

Zamawiający:  
Szkoła Podstawowa nr 12  
80-180 Gdańsk  
ul. Człuchowska 6  
tel. (58) 7850100  
e-mail: sp12gdansk@wp.pl

Gdańsk, dnia 02.11.2020 r.

**SP12/ PZP.1/2020**

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 12**  
ul. Człuchowska 6, 80-180 Gdańsk  
NIP 5833030424, REGON 220634987  
tel. (58) 7850100; fax (58) 7850102

## OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Podstawa prawna: art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), [dalej jako „ustawa Pzp”] – zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości mniejszej niż ,wyrażona w złotych równowartość kwoty 750 000 euro.

**Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły**

**Kod Wspólnego słownika Zamówień (CPV):**

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych,  
55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

**Integralną częścią niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu zwanym dalej Ogłoszeniem stanowią następujące załączniki:**

Załącznik nr 1: Formularz ofertowy.  
Załącznik nr 2: Wykaz wykonanych/wykonywanych usług.  
Załącznik nr 3: Oświadczenie Wykonawcy – spełnianie warunków udziału.  
Załącznik nr 4: Oświadczenie Wykonawcy – przesłanki wykluczenia.  
Załącznik nr 5: Wzór umowy.

**Zatwierdził**

**D Y R E K T O R**  
Szkoły Podstawowej nr 12  
*Iwona Furmańczyk*  
mg Iwona Furmańczyk

*Umiebrozono na stronie inter.  
szkoły BIP w dniu 02.11.2020r*

## Rozdział 1 Postanowienia ogólne

Nazwa oraz adres Zamawiającego:

Szkoła Podstawowa nr 12, ul. Człuchowska 6,

80-180 Gdańsk

NIP: 5833030424 , REGON: 220634987

adres strony internetowej: **sp12.edu.gdansk.pl**

adres e-mail: **sekretariat@sp12.edu.gdansk.pl**

Sekretariat czynny w dniach:

poniedziałek-piątek 09:00-15:00

czwartek-nieczynny.

## Rozdział 2 Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków obiadowych do Szkoły Podstawowej nr 12, oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły.
2. Zamawiający planuje w terminie od **04 stycznia 2021 r. do 31 grudnia 2021 r.** dostarczenie 490 obiadów dziennie (szacunkowa ilość obiadów w roku 2021: **171 dni x 490 obiadów= 83 790 szt.**).
3. **Dostawa obiadów od dnia 04 stycznia 2021 r.** (poniedziałek), we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji, dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych o godz. 10<sup>30</sup> (pierwsza z dwóch dostaw) do siedziby Zamawiającego.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według zamówień uczniów.
5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9<sup>00</sup> danego dnia.
6. Dzienny koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu tzw. „wsad do kotła” musi wynosić **7,20 zł netto/osoba**.
7. W przypadku zmiany organizacji pracy szkoły posiłki będą dostarczane w godzinach po wcześniejszym uzgodnieniu z osobą odpowiedzialną za współpracę z Wykonawcą.
8. Wykonawca ma obowiązek dostarczenia jadłospisu z tygodniowym wyprzedzeniem na przyszły miesiąc.

9. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z uwzględnieniem składników wagowych i wyszczególnieniem alergenów.
10. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
11. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
12. **Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:**
  - a) zupa: gramatura 300 ml,
  - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 400 g i kaloryczność nie mniej niż 600 kcal - w przypadku dania mięsnego lub rybnego,
  - c) ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 120 g,
  - d) mięso lub ryba - nie mniej niż 110 g,
  - e) surówka - nie mniej niż 120g,
  - f) danie jarskie i półmięsne - gramatura nie mniej niż 340 gr,- 140 do 200gr
  - g) kompot - gramatura nie mniej niż 200 ml,
  - h) każdy posiłek musi zawierać świeży owoc podany osobno 75 do 120 gr
13. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:
  - a) jadłospis dwudekadowy powinien być urozmaicony; rodzaj zupy nie może powtarzać się w tygodniu, a drugiego dania w dekadzie,
  - b) w tygodniu powinien być dostarczany 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (wołowina, drób, mięso wieprzowe), 1 raz drugie danie z rybą (np. dorsz, mintaj, morszczuk, sola, łosoś: ryby w formie filetów) a w pozostałe dwa dni: dania jarskie lub półmięsne (z wykluczeniem bigosu oraz kielbasy pieczonej z cebulką),
  - c) danie z mięsa mielonego nie więcej niż 2 raz w tygodniu (kotlet mielony, befsztyk),
  - d) dwa razy z miesiąca jako drugie danie powinny być naleśniki z serem lub racuchy,

