</b> korzeniowy 5g, <b>seler</b> naciowy 5g, pietruszka 5g, <b>jogurt</b> naturalny 5g, <b>śmietana</b> 18% 5g]  Kompot 150 ml	Grzanka [chleb <b>pszenno-żytni</b> 30g, <b>masło</b> 5g]  Maślanka owocowa /wyrób własny/ [ <b>maślanka</b> 90g, banan 40g, truskawka 30g] Gramatura: 160g	
Zestaw IV	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, <b>serek</b> topiony 30g, sałata lodowa 20g, papryka 40g	I danie: Żurek z grzankami [zakwas owsiany 180g, <b>jajka</b> gotowane 30g, cebula 10g, <b>śmietana</b> 18% 10g, przyprawy ziołowe, chleb <b>pszenno-żytni</b> 20g]	Ciasto marchewkowe /wyrób własny/ [mąka <b>pszenna</b> 20g, marchewka 20g, <b>jajka</b> 10g, cukier 5g, cynamon 3g, proszek do	



	Herbata z cytryną 220 ml	Gramatura: 250g  II danie: Pieczeń wieprzowa w sosie z kaszą jęczmienną i surówką szwedzką [mięso wieprzowe 40g, przyprawy ziołowe, <b>śmietana</b> 18% 15g, mąka <b>pszenna</b> 10g, kasza <b>jęczmienna</b> ugotowana 70g, ogórek kiszony 20g, marchewka 20g, papryka 20g, cebula 10g,] Gramatura: 205 g  Kompot 150 ml	pieczenia 1g] Gramatura: 60g	
Zestaw V	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, <b>twaróg</b> 40g, szcypiorek 10g  Herbata z cytryną 220g	I danie: Zupa ogórkowa z ryżem [ogórki kwaszone 80g, wywar z kurczaka 40g, marchew 40g, pietruszka korzeń 30g, cebula 20g, <b>seler</b> 15g, <b>śmietana</b> 18% 15g, ryż biały 20g] Gramatura: 250g  II danie: Ryba panierowana z ziemniakami i surówką z kapusty kiszonej [ryba <b>miruna</b> 70g, mąka <b>pszenna</b> 10g, <b>jajka</b> 10g, przyprawy ziołowe, ziemniaki 100g, kapusta kiszona 45g, marchewka 25g, cebula 10g, olej roślinny rzepakowy 10g] Gramatura: 280g  Kompot 150 ml	Mix [4 rodzaje owoców: jabłko 40g, gruszka 40g, banan 40g, brzoskwinia 40g] Gramatura: 160g	

Zestaw VI	<p>Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, szynka drobiowa 30g, ogórek świeży 25g</p> <p>Herbata z cytryną 220 ml</p>	<p>I danie: Kapuśniak z chlebem [kapusta kiszona 40g, kapusta biała 40g, marchewka 30g, mięso wieprzowe 30g, pietruszka korzeń 20g <b>seler</b> korzeniowy 10g, <b>śmietana</b> 18% 10g, chleb <b>pszenno-żytni</b> 20g] Gramatura: 250g</p> <p>II danie: Makaron z serem [makaron (<b>pszenica</b>) 100g, <b>twaróg</b> 80g, <b>jogurt</b> naturalny 15g, cukier 5g] Gramatura: 200g</p> <p>Kompot 150 ml</p>	<p>Chleb <b>pszenno-żytni</b> 35g, <b>masło</b> 5g, pasta jajeczna 40g [jajka gotowane 10g 5g, szynka drobiowa 5g, ogórek 5g, pomidor 5g, szczypiorek 5g, <b>jogurt</b> naturalny 5g]</p> <p>Herbata z cytryną 220 ml</p>	
Zestaw VII	<p>Płatki jaglane z mlekiem 240g [mleko 195g, płatki jaglane 40g, miód pszczeli 5g], bułka <b>pszenna</b> 30g, <b>masło</b> 5g</p>	<p>I danie: Zupa selerowa z grysiem [wywar z kości 80g, <b>seler</b> korzeniowy 50g, ziemniaki 40g, <b>śmietana</b> 18% 10g, mąka <b>pszenna</b> 10g, pietruszka nać 5g, <b>masło</b> 5g, kasza <b>manna</b> 20g] Gramatura: 220g</p> <p>II danie: Zrazy w sosie własnym z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty [mięso wieprzowe 40g, boczek wędzony 10g, ogórek kiszony 5g, cebula 5g, mąka <b>pszenna</b> 5g, <b>śmietana</b> 18% 10g, <b>masło</b> 3g, przyprawy ziołowe, ziemniaki 80g, czerwona kapusta 50g, marchewka 30g, olej słonecznikowy 10g]</p>	Galaretka z bitą śmietaną	



