

Szkoła Podstawowa Nr 9 im. Jana Kasprowicza

34 – 500 Zakopane, ul. Harenda 21

tel/fax 18 206 82 77

sp9zakopane@poczta.onet.pl

www.sp9zakopane.pl



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
na usługi społeczne prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy
z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych
(j.t. Dz. U. z dnia 24.08.2017 roku, poz. 1579), których przedmiotem jest

**„Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki Szkoły
Podstawowej Nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem,
Harenda 21, 34-500 Zakopane gorącego posiłku: obiadu
dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia
dla punktu przedszkolnego: śniadania, obiadu i podwieczorku”**

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 9 im. Jana Kasprowicza

ulica Harenda 21

34-500 Zakopane

Zakopane 2018

1. Zamawiający:

Dane Zamawiającego:

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 9
IM. JANA KASPROWICZA
ulica Harenda 21
34-500 Zakopane**

☎ tel. (+48 18) 20-68-277

REGON: 491893121

☎ fax (+48 18) 20-68-277

NIP: 736-17-20-593

✉ adres poczty elektronicznej:

sp9zakopane@poczta.onet.pl

🌐 adres strony internetowej:

www.sp9zakopane.pl

2. Podstawa prawna udzielenia zamówienia:

- ☞ Niniejsze postępowania prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z dnia 24 sierpnia 2017 roku, poz. 1579), zwanej dalej „**ustawą Pzp**”.
- ☞ Postępowanie oznaczone jest, jako znak sprawy: **ZP.271.06.2018**.
- ☞ Wszelka korespondencja oraz dokumentacja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie.

3. Zasady prowadzenia postępowania:

- 3.1. Do postępowania mają zastosowania przepisy art. 138o ustawy Pzp, w pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze ogłoszenie o zamówieniu, zwanej dalej „**Ogłoszeniem**”.

4. Przedmiot zamówienia:

- 3.1. Przedmiotem zamówienia jest wybór wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz zamawiającego usługi w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) jako główny przedmiot zamówienia:
55523100-3 (Usługi w zakresie posiłków szkolnych),
55524000-9 (Usługi dostarczania posiłków do szkół),
polegające na świadczeniu usług w zakresie przygotowywania i dostarczania na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego - śniadania, obiadu i podwieczorku.
- 4.1. Szczegółowe wymagania zamawiającego dotyczące sposobu świadczenia usług będących przedmiotem zamówienia zostały zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia, zwanych dalej „**OPZ**”, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia. Pozostałe warunki realizacji zamówienia regulują zapisy Projektu Umowy, zwanego dalej „**PU**”, który stanowi załącznik

nr 2 do niniejszego Ogłoszenia.

4.2. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

5. Termin wykonania zamówienia:

5.1. Zamawiający informuje, że usługi objęte niniejszym postępowaniem przetargowym mają zostać zrealizowane w następującym wymaganym terminie:

W terminie od dnia 02 stycznia 2019 r. do dnia 15 lipca 2019 roku.

6. Warunki udziału w postępowaniu:

6.1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, wobec których nie zachodzi podstawa do wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy Pzp oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1) zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże się należytem wykonaniem, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jednej usługi polegającej na świadczeniu usług zbiorowego żywienia, o wartości co najmniej 35.000,00 zł brutto, realizowanej w sposób nieprzerwany przez okres minimum 5 miesięcy. Przez jedną usługę zamawiający rozumie usługę wykonywaną w ramach jednej umowy. W przypadku wykazania się przez wykonawcę doświadczeniem w zakresie usługi wykonywanej (będącej w trakcie realizacji), zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli do upływu terminu składania ofert część usługi została wykonana na kwotę co najmniej 35.000,00 zł brutto (słownie: trzydzieści pięć tysięcy) i realizacja tej części usługi trwała co najmniej 5 miesięcy.

6.2. 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. **Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.**

6.3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w punkcie 6.1.1) musi spełniać co najmniej jeden z wykonawców samodzielnie.

6.4. Zamawiający wykluczy z postępowania wykonawców:

- 1) którzy nie wykazali, spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w punkcie 6.1.1) Ogłoszenia,
- 2) którzy nie wykazali, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 ustawy Pzp.

7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia:

7.1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych w punkcie 6 niniejszego Ogłoszenia oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, wykonawca musi złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) aktualne na dzień składania oferty oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowiły potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 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 – sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Ogłoszenia o zamówieniu.

Dowodami potwierdzającymi czy usługi zostały wykonane należycie są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane. 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.
 - oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa wyżej. Jeżeli wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania poświadczenia.
- 3) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
 - 4) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonanie decyzji właściwego organu.
 - 5) 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 PZP.

7.2. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji pod adresem: www.sp9zakopane.pl, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, **jest zobowiązany do przekazania zamawiającemu oświadczenie** o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp – sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Ogłoszenia o

zamówieniu. Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w niniejszym punkcie składa każdy z wykonawców z osobna.