- e) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających,
  - f) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu; mięso powinno być miękkie,
  - g) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, w procesie przygotowania posiłku stosowanie soli o obniżonej zawartości sodu,
  - h) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym,
  - i) zalecane jest różnicowanie smaku sosów, również ważna jest estetyka potraw i posiłków,
  - j) **Zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 5 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności, udział energii z tłuszczu nie powinien być mniejszy niż 30%,**
  - k) obiady powinny być przygotowane ze składników wcześniej nieprzetworzonych (świeżego mięsa, surowych warzyw i owoców). W sezonie zimowym dopuszcza się stosowanie mrozonek warzywno-owocowych,
  - l) nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree),
  - m) włączeniu przynajmniej 3 porcji w każdym tygodniu surowych warzyw do posiłku,
  - n) większym urozmaiceniu warzyw zgodnie z sezonowością,
  - o) włączeniu większej ilości produktów zbożowych w ramach drugiego dania- minimum 3 na 5 dni w tygodniu,
  - p) zalecany serwowany napój woda z miętą, z kawałkami świeżych owoców.
14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Wykonawca realizując zamówienie musi zatrudniać minimum 3 osoby posiadające kwalifikacje gastronomiczne. Zakresem zatrudnionych osób będzie przygotowanie posiłków w zakresie realizacji zamówienia.

16. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie i bezpieczeństwie żywności i żywienia, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP.
17. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
19. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste, a ponadto każde danie gorące powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
20. W termosach lub pojemnikach termoizolacyjnych umieszczane będą specjalne pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej z pokrywkami, w których będą znajdować się potrawy. Do bemaarów nastawnych będących własnością Zamawiającego przekładane będą pojemniki gastronomiczne (czynność przełożenia pierwszej dostawy wykona pracownik Wykonawcy).
21. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
22. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
23. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, szklanki).
24. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówek ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
25. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne

pojemniki do składowania tych odpadów. Wykonawca zobowiązany jest codziennie odbierać powstałe odpady pokonsumpcyjne.

### **Rozdział 3** **Termin wykonania zamówienia**

Zamówienie należy zrealizować w terminie: od poniedziałku do piątku od dnia **04.01.2021 r. do 31.12.2021 r.** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

### **Rozdział 4** **Wykonawcy występujący wspólnie**

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna tj. wspólnicy spółki cywilnej), Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu i/lub zawarciu umowy.
3. Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych Wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi spełniać wymogi określone w przepisach Kodeksu cywilnego oraz zostać złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.
4. Wykonawcy, o których mowa w ust. 1, niniejszego rozdziału, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z Wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (liderem).
7. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego dostarczenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów (w formie

oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę do tego upoważnioną).

## **Rozdział 5**

### **Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami**

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem 58 7850102 lub drogą elektroniczną na adres e-mail Zamawiającego: [sekretariat@sp12.edu.gdansk.pl](mailto:sekretariat@sp12.edu.gdansk.pl) lub [i.domozych@sp12.edu.gdansk.pl](mailto:i.domozych@sp12.edu.gdansk.pl).
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazuje wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje faksem lub e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający zobowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 3, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpatrzenia.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 3. Zamawiający zamieści treść zapytań wraz z wyjaśnieniami na stronie podmiotowej Zamawiającego.
6. W uzasadnionych przypadkach, przez upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie na stronie podmiotowej Zamawiającego.
7. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i zamieści informację na stronie podmiotowej Zamawiającego.
8. Wykonawcy pobierający wersję elektroniczną Ogłoszenia ze strony internetowej Zamawiającego zobowiązany jest do jej monitorowania w tym samym miejscu, z którego została pobrana, w terminie do dnia otwarcia ofert, gdyż zamieszczane tam są wyjaśnienia

treści Ogłoszenia. Dokonane w ten sposób uzupełnienie stanie się częścią Ogłoszenia i będzie dla Wykonawców wiążące.

9. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcą są:

- 1) w sprawach proceduralnych – Karolina Chajbos – Sekretarz komisji przetargowej,
- 2) w sprawach dotyczących treści opisu przedmiotu zamówienia – Iwona Domozych – pracownik Zamawiającego.

#### **Rozdział 6** **Termin związania ofertą**

1. Termin związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni.
2. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do przedłużenia terminu związania ofertą o określony czas. Brak wyrażenia zgody na przedłużenie związania ofertą będzie skutkowało odrzuceniem złożonej przez Wykonawcę oferty.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### **Rozdział 7** **Warunki udziału w postępowaniu**

1. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp,
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
  - a) zdolności technicznej lub zawodowej,
    - warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje należycie co najmniej jedną usługę (wraz z podaniem przedmiotu, ilości posiłków, odbiorcy i dat wykonania oraz załączy dowód czy została wykonana lub jest wykonywana należycie) odpowiadającą rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) do placówek oświatowych przez okres co najmniej 6 następujących po sobie miesięcy – min. 490 obiadów dziennie. W przypadku zamówień obecnie wykonywanych (nie zakończonych) czas trwania usługi już zrealizowanej nie może być krótszy niż 6 miesięcy, przy min. 490 obiadach dziennie.



*Dowodami, o których mowa powyżej, 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 wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.*

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek zostanie uznany przez Zamawiającego, za spełniony jeżeli spełni go co najmniej jeden z wykonawców składających ofertę.

Zamawiający dokona oceny spełniania warunku posiadania zdolności technicznej lub zawodowej, oceni, czy wykaz i załączone dowody potwierdzają spełnianie warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania warunku udziału w postępowaniu, zgodnie z formułą spełnia/nie spełnia, w oparciu o oświadczenia i dowody złożone przez wykonawcę w ofercie.

2. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

## **Rozdział 8**

### **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenia w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 i 4 do Ogłoszenia. Informacje zawarte w oświadczeniach będą stanowić wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenia o których mowa powyżej składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z

wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

3. Wykonawca wraz z ofertą składa aktualne na ten dzień następujące oświadczenia, dokumenty:
  1. w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawca przedłoży:
    - oświadczenie Wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 4 do Ogłoszenia,
  2. w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału Wykonawca przedłoży:
    - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, którego wzór stanowi załącznik nr do 3 Ogłoszenia,
    - wykaz usług wykonanych/wykonywanych z co najmniej jedną usługą (wraz z podaniem przedmiotu, ilości posiłków, odbiorcy i dat wykonania oraz załączy dowód czy została wykonana lub jest wykonywana należycie) odpowiadającą rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) do placówek oświatowych przez okres co najmniej 6 następujących po sobie miesięcy – min. 490 obiadów dziennie – załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do występowania do wykonawców z wezwaniem do złożenia wyjaśnień treści oferty lub dokumentów składanych wraz z ofertą.

<b>Rozdział 9</b> <b>Opis sposobu przygotowania ofert</b>
--

1. Oferta powinna być napisana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
2. Zaleca się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była spięta w sposób uniemożliwiający jej zdekompletowanie. Zamawiający zaleca, aby dokumenty tworzące ofertę stanowiły całość (były zbindowane, oprawione itp.) z tym zastrzeżeniem, że sposób połączenia dokumentów nie może powodować nieczytelności któregokolwiek z elementów oferty, a ponadto musi istnieć możliwość skorzystania z poszczególnych dokumentów stanowiących ofertę wybranego Wykonawcy dla potrzeb przygotowania umowy z tym Wykonawcą. Zaleca się, aby każda ze stron oferty była ponumerowana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

3. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
4. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym oraz innych złożonych dokumentach powinny być czytelne.
5. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i sygnowane podpisem Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.
6. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na:  
Szkoła Podstawowa nr 12, ul. Człuchowska 6, 80-180 Gdańsk.  
Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy oraz napis:  
**Oferta na: Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły Nie otwierać przed dniem 09.11.2020 r. do godz. 10.00.**
7. Koperta powinna być szczelnie zamknięta w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z treścią oferty, przed jej otwarciem. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty niezabezpieczonej w powyższy sposób.
8. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert, może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wprowadzenie zmian do złożonych ofert należy dokonać w formie określonej w ust. 6 z dopiskiem „Zmiana oferty”.
9. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać swoją ofertę pod warunkiem, iż informacja ta dotrze do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
10. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
11. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, z wyjątkiem informacji, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i muszą być oznaczone klauzulą „Tajemnica przedsiębiorstwa”. Wykonawca nie może zastrzec informacji o cenie oferty.
12. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
13. Wykonawca może złożyć tylko jedna ofertę.

