

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

**ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE**

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

Zamawiający: **Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu,**  
ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24  
51-124 Wrocław  
tel. 71 798 68 44  
e-mail: [sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl)

Wrocław, dnia 5.08.2020r.

**ZATWIERDZAM:**

*Katarzyna Jępp*

.....  
Podpis Dyrektora lub osoby uprawnionej  
do reprezentowania Zamawiającego

Wrocław, sierpień 2020r.

## SPIS TREŚCI

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

### **Załączniki:**

- Załącznik nr 1 FORMULARZ OFERTY.
- Załącznik nr 2 OŚWIADCZENIA O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.
- Załącznik nr 3 WZÓR ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU.
- Załącznik nr 4 OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
- Załącznik nr 5 WYKAZ USŁUG.
- Załącznik nr 6 WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU I URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH.
- Załącznik nr 7 UMOWA (WZÓR).
- Załącznik nr 8 UMOWA NAJMU (WZÓR).
- Załącznik nr 9 OPIS GRUP PRODUKTÓW.

**Protokół kontroli posiłków.**

**Protokół kontroli rozszerzonej posiłków.**

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

- 1.1. Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław, tel. (71) 798 68 44, e-mail: [sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl), strona internetowa: <http://www.sp20.wroc.pl> zwana dalej „Zamawiającym” zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu na zadanie:

### **Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

- 1.2. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie internetowej Zamawiającego <http://www.sp20.wroc.pl> oraz na tablicy ogłoszeń Zamawiającego.
- 1.3. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- 1.4. Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu przyjmuje zainteresowanych od poniedziałku do piątku w godzinach od 10<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup>.
- 1.5. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych.
- 1.6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.7. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, muszą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza następujące formy: za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczeniu usług drogą elektroniczną.
- 1.8. Zamawiający nie przewiduje:
- udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 PZP,
  - zebrania Wykonawców,
  - zawarcia umowy ramowej,
  - wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
  - ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
  - zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
  - wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 PZP.
- 1.9. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 1.10. Wymaganie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp zostały określone w Opisie przedmiotu zamówienia.

### **1.11. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

1. Przedmiotem zamówienia są:

#### **Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

2. Usługa polega na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków, na bazie półproduktów najwyższej jakości, w lokalu Zamawiającego. Rodzaj posiłku:

- uczniowie szkoły podstawowej - obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu, owocu i wody mineralnej,
- dzieci z oddziałów przedszkolnych – śniadanie, obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu, owocu i wody mineralnej, podwieczorek.

3. Żywieniu podlegają uczniowie klas 1 do 8 oraz oddziałów przedszkolnych w wieku 5-16 lat.

4. Ilość uczniów objętych żywieniem:

- klasy 1-8 - min. 10 – max 360,

- oddziały przedszkolne – min. 10 – max 40 obiadów i podwieczorków, min. 10 – max 20 śniadań

(dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).

5. Termin wykonania zamówienia: od 07.09.2020r. do 24.06.2021r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, wakacji, przerw świątecznych).

6. Czas wydawania posiłków pomiędzy godzinami: śniadanie 8:30 – 9:30, obiad 11:00 – 15:00. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy, np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 13:00 tego samego dnia.

7. Dopuszcza się możliwość zmiany godzin wydawania posiłków przez Zamawiającego, zmiany będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.

8. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający, na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni pomieszczenia (kuchnię i stołówkę) znajdujące się na terenie placówki.

9. Wykonawca winien załączyć do oferty 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni) z opisanymi posiłkami wraz z gramaturą, rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), oraz z informacjami o alergenach.

Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka oraz podpisane przez Wykonawcę.

W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:

a). dzieci przedszkolne

śniadanie:

- zupa mleczna 3 razy w tygodniu (płatki kukurydziane/ryżowe/jęczmienne/płatki owsiane/kasza manna/kasza kukurydziana etc.),

do tego np:

- kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) z jajkiem/dżemem/serem białym/serem żółtym/serem topionym/wędliną (wysokiej jakości)/pasztetem, oraz warzywami tylko pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką, (warzywa sezonowe),

- jajecznica,

- parówki o min. 90% mięsa,

- twarożek lub jogurt naturalny,

- pasty rybne i twarogowe.

- herbata (ziołowa lub owocowa) – w dniach, w których jest podawana zupa mleczna,

- kawa zbożowa lub kakao w dniach, kiedy nie jest podawana zupa mleczna.

Obiad: zupa i II danie:

- 10 x zupa,

- 4 porcje mięsne z mięsa chudego, (1x udko z kurczaka pieczone, 1x kotlet schabowy w panierce z sezamem pieczony, schab, filet z indyka, 1x pierś z kurczaka/indyka, gulasz z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa lub z mięsa mielonego.

- 2 porcje pół-mięsne (z wyłączeniem bigosu i fasolki po bretońsku),

- 2 porcje bezmięsne-jarskie,

- 2 porcje – ryba z ziemniakami, (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona.

- 10 x kompot i owoc

- w 1 dekadzie nie może być więcej niż 2 dania w sosie,

- w 1 dekadzie muszą znajdować się 4 razy porcje z ziemniakami.

Podwieczorek: np. kisiel, budyń (na bazie mąki ziemniaczanej), jogurt, ciasto, koktajl z owoców świeżych na jogurcie naturalnym lub bułka słodka, bułka z pastą rybną i warzywami.

b). dzieci szkolne

Obiad: zupa i II danie:

- 10 x zupa,

- 4 porcje mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy/schab, filet z indyka/, 1x pierś z kurczaka/indyka, lub gulasz/z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa lub z mięsa mielonego.

- 2 porcje pół-mięsne,

- 2 porcje bezmięsne – jarskie,

- 2 porcje – ryba z ziemniakami (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona

- 10 x kompot i owoc

- w 1 dekadzie nie może być więcej niż 2 dania w sosie,

- w 1 dekadzie muszą znajdować się 4 razy porcje z ziemniakami.

10. Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowywania i serwowania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu **czynsz w wysokości 2000 zł brutto miesięcznie** – w tym koszty wszystkich mediów oraz czyszczenia separatora tłuszczu.

11. Pomieszczenia wynajmowane przez Zamawiającego przeznaczone do realizacji przedmiotowego zamówienia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną zwrócone Zamawiającemu w stanie niepogorszonym. Na najem lokalu zostanie zawarta odrębna umowa. Wynajmowane pomieszczenia wymagają wyposażenia w sprzęt umożliwiający realizację zadania, w szczególności: piec konwekcyjno-parowy, lodówkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, kuchenkę mikrofalową.

12. Średnia ilość obiadów dziennie w okresie od września 2019 do lutego 2020 wyniosła 360, a śniadań - 20.

13. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.

14. Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 3 osób w godzinach od 08:00 do 16:00.

15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

16. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.

17. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i złożoną ofertą. Warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż w opisie przedmiotu zamówienia jest uzgodnienie go z Zamawiającym. Wszystkie nowo wprowadzane jadłospisy będą zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy oraz będą posiadać załączone kalkulacje wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.

18. Na wniosek Zamawiającego (przesłany drogą e-mail) Wykonawca ma obowiązek wprowadzenia zmian w jadłospisach, z zachowaniem ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i złożoną ofertą.

19. Wielkość porcji ze względu na zróżnicowanie grupy dzieci pod względem płci i wieku musi być ustalona na podstawie wyliczeń średnioważonej normy żywienia, która uwzględnia procentowy udział poszczególnych grup.

20. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodnie z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (ze zmianami),
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (ze zmianami),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych,
- Ustawa z dnia 7 listopada 2014 r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004
- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności,
- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (ze zmianami),
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych,
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27),
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności,
- Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych,
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych,
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń, po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panią Julią Tuczyńską i ustaleniu terminu.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.

#### Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców

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

Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych	
- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe-dojrzewające, - desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.	mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa. Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.
- ryby: szczególnie polecane morskie - świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny, oraz produkty z konserw.	serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci wykorzystywane do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące. Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako miso ryby w całości – filet 100% w panierce.
- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki	duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmięsne, sporadycznie smażone. Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%. Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kiełbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.
- zupy, kremy i wywary	Wywary na zupy gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami – z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora i selera. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura.
- świeże, sezonowe i lokalne owoce i warzywa, w okresie zimowym i wczesno-wiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kiełki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie. Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.	jako baza do zup, sosów, deserów – serwowane w postaci surówek, sałatek, koktajli, jako dodatek do kisielu i ciast; kiełki – do nabiału, surówek i sałatek, dekoracja do zup i dań głównych, serwowane do śniadania i kanapek.
- nasiona roślin strączkowych	wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania past do pieczywa, posiłków bezmięsnych i półmięsnych, serwowanych w stołówkach.
- nasiona i pestki	pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony - przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekane, rozdrobnione także do panierek. Nasiona <u>nie powinny</u> być solone i słodzone.
- pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogałe, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze	bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana, serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafalszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/ pieczywo razowe.