		Kompot 150 ml		
Zestaw VIII	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, pasztet pieczony 40g, ogórek kiszony 30g  Herbata z cytryną 220ml	I danie: Rosół królewski [wywar z kurczaka 90g, marchewka 40g, pietruska korzeń 30g, <b>seler</b> 30g, por 20g, cebula 15g, natka pietruszki 5g, przyprawy ziołowe, makaron ( <b>pszenica</b> ) 20g] Gramatura: 250g  II danie: Kęski drobiowe z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej [pierś z kurczaka 50g, <b>jajka 10g</b> , mąka <b>pszenna</b> 10g, <b>mleko</b> 10g, ziemniaki 80g, kapusta pekińska 40g, por 10g, kukurydza 10g, <b>seler</b> korzeniowy 5g, <b>seler</b> naciowy 5g, pietruska 5g, <b>jogurt</b> naturalny 5g, <b>śmietana</b> 18% 5g]  Kompot 150 ml	Grzanka [chleb <b>pszenno- żytni</b> 30g, <b>masło</b> 5g]  Maślanka owocowa /wyrób własny/ [ <b>maślanka</b> 90g, banan 40g, truskawka 30g] Gramatura: 160g	
Zestaw IX	Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, <b>serek</b> topiony 30g, sałata lodowa 20g, papryka 40g  Herbata z cytryną 220 ml	I danie: Żurek z grzankami [zakwas owsiany 180g, <b>jajka</b> gotowane 30g, cebula 10g, <b>śmietana</b> 18% 10g, przyprawy ziołowe, chleb <b>pszenno-żytni</b> 20g] Gramatura: 250g  II danie: Pieczeń wieprzowa w sosie z kaszą jęczmienną i surówką szwedzką [mięso wieprzowe 40g, przyprawy ziołowe, <b>śmietana</b> 18% 15g, mąka <b>pszenna</b> 10g, kasza <b>jęczmienna</b>	Ciasto marchewkowe /wyrób własny/ [mąka <b>pszenna</b> 20g, marchewka 20g, <b>jajka</b> 10g, cukier 5g, cynamon 3g, proszek do pieczenia 1g] Gramatura: 60g	

		<p>ugotowana 70g, ogórek kiszony 20g, marchewka 20g, papryka 20g, cebula 10g,] Gramatura: 205 g</p> <p>Kompot 150 ml</p>		
Zestaw X	<p>Chleb <b>pszenno-żytni</b> 60g, <b>masło</b> 5g, <b>twaróg</b> 40g, <b>szczypiorek</b> 10g</p> <p>Herbata z cytryną 220g</p>	<p>I danie: Zupa ogórkowa z ryżem [ogórki kwaszone 80g, wywar z kurczaka 40g, marchew 40g, pietruszka korzeń 30g, cebula 20g, <b>seler</b> 15g, <b>śmietana</b> 18% 15g, ryż biały 20g] Gramatura: 250g</p> <p>II danie: Ryba panierowana z ziemniakami i surówką z kapusty kiszonej [ryba <b>miruna</b> 70g, mąka <b>pszenna</b> 10g, <b>jajka</b> 10g, przyprawy ziołowe, ziemniaki 100g, kapusta kiszona 45g, marchewka 25g, cebula 10g, olej roślinny rzepakowy 10g] Gramatura: 280g</p> <p>Kompot 150 ml</p>	<p>Mix [4 rodzaje owoców: jabłko 40g, gruszka 40g, banan 40g, brzoskwinia 40g] Gramatura: 160g</p>	



Zał. nr 5

**Umowa Nr MZS5-23/230/15/2021r.  
na przygotowywanie i wydawanie obiadów w stołówce szkolnej  
w Miejskim Zespole Szkół nr 5 oraz przygotowywanie i wydawanie całodziennych posiłków  
dla oddziałów Miejskiego przedszkola nr 5 w budynku MZS 5 Gorlicach**

zawarta w dniu ..... r.

pomiędzy **Miastem Gorlice – Miejskim Zespołem Szkół nr 5 w Gorlicach**

38 - 300 Gorlice ul. Krakowska 5

NIP 738 – 212-55-07,

reprezentowanym przez Dyrektora szkoły mgr Barbarę Kuk

zwanym dalej Szkołą lub Zamawiającym

a .....