14. Zamawiający będzie badał dokumenty i oświadczenia oraz wzywał do ewentualnych wyjaśnień, bądź uzupełnień wyłącznie wykonawcę, którego oferta będzie najkorzystniejsza.
15. Wykonawca, który nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu wskazanych przez Zamawiającego zostanie wykluczony z postępowania.

<b>Rozdział 10</b> <b>Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert</b>
---

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, w Szkole Podstawowej nr 12 w Gdańsku, ul. Człuchowska 6, Sekretariat p. 102 lub przesłać pocztą na adres Zamawiającego w terminie nie później niż do dnia **09.11.2020 r. godz. 10.00.**
2. Otwarcie ofert odbędzie się w siedzibie Zamawiającego, pokój nr **105** w dniu **09.11.2020 r. o godz.: 10.30.**
3. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę i zostaną zwrócone Wykonawcy bez otwierania.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej informacje dotyczące:
  - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - c) ceny zawartej w ofertach.

<b>Rozdział 11</b> <b>Opis sposobu obliczania ceny</b>
---

1. Cena przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją niniejszego zamówienia.

2. Cena musi uwzględniać wymagania Ogłoszenia oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cena oferty musi być podana i wyliczona w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
4. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
5. Nie dopuszczalne są żadne negocjacje cenowe.
6. Cena oferty winna zawierać: cenę netto, podatek VAT i cenę brutto.
7. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną.

## Rozdział 12

### Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

#### 1. Kryteria oceny oferty:

(PC) W ramach kryterium ceny oferty (100 %) przyjęto następujący wzór:

$$(PC) = \frac{\text{cena brutto oferty najtańszej}}{\text{cena brutto oferty badanej}} \times 100 \times 100\%$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

Zamawiający przy zaokrąglaniu wyniku działania do części setnych (do dwóch miejsc po przecinku) będzie posługiwał się poniższą zasadą:

- jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 0, 1, 2, 3 lub 4 to należy ją pominąć,
- jeśli następna cyfra po tej którą zaokrąglamy to 5, 6, 7, 8 lub 9 to wynik zaokrąglamy w górę.

2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o kryterium oceny ofert.
3. W toku oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia pisemnych wyjaśnień w terminie określonym przez Zamawiającego.
4. Zamawiający poprawi w ofercie:
  - omyłki pisarskie,

- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią Ogłoszenia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

### **Rozdział 13**

#### **Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy stanowiącej Załącznik nr 5 do Ogłoszenia.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
4. Zamawiający informuje, że w przypadku zaistnienia przesłanek wskazanych w art. 93 ustawy Pzp postępowanie może zostać unieważnione.

### **Rozdział 14**

#### **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy**

1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do Ogłoszenia.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Do umowy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
4. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
5. Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
6. Okoliczności, w jakich zmieniona może zostać umowa, są opisane we wzorze umowy.

### **Rozdział 15**

#### **Klauzula informacyjna z art. 13 RODO**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 12, z siedzibą ul. Człuchowska 6, 80-180 Gdańsk;
- dane kontaktowe inspektora ochrony danych Pan Wojciech Leszczyński tel. +48 500 798 162;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO z celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania, w oparciu o art. 8 oraz 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do czasu zakończenia obowiązującego na okres archiwizacji;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

*\*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.*



**FORMULARZ OFERTOWY**

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres:.....

TEL. ....

REGON: .....

NIP: .....

Adres e-mail na który Zamawiający ma przysłać korespondencję:

.....

Osoba do kontaktów wyznaczona ze strony Wykonawcy:

.....