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

- cukier

wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.

*Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci.*

*Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię.*

*Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!*

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

- a) Zamawiający wymaga, by czynności bezpośrednio związane z realizacją zamówienia, **w szczególności gotowanie posiłków, wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach oraz czynności dietetyka** wykonywane były przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy, o ile nie są one wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie na podstawie wpisu do CEIDG działalności gospodarczej.
- b) Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę wyżej wymienionych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.
- c) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, oświadczenia, o którym mowa w umowie.

### **1.12. KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH.**

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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:

- 1) Administratorem Danych Osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław, tel/fax 71 798 68 44, e-mail: [sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl](mailto:sekretariat.sp020@wroclawskaedukacja.pl).
- 2) Inspektorem danych osobowych w Szkole Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu jest Adametronics Magdalena Adamaszek, z siedzibą Kruszowice 37b, 56-420 Bierutów, NIP 9111801021, tel. 608 294 903, mail: [adamaszek@interia.pl](mailto:adamaszek@interia.pl).
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
- 5) 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;
- 6) 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;
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 8) 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;
- 9) 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.

*\*Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

*\*\*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.

## 2. PODWYKONAWSTWO.

- 2.1. Zamawiający dokonuje zastrzeżenia dotyczącego obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części Zamówienia – gotowanie, wydawanie posiłków, prowadzenie lub nadzór merytoryczny procesu produkcyjnego, kontrola produkcji jak również wydawanie posiłków.
- 2.2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 2.3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców, zgodnie z pkt 7.10. SIWZ.
- 2.4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
- 2.5. Pozostałe wymagania dotyczące podwykonawstwa zostały określone we Wzorze umowy / Istotnych postanowieniach do umowy (jeśli dotyczy).

## 3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

Termin wykonania zamówienia:

1. dzieci szkolne - od 07.09.2020r. do 24.06.2021r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, przerw świątecznych);
2. dzieci z oddziału zerówkowego – od 07.09.2020r. do 31.08.2021r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, jednego miesiąca wakacji, przerw świątecznych).

## 4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

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

### 4.2. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

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

- 4.2.1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - *NIE DOTYCZY*;
- 4.2.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej – *NIE DOTYCZY*;

### 4.2.3. zdolności technicznej lub zawodowej

Określenie warunków:

- 4.2.3.1. Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże wykonanie/wykonywanie w okresie ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert **minimum 3 zadań polegających na usłudze przygotowywania i podawania posiłków dla min. 250 uczniów szkoły podstawowej i dzieci przedszkolnych jednorazowo w ramach jednej umowy** wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

- 4.2.3.2. Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże dysponowanie kuchnią produkującą posiłki od surowca do gotowej potrawy posiadającą decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków znajdującą się na terenie miasta Wrocławia

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

## 5. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW.

- 5.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku, do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz Wykonawcę, który nie spełnia warunków określonych w art. 22 ust. 1b Pzp.
- 5.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
  1. na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy PZP - w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2019 r. poz. 243, 326, 912 i 1655) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku

w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 498, 912, 1495 i 1655);

2. **na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 4 ustawy Pzp** - który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 5.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
- 5.4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
6. **OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.**
- 6.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:
  - a) nie podlega wykluczeniu z postępowania;
  - b) spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 6.2. Oświadczenie, o którym mowa w pkt 6.1. SIWZ Wykonawca zobowiązany jest złożyć zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik do SIWZ.
- 6.3. **Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp.** Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia – *wg załącznika do SIWZ.*
- 6.4. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających okoliczności, o których mowa w pkt 6.1. SIWZ.
- 6.5. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio oświadczenia lub dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych oświadczeń lub dokumentów.
- 6.6. **Zamawiający, zgodnie z art. 24aa ustawy Pzp, w pierwszej kolejności dokona oceny ofert, a następnie zbada czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
- 6.7. **Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, zobowiązany jest do złożenia następujących oświadczeń i dokumentów:**
  - 1) W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:
    1. **wykaz usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – *wg załącznika do SIWZ;*
    2. **wykaz narzędzi**, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami – *wg załącznika do SIWZ;*
  - 2) W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
    1. **odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

*Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast w/w odpisu, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się*

dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby. Dokumenty/oświadczenia powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.

**UWAGA: Składane wyżej wymienione dokumenty i oświadczenia winny być aktualne na dzień ich złożenia.**

- 6.8. Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez wykonawcę dokumenty, o których mowa w pkt 6.7. SIWZ budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie.
- 6.9. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w pkt 6.7. SIWZ, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.
- 7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22a USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM.**
- 7.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 7.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, **w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.**
- 7.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12–23 ustawy oraz art. 24 ust. 5 – pkt 5.2. SIWZ.
- 7.4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 7.5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 7.6. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami
- lub
- b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykáže zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 7.1. SIWZ.
- 7.7. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 6.2. SIWZ.
- 7.8. Na wezwanie zamawiającego Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, zobowiązany jest do przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 6.7. SIWZ.
- 7.9. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
  - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
  - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;

- 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 7.10. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz, o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców.

## **8. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA).**

- 8.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 8.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp oraz o których mowa w pkt. 5.2. SIWZ, natomiast spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wykazują zgodnie z pkt 4.2. SIWZ.
- 8.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt 6.2. SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 8.4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt 6.3. SIWZ, składa każdy z Wykonawców.
- 8.5. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców są oni zobowiązani na wezwanie Zamawiającego złożyć dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt 6.7. SIWZ, przy czym dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt 6.7. ppkt 1) SIWZ składa odpowiednio Wykonawca, który wykazuje spełnienie warunku, w zakresie i na zasadach opisanych w pkt 4.2. SIWZ.
- 8.6. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
- a) Zamawiający, zgodnie z art. 23 ust. 4 ustawy PZP, żąda umowy regulującej współpracę tych Wykonawców przed podpisaniem umowy,
- b) Wykonawcy ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

## **9. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.**

- 9.1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej w pkt 9.3. – 9.6. SIWZ.
- 9.1.1. Osoby uprawnione do porozumienia się z Wykonawcami w godz. od 10.00 do 14.00:
- Julita Tuczyńska, tel. tel. 71 798 68 44 wew. 110, e-mail: [Julita.Tuczynska@wroclawskaedukacja.pl](mailto:Julita.Tuczynska@wroclawskaedukacja.pl).**
- 9.2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 9.3. W postępowaniu oświadczenia składa się w formie pisemnej.
- 9.4. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 9.5. **Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. 2016r. poz. 1126), zwanym dalej „rozporządzeniem” dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące podwykonawców, należy złożyć w oryginale.**
- 9.6. **Zobowiązanie, o którym mowa w pkt 7.2. SIWZ należy złożyć w oryginale.**
- 9.7. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 9.5. SIWZ, należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
- 9.7.1. Potwierdzenia za zgodność z oryginałem dokonuje wykonawca albo podmiot trzeci albo każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca - odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

- 9.7.2. Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonywane w formie pisemnej powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
- 9.8. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczeń, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 9.9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

## **10. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ**

- 10.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.

**Zamawiający prosi o przekazywanie pytań drogą elektroniczną również w formie edytowalnej na adres e-mail: [Julita.Tuczynska@wroclawskaedukacja.pl](mailto:Julita.Tuczynska@wroclawskaedukacja.pl), gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień.**

- 10.2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 10.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 10.4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ.
- 10.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej <http://sp20.wroclaw.pl>.
- 10.6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ, a treścią udzielonych wyjaśnień lub zmian SIWZ, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 10.7. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej.
- 10.8. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści informację na stronie internetowej.
- 10.9. Jeżeli zmiana treści SIWZ, będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający dokona zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu oraz jeżeli będzie to konieczne przedłuży termin składania ofert.
- 10.10. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców przed składaniem ofert.

## **11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT**

- 11.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 11.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 11.4. Ofertę stanowi wypełniony „Formularz oferty” oraz niżej wymienione wypełnione dokumenty.
- 11.5. Wraz z ofertą powinny być złożone:
- 1) Oświadczenia wymagane postanowieniami pkt 6.1. SIWZ;
  - 2) Oświadczenia dla podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega wykonawca, wymagane postanowieniami pkt 7.8. SIWZ;
  - 3) Zobowiązania wymagane postanowieniami pkt 7.2. SIWZ, w przypadku gdy Wykonawca polega na zdolnościach innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu;
  - 4) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii;
  - 5) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą.
  - 6) Dowód wniesienia wadium.

7) Jadłospisy.

