

**Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2021 roku.**

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: **Zespół Szkół nr 9**  
ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław  
tel. 71/7986906  
[www.zs9.wroclaw.pl](http://www.zs9.wroclaw.pl)  
email: [tmuszyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl](mailto:tmuszyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl)

Wrocław, dnia .....

16.12.2020

**ZATWIERDZAM:**

WICEDYREKTOR  
ZESPOŁU SZKÓŁ NR 9

z up. *[Podpis]*

Podpis Dyrektora lub osoby uprawnionej  
do reprezentowania Zamawiającego

Wrocław, grudzień 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 OŚWIADCZENIE 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 ZASADY BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO OBOWIĄZUJĄCE NAJEMCÓW.

**Protokół kontroli posiłków – wzór.**

**Protokół kontroli rozszerzonej posiłków – wzór.**

**DODATKI DO ŻYWNOŚCI NIEWSKAZANE W DIECIE DZIECI.**

**WYKAZ PRODUKTÓW.**

## 1. INFORMACJE OGÓLNE

1.1. Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław, tel. 71 798 69 06, e-mail: tmsuszyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl, zwana dalej „Zamawiającym” zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu pn.:

### **Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2021 roku.**

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 podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, na tablicy ogłoszeń Zamawiającego oraz na stronie internetowej Zamawiającego <http://www.zs9.wroclaw.pl/sp45/>.
- 1.3. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- 1.4. Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu przyjmuje zainteresowanych od poniedziałku do piątku w godzinach od 8<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 posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczeniu usług drogą elektroniczną.
- 1.8. Zamawiający nie przewiduje:
  - a) udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 PZP,
  - b) zebrania Wykonawców,
  - c) zawarcia umowy ramowej,
  - d) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
  - e) ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
  - f) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
  - g) 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.

### 1.1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.**

1. Przedmiotem zamówienia są:

#### **Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2020 roku.**

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 produkcji obiadów w kuchni Wykonawcy na bazie półproduktów najwyższej jakości oraz podawanie posiłków w stołówce Zamawiającego.

Żywnieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej.

- a) ilość uczniów, objętych żywieniem – min. 10 - max 367 (w tym maksymalnie 25 posiłków wegetariańskich). Dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów,
  - b) rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy i II dania, surówki oraz owocu i kompotu.
3. Termin wykonania zamówienia:
- a) od 18.01.2021r. do 23.12.2021r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych).
  - b) obiady będą wydawane od poniedziałku do piątku w trakcie roku szkolnego.
  - c) godziny wydawania posiłków - pomiędzy godzinami 11:30 – 15:15 (godzina 11:30 jest godziną rozpoczęcia wydawania posiłków – na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji prac i dostaw, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach)
  - d) dopuszcza się możliwość zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie minimum 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
4. Miejsce realizacji zamówienia:  
Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni (wynajmuje) kompleks kuchennej-jadalniany (kuchnię i stołówkę) znajdujące się na terenie Zespołu Szkół nr 9. Czynsz za najem oraz opłaty za zużyte media określone są we wzorze Umowy Najmu – załącznik do SIWZ.
5. **Wykonawca winien przedstawić Zamawiającemu w ofercie 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. W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:**
- 10 x zupa,
  - 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy / schab, filet z indyka /, 1x pierś z kurczaka/indyka, 1x kotlet mielony / z karczku, filetu z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka ),
  - 2 posiłki pół-mięsne,

- 2 posiłki bezmięsne, mączne,
- 2 posiłki – ryba ( np.: filet z mintaja ),
- 10 x kompot + owoc.

Jadłospisy winny być zaakceptowane przez dietetyka oraz podpisane przez osobę umocowaną do reprezentowania Wykonawcy.

6. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, przystosowanym do przewozu w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw oraz posiadających dopuszczenie przez właściwego terenowo Inspektora Sanitarnego.
7. W całym czasie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C.
8. Usługa przygotowania posiłków winna być wykonywana z zachowaniem warunków i wymogów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U z 2019r. poz. 1252) 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 2016r. 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.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie swojej siedziby.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków.
12. Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli według wzoru Zamawiającego i przekazywania go Kierownikowi Gospodarczemu Szkoły (podpisanego przez przedstawicieli obu stron Umowy w chwili wydawania posiłków) zawierającego dane dotyczące w szczególności: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem. **W tym celu Wykonawca winien przygotować jeden dodatkowy posiłek w ramach podstawowego wynagrodzenia oraz zapewnić potrzebne akcesoria, tj. wagę do ważenia potraw i termometr do mierzenia temperatury potraw, zgodnie z obowiązującymi przepisami.**
13. Wnioski wynikające z kontroli, o której mowa w pkt. 12 są wiążące dla Wykonawcy, co skutkować będzie obowiązkiem wprowadzenia przez Wykonawcę zmian, w terminie 3 dni od daty zgłoszenia wniosku.
14. **Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 2 osób w godzinach od 07.00 do 15.15 oraz 1 osoby od 11:00 – 15:15 każdego dnia wydawania posiłku.**
15. Koszt przystosowania Lokalu do wymogów SANEPID leży po stronie Wykonawcy.
16. Wykonawca we własnym zakresie zapewni produkty do przygotowania posiłków.
17. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych.
18. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.
19. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne, przynajmniej 7 – dniowe terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
20. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone – Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.
21. Zupy winny być gotowane na wywarze warzywnym lub mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
22. Do przygotowania posiłków należy używać masła 82% i olejów roślinnych, a nie margaryny.
23. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
24. Codziennie w ramach posiłku dla uczniów musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek). Owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców – za wyjątkiem owoców typu melon, arbuz.
25. Zamawiający zakazuje stosowania: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek, produktów masłopodobnych i seropodobnych, soków zagęszczonych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.
26. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom uczniów lub ich prawnym opiekunom.
27. Wykonawca będzie zapewniał obiady zgodne z opisem przedmiotu zamówienia. Warunkiem wprowadzenia innego jadłospisu jest uzgodnienie go z Zamawiającym najpóźniej na 2 dni przed wprowadzeniem nowego jadłospisu. Wszystkie jadłospisy winny być zaakceptowane i podpisane przez dietetyka Wykonawcy.
28. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
  - a) przygotowywać posiłki na podstawie jadłospisów zgodnych z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w opisie przedmiotu zamówienia, według jadłospisów załączonych do oferty oraz dostarczać je do miejsca wydawania przy ul. Krajewskiego 1, 51-690 Wrocław,
  - b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
  - c) zapewnić niepowtarzalność posiłków przez 30 kolejnych dni,
  - d) zapewnić szklane naczynia oraz metalowe sztućce w ilości niezbędnej do realizacji zamówienia,
  - e) porcjować i wydawać posiłki we własnych naczyniach wielokrotnego użytku, w wyznaczonym miejscu i czasie,
  - f) wymieniać na bieżąco wyszczerbione, pęknięte, uszkodzone naczynia i sztućce na naczynia i sztućce bez uszkodzeń,
  - g) zapewnić naczynia jednorodne i jednakowe z punktu widzenia całości serwisu,

- h) codziennie sprzątać kompleks kuchenne-jadalniany (kuchnię i stołówkę) oraz codziennie odbierać i wywozić na własny koszt resztki żywniowe i inne odpady powstałe w wyniku realizacji przedmiotowego zamówienia, Zamawiający nie wyraża zgody na umieszczenie kontenera na odpadki Wykonawcy na terenie Zamawiającego,
- i) zapewnić worki na odpadki,
- j) ponosić koszty zakupu środków czystości niezbędnych do sprzątania i mycia dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny,
- k) zapewnić do wglądu Zamawiającemu na każde żądanie (w tym również przedstawicielowi Rady Rodziców działającemu w ścisłej współpracy z Zamawiającym) faktur potwierdzających zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki.
29. 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.
30. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w kompleksie kuchenne-jadalnianym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
31. Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.
31. Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.
32. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków objętych dietami eliminacyjnymi oraz posiłków wegetariańskich. Jadłospis dla diet eliminacyjnych winien przygotować i podpisać dietetyk Wykonawcy. Jadłospis winien być przedstawiony Zamawiającemu do akceptacji na min. 2 dni przed wprowadzeniem.
33. Zamawiający zobowiązany jest do sporządzania i aktualizacji listy uczniów objętych dietą eliminacyjną oraz spożywających posiłki wegetariańskie i przekazania jej Wykonawcy do 7 dni przed podaniem posiłków (fax, e-mail).
34. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że pomieszczenia udostępniane przez Zamawiającego wymagają dodatkowego wyposażenia w sprzęt niezbędny do prawidłowego realizowania przedmiotu zamówienia, Wykonawca wyposaży te pomieszczenia w niezbędny mu sprzęt na własny koszt.
35. Średnia ilość obiadów dziennie w poszczególnych miesiącach w okresie od IX.2019 do II.2020 wynosiła: 312 obiadów dziennie.
36. Cena całkowita posiłku w roku 2020 wynosiła 9,30 zł brutto (wsad 6,50zł + przygotowanie, dowóz i wydanie 2,80zł).
37. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne 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 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
  - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. 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 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych;
  - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych;
  - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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 2013 r. 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 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego;
  - 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 2012r. 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 2012r. 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 2011 r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródłanych i wód stołowych;
- Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 18 października 2017r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne;
- 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;
- Ustawa z dnia 11.05.2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia.

Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń kuchni i stołówki, po uprzednim kontakcie telefonicznym z Panem Tomaszem Musztyfagą – e-mail: [tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl](mailto:tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl).

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

- a) Zamawiający wymaga, by osoby dokonujące czynności w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (gotowanie posiłków, wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach) oraz dietetyk 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 wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie działalności gospodarczej na podstawie wpisu do CEIDG.
- 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.

### 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 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuję, że:

Administratorem Danych Osobowych jest Zespół Szkół nr 9 we Wrocławiu.

Inspektor Ochrony Danych Osobowych Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu dostępny jest pod adresem email: [madama-szek@zontekiwspolnicy.pl](mailto:madama-szek@zontekiwspolnicy.pl), [iod.zsp09@wroclawskaedukacja.pl](mailto:iod.zsp09@wroclawskaedukacja.pl).

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;

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;

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

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

Posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych ;
- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ;

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

#### 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, zapiekanek, rozdrobnione także do panierki. Nasiona <u>nie powinny</u> być solone i słodzone.
- pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogale, 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 zafałszowanego 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, przeniem 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. glutamianu 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

- cukier	chorób dieto zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego. wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu 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.
<p><i>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!</i></p>	

*\*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, nadzór merytoryczny procesu produkcyjnego, kontrola produkcji.**
- 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: od 18.01.2021r. do 23.12.2021r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, 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 spełniania 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:

Określenie warunku:

Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę min. 500.000,00 złotych.

### 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. 300 uczniów szkoły podstawowej 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

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

4.2.3.2. Warunek ten zostanie spełniony, gdy:

a) Wykonawca wykaże dysponowanie następującym sprzętem kuchennym:

- piec konwekcyjny lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków – min 1 szt.,
- kuchenka gazowa 4-palnikowa – min. 1 szt.,
- zmywarko-wyparzarka – min. 1 szt.,
- taboret/trzon gazowy – min. 1 szt.,

b) 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, 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. **dokumentów potwierdzających, że Wykonawca jest ubezpieczony** w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez Zamawiającego
2. **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*;
3. **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:

- a) **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 – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

*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 (Dz. U. z 2014r. poz. 1114 oraz z 2016r. poz. 352).

**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 spełniania 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 spełniania 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 niedostępności tych zasobów, chyba że za niedostępność 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 spełniania, 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 UBIELAJĄCYCH 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 postańca, 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 8.00 do 14.00: Kierownik Gospodarczy Tomasz Musztyfaga, e-mail: [tmusztyfaga1009@wroclawskaedukacja.pl](mailto:tmusztyfaga1009@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 tmusztyfaga1009@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 przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej [www.zs9.wroclaw.pl](http://www.zs9.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 spełniania 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 Zespołu Szkół nr 9 we Wrocławiu w 2021 roku.**

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 wyniknąć 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 zgodnie z SIWZ.

12.4. Zamawiający ustala: „koszt wsadu do kotła” obiadu na 6,50 zł brutto.

„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.**

Przewidywana ilość dni żywienia w całym okresie realizacji zadania wynosi: 172.

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

### UWAGA:

- wartość podana w druku oferty jest wartością na potrzeby dokonania oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej. Zamawiający zawrze umowę na kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Ilość zamawianych posiłków będzie uzależniona od potrzeb Zamawiającego, przy jednoczesnym nieprzekroczeniu maksymalnej wartości umowy,

- zmniejszenie ilości posiłków nie będzie uprawniało Wykonawcy do dochodzenia roszczeń odszkodowawczych.

12.5. Zamawiający informuje, że podana maksymalna ilość dzieci objętych żywieniem jest wielkością szacunkową i może ulec zmianie w zależności od złożonego zapotrzebowania na dany miesiąc.

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 2002r. 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.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

### **14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, sekretariat nie później niż **dnia 28.12.2020 r. do godz. 15:00.**

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

- 15.1. Otwarcie ofert nastąpi **dnia 28.12.2020r. o godz. 15:30** w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, ul. Krajewskiego 1, Gabinet Dyrektora.
- 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, podaje kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje 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 następującymi kryteriami:

- A) Cena ofertowa - 50 % = 50 pkt
- B) Wyznaczenie dodatkowej osoby do wydawania posiłków - 20% = 20 pkt
- C) Wydłużenie czasu wydawania posiłków – 20% = 20 pkt
- D) ZATRUDNIENIE osób do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia – 10% = 10 pkt

17.2. Cena ofertowa – A(x)

przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 50 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną,

ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A(x) = \frac{C_{\min}}{C(x)} \times 50$$

gdzie:

- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny za wykonanie zamówienia
- C<sub>min</sub> – cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach
- C(x) – cena brutto zawarta w ofercie „x”

17.3. Wyznaczenie dodatkowej osoby do wydawania posiłków – B(x).

Przyjmuje się, że punkty w tym kryterium będą przyznawane za wyznaczenie wydawania posiłków 1 (jednej) dodatkowej osoby (ponad minimum określone w opisie przedmiotu zamówienia).

W przypadku podania przez Wykonawcę w formularzu oferty większej ilości dodatkowych osób, Zamawiający przyjmie do oceny 1 (jedną) dodatkową osobę. W umowie zawarta zostanie ilość osób podana w ofercie.

**Wykonawca w tym kryterium może uzyskać maksymalnie 20 punktów.**

17.4. Wydłużenie czasu wydawania posiłków – C(x).

Lp.	Wydłużenie czasu wydawania posiłków.	Ilość punktów.
1	do godziny 15:15 (wymagane)	0
2	do godziny 15:45	10
3	do godziny 16:15	20

W przypadku podania przez Wykonawcę w formularzu oferty „Wydłużenia czasu wydawania posiłków” krótszego niż wymagany czas, oferta Wykonawcy zostanie odrzucona na podstawie art. 89ust. 1 pkt. 2 ustawy Pzp.

**Jeżeli Wykonawca nie poda (nie wpisze) w formularzu oferty „Wydłużenia czasu wydawania posiłków”, Zamawiający przyjmie do oceny wymagany czas (do godz. 15:15), a w przypadku wyboru oferty Wykonawcy czas ten zostanie uwzględniony w Umowie.**

**Jeżeli Wykonawca zaoferuje „Wydłużenie czasu wydawania posiłków” dłuższe niż do 16:15, Zamawiający do oceny ofert przyjmie czas 16:15, a w przypadku wyboru oferty Wykonawcy czas podany przez niego w ofercie zostanie uwzględniony w Umowie.**

**Wykonawca w tym kryterium może uzyskać maksymalnie 20 punktów.**

17.5. ZATRUDNIENIE osób do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia – 10% = 10 pkt – D (x).

Przyjmuje się, że punkty w tym kryterium (10 pkt) zostaną przyznane Wykonawcy, który zadeklaruje zatrudnienie do realizacji przedmiotowego zadania 1 osoby do 30. roku życia lub po ukończeniu 50. roku życia, posiadającej status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

**Wykonawca w tym kryterium może uzyskać maksymalnie 10 punktów.**

e) łączna ocena oferty:

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

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

gdzie:

- W(x) – wskaźnik oceny oferty,
- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny za wykonanie zamówienia,
- B(x) - ilość punktów przyznana ofercie „x” za wyznaczenie dodatkowej osoby do wydawania posiłków,
- C(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za wydłużenie czasu wydawania posiłków,
- D(x) - ilość punktów przyznana ofercie „x” za zatrudnienie.

17.6. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriami oceny ofert określonego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

17.7. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 87 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

17.8. 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 spełniania 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.