(imię i nazwisko, telefon, e-mail)

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na usługi społeczne na świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły oświadczam, że oferuję wykonanie zamówienia za cenę: .....zł brutto:

	Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków	Cena jednostkowa netto posiłku	Cena jednostkowa brutto posiłku	Średnia ilość dni w czasie trwania umowy	Średnia ilość dzieci objętych żywieniem dziennie	Cena brutto
1	2	3	4	5	6	7=4x5x6
	posiłki: zupa, II danie, kompot, owoc			171	490	
RAZEM						

1. Do kwoty netto zostanie doliczony należny podatek VAT (jeśli dotyczy), w wysokości wynikającej z przepisów podatkowych, obowiązujących w dniu wystawienia danej faktury.
2. Oświadczam, że cena brutto podana w niniejszym formularzu zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.

3. Oświadczam, że zapoznałem się z treścią Ogłoszenia o zamówieniu i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nim zawarte.
4. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam, że dysponuję odpowiednim środkiem transportu o numerze rejestracyjnym ..... i posiadam odpowiednie zaświadczenie stwierdzające spełnianie wymagań sanitarnych wydane przez Państwową stację Sanitarno-Epidemiologiczną na przewóz i dostawę posiłków.
6. W przypadku udzielenia zamówienia, zobowiązuję się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych w Ogłoszeniu o zamówienie.
7. Oświadczam, że stosuję środki bezpieczeństwa spełniające wymogi Rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).
8. Zobowiązuję się, przy przetwarzaniu powierzonych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, o których mowa w art. 32 Rozporządzenia o ochronie danych osobowych.
9. Oświadczam/y, że niniejsza oferta zawiera na stronach nr od \_\_\_\_ do \_\_\_\_ informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

Uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa:

.....

**Załącznikami** do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

1. ....,
2. ....,
3. ....

Pouczony o odpowiedzialności karnej (m. in. z art. 297 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny) oświadczam, że oferta oraz załączone do niej dokumenty opisują stan prawny i faktyczny na dzień złożenia oferty.

..... dn. ....  
(podpis Wykonawcy)

Wykonawca.....  
 (nazwa lub imię, nazwisko i adres Wykonawcy)

**Wykaz usług wykonanych/wykonywanych  
 dla potrzeb spełnienia warunku udziału w postępowaniu**

Lp.	Przedmiot usługi (krótki opis)	Ilość posiłków min. 490	Odbiorca - podmiot który był odbiorcą usług (placówka oświatowa)	Data wykonania usługi (w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert co najmniej przez okres 6 m-cy, od-do)
1.	2.	3.	4.	5.
1				
2				

**Uwaga:**

- 1) Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia, są świadczenia okresowe lub ciągłe, dopuszcza nie tylko zamówienia wykonane (tj. zakończone), ale również wykonywane. W takim wypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego,
- 2) Zamawiający wymaga przedłożenia dowodów, że przedmiotowe zamówienia zostały wykonane lub są wykonywane należycie,
- 3) Zamawiający zastrzega, że w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek dotyczący zdolności zawodowej nie podlega sumowaniu, tj. jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi wykazać się całym wymaganym doświadczeniem (warunek nie będzie spełniony, jeżeli wszyscy wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w sumie wykażą się wymaganym doświadczeniem, ale żaden z nich indywidualnie nie wykazał się całym wymaganym doświadczeniem opisanym powyżej).

.....  
*Miejsowość i data*

.....  
*podpis osoby/osób uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy*

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU****MY NIŻEJ PODPISANI**

---

---

działając w imieniu i na rzecz

---

---

*(nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy)*

w postępowaniu o zamówienie publiczne na: „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły” oświadczam, co następuje:

**INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w rozdz. 7 Ogłoszenia o zamówieniu.

..... dn. ....  
*(podpis Wykonawcy)*

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... dn. ....  
*(podpis Wykonawcy)*

**Oświadczenie wykonawcy**

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

**DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

**MY NIŻEJ PODPISANI**

\_\_\_\_\_

działając w imieniu i na rzecz

\_\_\_\_\_

(nazwa (firma) i dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców)

w postępowaniu o zamówienie publiczne na: „Świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły” oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 ustawy Pzp.

..... dn. ....  
(podpis Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... dn. ....  
(podpis Wykonawcy)

UMOWA Nr .....

Umowa została zawarta w Gdańsku, dnia ..... pomiędzy:

.....

Adres: .....

NIP ..... Regon: .....

reprezentowanym przez:

.....

zwanego dalej **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą: ul. .... wpisanym do  
..... pod numerem .....