- 11.6. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 11.7. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w SIWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
- 11.8. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
- 11.9. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.
- 11.10. Jeżeli Wykonawca załączy dokument na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w których wartości podane będą w walutach innych niż złoty polski, zostaną one przeliczone według Tabeli A kursów średnich walut obcych Narodowego Banku Polskiego z dnia podpisania protokołu odbioru końcowego lub równoważnego dokumentu potwierdzającego datę zakończenia usługi.
- 11.11. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każda zmiana, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.
- 11.12. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, **nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa**, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, **jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.** Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać*”, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.
- 11.13. Wykonawca winien wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez załączenie dowodów potwierdzających, że:
- informacje nie są ujawnione do wiadomości publicznej,
  - informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny lub inny, o ile ma wartość gospodarczą,
  - Wykonawca poczynił działania w celu zachowania poufności tych informacji poprzez ochronę fizyczną lub prawną.
- Brak elementu wykazania, że informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, będzie powodował, że zastrzeżenie nie będzie miało zastosowania.  
Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
- 11.14. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Zamawiającego z zaznaczeniem:

Oferta na:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Nie otwierać przed dniem ..... godz. ....

(wpisać wyznaczony termin otwarcia ofert)

- 11.15. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wynikać z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały Wykonawcę.
- 11.16. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
- 12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY**
- 12.1. Wykonawca winien określić cenę jednostkową brutto za przygotowanie, dostarczenie i podanie jednego posiłku oraz wpisać odpowiednio do tabeli zawartej w druku oferty.
- 12.2. Cena powinna uwzględniać wykonanie całości przedmiotu zamówienia - wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.
- 12.3. Na koszt jednostkowy składa się:
- a) koszt „wsadu do kotła”,

b) koszt przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnego z wymaganiami SIWZ.

12.4 Zamawiający ustala:

a) „koszt wsadu do kotła” obiadu na 8,00 zł brutto,

b) „koszt wsadu do kotła” żywienia całodziennego na 11,00 zł

„Koszt wsadu do kotła” to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku.

**Z kwoty przeznaczonej na „koszt wsadu do kotła” Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia.**

Wszystkie inne koszty związane z realizacją zamówienia należy ująć w ramach kosztów przygotowania, dowozu i wydawania posiłków.

**Ilość dni żywienia w całym okresie realizacji zadania wynosi:**

- klasy 1-8 – 179,

- oddziały przedszkolne – 231.

12.5. Zamawiający informuje, że podana maksymalna ilość dzieci objętych żywnością jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania. *Faktyczna - średnia ilość dzieci żywionych w poprzednim okresie - została podana w opisie przedmiotu zamówienia.*

Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji dzieci w danym dniu.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów. za miesiąc poprzedni. Dotyczy to obiadów, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy.

12.6. Wykonawca winien przedstawić w ofercie cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.

12.7. Zamawiający poprawi ofertę zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp.

12.8. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

12.9. Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia.

12.10. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:

- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę;
- 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów;
- 3) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
- 4) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
- 5) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

12.10.1. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:

- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1.

12.11. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na Wykonawcy.

12.12. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

- 12.13. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
- 12.14. **Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować (pisemnie) Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.**
- 12.15. Tam, gdzie w SIWZ, zostało wskazane pochodzenie (marka, znak towarowy, producent, dostawca) materiałów lub normy, aprobaty, specyfikacje i systemy, o których mowa w art. 30 ust. 1 – 3 ustawy Pzp, Zamawiający dopuszcza oferowanie materiałów lub rozwiązań równoważnych pod warunkiem, że zagwarantują one realizację prac w zgodzie z opisem przedmiotu zamówienia / STWiORB / uzgodnieniami / wydanym pozwoleniem na budowę oraz zapewnią uzyskanie parametrów technicznych nie gorszych od założonych w SIWZ.
- 12.16. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.
- 12.17. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

### 13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

- 13.1. **Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości: 10 000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100) w formie zgodnej z art. 45 ust. 6 PZP, tj.:**
- w pieniądzu;
  - w poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
  - w gwarancjach bankowych;
  - w gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - w poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
- 13.2. W przypadku złożenia wadium w formie pieniężnej, wadium należy wnieść przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego nr **52 1020 5226 0000 6702 0427 6499**.
- Wadium winno być na koncie Zamawiającego nie później niż przed upływem terminu składania ofert. Dowód potwierdzenia złożenia wadium należy załączyć do oferty.
- Ze względu na ryzyko związane z czasem trwania okresu rozliczeń międzybankowych Zamawiający zaleca dokonanie przelewu ze stosownym wyprzedzeniem.
- 13.3. W przypadku złożenia wadium w formie gwarancji, poręczeń, oryginał dokumentu należy złożyć nie później niż przed upływem terminu składania ofert w sekretariacie Zamawiającego. Kopię dokumentu, należy dołączyć do oferty, za wyjątkiem pkt 13.4. SIWZ.
- Koniecznym jest, aby gwarancja lub poręczenie obejmowały odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp.
- Gwarancja lub poręczenie musi zawierać w swojej treści **nieodwołalne i bezwarunkowe** zobowiązanie wystawcy dokumentu do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty wadium.
- 13.4. Jeśli Wykonawca prześle ofertę pocztą/prześle za pośrednictwem kuriera lub innej osoby, winien kopię dowodu wniesienia wadium załączyć do oferty, natomiast oryginał umieścić w oznaczonej kopercie „oryginał dowodu wniesienia wadium”.
- 13.5. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem pkt 13.12. SIWZ.
- 13.6. Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano, z zastrzeżeniem pkt 13.10. SIWZ.
- 13.7. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 13.8. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszonym o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.
- 13.9. Wadium wraz z odsetkami wniesione w pieniądzu przez Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, na wniosek tego Wykonawcy, zaliczane jest przez Zamawiającego na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
- 13.10. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku, gdy:



- a) odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
  - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
  - c) zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
- 13.12. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 i 3a, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, pełnomocnictw lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.

#### 14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie/kopertach (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, przy ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, sekretariat szkoły, nie **później niż dnia 13.08.2020r. do godz. 10:00.**

#### 15. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT

- 15.1. Otwarcie ofert nastąpi **dnia 13.08.2020r. o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. Henryka Michała Kamieńskiego 24, sala nr 9.
- 15.2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
- 15.3. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
- 15.4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający, zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy Pzp, poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
- 15.6. W pierwszej kolejności Zamawiający otworzy oferty opatrzone zapisem „WYCOFANIE”, następnie „ZMIANA”, a później wg kolejności wpływu – tj. dat i godzin wpływania ofert.
- 15.7. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
  - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
  - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności oraz pozostałych kryteriów zawartych w ofertach.
- 15.8. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnią się od chwili ich otwarcia.
- 15.8.1. Protokół lub załączniki do protokołu Zamawiający udostępni niezwłocznie na wniosek.
- 15.8.2. W wyjątkowych przypadkach w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

#### 16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 16.1. **Termin związania ofertą wynosi 30 dni.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu, o którym mowa w pkt 16.1. SIWZ o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
- 16.3. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.

#### 17. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 17.1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

- A) **CENA OFERTOWA – 60%**
- B) **JAKOŚĆ – UROZMAICENIE JADŁOSPISÓW – 40%**

- 17.1.1. CENA OFERTOWA – A<sub>(x)</sub>

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów, tj. 60 punktów, otrzyma najniższa wśród cen zawartych w ofertach.  
 b) ceny w pozostałych ofertach punktowane będą w oparciu o następujący wzór:

$$A_{(x)} = \frac{C_{\min}}{C_x} \times 60$$

gdzie:

- $A_{(x)}$  – ilość punktów przyznana ofercie „x” w kryterium „Cena ofertowa”  
 $C_{\min}$  – najniższa cena brutto wśród cen w ocenianych ofertach  
 $C_x$  – cena brutto ocenianej oferty „x”

#### 17.1.2. JAKOŚĆ – UROZMAICENIE JADŁOSPISÓW – B(x)

W ramach tego kryterium Zamawiający przydzieli punkty za urozmaicenie jadłospisów, tj. niepowtarzalność poszczególnych elementów posiłków – zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Opis	Ilość punktów
	Podwieczorek - niepowtarzalny przez 30 dni.	10
	Sześć różnych ryb, niepowtarzalnych przez 30 dni.	10
	Sześć różnych dań półmisyjnych, niepowtarzalnych przez 30 dni.	10
	Dwanaście różnych dań mięsnych, niepowtarzalnych przez 30 dni.	10

Przy ocenie wg tego kryterium Zamawiający będzie brał pod uwagę jadłospisy załączone do oferty.

Wykonawca w tym kryterium może uzyskać maksymalnie 40 punktów.

#### 17.2. Łączna ocena oferty:

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą ilość punktów za sumę wszystkich kryteriów wg wzoru (tj. najwyższą wartość wskaźnika  $W(x)$ ):

$$W(x) = A(x) + B(x)$$

gdzie:

- $W(x)$  – wskaźnik oceny oferty,  
 $A(x)$  – ilość punktów przyznana ofercie „x” w kryterium „Cena ofertowa”,  
 $B(x)$  – ilość punktów przyznana ofercie „x” w kryterium „Jakość – urozmaicenie jadłospisów”.