zwaną dalej Wykonawcą lub Prowadzącym

**Przedmiot umowy**

**§1**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi przygotowywania i wydawania posiłków – w ramach stołówki szkolnej prowadzonej przez Miejski Zespół Szkół nr 5 im. ks. J. Twardowskiego dla uczniów MZS nr 5 oraz świadczenie usługi przygotowywania i wydawania całodziennych posiłków dla Miejskiego przedszkola nr 5 na zasadach i warunkach określonych w niniejszej umowie wraz z załącznikami nr 1 i 2 w terminie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.
2. W szczególności strony zgodnie oświadczają, że Wykonawca wykonywał będzie przedmiot umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w ogłoszeniu o przetargu ofertowym nr MZS- 5/23/230/15/2020.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki wydawane w stołówce szkolnej w pomieszczeniu z osobnym wejściem o powierzchni 69,6 m<sup>2</sup> znajdującym się w budynku należącym do Miejskiego Zespołu Szkół Nr 5 w Gorlicach ul. Krakowska 5 tj. kuchnia o **powierzchni** 58 m<sup>2</sup> i pomieszczenia pomocniczego o powierzchni 11,6 m<sup>2</sup>.
4. Wykonawca dokona przejęcia pomieszczeń na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
5. Pomieszczenia o których mowa w ust. 3 nie posiadają żadnego wyposażenia kuchennego będącego własnością Zamawiającego. W ramach niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pomieszczeń w urządzenia kuchenne zapewniające prawidłowe i zgodne z wymaganiami Zamawiającego wykonanie umowy, nie później niż do 7 dni od dnia rozpoczęcia świadczenia usługi.
6. W okresie od dnia 02.01.2021 r. do czasu wyposażenia pomieszczenia w sposób określony w ust. 5, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków w ilości i jakości przewidzianej w załączniku nr 1 do umowy.

7. Wykonawca jest zobowiązany do dnia 31.12.2021 r. usunąć wyposażenie kuchenne stanowiące jego własność pozostawiając pomieszczenia w stanie nie pogorszonym ponad przeciętne zużycie.

### Personel

#### §2

1. Prowadzący zatrudnia we własnym imieniu i na własny rachunek wszelkie osoby przygotowujące i wydające posiłki, posiadające odpowiednią wiedzę, doświadczenie i wymagane przepisami prawa badania.
2. Prowadzący zobowiązany jest do przestrzegania rygorystycznie norm higieny i bezpieczeństwa określonych przez organ kontroli SANEPID oraz wynikających z odpowiednich przepisów prawa.
3. Prowadzący dostarczy swojemu personelowi komplet odzieży pracowniczej niezbędnej do wykonania zadań zgodnie z normami wynikającymi z odpowiednich przepisów prawa (w szczególności fartuch, czepek, rękawiczki).
4. Wykonawca, zobowiązuje się do obsługi kelnerskiej na sali stołówki, każdego dnia przez co najmniej 2 osoby w zakresie posiłków szkolnych i co najmniej jedną osobę obsługi kelnerskiej sali stołówki w zakresie posiłków przedszkolnych.

### Wynagrodzenie i rozliczenia

#### §3

1. Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy ma charakter ryczałtowy w zakresie cen jednostkowych przedstawionych w ofercie Wykonawcy.
2. Cena brutto wynosi:
  - a) za przygotowany i wydany jeden posiłek szkolny (obiad): ..... PLN,  
(słownie:.....  
w tym wsad do kotła o wartości nie mniejszej niż **4,50** PLN,
  - b) za przygotowany i wydany jeden całodzienny posiłek przedszkolny (śniadanie, obiad, podwieczorek):.....PLN,..... (słownie:  
....., w tym wsad do kotła o wartości nie mniejszej niż: **6,60** PLN.
3. Zasady porozumiewania się Zamawiającego i Wykonawcy w zakresie dziennego zapotrzebowania na posiłki określa opis przedmiotu zamówienia zawarty w ogłoszeniu o przetargu ofertowym nr MZS- 5/23/230/15/2020.
4. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będzie na podstawie miesięcznych faktur wystawianych w ostatnim dniu danego miesiąca zaś w miesiącu grudniu 2021r. – w dniu 30.12.2021r.
5. Za każdy miesiąc realizacji przedmiotu umowy Wykonawca obowiązany jest do wystawienia odrębnych faktur:
  - 1) za całodziennie posiłki przedszkolne,



- 2) za całodienne posiłki przedszkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ,
  - 3) za posiłki szkolne dofinansowywane przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
  - 4) za pozostałe obiady szkolne.
6. Kwota wynagrodzenia na podstawie każdej z faktur stanowić będzie iloczyn liczby wydanych posiłków określonego rodzaju oraz właściwych stawek jednostkowych określonych w ust. 2
  7. Nabywca – Miasto Gorlice , 38-300 Gorlice, Rynek 2 (NIP 738-21-25-507).  
Odbiorca – Miejski Zespół Szkół nr 5 38 - 300 Gorlice ul. Krakowska 5
  8. Za dzień dokonania płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego sumą płatności.
  9. Przedłożenie przez Wykonawcę nieprawidłowo wystawionej faktury skutkować będzie jej zwrotem Wykonawcy, nie powodując skutków wobec Zamawiającego, a w szczególności nie dając prawa do naliczenia odsetek za opóźnienie w płatności.
  10. Wykonawca nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
  11. Płatność wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy będzie następować z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a i nast. Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020 poz. 106 ze zm.).