NIP:..... Regon .....

reprezentowaną przez:

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**.

Zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. D. U. z 2019 r. poz. 1846 ze zm.) po rozstrzygnięciu postępowania przeprowadzonego w trybie art. 138o – zamówienie na usługę społeczną na: świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły, zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do umowy, strony postanawiają:

## § 1

### Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków dla Szkoły Podstawowej nr 12 w Gdańsku oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły, określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu, które stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego posiłków - obiadów 2 - daniowych z kompotem, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną

z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz. U z 2016 r. Poz. 1154 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach ) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy (Dz.U. z 2018 poz. 1541).

4. Liczba rzeczywiście dostarczonych posiłków będzie wynikać z potrzeb Zamawiającego.
5. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych obiadów danego dnia. W przypadku gdy ilość obiadów będzie mniejsza niż planowana na dzień przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.
6. Ilość posiłków na dany dzień Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy do godziny 9:00 danego dnia.
7. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał od poniedziałku do piątku dwa razy dziennie (godziny dostaw po uzgodnieniu z Dyrektorem Szkoły) za pośrednictwem własnego transportu dostosowanego do przewozu posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami sanitarno - epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązuje się, że posiłki podczas transportu będą odpowiednio opakowane - w taki sposób, aby opakowanie gwarantowało nienaruszalność, spełniające obowiązujące przepisy sanitarne, zachowujące temperaturę oraz jakość przygotowanych posiłków.

## **§ 2**

### **Termin wykonania zamówienia**

Posiłki będą dostarczane do stołówki szkolnej oraz oddziałów przedszkolnych codziennie od poniedziałku do piątku w okresie od **04.01.2021 r. do 31.12.2021 r.** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

## **§ 3**

### **Warunki realizacji**

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

2. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny posiłków, poprzez dokonywanie cyklicznych, szczątkowych degustacji dostarczanych w szkole dań. Wnioski wynikające z takowych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy.
3. Ogólną kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 12 oraz Kierownik ds. gospodarczych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin do celu ewentualnych badań Sanepidu.
5. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
6. Do obowiązków Wykonawcy należy również dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z pracownikiem szkoły za dostarczane posiłki.
7. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
8. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług w zakresie przygotowania i dostarczania posiłków - osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest – Kierownik ds. gospodarczych.
9. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzeń, sprzętu, naczyń, opakowań wykorzystywanych w procesie przygotowania i transportu posiłków.

#### § 4

##### Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy, o którym mowa w § 1 wynosi łącznie: .....zł brutto, słownie ....., przy czym cena jednostkowa posiłku, zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy wynosi ..... zł brutto słownie.....
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. „wsad do kotła”) wynosi 7,20 zł netto/osoba.
3. **Za okres rozrachunkowy uznaje się każdorazowo pełny miesiąc. Wykonawca po zakończonym miesiącu wystawi Zamawiającemu fakturę najpóźniej do czwartego dnia następnego miesiąca**



4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość posiłków dostarczonych w poszczególnym miesiącu.
5. Podstawą do wystawienia faktury przez Wykonawcę będzie protokół odbioru posiłków podpisany przez Zamawiającego.
6. **Płatność za fakturę nastąpi w terminie 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu przelewem na rachunek wskazany na fakturze.**
7. Faktura powinna być wystawiona na nabywcę Gmina Miasto NIP 583-00-11-969 ul. Nowe Ogrody 8/12, płatnik Szkoła Podstawowa nr 12 ul. Człuchowska 6

## § 5

### Kary umowne

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
  - a) za nieprzedstawienie w wymaganym terminie jadłospisu naliczona zostanie kara w wysokości 500,00 zł brutto,
  - b) jeżeli Wykonawca nie dotrzyma terminu realizacji zamówienia w danym dniu o którym mowa w § 1 ust. 7 umowy i opóźnienie w dostawie posiłku przekroczy 1 godzinę, Zamawiający naliczy kwotę kary umownej w wysokości 500,00 zł brutto, za każde opóźnienie,
  - c) w przypadku niedostarczenia posiłków przez Wykonawcę, Zamawiający naliczy karę umowną w wysokości 2500,00 zł brutto, za każde niedostarczenie posiłku,
  - d) w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych w wysokości 1000,00 zł brutto w każdym stwierdzonym przypadku,
  - e) w przypadku nieodebrania odpadów pokonsumpcyjnych w wysokości 300,00 zł za każdy dzień zwłoki.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należności powstałych po stronie Wykonawcy w związku z nienależytym wykonaniem przedmiotu umowy.
4. Zamawiający potrąci należność z tytułu naliczonych kar na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego z faktury wystawionej przez Wykonawcę. Do dokumentów zostanie dołączona notatka sporządzona na okoliczność powstania szkody.
5. Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.

## § 6

1. Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym, w przypadku, gdy:
  - a) Wykonawca trzykrotnie opóźni się (opóźnienie przekraczające 1 godzinę) w stosunku do godzin wydawania posiłków określonych w § 1 ust. 7, w okresie 1 m-ca,
  - b) Wykonawca dwukrotnie w okresie 1 m-ca naruszy normy żywnościowe lub przepisy sanitarno-epidemiologiczne przy wykonywaniu przedmiotu umowy,
  - c) Wykonawca nie rozpoczął usług bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje ich pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie.

## § 7

### Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w razie zaistnienia istotnej okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w sytuacji gdy z okoliczności sprawy wynika, iż Wykonawca nie wykona przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności, gdy:
  - 1) otwarto likwidację działalności Wykonawcy;
  - 2) Wykonawca nie będzie realizował przygotowania posiłków zgodnie z warunkami określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia w Ogłoszeniu o zamówieniu;
  - 3) Wykonawca nie będzie rzetelnie wywiązywał się z warunków umowy.
4. Prawo do odstąpienia od umowy Zamawiający może wykonać w terminie 5 dni od dnia powzięcia informacji o której mowa w ust. 3

## § 8

### Osoby do kontaktu

1. Zamawiający wyznacza osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy – .....tel. ...., email: .....
2. Wykonawca wyznacza osobę upoważnioną do kontaktu w sprawach dotyczących realizacji umowy – ..... tel. .... email: .....
3. Zmiana osób, o których mowa w ust. 1 i 2 następuje poprzez pisemne powiadomienie

drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści umowy.

4. Wykonawca zobowiązuje się poinformować wyznaczone przez siebie osoby kontaktowe o tym, że:
  1. Zamawiający będzie administratorem danych tych osób w postaci: imienia, nazwiska, adresu e-mail oraz numeru telefonu oraz o tym, że wyżej wymienione dane będą przetwarzane przez Zamawiającego przez okres trwania umowy w celu jej realizacji,
  2. o prawie żądania dostępu do danych, sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania oraz prawie do wniesienia sprzeciwu na przetwarzanie i prawie skargi do organu nadzorczego.

## **§ 9**

### **Zmiana umowy**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że będą to zmiany wynikające z następujących przesłanek:
  - a) konieczność dostarczenia większej lub mniejszej ilości posiłków, których Zamawiający nie był w stanie przewidzieć w dniu zawarcia umowy z Wykonawcą,
  - b) wystąpią inne okoliczności, których nie można było przewidzieć w dniu zawarcia umowy.
2. Zamawiający po stwierdzeniu, że okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19, mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie łączącej ich umowy, która jest związana z wykonaniem zamówienia publicznego lub jego części, uzgadniają odpowiednią zmianę tej umowy, w szczególności mogą czasowo zawiesić wykonywanie umowy lub jej części, lub zmienić zakres wzajemnych świadczeń.

## **§ 10**

### **Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz Ustawy o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych.
2. Wszystkie spory wynikające z realizacji postanowień umowy rozstrzygane będą przez Strony w drodze negocjacji.
3. W razie braku możliwości rozstrzygnięcia sporu w ten sposób, kwestie sporne poddane zostaną rozpatrzeniu sądowi powszechnemu właściwemu dla siedziby Zamawiającego.

4. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
5. Zmiany umowy wynikające ze zmian przepisów prawa nie wymagają formy aneksu, a jedynie powiadomienia w formie pisemnej.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Wykonawcy i dwóch egzemplarzach dla Zamawiającego.

.....  
**Zamawiający**

.....  
**Wykonawca**

Załącznikami do umowy są:

1. Ogłoszenie o zamówieniu.
2. Oferta Wykonawcy.