- 7.3. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna) kopie dokumentów dotyczących wykonawcy mogą być poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę albo wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego – odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 7.4. Oświadczenia dotyczące wykonawcy/wykonawców występujących wspólnie składa się w oryginale. Dokumenty inne niż oświadczenia składa się w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 7.5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca lub wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
- 7.6. W przypadku potwierdzania dokumentów za zgodność z oryginałem, na dokumentach tych muszą się znaleźć podpisy wykonawcy oraz klauzula „za zgodność z oryginałem”. W przypadku dokumentów wielostronicowych, należy poświadczyc za zgodność z oryginałem każdą stronę dokumentu, ewentualnie poświadczenie może znaleźć się na jednej ze stron wraz z informacją o liczbie poświadczonych stron.
- 7.7. Podpisy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętką z imieniem i nazwiskiem osoby podpisującej.

8. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób upoważnionych do porozumiewania się z wykonawcami:

- 8.1. Niniejsze postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
- 8.2. Oświadczenia, wnioski zawiadomienia oraz informacje zamawiający i wykonawcy przekazują faksem lub drogą elektroniczną.
- 8.3. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, oświadczeń o braku podstaw do wykluczenia, pełnomocnictwa oraz uzupełnień, złożonych na wezwanie zamawiającego. Oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp wykonawca może złożyć w formie pisemnej lub elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem.
- 8.4. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 8.5. Domniemywa się, iż korespondencja wysłana przez zamawiającego na numer faksu lub adres poczty elektronicznej podany przez wykonawcę w ofercie została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się wykonawcy z treścią pisma, chyba że wykonawca wezwany przez zamawiającego do potwierdzenia otrzymania oświadczenia, wniosku, zawiadomienia lub informacji w sposób określony w punkcie 8.4 oświadczy, że wyżej wymienionej wiadomości nie otrzymał.

- 8.6. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez wykonawcę pisemnie winny być składane na adres: Szkoła Podstawowa nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, ul. Harena 21, 34-500 Zakopane.
- 8.7. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez wykonawcę przy użyciu środków komunikacji elektronicznej winny być kierowane na adres: sp9zakopane@poczta.onet.pl a faksem na nr (+48 18) 20-68-277.
- 8.8. W korespondencji kierowanej do zamawiającego wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w punkcie 2.2 Ogłoszenia o zamówieniu.
- 8.9. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.
- 8.10. Osobami uprawnionymi przez zamawiającego do porozumiewania się z wykonawcami są:
 - 1) Piotr Kyc – dyrektor Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem w Zakopanem,

9. Opis sposobu udzielania wyjaśnień treści Ogłoszenia:

- 9.1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego, z przekazanym pismem, faksem lub drogą elektroniczną, z wnioskiem o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wraz z załącznikami. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż do dnia 27 grudnia 2018 roku przed upływem terminu do składania ofert umieszczając odpowiedź na stronie internetowej pod adresem: www.sp9zakopane.pl (w zakładce zamówienia publiczne) pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 9.2. W przypadku, gdy wykonawca wybierze formę pisemną, wniosek należy umieścić w opakowaniu i opisać: „Pytanie – SP9.271.06.2018 – postępowanie na dostawę posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem”.

10. Termin związania ofertą:

- 10.1. Zamawiający informuje, że składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

11. Opis sposobu przygotowania oferty:

- 11.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez wykonawcę.
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 11.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 11.4. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 11.5. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
- 11.6. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy. Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę.

- 11.7.** Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi w swojej treści jednoznacznie wskazywać upoważnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem (kopia pełnomocnictwa powinna być poświadczona notarialnie) musi zostać dołączone do oferty.
- 11.8.** Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczony przez wykonawcę. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
- 11.9.** Zaleca się, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez wykonawcę. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, etc powinny być parafowane przez wykonawcę.
- 11.10.** Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o ilości stron.
- 11.11.** Zaleca się przy sporządzaniu oferty skorzystanie ze wzorów (formularza oferty przetargowej, oświadczeń, wykazu) przygotowanych przez zamawiającego.
- 11.12.** W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania, muszą być oznakowane klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”. Zgodnie z tym przepisem przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione 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. Wykonawca zastrzegający tajemnicę przedsiębiorstwa zobowiązany jest dołączyć do oferty pisemne uzasadnienie odnośnie charakteru zastrzeżonych w niej informacji wraz ze wskazaniem działań podjętych w celu zastrzeżenia tych informacji. Uzasadnienie powinno dowodzić, że zastrzeżenie informacji w myśl przywołanego powyżej przepisu:
- 1) ma charakter techniczny, technologiczny lub organizacyjny przedsiębiorstwa,
 - 2) nie została ujawniona do wiadomości publicznej,
 - 3) podjęto w stosunku do niej niezbędne działania w celu zachowania poufności.
- Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania, w przypadku uznania przez zamawiającego zasadności tego zastrzeżenia.
- Zaleca się, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były trwale spięte i oddzielone od pozostałej (jawnej) części oferty.
- 11.13.** Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
- 11.14.** Wykonawca wskaże w ofercie tę część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 11.15.** Na ofertę składają się:
- 1) formularz oferty przetargowej, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do Ogłoszenia,
 - 2) oświadczenie, o którym mowa w punkcie 7.1.1), sporządzone wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do Ogłoszenia,
 - 3) 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 – sporządzonego według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Ogłoszenia, w szczególności odpowiadających wymaganiom określonym przez zamawiającego w punkcie 7.1.2) Ogłoszenia,

- 4) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, w szczególności odpowiadającego wymaganiom określonym przez niezamawiającego w punkcie 7.1.3) Ogłoszenia,
- 5) Zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, w szczególności odpowiadającego wymaganiom określonym przez zamawiającego w punkcie 7.1.4) Ogłoszenia,
- 6) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej,
- 7) dokument określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy (jeżeli nie wynikają one z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę do oferty), a jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik – także pełnomocnictwo, określające zakres umocowania podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy.