- 17.3. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.  
 17.4. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 87 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.  
 17.5. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

### 18. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA ORAZ INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

18.1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,  
 b) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,  
 c) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełnienia wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,  
 d) wykonawcach, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, ale nie zostali zaproszeni do kolejnego etapu negocjacji albo dialogu,  
 e) dopuszczeniu do dynamicznego systemu zakupów,  
 f) nieustanowieniu dynamicznego systemu zakupów,  
 g) unieważnieniu postępowania  
 – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

- 18.2. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, informacja, o której mowa w ust. 18.1. pkt b, zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.
- 18.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w pkt 18.1. SIWZ, na stronie internetowej.
- 18.4. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt 18.1. SIWZ, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

19. **ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY – *nie dotyczy.***

20. **ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY LUB WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH**

- 20.1. Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący *załącznik do SIWZ.*
- 20.2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy zgodnie z zapisami w *załączniku do SIWZ*, o którym mowa w pkt 20.1 SIWZ.

21. **POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ**

- 21.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako zamówienie na usługi społeczne – na podstawie art. 138o ustawy Pzp.
- 21.2. Wykonawcom biorącym udział w przedmiotowym postępowaniu nie przysługuje prawo do wniesienia odwołania do Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.

## OFERTA

Wyrażamy chęć uczestnictwa w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zorganizowanym przez Szkołę Podstawową nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, na zadanie pn.:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

## DANE WYKONAWCY

Firma (nazwa) / Imię i nazwisko	
NIP	
REGON	
<b>Adres</b>	
ulica	
nr domu	
kod	
miejsowość	
powiat	
województwo	
<b>Adres do korespondencji</b>	
ulica	
nr domu	
kod	
miejsowość	
powiat	
województwo	
tel	
fax	
e-mail	

## Osoba wyznaczona przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym

Imię i nazwisko	
tel	
fax	
e-mail	

UWAGA: TABELĘ NALEŻY WYPEŁNIĆ DRUKOWANYMI LITERAMI

## 2. OFERUJEMY WYKONANIE ZAMÓWIENIA ZA CENĘ:

Lp.	Opis dania	Koszt dowozu, przygotowania i wydawania (brutto zł za 1 Śniadanie / obiad / obiad z podwieczorkiem)	Koszt „wsadu do kotła” (brutto zł za 1 Śniadanie / obiad / obiad z podwieczorkiem)
1	2	3	4
1.	Śniadanie		2,00
2.	Obiad – dzieci szkolne (zupa, drugie danie, kompot, owoc, woda mineralna)		8,00
3.	Obiad – dzieci przedszkolne (zupa, drugie danie, kompot, owoc, woda mineralna) + podwieczorek		9,00

Powyższe wartości zawierają wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

3. Zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, istotnymi postanowieniami do umowy oraz wyjaśnieniami i zmianami SIWZ przekazanymi przez Zamawiającego i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.

4. **INFORMUJEMY**, że zgodnie z przepisami ustawy z dnia 6 marca 2018r. - Prawo przedsiębiorców, jesteśmy:

- mikroprzedsiębiorstwem / małym przedsiębiorstwem / średnim przedsiębiorstwem\*.
- dużym przedsiębiorstwem\*.

5. **OŚWIADCZAMY**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>[1]</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>[2]</sup>

6. **INFORMUJEMY**, że\*\*:

- wybór oferty **nie będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego\*
- wybór oferty **będzie** prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w odniesieniu do następujących towarów/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia): \_\_\_\_\_\*

Wartość towaru/ usług (w zależności od przedmiotu zamówienia) powodująca obowiązek podatkowy u Zamawiającego to \_\_\_\_\_ zł netto\*.

7. **Podwykonawcom powierzymy wykonanie n/w części zamówienia:**

Część zamówienia	Nazwa Podwykonawcy (o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców)

8. **8. INFORMUJEMY**, że wadium w kwocie \_\_\_\_\_ zł zostało wniesione w formie: \_\_\_\_\_ w dniu: \_\_\_\_\_ (dowód wniesienia wadium w załączeniu).

9. Zwolnienia wadium prosimy dokonać: na konto: \_\_\_\_\_

10. Zwrot gwarancji: \_\_\_\_\_ (imię i nazwisko osoby upoważnionej).

11. Informacje i dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zawarte są na stronach: \_\_\_\_\_

12. Integralnymi załącznikami do niniejszej oferty są: \_\_\_\_\_

....., dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

\*niepotrzebne skreślić

\*\*dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:

- wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
- mechanizmu odwróconego obciążenia, o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 7 ustawy o podatku od towarów i usług,
- importu usług lub importu towarów, z którymi wiąże się obowiązek doliczenia przez zamawiającego przy porównywaniu cen ofertowych podatku VAT.

<sup>[1]</sup> rozporządzenie 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).

<sup>[2]</sup> W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

**OŚWIADCZENIA O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA  
I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
.....

- I. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 pkt 12 do 23 ustawy Pzp.
- II. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie przesłanek określonych w art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

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

.....

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

- IV. Na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że na dzień składania ofert spełniam warunki w postępowaniu określone przez Zamawiającego w zakresie:

1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ;
3. zdolności technicznej lub zawodowej – zgodnie z warunkiem określonym w SIWZ.

- V. Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....  
w następującym zakresie:

.....

*(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)*

- VI. Na podstawie art. 25a ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na których zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

1. ....

2. ....

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, NIP/PESEL, CEIDG/KRS)*

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*

## WZÓR

**ZOBOWIĄZANIE INNEGO PODMIOTU  
do oddania do dyspozycji Wykonawcy  
niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia**

(nazwa podmiotu oddającego potencjał)

## MY NIŻEJ PODPISANI

\_\_\_\_\_

(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu)

działając w imieniu i na rzecz

\_\_\_\_\_

(nazwa (firma) dokładny adres Podmiotu)

Zobowiązuję się do oddania ww. zasobów na potrzeby wykonania zamówienia

\_\_\_\_\_

(określenie zasobu – zdolności techniczne lub zdolności zawodowe / sytuacja finansowa lub sytuacja ekonomiczna)

do dyspozycji Wykonawcy:

\_\_\_\_\_

(nazwa Wykonawcy)

przy wykonywaniu zamówienia pod nazwą:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Oświadczam, iż:

- a) udostępniam Wykonawcy ww. zasoby, w następującym zakresie:  
\_\_\_\_\_
- b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- c) charakter stosunku łączącego mnie z Wykonawcą będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- d) zakres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:  
\_\_\_\_\_
- e) okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:  
\_\_\_\_\_

....., dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI  
DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....  
 .....

Nawiązując do zamieszczonej na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy – Prawo zamówień publicznych, oświadczam/-y, że podmiot który reprezentuję/reprezentujemy:

\*nie należy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy – Pzp z żadnym z Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu.

\*należy do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, z niżej wymienionymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu:

1. ....

2. ....

**UWAGA!**

*Wraz ze złożeniem powyższego oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z wyżej wymienionymi Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.*

*\*niepotrzebne skreślić*

....., dnia .....

.....  
*imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
 upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy*



## WYKAZ USŁUG

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

Lp.	Nazwa zadania <i>W przypadku gdy zamówienie było realizowane na rzecz Zamawiającego (SP20 we Wrocławiu) wpisać nr umowy*</i>	Ilość posiłków wydawanych jednorazowo w ramach jednej umowy.	Nazwa zamawiającego	Data realizacji od-do	Doświadczenie
1.	Nazwa zadania: ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... .....			od ..... (dzień- miesiąc-rok) do ..... (dzień- miesiąc-rok)	1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
2.	Nazwa zadania: ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... .....			od ..... (dzień- miesiąc-rok) do ..... (dzień- miesiąc-rok)	1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego
3.	Nazwa zadania: ..... ..... Nazwa podmiotu zlecającego zadanie: ..... .....			od ..... (dzień- miesiąc-rok) do ..... (dzień- miesiąc-rok)	1) własne ** lub 2) innych podmiotów – Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego

\*Wpisać nr umowy z Zamawiającym (SP20 we Wrocławiu) w przypadku, gdy Wykonawca nie przedłoży dowodów, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

\*\*niepotrzebne skreślić

Uwaga:

Do powyższego wykazu należy załączyć dowody określające należyte wykonanie/wykonywanie usług.

....., dnia .....

.....  
imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób  
upoważnionej/ych do reprezentowania Wykonawcy

## WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU I URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

p.	Potencjał techniczny wymagany przez Zamawiającego	Potencjał techniczny do wykonania zamówienia: opis – rodzaj, ilość.	Podstawa dysponowania
	2	3	4
	<p>KUCHNIA</p> <p>produkująca posiłki od surowca do gotowej potrawy posiadająca decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na produkcję, wytwarzanie i wywóz posiłków,</p> <p>znajdująca się na terenie miasta Wrocławia</p>	<p>Kuchnia: .....</p> <p>Adres kuchni:.....</p>	<p>1) dysponuje* - Wykonawca winien podać podstawę dysponowania* ..... (np. własność, leasing)</p> <p>lub</p> <p>będzie dysponował* - Wykonawca winien załączyć do oferty oryginał pisemnego zobowiązania podmiotu udostępniającego*</p>

\*niepotrzebne skreślić

....., dnia .....	<p>..... imię, nazwisko (pieczęć) i podpis/y osoby/osób upoważnionej/yh do reprezentowania Wykonawcy</p>
-------------------	--

**UMOWA NR SP20/2/2020 (wzór umowy)**

Zawarta w dniu ..... we Wrocławiu pomiędzy Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawową nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław, zwanym dalej „Zamawiającym”, którego reprezentują:

1. Dariusz Kopaczewski - Dyrektor

a

....., NIP: ....., REGON: ....., wysokość kapitału zakładowego ....., zwanym dalej Wykonawcą reprezentowanym przez:

1. ....