#### **§4**

Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty za zużyte w związku z realizacją przedmiotu umowy media w obiekcie Zamawiającego, o którym mowa w § 1 ust. 3 według faktycznego zużycia na podstawie odczytów wskazań odpowiednich liczników. Należność za media regulowana będzie na podstawie faktur wystawianych przez Zamawiającego pierwszego dnia miesiąca następującego po miesiącu którego dotyczy rozliczenie z terminem płatności należności 10 dni.

#### **Kary umowne**

#### **§5**

1. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  - a) za naruszenie któregokolwiek z obowiązków określonych w ust. 1 ogłoszenia o przetargu ofertowym MZS- 5/23/230/15/2020 stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy w wysokości 500 zł za każde stwierdzone naruszenie, z wyjątkiem obowiązków określonych w ust. 1.3.4 i 1.3.6 ogłoszenia, nie więcej jednak niż do wymiaru 5 000 zł
  - b) za naruszenie obowiązku określonego w ust. 1.3.4 lub 1.3.6 ogłoszenia o przetargu ofertowym nr MZS- 5/23/230/15/2020 stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki, nie więcej jednak niż do wymiaru 5 000 zł

- c) za naruszenie obowiązku w zakresie liczby osób o której mowa w § 2 ust. 4 umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł za każde stwierdzone naruszenie, nie więcej jednak niż do wymiaru 5 000 zł.
  - d) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 3000 zł.
2. Przez podpisanie niniejszej umowy Prowadzący wyraża zgodę na potrącenie kwoty naliczonych kar umownych z wynagrodzenia umownego z którejkolwiek z faktur o których mowa w § 2 ust. 3 umowy.
  3. Za odstąpienie od umowy z przyczyn za które odpowiedzialność ponosi Szkoła, Prowadzący zastrzega sobie prawo naliczenia kar umownych w wysokości 1 000 zł
  4. Szkoła zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

### **Odstąpienie od umowy**

#### **§ 6**

1. Oprócz wypadków wymienionych w treści tytułu XV księgi trzeciej kodeksu cywilnego stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących wypadkach:
    - 1) Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w szczególności:
      - a) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,
      - b) Wykonawca zakończy lub zawiesi prowadzenie działalności gospodarczej,
      - c) Wykonawca utraci uprawnienia niezbędne do wykonania przedmiotu umowy lub wydany zostanie zakaz prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
      - d) zostanie zgłoszony wniosek o ogłoszenie upadłości lub wniosek o wszczęcie wobec Wykonawcy któregośkolwiek z postępowań w trybie Ustawy z dnia 15 maja 2015r. Prawo restrukturyzacyjne (tj. Dz. U. z 2020 poz. 814 ze zm.),
      - e) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania umowy bez uzasadnionych przyczyn pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
      - f) Wykonawca przerwał realizację umowy i przerwa ta trwa dłużej niż 1 tydzień,
      - g) Wykonawca powierzył wykonywanie przedmiotu umowy osobie trzeciej bez uprzedniej, pisemnej zgody Zamawiającego
      - h) Wykonawca dopuści się naruszenia jakichkolwiek norm higieny i bezpieczeństwa określonych przez organ kontroli SANEPID lub wynikających z odpowiednich przepisów prawa.
- Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 14 dni licząc od dnia stwierdzenia okoliczności o których mowa w lit. b - h.
- 2) Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy jeżeli:



- a) Zamawiający pomimo wezwania i wyznaczenia dodatkowego terminu nie krótszego niż 5 dni odmawia bez uzasadnionej przyczyny wydania pomieszczeń o których mowa w § 1 ust. 3 niniejszej umowy,
  - b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nie przewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy,
2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

#### **§7**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy prawa polskiego.

#### **§8**

Właściwym do rozpatrzenia sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Szkoły.

#### **§9**

Integralną część niniejszej umowy stanowią załączniki

- 1) ogłoszenie o przetargu ofertowym nr MZS- 5/23/230/15/2020
- 2) oferta Wykonawcy.

#### **§10**

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

**Szkoła**

**Wykonawca**