12. Miejsce oraz termin składania ofert:

12.1. Ofertę należy być złożyć w siedzibie Zamawiającego, tj. Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, ul.Harenda 21, 34-500 Zakopane, sekretariat **w terminie do dnia 27 grudnia 2018 roku, do godziny 11:00** i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym poniżej w punkcie 12.2 Ogłoszenia.

12.2. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem wykonawcy, zaadresowane na adres Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, ul.Harenda 21, 34-500 Zakopane oraz opisane:

Nazwa (forma) wykonawcy
adres wykonawcy:

.....

Szkoła Podstawowa nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem
ul. Harenda 21, 34-500 Zakopane
sekretariat

OFERTA PRZETARGOWA
„Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza
w Zakopanem”

Nie otwierać przed: 27 grudnia 2018 roku przed godz. 12:30

12.3. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową, czy kurierską.

12.4. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy.

13. Miejsce oraz termin otwarcia ofert:

- 13.1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, tj. przy ul. Harenda 21, 34-500 Zakopane, pokój nr 3 – pokój nauczycielski **w dniu 27 grudnia 2018 roku o godzinie 12:30**
- 13.2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 13.3. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert.
- 13.4. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej pod adresem www.sp9zakopane@poczta.onet.pl 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 i warunków płatności zawartych w ofertach.

14. Opis sposobu obliczenia ceny:

- 14.1. Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszym Ogłoszeniu, powinien w łącznej cenie ofertowej brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki, a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.
- 14.2. Wykonawca zobowiązany jest do podania łącznej ceny ofertowej brutto oraz cen jednostkowych brutto, zgodnie ze wzorem formularza oferty przetargowej stanowiącego załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
- 14.3. Łączna cena ofertowa brutto stanowi sumę wszystkich pozycji wskazanych w formularzu oferty przetargowej.
- 14.4. Nie dopuszcza się wariantowości cen.
- 14.5. Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
- 14.6. Ponadto zamawiający informuje, że zgodnie z postanowieniami art. 91 ust. 3a ustawy – Prawo zamówień publicznych, cyt. *„Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje 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”*.
- 14.7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) niezależnie od wchodzących w niej skład elementów i określona z dokładnością do jednego grosza (tj. dwa miejsca po przecinku).

15. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu

oceny ofert:

15.1. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w kryteriach:

1) „Łączna cena ofertowa brutto” – C

15.2. Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

Kryterium	Waga [%]	Liczba punktów	Sposób oceny
Łączna cena ofertowa brutto	100%	100	$C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt}$
RAZEM	100%	100	xx

15.3. Całkowita liczba punktów, jaką otrzyma dana oferta, zostanie obliczona wg poniższego wzoru: $L = C$ gdzie:

L – całkowita liczba punktów,

C – punkty uzyskane w kryterium „Łączna cena ofertowa brutto”,

15.4. Ocena punktowa w kryterium „Łączna cena ofertowa brutto” dokonana zostanie na podstawie łącznej ceny ofertowej brutto wskazanej przez wykonawcę w ofercie i przeliczona według wzoru opisanego w tabeli powyżej.

15.5. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa łączna liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

15.6. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta nie podlega odrzuceniu i odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszym Ogłoszeniu o zamówieniu oraz zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane powyżej kryteria wyboru.

15.7. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenie w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

15.8. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.

16. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy:

16.1. Osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

16.2. W przypadku, gdy zostanie wybrana jako najkorzystniejsza oferta wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zamawiający może wezwać wykonawcę do przedłożenia umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

16.3. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru zamawiającego stanowiącego załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

17. Wymagania dotyczące wadium:

17.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

18. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

18.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

19. Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego:

- 19.1. Zamawiający informuje, że wymaga od wykonawcy aby zawarł z zamawiającym umowę w sprawie niniejszego zamówienia publicznego pod rygorem nieważności w formie pisemnej na warunkach szczegółowo określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu.
- 19.2. Zamawiający informuje, że w projekcie umowy zawarł istotne dla zamawiającego postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy, które w szczególności dotyczące:
- 1) Opisu przedmiotu zamówienia,
 - 2) Warunków związanych z realizacją, wykonaniem przedmiotu umowy,
 - 3) Wysokość kar umownych z tytułu nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy,
 - 4) Warunki zamiany umowy,
 - 5) Warunków płatności,
 - 6) Warunków rozwiązania i odstąpienia od umowy.
- 19.3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego, na podstawie art. 144 ustawy Pzp, w sposób i na warunkach określonych w Projekcie Umowy.
- 19.4. Złożenie oferty przetargowej a tym samym przyjęcie warunków postępowania przez wykonawcę jest równoznaczne z akceptacją, przyjęciem postanowień Projektu Umowy proponowanych przez zamawiającego.
- 19.5. Rozliczenie pomiędzy zamawiającym a wykonawcą będzie dokonywane w złotych polskich PLN.

20. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego:

- 20.1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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 Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, ulica Harenda 21, 34-500 Zakopane, kontakt: telefon (+48 18 20-68-277, fax (+48 18) 20-68-277, adres e-mail: sp9zakopane@poczta.onet.pl;
 - inspektorem ochrony danych osobowych w Szkole Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem jest Pan Wojciech Gaździak, kontakt: telefon (+48 18 20 144 26 , adres e-mail: rodo.zakopane@gmail.com;

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne pn. „Przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej Nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, Harenda 21, 34-500 Zakopane gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego: śniadania, obiadu i podwieczorku”, znak sprawy: ZP.271.05.2018;
- 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 roku – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity. Dz. U. z dnia 24 sierpnia 2017 roku, poz. 1579 ze zm.), dalej „**ustawa Pzp**”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
 - 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.**

20.2. Ponadto zamawiający informuje, że wykonawca ubiegając się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego **jest zobowiązany** do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO, w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i

¹ **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.

² **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.

od których dane te wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4).

Ponadto wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

- 20.3.** W celu zapewnienia, że wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem wykonawcy w przedmiotowym postępowaniu, **wykonawca jest zobowiązany do złożenia** w formularzu ofertowym (załącznik nr 3 do Ogłoszenia) niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **oświadczenia o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO.**

21. Zestawienie załączników:

21.1. Integralną część niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu stanowią:

- 1) Załącznik Nr 1 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
- 2) Załącznik Nr 2 – Projekt Umowy (PU),
- 3) Załącznik Nr 3 – Wzór formularza oferty przetargowej,
- 4) Załącznik Nr 4 – Wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu,
- 5) Załącznik Nr 5 – Wzór wykazu wykonanych lub wykonywanych usług,
- 6) Załącznik Nr 6 – Wzór informacji dotyczącej grupy kapitałowej.

Niniejszą SIWZ zatwierdzam:

DYREKTOR

Zakopane, dnia 19 grudnia 2018 roku

mgr Piotr Kyc

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

**do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego
na usługi społeczne, których przedmiotem jest
„Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9
im. Jana Kasprowicza w Zakopanem”**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu na potrzeby stołówki szkolnej gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego - śniadania, obiadu i podwieczorku.

Całodzienne wyżywienie dla dzieci z Punktu Przedszkolnego
od 02.01.2019 r. do 15.07.2019 r.
38 os. x 133 dni = **5.054 posiłki**

Obiady dla uczniów z klas I –VIII
od 02.01.2019 r. do 20.06.2019 r.

96 os. x 101 dni = **9.696 posiłków**

1. **Obiady do stołówki szkolnej** należy dostarczać od 02.01.2019 r. do 20.06.2019 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych i dni ustawowo wolnych od pracy, o godzinie 12.15.
2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć 96 obiadów dla uczniów klas I-VIII. w okresach wymienionych w pt. 1.
3. **Całodzienne wyżywienie do oddziału przedszkolnego.** Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć do 38 posiłków w okresie 02.01.2019 r. do 15.07.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach pracy punktu przedszkolnego tj. w godz. 8.00 – 17.00 z tym, że śniadanie powinno być dostarczone do godziny 9.00, a obiad i podwieczorek powinien być dostarczony o godz. 12.15.
4. **Szacunkowa ilość posiłków:** Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych posiłków danego dnia wg potrzeb Zamawiającego w zależności od frekwencji dzieci. O liczbie danego rodzaju posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie w przypadku śniadania do godz. 8.15 a w przypadku obiadu do godz. 9.00 danego dnia dostarczenia. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji umowy.
5. **Jadłospis i posiłki.**
 - 1) Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych określającego szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę, a sporządzanych przez Wykonawcę i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem (dekadą).
 - 2) Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez dyrektora, lub upoważnionego pracownika szkoły i przekazuje go dostawcy (pracownikowi dowożącemu posiłki) nie później niż w ostatnim dniu przed nowym okresem (dekadą)
 - 3) W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem (dekadą).

- 4) Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
- 5) Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154) oraz zalecenia Zamawiającego.
- 6) Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.
- 7) Wszystkie posiłki powinny być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do niej, normy Instytutu Żywności i Żywienia na składniki pokarmowe i produkty spożywcze, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz dzieci przedszkolnych. oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem 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
- 8) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
- 9) **Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:**
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia.
 - c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
 - d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny
 - e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących
- 10) **Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:**
 - a. konserw,
 - b. przypraw typu Vegeta,
 - c. kostek rosolowych,
 - d. tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,

- e. produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- f. produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- g. produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- h. mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- i. wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- j. posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- k. posiłki na bazie Fast Food,
- l. mrożonych potraw,
- m. napojów z proszku
- n. produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

11) W przypadku posiłków przygotowywanych dla dzieci przedszkolnych Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków jak w pkt.3 zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego na zasadach, jak w pkt.9 i 10;
- b) posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe a jadłospis powinien zawierać:

Śniadanie - kaloryczność 400kcal

- 300ml zupy mlecznej lub potrawy mleczne
- Kanapka 150 g, bułka z dodatkami ,w zależności od rodzaju obiadu; z serem białym, żółtym, pastą jajeczną, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbaski na gorąco itp oraz warzywami np. pomidor, ogórki, sałata, papryka itp
- Herbata owocowa, zwykła z cytryną, kakao,200 ml.

Należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 7 gram pieczywo + 5 g masło, 15g dżem + 40g wędlina, ser + warzywo świeże 100 g

Do robienia kanapek zabrania się używania chleba tostowego o długotrwałym terminie ważności.

Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.

Obiad - kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal

Zupa pojemność 200ml i kaloryczność 150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp. Na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach warzywno – mięsnych .

Drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400kcal

- ziemniaki ,zamienne ryż, kopytka, kasze 150 gram
- dania mięsne- minimum 60 gram np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec kurczaka, bitki. W przypadku da mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa
- dania bez mięsne – mączne 300g: pierogi , naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,
- ryba 100 gram
- surówka 100 gram
- kompot z owoców 200 ml

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Podwieczorek - kaloryczność 325kcal

Podwieczorek powinien być treściwy, przynajmniej dwuskładnikowy, zawierać owoc.

- Herbata z cytryną, lub napój mleczny 200 m
- Ciasto własnego wypieku, bułka maślana z miodem, kisiel, budyń, galaretka, jogurty, desery owocowe.

12) W przypadku posiłków przygotowywanych dla uczniów klas I-VIII Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków jak w pkt. 1 i 2 zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego na zasadach, jak w pkt.9 i 10.
- b) posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe a jadłospis powinien zawierać:

Obiad - powinien spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura około 250 ml i kaloryczność około 200 kcal,
 - drugie danie: gramatura około 500 gram i kaloryczność około 700 kcal,
 - kompot: gramatura około 200 ml.
- 13) Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności.
 - 14) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 - 15) Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C,
 - gorące drugie dania: +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
 - 16) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
 - 17) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
 - 18) Zamawiający posiada własną zastawę stołową i przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
 - 19) Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków.
 - 20) Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.

6. Kontrola realizacji przedmiotu zamówienia.

- 1) 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.
- 2) W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.
- 3) Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Zakopanem.
- 4) 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 uczniów.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
- 6) Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.

PROJEKT UMOWY**UMOWA**

Sp9.272.06.2018

Zawarta w dniu _____ 2018 roku w Zakopanem pomiędzy:
Szkołą Podstawową Nr 9 im. Jana Kasprowicza, ul. Harenda 21, 34-500 Zakopane, zwaną w dalszej części umowy **Zamawiającym** reprezentowana przez:

Piotra Kyca – dyrektora szkoły;

za kontrasygnatą Głównej Księgowej

a

.....z siedzibą ul.,, NIP..... ,

Regon

reprezentowaną przez:

zwaną w dalszej części **Wykonawcą**.

§1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest przygotowanie i dostarczenie na potrzeby stołówki Szkoły Podstawowej Nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem, Harenda 21, 34-500 Zakopane gorącego posiłku: obiadu dwudaniowego z kompotem, oraz całodziennego wyżywienia dla punktu przedszkolnego: śniadania, obiadu i podwieczorku.
2. Całodziennie wyżywienie dla dzieci z Punktu Przedszkolnego od 02.01.2019 r. do 15.07.2019 r.
38 os. x 133 dni = **5.054 posiłki**
3. Obiady dla uczniów z klas I –VIII od 02.09.2019 r. do 20.06.2019 r.
96 os. x 101dni = **9.696 posiłków**
4. **Obiady do stołówki szkolnej** należy dostarczać od 02.01.2019 r. do 20.06.2019 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych i dni ustawowo wolnych od pracy, o godzinie 12.15.
Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć 96 obiadów dla uczniów klas I-VIII. w w/w okresach.
5. **Całodziennie wyżywienie do oddziału przedszkolnego.** Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć do 38 posiłków w okresie od 02.01.2019 r. do 15.07.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach pracy punktu przedszkolnego tj. w godz. 8.00 – 17.00 z tym, że śniadanie powinno być dostarczone do godziny 9.00, a obiad i podwieczorek powinien być dostarczony o godz. 12.15.
6. **Szacunkowa ilość posiłków:** Zamawiający zastrzega sobie prawo zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczonych posiłków danego dnia wg potrzeb Zamawiającego w zależności od frekwencji dzieci. O liczbie danego rodzaju posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie w przypadku śniadania do godz. 8.15 a w przypadku obiadu do godz. 9.00 danego dnia dostarczenia. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji umowy.