Umowę zawarto w wyniku przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne przeprowadzonego zgodnie z art. 138 o ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019r. poz. 1843) – dalej zwana „ustawą” lub „Pzp”.

**§ 1****Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi pn:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

na rzecz Zamawiającego zgodnie:

- a) ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia,
  - b) z opisem przedmiotu zamówienia,
  - c) z ofertą Wykonawcy,
- które stanowią integralną część umowy.
2. Usługa będzie polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków na bazie półproduktów najwyższej jakości. Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej oraz dzieci uczęszczające do oddziałów przedszkolnych w wieku 5-16.
  3. Ilość uczniów objętych żywieniem:
    - klasy 1-8 - min. 10 – max 360,
    - oddziały przedszkolne – min. 10 – max 40 obiadów i podwieczorków, min. 10 – max. 20 śniadań.
 (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).

Rodzaj posiłku:

- uczniowie szkoły podstawowej - obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu, owocu i wody mineralnej,
- dzieci z oddziałów przedszkolnych – śniadanie, obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu, owocu i wody mineralnej, podwieczorek.

**§ 2****Zakres umowy**

1. Usługa przygotowania posiłków winna być wykonywana z zachowaniem warunków i wymogów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tj. dz. U. 2019 poz.1252 ze zm.) oraz w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016 poz. 1154), zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych (wiek 5-16 lat) i spełniać normy określone przez Instytut żywności i żywienia dla danej grupy wiekowej. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.
3. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw i posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
4. Przez cały czas wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
5. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
6. W celu prawidłowego realizowania zadań określonych w niniejszej umowie Zamawiający udostępnia Wykonawcy pomieszczenia znajdujące się na terenie siedziby Zamawiającego.
7. Zapotrzebowanie na posiłki zgłaszane będzie przez Zamawiającego do godz. 14:30 dnia poprzedzającego wydawanie (śniadania i podwieczorki) oraz do godziny 9:00 w dniu wydawania (obiady), za pośrednictwem poczty e-mail na adres

- Wykonawcy ..... . Posiłki będą wydawane w godzinach: śniadania + podwieczorki 8:30 – 9:00 obiady 11:00 – 15:00 (godzina 8:30 i 11:00 są godzinami rozpoczęcia wydawania posiłku). Dopuszcza się możliwość zmiany godzin wydawania posiłków przez Zamawiającego, zmiany będą przekazywane Wykonawcy przez Zamawiającego z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.
8. Na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbywało się o ustalonych porach.
  9. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku nie spełniającego warunków umowy, np. posiłku niepełnowartościowego, lub w przypadku nierozpoczęcia wydawania posiłku w wymaganym przez Zamawiającego czasie z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny 13:00 tego samego dnia.
  10. Wykonawca przygotowujący będzie posiłki z produktów własnych.
  11. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
  12. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
  13. Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, o możliwie jak najkrótszym składzie surowcowym, posiadające aktualne, przynajmniej 7-dniowe terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
  14. Do przygotowania posiłków Wykonawca będzie używać masła 82% oraz olejów roślinnych. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.
  15. Półprodukty przechowywane w magazynie Wykonawcy nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności.
  16. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia oryginalnego pojemnika.
  17. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
  18. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów znajdzie się świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego (podawane w osobnych miseczkach na każdym stoliku stołówki szkolnej).
  19. Podawane owoce będą całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców (za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz).
  20. Dostarczana woda mineralna niegazowana będzie podawana dzieciom do posiłków w ilości nie mniejszej niż 0,25l. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wody, która znajduje się w wykazie zawartym w obwieszczeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 grudnia 2018r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako wody mineralne (Dz. U. MZ poz. 121)
  21. Zamawiający zakazuje stosowania produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci, tj.: konserw, produktów konserwantami glutaminianem sodu, sorbinianem potasu, parówek, produktów masłopodobnych, soków zagęszczonych, **mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej**, produktów zawierających olej palmowy, produktów w których składzie na miejscach 1-3 jest cukier lub syrop glukozowo-fruktozowy, cukier trzcinowy a także zawierających w składzie słodziki, barwniki, przeciwutleniacze i regulatory kwasowości, emulgatory, środki spulchniające, żelujące, wzmacniacze smaku, nabłyszczające, pomocnicze i inne.
  22. Zawartość farszu w wyrobach typu kromki, pierogi: minimum 30%. Wyroby mączne typu kromki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
  21. Wykonawca będzie zapewniał posiłki zgodne z opisem przedmiotu zamówienia i ofertą. Warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż w ofercie jest uzgodnienie go z Zamawiającym. Wszystkie nowo wprowadzane jadłospisy będą zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy oraz będą posiadać załączone kalkulacje wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
  22. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca przygotowuje w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. "suchy prowiant". O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z min. 7 dniowym wyprzedzeniem.
  23. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia codziennej kontroli procesu produkcyjnego przygotowywanych posiłków w lokalu Wykonawcy oraz w lokalu udostępnianym przez Zamawiającego. Kontrola dotyczyć będzie rodzaju i jakości produktów użytych do przygotowania posiłków, sposobu przygotowania, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu i warunków transportu. Z przeprowadzonej kontroli będzie sporządzony protokół.
  24. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zastrzega sobie prawo zgłoszenia wniosku o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.
  25. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty lub według innych jadłospisów uzgodnionych z Zamawiającym. Wszystkie jadłospisy, według których będą przygotowywane posiłki winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy, winny zawierać gramatury wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość "wsadu do kotła" w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość przedstawiona w ofercie i ujęta w niniejszej umowie.
  26. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wyrywkowych kontroli posiłków w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury, zgodności z planowanym jadłospisem, etc. Z przeprowadzonej kontroli sporządzony zostanie protokół.
  27. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpisów obiadów. za miesiąc poprzedni. Dotyczy to obiadów, które nie były wydane, a fakt nieobecności dziecka w danym dniu został zgłoszony Wykonawcy.