§2

1. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów dekadowych określającego szczegółowy skład posiłku, kaloryczność i gramaturę, a sporządzanych przez Wykonawcę i przedstawianych Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na trzy dni robocze przed nowym okresem (dekadą).
2. Zamawiający akceptuje przedstawiony jadłospis poprzez złożenie podpisu przez dyrektora, lub upoważnionego pracownika szkoły i przekazuje go dostawcy (pracownikowi dowożącemu posiłki) nie później niż w ostatnim dniu przed nowym okresem (dekadą).
3. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo wprowadzenia zmian w przygotowanym przez Wykonawcę jadłospisie. Zmiany te negocjowane będą z Wykonawcą telefonicznie, aż do uzyskania pełnej akceptacji, nie później jednak niż do ostatniego dnia przed nowym okresem (dekadą).
4. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
5. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r. poz. 1154) oraz zalecenia Zamawiającego.
6. Dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.
7. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa (ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do niej, normy Instytutu Żywności i Żywienia i Żywności na składniki pokarmowe i produkty spożywcze, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz dzieci przedszkolnych. oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu żywności i Żywienia, oraz Rozporządzeniem 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
8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. **Zamawiający zastrzega, że wszystkie posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:**
 - a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia.
 - c) do przygotowania posiłku należy zastosować:
 - produkty zbożowe lub ziemniaki,
 - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
 - mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,

- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących

10. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

11. W przypadku posiłków przygotowywanych dla dzieci przedszkolnych Wykonawca zobowiązuje się do:

1) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego na zasadach, jak w pkt.9 i 10;

2) posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe a jadłospis powinien zawierać:

Śniadanie - kaloryczność 400kcal

- 300ml zupy mlecznej lub potrawy mleczne
- Kanapka 150 g, bułka z dodatkami ,w zależności od rodzaju obiadu; z serem białym, żółtym, pastą jajeczną, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbaski na gorąco itp oraz warzywami np. pomidor, ogórki, sałata, papryka itp
- Herbata owocowa, zwykła z cytryną, kakao,200 ml.

Należy uwzględnić różne pieczywo w tym bułki i chleb wieloziarnisty- 7 gram pieczywo + 5 g masło, 15g dżem + 40g wędlina, ser + warzywo świeże 100 g

Do robienia kanapek zabrania się używania chleba tostowego o długotrwałym terminie ważności.

Do przygotowania posiłków należy używać masła 82%, a nie margaryny.

Obiad - kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal

Zupa pojemność 200ml i kaloryczność 150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół itp. Na wywarach jarskich lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach warzywno – mięsnych .

Drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400kcal

- ziemniaki ,zamienne ryż, kopytka, kasze 150 gram
- dania mięsne- minimum 60 gram np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec kurczaka, bitki. W przypadku da mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa
- dania bez mięsne – mączne 300g: pierogi , naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka,
- ryba 100 gram
- surówka 100 gram
- kompot z owoców 200 ml

Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

Podwieczorek - kaloryczność 325kcal

Podwieczorek powinien być treściwy, przynajmniej dwuskładnikowy, zawierać owoc.

- Herbata z cytryną, lub napój mleczny 200 ml
- Ciasto własnego wypieku, bułka maślana z miodem, kisiel, budyń, galaretka, jogurty, desery owocowe.

12. W przypadku posiłków przygotowywanych dla uczniów klas I-VIII Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z jadłospisem ustalonym i zaakceptowanym przez Zamawiającego na zasadach, jak w pkt.9 i 10.
- 2) posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe a jadłospis powinien zawierać:

Obiad - powinien spełniać następujące warunki ilościowe:

- zupa: gramatura około 250 ml i kaloryczność około 200 kcal,
- drugie danie: gramatura około 500 gram i kaloryczność około 700 kcal,
- kompot: gramatura około 200 ml.

§3

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole na swój koszt.
2. Transport posiłków musi odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane - przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności.
3. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
4. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - gorące zupy: +75°C,
 - gorące drugie dania: +63°C,
 - potrawy serwowane na zimno: +4°C.
5. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
6. Zamawiający posiada własną zastawę stołową i przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
7. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem stołówki ponosić będzie Zamawiający – tych kosztów nie należy ujmować do kalkulacji ceny posiłków.
8. Koszty związane z myciem termosów i innych pojemników w których dostarczona jest żywność ponosić będzie Wykonawca.

§4

1. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegania wymogów sanitarno – epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji.
2. 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 uczniów.
3. 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.
4. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymaganych przepisów, Zamawiający zgłosi wniosek o kontrolę w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej.

§5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększania lub zmniejszania ilości dostarczanych obiadów dla uczniów klas I-VIII oraz całodziennego wyżywienia dla dzieci z oddziału przedszkolnego.

3. W związku z trudną do oszacowania liczbą uczniów klas I-VIII korzystających z posiłków Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z dostawy posiłków dla uczniów klas I-VIII jeżeli ich koszt przekroczy kwotę przeznaczoną przez zamawiającego na realizację zdania.
4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem, w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu działalności gospodarczej.
5. Wykonawca, w przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, prawnych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.
6. Wykonawca i zatrudniony przez niego personel jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonania usług, a wynikające z postanowień umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

§6

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenia zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi _____ zł brutto (słownie: _____/100)
2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) wynosi 4,50 zł (słownie: cztery złote 50/100).
3. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenia zamówienia publicznego cena za wyżywienie całodzienne dla jednego dziecka obejmujące: śniadanie, obiad, podwieczerek wynosi _____ zł brutto (słownie: _____/100)
4. Koszt surowców zużytych do przygotowania wyżywienia całodziennego dla jednego dziecka (tzw. wsad do kotła) wynosi 6 zł (słownie: sześć złotych 00/100).
5. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur miesięcznych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych posiłków w oparciu o cenę jednostkową posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.
6. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty w okresie obowiązywania umowy.
7. Całkowita wysokość wynagrodzenia wykonawcy nie może przekroczyć kwoty brutto w wysokości (słownie:)

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do rozliczenia się za wykonaną miesięczną usługę na podstawie faktury, której miesięczna wartość wynosić będzie iloczyn ceny ofertowej pomnożonej przez faktyczną ilość posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura za wykonanie usługi winna być złożona Zamawiającemu najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez podpisu.
4. Zapłata nastąpi przelewem bankowym w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
5. Dane do faktury:
Nabywca: Gmina Miasto Zakopane, ul. Kościuszki 13, 34-500 Zakopane,
NIP 736-000-77-98.
Odbiorca: Szkoła Podstawowa nr 9 w Zakopanem, ul. Harenda 21, 34-500 Zakopane,
NIP: 736-108-98-70

§ 8

1. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy oprócz przypadków przewidzianych w kodeksie Cywilnym, w następujących przypadkach:
 - 1) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - 3) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - 4) zostanie stwierdzone niewywiązanie się z warunków umowy określonych w §1 - §3 niniejszej umowy.
 - 5) naruszenia norm i przepisów sanitarno – epidemiologicznych,

- 6) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewóz posiłków.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
- 1) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
 - 2) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
3. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.

§9

1. Niniejsza umowa może być rozwiązana przez obie strony za dwutygodniowym okresem wypowiedzenia.
2. W przypadku rozwiązania umowy Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej i powinno zawierać uzasadnienie.

§10

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących wysokościach:
 - a) stwierdzeniu wadliwości dostarczanych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno – epidemiologicznych – w wysokości 500 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
 - b) opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków – 500 zł za każdą godzinę spóźnienia.
 - c) Za odstąpienie od umowy z przyczyn niezależnych od Wykonawcy w wysokości 10,0% wynagrodzenie umownego brutto, o którym mowa w § 6 ust. 7 umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
4. Zamawiający kary umowne może potrącić z wynagrodzenia (faktury) wykonawcy.

§11

1. Niniejszą umowę zawiera się na następujące okresy :
 - 1) całodienne wyżywienie do oddziału przedszkolnego składające się z trzech posiłków od 02.01.2019 r. do 15.07. 2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy;
 - 2) obiady dla uczniów od 02.01.2019 r. do 20.06.2019 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, dni wolnych od zajęć dydaktycznych i dni ustawowo wolnych od pracy.

§12

1. Ewentualne kwestie sporne wynikłe z trakcie realizacji niniejszej umowy strony będą rozstrzygać polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

FORMULARZ OFERTY PRZETARGOWEJ

OFERTA DLA

Szkoła Podstawowa nr 9
im. Jana Kasprowicza w Zakopanem
ul. Harenda 21
34-500 Zakopane

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (j.t. Dz. U. z dnia 24 grudnia 2017 roku, poz. 1579 ze zm.), których przedmiotem jest „Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem ”

DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:

Wykonawca/Wykonawcy:

Nazwa:

.....

.....

Adres:

ul./nr:

kod/województwo:

NIP:

REGON:

KRS/CEIDG:

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:

Dane teled adresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

telefon:

faks:

e-mail:

www:

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

.....

OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Oferuję wykonanie zamówienia pn. „Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem” w szczegółowym zakresie objętym przedmiotem postępowania określonym w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ) do udziału w niniejszym postępowaniu.

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO:

Niniejszym oferuję realizację przedmiotu zamówienia za ŁĄCZNĄ CENĘ OFERTOWĄ BRUTTO*:

ŁĄCZNA CENA OFERTOWA

..... , zł brutto

Powyzsza łączna cena ofertowa zawiera doliczony zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami podatek VAT, który na datę złożenia oferty **wynosi %**.

* ŁĄCZNA CENA OFERTOWA BRUTTO stanowi całkowite łączne wynagrodzenie należne wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu niniejszego postępowania zgodnie z postanowieniami przedmiotowego Ogłoszenia o zamówieniu.

Na łączną cenę ofertową brutto, o której mowa wyżej w szczególności składają się ceny jednostkowe za:

Lp.	Przedmiot dostawy	Jm	ilość	Cena jedn. netto	Cena jedn. brutto	VAT W %	Wartość brutto
- 1 -	- 2 -	- 3 -	- 4 -	- 5 -	- 6 -	-7-	- 8 -
1.	Całodzienne wyżywienie dla dzieci z Punktu Przedszkolnego (śniadania, obiadu, podwieczorku)	posiłek	5.054				
2.	Obiady dla uczniów z klas I-VIII	posiłek	9.696				
RAZEM							
Łączna cena ofertowa brutto:							

1. OBOWIĄZEK PODATKOWY:

Oświadczam(y), że zgodnie z postanowieniami art. 91 ust. 3a ustawy PZP oraz punktu 19.4 SIWZ wybór niniejszej oferty **nie prowadzi* / prowadzi*** do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług (tzw. odwrócony podatek VAT).