**§ 3**  
**Zobowiązania Wykonawcy**

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada niezbędną wiedzę, umiejętności oraz kwalifikacje do wykonania przedmiotu niniejszej Umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z zachowaniem należytej staranności, z uwzględnieniem zawodowego charakteru swojej działalności, przy wykorzystaniu całej posiadanej wiedzy i doświadczenia.
3. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
7. Wykonawca w ramach wynagrodzenia zobowiązany jest w szczególności:
  - a. zapewnić na własny koszt produkty do przygotowania posiłków oraz posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
  - b. przygotowywać posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz złożoną ofertą, w ilości zgodnej z zapotrzebowaniem oraz dostarczać je do wyznaczonego miejsca wydawania z uwzględnieniem próbek przechowywanych na terenie placówki, kasze, makarony, ryż, ziemniaki oraz kompoty będą gotowane w kuchni Zamawiającego,
  - c. zapewnić szklane/ceramiczne naczynia oraz metalowe sztućce w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia; Zamawiający dopuszcza podanie posiłku w opakowaniach jednorazowych w przypadku awarii (brak dostaw wody, gazu lub prądu) uniemożliwiającej przygotowanie posiłku w siedzibie Zamawiającego, co spowodowało konieczność przygotowania całego posiłku w kuchni Wykonawcy;
  - d. wydawać zupy w szklanych/ceramicznych bulionówkach posiadających uchwyty,
  - e. wymieniać na bieżąco wyszczerbione, pęknięte, uszkodzone naczynia i sztućce na naczynia i sztućce bez uszkodzeń, f. niezwłocznie (tj. od dnia następnego) wprowadzać zmiany wymagane w wyniku kontroli realizacji zamówienia,
  - g. myć i wyparzać naczynia przy użyciu środków czystości dopuszczonymi do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
  - h. porcjować i wydawać posiłki w wyznaczonym miejscu i czasie, zgodnie z zasadami i w terminach określonych niniejszą umową,
  - i. zapewnić co najmniej 3 osoby do świadczenia usługi w udostępnianym przez Zamawiającego lokalu, w godzinach od 08:00 do 16:00,
  - j. codziennie sprzątać najmowane pomieszczenia oraz odbierać i wywozić na własny koszt resztki żywieniowe i inne odpady powstałe w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia w danym dniu (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca) – stan czystości bloku jadalnianego będzie każdorazowo weryfikowany przez wyznaczoną osobę, w momencie zakończenia korzystania przez Wykonawcę z udostępnionego lokalu w danym dniu,
  - k. zapewnić dostęp do odstojnika tłuszczu oraz obecność przedstawiciela Wykonawcy w terminie czyszczenia odstojnika,
  - l. usuwać na własny koszt i własnym staraniem awarii występujących w bloku żywieniowym (kuchnia i stołówka) i ich wyposażenia, w tym urządzeń kuchennych,
  - m. zapewnić na własny koszt i własnym staraniem utrzymanie kuchni w należytym stanie sanitarnym i technicznym,
  - n. zawiadamiać Zamawiającego na piśmie o uszkodzeniach i awariach stwierdzonych w trakcie korzystania z Lokalu,
  - o. bezwzględnie przestrzegać jadłospisu, gramatury i składu posiłków,
  - p. przygotowywać posiłki zgodnie z jadłospisami dekadowymi, według jadłospisów przedstawionych w ofercie lub innych uzgodnionych z Zamawiającym oraz dostarczać je do miejsca wydawania; warunkiem wprowadzenia jadłospisu innego niż załączone do oferty jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej w piątek tygodnia poprzedzającego wprowadzenie nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka Wykonawcy wraz z załączeniem kalkulacji wartości „wsadu do kotła”. Średnia wartość „wsadu do kotła” w jednej dekadzie nie może być niższa niż wartość ujęta w ofercie.
  - q. przygotowywać posiłki dla dzieci objętych dietami eliminacyjnymi. Jadłospis dla diet eliminacyjnych będzie przygotowany i podpisany przez dietetyka Wykonawcy oraz przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji najpóźniej 2 dni po otrzymaniu zgłoszenia od Zamawiającego. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzenia i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną i przekazania jej Wykonawcy (fax, e-mail);
  - r. zapewnić wagę do ważenia potraw i termometr do mierzenia temperatury potraw w celu stwierdzenia spełnienia przez posiłki warunków określonych w umowie i opisie przedmiotu zamówienia;
  - s. zamieszczać jadłospis na kolejne 10 dni na tablicy ogłoszeń Zamawiającego;
  - t. zapewnić sprzęt konieczny do realizacji zadania własnym staraniem i na własny koszt;
  - u. dostarczać na każde żądanie Zamawiającego wyniki badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków oraz tabeli kaloryczności tych posiłków – w terminie 2 dni roboczych od wezwania;
  - w. dostarczać na każde żądanie Zamawiającego wykaz użytych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów/dostawców i fakturami zakupu, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom; w ciągu 2 dni od wezwania,
  - x. zapewnić 1 dodatkowy posiłek na własny koszt w celu oceny organoleptycznej;
  - y. ponosić koszty środków czystości niezbędnych do sprzątnięcia pomieszczeń, w których realizowana jest usługa;
  - z. uzyskać własnym staraniem i na własny koszt wszelkie dopuszczenia i pozwolenia niezbędne do realizacji zadania;
  - za. zagwarantować noszenie przez personel Wykonawcy właściwej odzieży ochronnej, tj. fartuchów, czepków zakrywających całkowicie włosy, masek etc.
  - zb. zapewnić obrusy w liczbie umożliwiającej prawidłową realizację zadania,
  - zc. zapewnić dietetyka do stałego kontaktu z Zamawiającym (nie rzadziej niż 1 raz w miesiącu) bądź na wezwanie Zamawiającego (do 2 dni od wezwania Zamawiającego).
8. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania usług, a wynikające z postanowień umowy. Osobą uprawnioną do przekazywania uwag jest Dyrektor Szkoły lub upoważniona przez niego osoba.

#### § 4

##### Podwykonawcy.

1. Wykonawca swoimi siłami i staraniem wykona następujące prace będące przedmiotem zamówienia: .....
2. Wykonawca oświadcza, że osobiście wykona kluczowe części zamówienia, tj. ....
3. Wykonawca oświadcza, że powierzy następujący zakres prac Podwykonawcom:  
a) .....
4. Zlecenie części prac Podwykonawcy(com)\* nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego do wykonania prac powierzonych Podwykonawcy(com)\*.
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy(ców)\*, jak za działania lub zaniechania własne.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość prac, które wykonuje przy pomocy Podwykonawców.
7. Wykonawca jest zobowiązany do należytego wykonywania umowy zawartej przez siebie z Podwykonawcą.
8. Wykonawca może za zgodą Zamawiającego zmienić lub zrezygnować z Podwykonawcy wskazanego w ofercie. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

#### § 5

1. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia:  
.....
2. Obowiązek określony w ust. 1 dotyczy także Podwykonawców. Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Zamawiającemu najpóźniej w dniu przystąpienia do realizacji czynności o jakich mowa w ust. 1 **oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy.
4. Zmiana osób biorących udział w realizacji zamówienia nie wymaga aneksu do umowy. W przypadku dokonania takiej zmiany Wykonawca przedstawi Zamawiającemu skorygowane oświadczenie.
5. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
  - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
  - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
  - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
  - d) w przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
6. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
  - a) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10.05.2018 r. o *ochronie danych osobowych* Dz.U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm. (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników oraz innych danych umożliwiających identyfikację pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,
  - b) **zaświadczenie właściwego oddziału ZUS**, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę lub podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
  - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10.05.2018 r. o *ochronie danych osobowych*.
7. Niezłożenie przez wykonawcę w wyznaczonym przez zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności.

#### § 6

##### Termin i miejsce wykonania zamówienia

1. Termin realizacji umowy strony ustalają od 07.09.2020r. do 31.08.2020r. w tym:
  - a. dzieci szkolne - od 07.09.2020r. do 24.06.2021r.  
(z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, przerw świątecznych);
  - b. dzieci z oddziału zerówkowego – od 07.09.2020r. do 31.08.2020r.

- (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, jednego miesiąca wakacji, przerw świątecznych).
2. Miejsce wykonywania usługi: Szkoła Podstawowa nr 20 im. Orła Białego, ul. Kamieńskiego 24, 51-124 Wrocław.
  3. Przez wykonanie usługi rozumie się realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zakresem określonym niniejszą umową, opisem przedmiotu zamówienia oraz ofertą Wykonawcy, które stanowią załączniki do niniejszej umowy.

## § 7

### Cena i warunki płatności

1. Strony ustalają wartość maksymalnego wynagrodzenia zgodnie z ofertą Wykonawcy na kwotę brutto: ..... zł, (słownie: ..... zł) w tym:
  - cena jednostkowa obiadu - ..... zł brutto (w tym koszt wsadu do kotła: ..... zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: ..... zł brutto)
  - cena jednostkowa całodziennego wyżywienia - ..... zł brutto (w tym koszt wsadu do kotła: ..... zł brutto + koszt przygotowania, dowozu i wydawania posiłków w siedzibie Zamawiającego: ..... zł brutto).
2. Powyższe ceny nie ulegną zmianie przez okres trwania umowy.
3. Wynagrodzenie powyższe ma charakter wynagrodzenia maksymalnego dla zakresu rzeczowego i ilościowego ustalonego w przetargu. Wynagrodzenie ostateczne ustala się na podstawie ilości faktycznie wydanych posiłków.
4. Wykonawca ma prawo wystawić fakturę na koniec każdego miesiąca kalendarzowego po podpisaniu przez Zamawiającego protokołu odbioru.
5. Wartość faktury będzie ustalana na podstawie iloczynu ilości miesięcznie dostarczonych porcji i ich cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy z uwzględnieniem odpisów za miesiąc poprzedni. Oferta stanowi załącznik nr 1 do umowy.
6. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy numer ....., zgodnie z oświadczeniem stanowiącym załącznik nr A do umowy, w terminie do 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
7. Za nieterminową zapłatę wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia.

## § 8

### Kary umowne

1. Jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu i opóźnienie posiłku przekroczy 30 min. – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 500,00 PLN za każde opóźnienie.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy polegającego w szczególności na:
  - a) niedostarczeniu posiłku przez Wykonawcę,
  - b) wydaniu niekompletnego posiłku,
  - c) wydaniu posiłku o zaniżonej gramaturze,
  - d) dostarczeniu posiłku o niewłaściwej temperaturze,
  - e) niedostarczeniu jadłospisów,
  - f) wydaniu posiłków niezgodnych z obowiązującym jadłospisem,
  - g) transporcie pojazdem, do którego brak aktualnej decyzji Sanepidu,
  - h) niewywiezieniu odpadów,
  - i) nieposprzątaniu wymaganych umową miejsc,
  - j) niedostarczeniu na żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od dnia przesłania wezwania e-mailem,
  - k) niedostarczeniu na żądanie Zamawiającego wykazu produktów i surowców stosowanych do przygotowania posiłków (wraz z nazwami producentów, fakturami zakupu) w terminie 2 dni roboczych od dnia przesłania wezwania e-mailem,
  - l) nie zapewnieniu wymaganej przez Zamawiającego ilości osób do realizacji zadania w siedzibie Zamawiającego,Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1000,00 PLN za każde stwierdzenie przypadku określonego niniejszym ustępem.
3. W przypadku niewykonania obowiązku, o którym mowa w §5 ust. 1 umowy – w wysokości 500,00 zł za każdego pracownika objętego przedmiotowym obowiązkiem i wskazanego w liście osób biorących udział w realizacji zamówienia, który nie będzie zatrudniony (przez Wykonawcę lub Podwykonawcę) na podstawie umowy o pracę, za każdy stwierdzony przypadek,
4. W przypadku przekroczenia terminu, o którym mowa w § 5 ust. 3 umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną wysokości 50 zł, za każdy dzień przekroczenia,
5. W przypadku rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub rozwiązania umowy bez zachowania terminów wypowiedzenia przez Wykonawcę, jednakże z przyczyn nie leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 Umowy.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z realizacją niniejszej Umowy.
7. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

## §9

### Rozwiązanie umowy.

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy, o którym mowa w ust. 1, Wykonawcy przysługiwać będzie roszczenie o zapłatę wynagrodzenia za prace wykonane do dnia odstąpienia

3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
4. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, w szczególności w przypadku:
  - a) pięciokrotnego opóźnienia (przekraczającego 30 minut) w wydaniu posiłków w okresie obowiązywania umowy,
  - b) trzykrotnego niewydania posiłków w okresie obowiązywania umowy,
  - c) nie spełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych,
  - d) niedostarczenia na wezwanie Zamawiającego wymaganych prawem atestów, certyfikatów i zaświadczeń związanych z realizowaną usługą,
  - e) wypowiedzenia zawartej z Wykonawcą umowy najmu lokalu do realizacji zadania będącego przedmiotem Umowy.

## **§10**

### **Zmiany do umowy**

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności.
2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia:
  - 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania:
    - a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki;
    - b) przypadki losowe (w szczególności kataklizmy, strajki, epidemie lub inne czynniki zewnętrzne, niemożliwe do przewidzenia wydarzenia, którym nie można zapobiec), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji usług;
  - 2.2. Zmiany osobowe:
    - a) zmiana Podwykonawcy, przy pomocy którego Wykonawca wykonuje przedmiot umowy;
  - 2.3. Pozostałe zmiany:
    - a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: powoduje zmniejszenie wartości zamówienia, etc.);
    - b) w przypadku zmiany wysokości stawki podatku VAT w sytuacji, gdy w trakcie realizacji przedmiotu Umowy nastąpi zmiana stawki podatku VAT dla usług objętych przedmiotem Umowy. W takim przypadku Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia określonego w §7 ust.1 umowy o kwotę równą różnicy w kwocie podatku, jednakże wyłącznie co do części wynagrodzenia za usługi, których do dnia zmiany stawki podatku VAT jeszcze nie wykonano;
    - c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji;
    - d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy;
    - e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które wykonawca poniósł w związku z Wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami;
    - f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania,
    - g). w dowolnym przypadku - zmiana wartości umowy nie przekraczająca 10% wartości zamówienia określonego w pierwotnej umowie;
    - h). zmiana wynagrodzenia i terminu realizacji zamówienia w przypadku wystąpienia niemożliwych do przewidzenia zdarzeń losowych i potrzeby zastosowania innych rozwiązań niż przewidziane w zawartej umowie; w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia o koszty związane z dostosowaniem się do nowych warunków, wymogów lub przepisów, w celu realizacji zamówienia,
    - j) zmiana wartości umowy w przypadku zmniejszenia ilości wydawanych posiłków w wyniku wystąpienia zdarzenia losowego (w szczególności: kataklizmu, strajku, epidemii), w takim przypadku Wykonawcy może przysługiwać podwyższenie wynagrodzenia jednostkowego za posiłek, jeśli dzienna liczba posiłków zostanie ograniczona co najmniej o 50% średniej liczby posiłków wydawanych przez Wykonawcę dziennie od początku realizacji zadania;
    - k) zmiana sposobu realizacji umowy w związku z wystąpieniem zdarzeń losowych niemożliwych do przewidzenia, np.: zmiana terminu realizacji zamówienia, zmiana wartości umowy, zmiana godzin wydawania posiłków, zmiana sposobu wydawania posiłków, etc.

## **§11**

### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy o finansach publicznych, Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.
2. Wszelkie spory, jakie mogą wyniknąć między Stronami w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, zostaną poddane rozstrzygnięciu sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.

## **§12**

1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenieść wierzitelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
2. Strony zgodnie oświadczają, że Zamawiający dostarczył Wykonawcy formularz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia zawierający istotne dla Zamawiającego postanowienia i zobowiązania Wykonawcy oraz że stanowią one jej integralną część.



3. Wykonawca wykonujący za zgodą Zamawiającego przedmiot umowy przy udziale innych jednostek organizacyjnych ponosi pełną odpowiedzialność za ich działanie lub zaniechanie działania, jak za swoje własne działania.

**§13**

Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego informowania Zamawiającego o każdej zmianie adresu siedziby i o każdej innej zmianie w działaniach Wykonawcy mogącej mieć wpływ na realizację Umowy. W przypadku nie dopełnienia tego obowiązku Wykonawcę będą obciążać ewentualne koszty mogące wyniknąć wskutek zaniechania.

**§14**

Nadzór nad realizacją umowy, ze strony Wykonawcy pełni P. ...., a ze strony Zamawiającego P. ....

**§ 15**

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

**ZAMAWIAJĄCY**

**WYKONAWCA**

## UMOWA NAJMU LOKALU UŻYTKOWEGO

## SP20/2/2020/NAJEM

(wzór umowy)

Zawarta w dniu .....we Wrocławiu pomiędzy Gminą Wrocław, pl. Nowy Targ 1-8, 50-141 Wrocław, NIP 897-13-83-551 – Szkołą Podstawową 20 im. Orła Białego we Wrocławiu, ul. Kamieńskiego 24, 51 124 Wrocław, zwanym dalej „Wynajmującym”, którego reprezentuje:

1. Dariusz Kopaczewski - Dyrektor

a

....., NIP: ....., REGON: ....., wysokość kapitału zakładowego ....., zwanym dalej „Najemcą” reprezentowanym przez:

1. ....

## § 1

1. Na podstawie niniejszej umowy, Wynajmujący wynajmuje a Najemca bierze w najem lokal użytkowy (pomieszczenia jadalni i kuchni) o powierzchni 90m<sup>2</sup>, w celu realizacji umowy, której przedmiotem są usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021, wraz z wyposażeniem, opisanym w protokole zdawczo odbiorczym, o którym mowa w ust. 2, - zwanym w dalszej części umowy Lokalem.
2. Przejęcie Lokalu wraz z wyposażeniem, zostanie stwierdzone pisemnie w postaci Protokołu zdawczo – odbiorczego, który to stanowić będzie załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Najemca podpisując przedmiotowy protokół oświadcza równocześnie, że przejął Lokal oraz wyposażenie w stanie przydatnym do umówionego użytku i zobowiązuje się do należytej dbałości o udostępnione mu mienie Wynajmującego.
3. W przypadku braku należytej dbałości o przekazany Lokal, polegającego w szczególności na powodowaniu szkód lub nie zapobieganiu ich powstaniu, Wynajmujący może rozwiązać umowę bez zachowania terminu wypowiedzenia, po uprzednim wyznaczeniu Najemcy na piśmie warunków odpowiedzialności w związku z powstałą szkodą.
4. Najemca oświadcza, że blok żywieniowy będzie wykorzystywany wyłącznie w celu prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków na rzecz uczniów Wynajmującego.
5. Pomieszczenia udostępniane przez Wynajmującego zostaną wyposażone przez Najemcę w sprzęt niezbędny do realizacji zadania, w szczególności: piec konwekcyjno-parowy, lodówkę, zamrażarkę, zmywarkę do naczyń, kuchenkę mikrofalową. Najemca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt własnym staraniem i na własny koszt. W przypadku, gdy Najemca uzna, że konieczne jest dodatkowe wyposażenie w sprzęt niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotowego zamówienia, Najemca dokona dodatkowego wyposażenia na również własnym staraniem i na koszt własny.
6. Wszelkie dodatkowe wyposażenie wynajmowanego Lokalu dokonywane będzie na koszt Najemcy.
7. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego leży po stronie Najemcy.

## § 2

1. Najemca nie może bez zgody Wynajmującego czynić w Lokalu zmian sprzecznych z umową lub jego przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 3, a w szczególności:
  - a. Zmieniać profilu działalności w odniesieniu do Lokalu;
  - b. Poddzierżawiać, poddzierżawiać, lub oddawać Lokal w bezpłatne używanie osobom trzecim;
  - c. Dokonywać trwałych zmian fizycznych w Lokalu, w postaci wszelkiego rodzaju adaptacji budowlanych, przebudów, dobudów, wyburzeń, zmian elementów stałych oraz wystroju kolorystycznego, powodujących wypaczenie dotychczasowo przyjętego wyglądu i standardów.
2. Najemca zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu jakichkolwiek napojów z zawartością alkoholu.
3. Najemca nie może przechowywać w wynajmowanym Lokalu produktów tytoniowych.
4. Najemca jest uprawniony do korzystania i przebywania w Lokalu wyłącznie w dni nauki lub zajęć opiekuńczych, w godzinach 8:00 – 16:00.
5. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do korzystania ze stołówki poza godzinami wydawania posiłków.
6. W miesiącu wakacyjnym, w którym nie jest realizowana usługa restauracyjna, Najemca nie jest uprawniony do korzystania z Lokalu.

## § 3

1. W trakcie trwania najmu, drobne nakłady związane ze zwykłym użytkowaniem Lokalu, konserwacją, przeprowadzaniem bieżących remontów oraz konserwacją wyposażenia obciążają Najemcę.
2. Najemca wyposaży Lokal w sprzęt przeciwpożarowy na własny koszt i zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
2. Ewentualne usterki w funkcjonowaniu wynajętego Lokalu lub jego wyposażenia, Najemca, zobowiązany jest usunąć we własnym zakresie i na własny koszt.
3. Na Najemcy ciąży obowiązek zapewnienia w szczególności:
  - a) okresowego przeglądu instalacji elektrycznej – 1 x rok,
  - b) okresowego przeglądu przeciwpożarowego – 1 x rok,
  - c) okresowego przeglądu wentylacji mechanicznej,
  - d) opróżnienia separatora tłuszczu co najmniej 2x w roku oraz ponoszenia kosztów z tym związanych.
4. Jeżeli w trakcie trwania najmu, Lokal będzie wymagał napraw, które obciążają Wynajmującego, Najemca powinien go o tym fakcie niezwłocznie powiadomić na piśmie.
5. Najemca zobowiązany jest do utrzymania należytego stanu sanitarnego, estetycznego i technicznego w wynajmowanym Lokalu.

6. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do przeprowadzania kontroli stanu ogólnego i czystości wynajmowanych pomieszczeń.

#### § 4

1. Po zakończeniu najmu, Najemca zobowiązany jest zwrócić Lokal wraz z wyposażeniem w stanie nie pogorszonym na podstawie protokołu, o którym mowa w § 1 ust. 2 Umowy. Nie ponosi on odpowiedzialności za zużycie będące następstwem jego prawidłowego używania.
2. Zwrot Lokalu winien nastąpić najpóźniej 31.08.2021r.
3. W przypadku, gdy Najemca nie opróżni i/lub nie zwróci Lokalu zgodnie z terminem ustalonym w ust. 2 Wynajmującemu przysługuje prawo do obciążenia Najmującego karą umowną w wysokości 250,00 złotych za każdy dzień opóźnienia w zwrocie Lokalu. Najemca zostanie również obciążony opłatami za media za okres do dnia wydania Lokalu.
4. Lokal przed zwróceniem, powinien zostać odświeżony poprzez pomalowanie wszystkich ścian i sufitu.
5. Jeżeli po zakończeniu najmu, lokal i/lub wyposażenie będzie zawierać wady wykraczające ponad normalne zużycie, określone w ust. 1, Najemca będzie zobowiązany usunąć je na własny koszt i przywrócić je do stanu poprzedniego. W tym celu Wynajmujący może wyznaczyć Najemcy określony termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu, Wynajmujący może zlecić usunięcie wad innemu wykonawcy, na koszt i ryzyko Najemcy.
6. Postanowienie ust. 5 nie ma zastosowania, jeżeli Lokal i/lub ich wyposażenie uległy zniszczeniu lub uszkodzeniom w wyniku działania siły wyższej lub gdy Najemca przy zachowaniu należytej staranności nie mógł zniszczeniu lub uszkodzeniom zapobiec.

#### § 5

1. Z tytułu najmu pomieszczeń do przygotowywania i serwowania posiłków Najemca zapłaci Wynajmującemu czynsz w wysokości 2000 zł brutto miesięcznie – w tym koszty wszystkich mediów oraz czyszczenia separatora tłuszczów.
2. Zapłata czynszu następować będzie przelewem z góry, z rachunku bankowego Najemcy na rachunek bankowy Wynajmującego, wskazany na wystawionej fakturze Wynajmującego, w terminie do 14 dnia każdego miesiąca, za dany miesiąc.
3. Strony dopuszczają możliwość kompensaty (potrącenia) wzajemnych zobowiązań i należności.
4. Wynajmujący zastrzega sobie prawo do zmiany wysokości czynszu w przypadku, gdy ceny dostawców mediów, obsługujących Wynajmującego ulegną zmianie. O fakcie zmiany wysokości czynszu Wynajmujący zawiadomi Najemcę na piśmie zamieszczając kopię pisma informującego Wynajmującego o podwyżce cen za dostarczane media.
5. W przypadku nieterminowej zapłaty należności, o których mowa w §5 Umowy, Wynajmującemu przysługują za czas opóźnienia odsetki w wysokości ustawowej za każdy rozpoczęty dzień.
6. Jeżeli Najemca dopuszcza się zwłoki z zapłatą czynszu za media co najmniej za dwa pełne okresy płatności, Wynajmujący może najem wypowiedzieć bez zachowania terminu wypowiedzenia po uprzednim zawiadomieniu o tym fakcie Najemcy na piśmie i wyznaczeniu mu dodatkowego miesięcznego terminu na zapłatę zaległego czynszu.

#### § 6

1. Najemca zorganizuje we własnym zakresie łączność pomiędzy pracownikami realizującymi usługę restauracyjną na rzecz Wynajmującego. Wynajmujący nie udostępni do dyspozycji Najemcy żadnego środka łączności.
2. Na Najemcy ciąży obowiązek i koszt dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego takich jak SANEPID, PIH, PIP. W przypadku, gdy uzyskanie takich pozwoleń wiąże się z poniesieniem nakładów związanych z dodatkowym wyposażeniem Lokalu lub wykonaniem prac remontowo-budowlanych w Lokalu – ich koszty leżą po stronie Wykonawcy.
3. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za produkt - w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym Lokalu.
4. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie Lokalu a stanowiące własność Wynajmującego.
5. W przypadku, gdy Najemca wyposaży Lokal we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku ich zaistnienia Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności.

#### § 7

1. Umowę zawiera się na czas określony tzn. od 07.09.2020r. do 31.08.2021r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w razie rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę.
3. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron.
4. W przypadku rozwiązania umowy na usługi restauracyjne wiążącej strony niniejszej umowy, umowa najmu podlega rozwiązaniu w tym samym terminie.

#### § 8

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

#### § 9

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

#### § 10

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

#### § 11

Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym dla każdej ze stron.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

Nazwa zadania:

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 20 im. Orła Białego  
we Wrocławiu w roku szkolnym 2020/2021.**

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

**OŚWIADCZENIE**

Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego wskazany w umowie nr SP20/2/2020 z dnia ..... jest numerem dedykowanym dla dokonania rozliczeń na zasadach podzielonej płatności (tzw. „split payment”) zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Prawo bankowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 2357 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.)

.....  
(miejsowość i data)

.....  
(podpis/y)

**Informacje Zamawiającego**

Zamawiający informuje, że w związku z wejściem w życie ustawy z dnia 12 kwietnia 2019 r. o zmianie ustawy o podatku od towarów i usług oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2019 r. poz. 1018 ze zm.) i zmianą treści art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.) od dnia 1 września 2019 r. obowiązuje Wykaz podmiotów – zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT (tzw. „biała lista”).

Zapłata dokonana na rachunek bankowy, który nie widnieje na „białej liście” od 1 stycznia 2020 r. może wiązać się z powstaniem różnorodnych sankcji prawnych na gruncie wielu aktów normatywnych, tj. ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1387 ze zm.), ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 865 ze zm.), ustawy z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2018 r. poz. 2174 ze zm.), ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2019 r. poz. 900 ze zm.) oraz ustawy z dnia 10 września 1999 r. – Kodeks karny skarbowy (Dz. U. z 2018 r. poz. 1958 ze zm.).

W celu uniknięcia powyższych konsekwencji, Zamawiający zwraca się o weryfikację i aktualizację numerów rachunków bankowych Wykonawcy w wykazie, publikowanym na stronie Ministerstwa Finansów.

Zamawiający informuje ponadto, że w przypadku wskazania przez Wykonawcę na fakturze numeru rachunku bankowego, nieujętego na „białej liście”, Zamawiający zastrzega, że dokona zapłaty na tak podany numer rachunku bankowego z jednoczesnym zawiadomieniem o tej okoliczności Naczelnika Urzędu Skarbowego, właściwego dla Wykonawcy, w trybie i na zasadach, przewidzianych w art. 117ba ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. – Ordynacja podatkowa (Dz. U. z 2019 r. poz. 900 ze zm.).