*** Niepotrzebne skreślić**

Jeżeli wybór niniejszej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego Wykonawcy są zobowiązani wypełnić poniższą część niniejszego punktu.

Jednocześnie wskazuję nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku:

.....

W przypadku jeżeli wybór niniejszej oferty prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca składając ofertę cenową (o której mowa na wstępie niniejszego punktu, tj. łączną cenę ofertową brutto rozumianą jako wynagrodzenie kosztorysowe wykonanych robót budowlanych), wskazuje jej wartość bez kwoty podatku.

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

2. OŚWIADCZENIA:

- Oświadczam(y), że moja oferta spełnia wszystkie wymagania i warunki ustalone w Opisie Przedmiotu Zamówienia (OPZ),
- Oświadczam(y), że wykonam zamówienie w terminie od dnia 02 stycznia 2019 roku do dnia 15 lipca 2019 roku,
- Oświadczam(y), że w cenie mojej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty niezbędne do prawidłowego o pełnego wykonania zamówienia,
- Oświadczam(y), że zapoznałem się ze Ogłoszeniem oraz projektem umowy i nie wnoszę do nich zastrzeżeń oraz przyjmuję warunki w nich zawarte,
- Oświadczam(y), że uważam się za związanego złożoną ofertą na okres **30 dni** licząc od dnia otwarcia ofert.

3. KLAUZULA INFORMACYJNA Z ART. 13 LUB ART. 14 RODO:

Oświadczenie wymagane od wykonawcy w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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”:

Oświadczam(y), że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie

stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

4. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

1. Zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego,
2. Osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest e-mail ,tel./fax:

5. PODWYKONAWCY:

Oświadczam(y), że przy realizacji zamówienia objętego przedmiotem niniejszego postępowania przetargowego **będę* / nie będę*** korzystać z usług podwykonawców.

* Niepotrzebne skreślić

W przypadku udziału podwykonawcy w realizacji zamówienia Zamawiający działając na podstawie punktu 11.14 Ogłoszenia żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców:

1.
2.

6. TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA:

Oświadczam(y), że niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być ogólnie udostępnione:

1.
2.

W celu wykazania, że powyżej wskazane dokumenty zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa do oferty załączam:

1.

7. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

1.
2.
3.
4.

Oferta (wraz z załącznikami) została złożona na **kolejno** ponumerowanych stronach.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

..... Pieczęć Wykonawcy Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy
----------------------------	--

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

Przystępując do postępowania pn.: „„Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem””

Działając w imieniu Wykonawcy:

.....

.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu

W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12-22 ustawy PZP wykluczy:

1. wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia,
2. wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - 1) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. – Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, ze zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),
 - 2) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997r. – Kodeks karny,
 - 3) skarbowe,
 - 4) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),
3. wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2,
4. wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności,
5. wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów,
6. wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
7. wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia,
8. wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu,
9. wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych,
10. wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544),

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

11. wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia Publiczne.

Wykonawca ubiegający się o przedmiotowe zamówienie musi spełniać również warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. zdolności technicznej lub zawodowej:

- 1) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże się należytych wykonaniem, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jednej usługi polegającej na świadczeniu usług zbiorowego żywienia o wartości co najmniej 35.000,00 zł brutto, realizowanej w sposób nieprzerwany przez okres minimum 5 miesięcy. Przez jedną usługę zamawiający rozumie usługę wykonywaną w ramach jednej umowy. W przypadku wykazania się przez wykonawcę doświadczeniem w zakresie usługi wykonywanej (będącej w trakcie realizacji), zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli do upływu terminu składania ofert część usługi została wykonana na kwotę co najmniej 35.000,00 zł brutto (słownie: trzydzieści pięć tysięcy) i realizacja tej części usługi trwała co najmniej 5 miesięcy.

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

.....

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.

.....
Pieczęć Wykonawcy

.....
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

WYKAZ WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH USŁUG

Przystępując do postępowania pn.: „Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem”

Działając w imieniu Wykonawcy:.....
.....
.....
(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Składam 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 mowa, 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.

1.	Przedmiot wykonanej usługi	
	Wartość wykonanej usługi w zł brutto	
	Data wykonania usługi od dnia do dnia	
	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana	
2.	Przedmiot wykonanej usługi	
	Wartość wykonanej usługi w zł brutto	
	Data wykonania usługi od dnia do dnia	
	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana	

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

.....
Pieczęć Wykonawcy

.....
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

OŚWIADCZENIE
O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI
DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

Będąc uczestnikiem postępowania pn.: „Dostawa posiłków do Szkoły Podstawowej nr 9 im. Jana Kasprowicza w Zakopanem”

Działając w imieniu Wykonawcy:

.....

.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

W terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP, przekazuję zamawiającemu niniejsze oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP.

Po zapoznaniu się z udostępnionymi przez Zamawiającego na stronie internetowej informacjami, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy PZP składam oświadczenie, że przynależę* / nie przynależę* do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP.

* niepotrzebne skreślić

Przynależę do tej samej grupy kapitałowej z następującymi Wykonawcami będącymi uczestnikami niniejszego postępowania przetargowego:

1.
2.

Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

.....
Pieczeń Wykonawcy

.....
Data i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy