

**Zamawiający: Miasto st. Warszawa**  
**Przedszkole Nr 441**  
**ul. Wojciechowskiego 13**  
02-495 Warszawa  
NIP 525 22 48 481  
Tel. 502 412 654  
**e-mail: [p441@edu.um.warszawa.pl](mailto:p441@edu.um.warszawa.pl)**  
**[www.p441.waw.pl](http://www.p441.waw.pl)**  
**<https://przedszkole441.bip.um.warszawa.pl>**

P-441/B/341/1/2019

## **ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA (I.W.Z.) NA USŁUGI CATERINGU**

Przedszkole nr 441 Miasto st. Warszawa na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r., Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843.), zwraca się z prośbą o złożenie oferty cenowej na **usługę cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola nr 441, ul. Wojciechowskiego 13, w roku 2020 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawa.**

**Rodzaj zamówienia:** usługa.

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków

**Termin wykonania zamówienia:**

Rozpoczęcie usługi: **od 02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.**

### **I. Data, miejsce oraz godzina składania ofert:**

- 1) Termin związania ofertą wynosi 30 dni, bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 2) Miejsce złożenia oferty: Przedszkole nr 441, 02-495 Warszawa – pokój sekretariat, ul. Wojciechowskiego 13, tel. 502 412 654
- 3) Termin składania ofert upływa dnia **21.11.2019 roku o godz.12:00**
- 4) Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
- 5) Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (wskazane, aby wykonawca na kopercie podał nazwę, adres i telefon firmy) i zaadresować na zamawiającego.
- 6) Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Przedszkola nr 441 w **sekretariacie ul. Wojciechowskiego 13 w dniu 21.11.2019 roku o godz. 13:00**
- 7) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 8) Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 9) Ofertę należy sporządzić zgodnie z treścią Ogłoszenia o zamówieniu na usługę cateringu oraz treścią zawartą w formularzu (sporządzony według wzoru druku – **stanowiący Załącznik nr 1**).

## II. Dane kontaktowe:

Sekretariat: tel. 502 412 654, e-mail: [p441@edu.um.warszawa.pl](mailto:p441@edu.um.warszawa.pl)

Dyrektor: e-mail: [dbierkowska@edu.um.warszawa.pl](mailto:dbierkowska@edu.um.warszawa.pl)

## III. Opis przedmiotu zamówienia:

### 1. Zakres usługi obejmuje:

- 1) Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które uczęszczają do Przedszkola nr 441 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawy. Miejsce dostarczania posiłków ul. Wojciechowskiego 13: w okresie od **02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 02.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji** - 4 grupy dzieci
- 2) Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech lub dwóch posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy średnio **76** dzieci od **02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji**.
- 3) Wartość kaloryczna posiłków: 1400- 1700 kcal.
- 4) Posiłki będą dostarczane od **poniedziałku do piątku do godziny :**  
**śniadanie – godz. 8:00, zupa – godz.11:00, II danie – godz. 12:00**  
**i podwieczorek – godz.14:00**
- 5) Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **02.01.2020r. do 30.06.2020r. i 02.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji** - 234 dni maksymalnie tj. **17784 śniadań, 17784 obiadów dwudaniowych, 17784 podwieczorków.**

Dzienny jadłospis obejmuje:

#### a) śniadanie - kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne – poj. 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym, syropem klonowym lub dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechami i pestkami) lub

- kanapki – gramatura 150g - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, masło 82%, wędlina wysokiej jakości (co najmniej 85% zawartości mięsa): wieprzowa lub drobiowa, kielbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka.  
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

#### b) obiad – kaloryczność 550 kcal

• **zupa** - pojemność 300ml i kaloryczność 150 kcal: należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

• **drugie danie** – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność min 400kcal, składające się z:

- posiłku mięsnego – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe lub

– ryby (filet) – 100g (wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, tłuste ryby morskie, z wyłączeniem pangii), lub

- posiłku bezmięsnego – 300g: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo.
  - ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty) – 150g (jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu) – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,
  - surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek) – 100g
  - kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe - 200ml, bez dodatku cukru.
  - owoc sezonowy np: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy - podawane w całości.
- c) **podwieczorek** - gramatura 150g, kaloryczność 325kcal, składający się z:
- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
  - kanapki z pieczywa żytniego, lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości (co najmniej 85% zawartości mięsa): wieprzowa lub drobiowa, ser biały, masło 82% ,hummus, awokado, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”, miód naturalny, dżemy i konfitury bez dodatku cukru,
  - ciasto/ciastka własnego wypieku, chałka z masłem/dżemem, kisiel./budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, owoce, sałatki owocowe.
- 6) Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
- konserw,
  - przypraw typu Vegeta,
  - kostek rosołowych,
  - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
  - glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
  - syropem glukozowo-fruktozowego i produktów jego zawierających,
  - parówek,
  - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
  - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
  - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów
  - posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
  - posiłków na bazie Fast Food,
  - mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
  - chrupek ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych
  - napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
  - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
  - soli powyżej 2,5 g/ na dziecko
- 7) Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- 8) W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.

- 9) Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
- 10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
- 11) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
- 12) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospisy powinny być opracowane przez dietetyka i potwierdzone jego podpisem. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Każda modyfikacja menu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
- 13) Posiłki muszą być urozmaicone, dostosowane do obowiązujących przepisów i norm żywienia dzieci. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- 14) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
- 15) Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w dniu dostawy posiłków do godz. 15.00.
- 16) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- 17) Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
- 18) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne zaświadczenia lekarskie.
- 19) W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
- 20) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
- 21) W cenie oferty należy uwzględnić równy koszt posiłków standardowych i dietetycznych (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych).
- 22) Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
- 23) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej
- 24) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy co najmniej z 1 - dniowym wyprzedzeniem (do godziny 15-tej).
- 25) Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

- 26) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 27) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
- 28) Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.

**29) Zakres czynności i odpowiedzialności;**

1. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:

a) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)

b) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków przywożonych do Przedszkola nr 441 ul. Wojciechowskiego 13 w Warszawie przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis) - rejestr przestrzegania:

- terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
- norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP)
- zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem
- czystości, przepisów BHP.

2. Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora.

3. Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

- 30) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 31) Odpłatność za catering będzie pobierana przez intendenta Zamawiającego do 10 każdego miesiąca i odprowadzana do kasy Dzielnicowego Biura Finansów Oświaty (DBFO).
- 32) Po wystawieniu faktury przez Wykonawcę usługi i dostarczeniu jej do dyrektora placówki, zostanie dokonany przelew przez DBFO na konto Wykonawcy.
- 33) Wykonawca składa ofertę na całość przedmiotu objętego niniejszym postępowaniem. W związku z powyższym Wykonawca w cenie oferty, musi uwzględnić wszelkie koszty niezbędne do prawidłowej realizacji zamówienia, wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia.
- 35) Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) przedłożenia dokumentu (w tym wypisu z właściwej ewidencji lub rejestru) wskazującego osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, w przypadku gdy nie wynika to z dokumentów przedłożonych z ofertą
- b) przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

- c) przedłożenia Aktualnej Decyzji z Sanepidu zezwalającej na prowadzenie usług cateringowych
- d) przedłożenia Aktualnej Decyzji Sanepidu stwierdzającej, że samochód odpowiada wymaganiom sanitarno- higienicznym do transportu żywności
- e) w przypadku nie przedłożenia przez Wykonawcę wymaganych dokumentów w terminie, umowa nie zostanie zawarta z winy Wykonawcy
- f) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchylał się będzie od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

## WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

**Wykonawca odpowiednio na dzień składania ofert wykaże, że spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu.**

- 1. Warunek – posiadania wiedzy i doświadczenia-** zamawiający wymaga, aby wykonawca wykazał, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi gastronomiczne/cateringowe polegające na dostawie posiłków/wyżywienia, każda dla minimum 50 osób o wartości nie mniejszej niż 50 000 zł brutto, każda z usług.

**Zamawiający wymaga, aby dwa dokumenty poświadczające spełnianie warunku wiedzy i doświadczenia wystawione były przez placówkę oświatową.**

Na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu, wykonawca składa wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń trwających, również wykonywanych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (sporządzony według wzoru druku – **stanowiący załącznik nr 2**).

### **UWAGA!**

- 1) Za wykonaną usługę zamawiający uzna taką usługę, którą wykonawca wykonał w ramach jednej umowy u jednego zamawiającego i której przedmiot został odebrany przez zamawiającego jako wykonany należycie;
- 2) W przypadku, gdy wykonawca wykaże się usługą, która jest w toku realizacji tzn. jest wykonywana w ramach jednej umowy, zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli na dzień składania ofert wartość za którą niniejsza usługa została wykonana opiewa na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 złotych brutto każda;
- 3) Dowodami, o których mowa w warunku są: poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług, poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert lub oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.
- 4) W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem na rzecz, którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa wyżej.
- 5) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających o udzielenie zamówienia, do uznania spełnienia warunku udziału w postępowaniu, w zakresie dotyczącym warunku posiadania wiedzy i doświadczenia, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą go spełnić łącznie.

- 2. Warunek – zdolności technicznej lub zawodowej -** dysponowania lub wykazania, że wykonawca będzie dysponował odpowiednim wyposażeniem i urządzeniami

technicznymi dostępnymi przez wykonawcę w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie załączonego wykazu, poprzez sprawdzenie, że wpisane w wykazie zasoby, dostępne przez Wykonawcę są w następującym zakresie:

- **samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno-higienicznym do transportu żywności,**
- **termos 30 l -3 szt.,**
- **termos 20 l -3 szt.,**
- **pojemniki na kanapki 4 szt. ze stali nierdzewnej,**
- **pojemniki do porcji mięsa i sosów 5 l - 4 szt. ze stali nierdzewnej,**
- **pojemnik na surówkę - 4 szt.,**
- **pojemnik na owoce - 20-30 l, - 1 szt.,**
- **pojemnik termoizolacyjny do transportu pojemników z gorącymi sosami z mięsem. – 1 szt.**

Na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu, wykonawca składa wykaz wyposażenia i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia (sporządzony według wzoru druku – **stanowiący załącznik nr 3**).

Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. W takiej sytuacji Wykonawca 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 ( **załącznik nr 5 do I.W.S.**)

### **3. Oferta oraz inne elementy:**

#### **Podpisy i pełnomocnictwa**

- 1) Osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy/wykonawców muszą :
  - a) podpisać druk „OFERTA”,
  - b) podpisać załączniki,
  - c) parafować w miejscach, w których Wykonawca naniósł zmiany i poprawki,
- 2) W przypadku, gdy wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres, w tym podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy. W przypadku ustanowienia Pełnomocnika, do oferty powinno być dołączone pełnomocnictwo złożone w oryginale lub w formie kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 3) Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 4) Oryginał pełnomocnictwa lub notarialnie poświadczona kopia pełnomocnictwa powinny być załączone do oferty i w szczególności zawierać wskazanie:
  - a) postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy,
  - b) wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu i siedziby,
  - c) ustanowionego Pełnomocnika oraz zakresu jego umocnienia,

- d) dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji wykonawców.
- e) Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- f) Oferta powinna znajdować się w zamkniętej, nieprzezroczystej kopercie, opatrzonej nazwą i adresem wykonawcy z napisem:

**Miasto st. Warszawa**  
**Przedszkole nr 441, ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa**  
**(Oferta na usługę cateringu – nie otwierać przed dniem 21.11.2020r. o godz. 13.00)**

**OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT ORAZ OPIS  
 SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY**

**1. Opisy kryteriów i sposobu oceny ofert**

Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Waga
1	Cena ofert brutto (C)	50%
2	Doświadczenie (D)	10%
3	Odległość dostawy (O)	40%

**1) KRYTERIUM nr 1 - cena oferty brutto (C) - waga 50%.**

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty. Do wzoru podstawiana będzie cena oferty brutto za całość przedmiotu zamówienia. Oferta w kryterium nr 1 może uzyskać maksymalnie –**50 punktów**, według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_b} \times 100 \text{ pkt} \times 50\%$$

gdzie:

C – liczba uzyskanych punktów w kryterium nr 1

C<sub>min</sub> – oferta brutto z najniższą ceną

C<sub>b</sub> - cena brutto oferty badanej

**2) KRYTERIUM nr 2 - Doświadczenie (D) - waga 10%.**

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie załączonego do oferty wykazu wykonywanych usług;

W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty, oferta w kryterium nr 2 może uzyskać maksymalnie – **10 punktów**, według następującego wzoru:

$$D = \frac{D_{\text{bad}}}{D_{\text{max}}} \times 100 \text{ pkt} \times 10\%$$

gdzie:

D – liczba uzyskanych punktów w kryterium nr 2,

$D_{\text{bad}}$  – oznacza liczbę usług wykazanych w badanej ofercie wg załączonego wykazu usług - do wzoru będzie podstawiane wyłącznie doświadczenie poparte dowodami **wystawione wyłącznie przez placówkę oświatową.**

$D_{\text{max}}$  - oznacza największą liczbę usług wg załączonego wykazu usług **potwierdzone i wystawione wyłącznie przez placówkę oświatową** - do wzoru będzie podstawiane wyłącznie doświadczenie poparte dowodami.

### 3) **KRYTERIUM nr 3 - Odległość dostawy (O) - waga 40%**

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie oświadczenia wykonawcy o **odległości dostawy podanej w km od miejsca przygotowania posiłków do miejsca dostawy ul. Wojciechowskiego 13,**

02-495 Warszawa. W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty, oferta w kryterium nr 3 może uzyskać maksymalnie – **40 punktów**, według następującego wzoru:

$$O = \frac{O_{\text{min}}}{O_{\text{bad}}} \times 100 \text{ pkt} \times 40\%$$

gdzie:

O – liczba uzyskanych punktów za odległość dostawy

$O_{\text{min}}$  - odległość dostawy minimalna, najkrótsza ze wszystkich ofert (podana w km)

$O_{\text{bad}}$  – odległość dostawy oferty badanej (podana w km)

4) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która nie podlega odrzuceniu i uzyska największą ilość punktów, liczba punktów za poszczególne kryteria zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty, wg wzoru:

$$(Pkt= C + D + O)$$

5) Punkty obliczane będą z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku. Za ofertę najkorzystniejszą będzie uznana oferta, która po uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą punktację, zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

## 2. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1) Wykonawca cenę oferty oblicza na podstawie załączonego formularza ofertowego za podstawę biorąc zakres i rodzaj usług wraz z podanymi ilościami. W związku z powyższym cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia, jak również w niej nie ujęte, a bez których nie można realizować zamówienia.

2) Cena musi obejmować wszelkie koszty wykonania i przekazania przedmiotu umowy. Ostateczną cenę oferty stanowi wartość brutto wyliczona przez wykonawcę. Ceny jednostkowe określone przez wykonawcę w formularzu ofertowym nie podlegają zmianom i są obowiązujące przez cały okres realizacji umowy

3) Cena musi obejmować wszelkie koszty wykonania i przekazania przedmiotu umowy. Ostateczną cenę oferty stanowi wartość brutto wyliczona przez wykonawcę. **Cena jednego osobodnia** określona przez wykonawcę w formularzu ofertowym nie

**podlega zmianom i jest obowiązująca przez cały okres realizacji umowy. Dodatkowo w formularzu oferty wykonawca wylicza wysokość stawki jednego osobodnia.**

- 4) Zamawiający przewiduje, że absencja dzieci może **kształtować się w granicach 15%**. Wynika to z absencji chorobowej dzieci oraz wiedzy Zamawiającego w tym zakresie. Do wyceny Wykonawca powinien założyć, **absencję dzieci na poziomie 15%**. Ostateczną cenę oferty stanowi wartość brutto którą należy wyliczyć na podstawie załączonych dokumentów. Wszystkie wartości należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku, stosując matematyczną zasadę zaokrągleń.
- 5) Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą prowadzone będą w PLN.
- 6) Zastosowanie przez Wykonawcę stawki podatku VAT od towarów i usług niezgodnego z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego spowoduje odrzucenie oferty.
- 7) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji z otwarcia ofert, **przekaze 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 ( wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 6 do I.W.S.)**

Informacja o formalnościach po wyborze oferty

- 8) Niezwłocznie po wyborze oferty Zamawiający, zamieści informacje, o wyborze oferty najkorzystniejszej na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
- 9) Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zostanie wysłane zawiadomienie o miejscu i terminie zawarcia umowy.

### **3. Istotne postanowienia umowy**

- 1) Istotne dla stron postanowienia umowy wraz z załącznikami, stanowią załącznik do niniejszego I.W.Z.
- 2) Treść umowy regulującej stosunek prawny stron zamówienia, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej, która podlega udostępnieniu w trybie przedmiotowej umowy.

### **4. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania przez zamawiających w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego**

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”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Przedszkole nr 441 w Warszawie, ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa;
- inspektorem ochrony danych osobowych w Przedszkolu nr 441 w Warszawie jest Pan Janusz Gałus: [iod.oswiata@dbfoursus.waw.pl](mailto:iod.oswiata@dbfoursus.waw.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 - 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków, nr postępowania P-441/B/341/1/2019
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), 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 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.**

**Integralną część ogłoszenia stanowią załączniki:**

- 1) Formularz oferty - **załącznik nr 1**
- 2) Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług - **załącznik nr 2**
- 3) Wykaz wyposażenia oraz urządzeń technicznych - **załącznik nr 3**
- 4) Istotne postanowienia umowy - **załącznik nr 4**
- 5) Zobowiązanie innego podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia – **załącznik nr 5**
- 6) Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej- **załącznik nr 6**

ZATWIERDZAM:

Dominika Bierkowska-Jazgara  
Dyrektor Przedszkola Nr 441  
w Warszawie

.....  
pieczęć wykonawcy lub wykonawców  
ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówieni

## FORMULARZ OFERTY

.....  
nr tel./faxu

.....  
REGON

.....  
NIP.....

e-mail.....

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu na usługę cateringową, składamy niniejszą ofertę:

**„Usługa cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola nr 441,  
przy ul. Wojciechowskiego 13 w Dzielnicy Ursus m.st. Warszawa”.**

Cena oferty za całość przedmiotu zamówienia:

**Ogółem wartość brutto** .....zł  
(słownie : .....  
.....złoty)

w tym stawka podatku VAT .....%

1. Oświadczam, że cena podana w formularzu oferty, zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
2. Termin wykonania zamówienia **od 02.01.2020 do 30.06.2020r. i 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji**
3. **Warunki gwarancji i rękojmi:** zgodnie z warunkami określonymi w istotnych postanowieniach umowy.
4. **Oświadczamy, że:**
  - a) otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
  - b) akceptujemy wskazany w Ogłoszeniu zamówienia na usługę cateringową czas związania ofertą.
  - c) posiadamy pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny,
  - d) przygotowywane posiłki zapewnią będą najwyższy standard, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, oraz będą spełnione wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat.
5. Akceptujemy istotne postanowienia umowy w zakresie objętym przedmiotem zamówienia. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w Ogłoszeniu zamówienia na usługę cateringową, w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.

6. Oferujemy wykonanie zamówienia tj.;  
(17784 śniadań, 17784 obiadów dwudaniowych, 17784 podwieczorków) zgodnie z dokumentacją przetargową za cenę:

**Wartość brutto za wykonanie całego zamówienia**.....zł  
(słownie :.....złotych)

w tym stawka podatku VAT .....%

**Stawka 1 osobodnia (3 posiłki) wynosi:**

**Kwota netto** ..... zł

słownie:

**Kwota brutto** ..... zł

słownie:

Podatek VAT w wysokości .....%

**Stawka 1 osobodnia (2 posiłki) wynosi:**

**Kwota netto** ..... zł

słownie:

**Kwota brutto** ..... zł

słownie:

Podatek VAT w wysokości .....%

7. Oświadczamy, że odległość dostawy od przygotowania posiłków do miejsca dostarczenia posiłków tj. Przedszkola nr 441, ul. Wojciechowskiego13; 02-495 Warszawa,

wynosi ..... km.

8. **Oświadczam, że** na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. **Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843.)** nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy PZP,

9. **Oświadczam, że** spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, **na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r., Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843.)**.

10. Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

11. Ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

*\*niepotrzebne skreślić*

---

<sup>1)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

\* 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).

....., dn. ....

.....

*\*niepotrzebne skreślić  
wykonawcy*

*podpis i pieczętka wykonawcy lub osoby  
uprawnionej do reprezentacji*

Pieczęć wykonawcy

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG W ZAKRESIE NIEZBĘDNYM DO WYKAZANIA SPEŁNIENIA WARUNKU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA**

Lp	Przedmiot wykonanej lub wykonywanej usługi (podać zakres usługi, jakie posiłki/wyżywienie było dostarczane)	Podać ilość osób dla których dostarczano posiłki/wyżywienie	Wartość brutto usługi	Data wykonania lub wykonywania usługi <u>rozpoczęcie od</u> <u>dnia dz/m/r</u>	Data wykonania lub wykonywania usługi <u>zakończenie do</u> <u>dnia dz/m/r</u>	Miejsce odbiorcy usługi (podać dla kogo wykonywano usługę) podać <u>doświadczenie</u> <u>wystawione przez</u> <u>placówkę oświatową.</u>

..... , dn. ....

 .....  
*podpis i pieczęć wykonawcy lub osoby  
 uprawnionej do reprezentacji wykonawcy*

pieczęć wykonawcy

**WYKAZ WYPOSAŻENIA ORAZ URZĘDZEŃ TECHNICZNYCH DOSTĘPNYCH W CELU REALIZACJI ZAMÓWIENIA**

<b>Wyszczególnienie - nazwa (typ, model)</b>	<b>Ilość sztuk</b>	<b>Podstawa dysponowania tymi zasobami (własne, dzierżawione, wynajęte, w zasobach innego podmiotu*)</b>
<b>- samochód odpowiadający wymaganiom sanitarno- higienicznym do transportu żywności,</b>	1 szt.	
<b>- termos 30 l</b>	3 szt	
<b>- termos 20 l</b>	3 szt	
<b>- pojemniki na kanapki ze stali nierdzewnej,</b>	4 szt	
<b>- pojemniki do porcji mięsa i sosów 5 l ze stali nierdzewnej,</b>	4 szt	
<b>- pojemnik na surówkę -</b>	4 szt	
<b>- pojemnik na owoce - 20-30 l,</b>	1 szt	
<b>- pojemnik termoizolacyjny do transportu pojemników z gorącymi sosami z mięsem.</b>	1 szt	

....., dn. ....

.....  
podpis i pieczęć wykonawcy lub osoby uprawnionej do reprezentacji wykonawcy

**Istotne postanowienia umowy**

zawarta w dniu ..... roku w Warszawie, w rezultacie dokonania wyboru oferty w trybie art.138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), pomiędzy:

Miastem Stołecznym Warszawa, pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481 reprezentowanym przez: Panią Dominikę Bierkowską-Jazgara Dyrektora Przedszkola Nr 441 w Warszawie, ul. Wojciechowskiego 13 , 02-495 Warszawa zgodnie z udzielonym pełnomocnictwem GP- OR.0052.4320.2019z dnia 30.08.2019r., zwanym w dalszej w treści umowy „**Zamawiającym**”,

a Panem/Panią .....  
PESEL..... prowadzącym/prowadzącą działalność gospodarczą  
.....  
adres:.....  
wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji o Działalności Gospodarczej i Informacji Gospodarczej  
.....  
.

NIP ....., REGON .....  
wpisaną/ym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr.....  
adres.....  
NIP..... REGON.....  
reprezentowanym przez .....

zwanym w dalszej treści umowy „**Wykonawcą**”,

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania przeprowadzonego w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) została zawarta Umowa, zwana dalej „Umową”, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający powierza zgodnie z dokumentacją zamówienia i ofertą Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujący przedmiot umowy:  
**„Usługa cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Przedszkola nr 441w Warszawie przy ul. Wojciechowskiego 13”**
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do **Przedszkola nr 441 w Warszawie przy ul. Wojciechowskiego 13, w okresie od 02.01.2020r. do 30.06.2020r. i od 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji.**
3. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla średnio **76 dzieci** (ilość dzieci może ulec zmianie).
4. Wartość kaloryczna posiłków : 1400- 1700 kcal.

5. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach : śniadania – godz. 8:30, zupa – godz. 11:00, II danie – godz. 12:00 i podwieczorek 14:00
6. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia: **234 dni** tj. maksymalnie **17784 śniadań, 17784 obiadów dwudaniowych, 17784 podwieczorków**.
7. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
8. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone.
9. Wymagania dotyczące jadłospisu zawarte są w Załączniku 1 do niniejszej umowy.
10. Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z zaświadczeniem lekarskim i do zawarcia diet w jadłospisie.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek.
12. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres dwóch tygodni (10 dni roboczych). Jadłospisy powinny być opracowane przez dietetyka i potwierdzone jego podpisem. Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Każda modyfikacja menu musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
13. Posiłki muszą być urozmaicone, dostosowane do obowiązujących przepisów i norm żywienia dzieci. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
15. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje.
16. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczanych posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.
17. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w dniu dostawy posiłków.
18. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
19. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi, w tym Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
20. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne zaświadczenia lekarskie.

21. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł w tym samym czasie i tej samej ilości.
22. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
23. Posiłki standardowe i dietetyczne (w razie zgłoszenia przez Zamawiającego potrzeby przygotowania takowych) mają równy koszt.
24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.
25. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem uprzedzenia Wykonawcy co najmniej na 1 dzień wcześniej do godziny 15-tej.
26. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
27. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
28. W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy zupełny i tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce. O planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy dyrektorem placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłym trybie.
29. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego - dotyczące sposobu wykonywania usług.
30. Kontrola Zamawiającego. Zamawiający będzie prowadził następujące rejestry:
  - 1) Rejestr Kontroli Temperatur Posiłków - rejestr przestrzegania norm jakościowych posiłków pod względem temperatury (zgodnie z normami HACCP)
  - 2) Rejestr Dostaw Gotowych Posiłków Przywożonych do oddziałów zamiejscowych Przedszkola przez Wykonawcę (oraz stanowiący do niego załącznik Jadłospis) - rejestr przestrzegania:
    - a. terminowości dostaw (maksymalne opóźnienie Zamawiający ustala na 30 minut),
    - b. norm jakościowych posiłków pod względem gramatury (zgodnie z normami HACCP)
    - c. zgodności posiłków z ustalonym i zaakceptowanym przez upoważnione osoby jadłospisem
    - d. czystości, przepisów BHP.
  - 3) Wpis do każdego z rejestrów potwierdzony będzie podpisami dwóch pracowników placówki upoważnionych przez dyrektora.
  - 4) Każdy rejestr będzie udostępniany Wykonawcy na żądanie.

31. W przypadku opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 30 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy.

## § 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków wg zamówienia Zamawiającego.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość przedmiotu umowy i wszelkie spowodowane nim szkody, tak wobec Zamawiającego jak i wobec osób trzecich, na rzecz których przedmiot umowy jest bezpośrednio wykonywany.

## § 3

**Strony zgodnie ustalają, że terminy wykonania zamówienia objętego niniejszą umową obejmują czas: od 02.01.2020r. do 30.06.2020r. i od 01.09.2020r. do 31.12.2020r. oraz jeden miesiąc w czasie wakacji. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o miesiącu, w którym Wykonawca ma dostarczać posiłki w czasie wakacji nie później niż do dnia 31.05.2020r.**

## § 4

1. Strony ustalają, że Wykonawca otrzyma wynagrodzenie, zwane w niniejszej umowie „wynagrodzeniem umownym”, w kwocie nie wyższej niż:

brutto: ..... zł.  
(słownie:.....).

w tym podatek VAT .....%

zgodnie z ofertą Wykonawcy.

2. Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stawka jednego osobodnia (3 posiłki) wynosi:

Kwota netto .....zł

Słownie: .....

Kwota brutto ..... zł

Słownie: ..... złotych  
.....groszy

Podatek VAT w wysokości .....%

Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stawka jednego osobodnia (2 posiłki bez podwieczorku) wynosi:

Kwota netto ..... zł

Słownie: .....

Kwota brutto ..... zł

Słownie: ..... złotych  
..... groszy

Podatek VAT w wysokości .....%

3. Stawka osobodnia jest stała i nie podlega zmianom w okresie realizacji niniejszej umowy.

## § 5

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy następować będzie w okresach miesięcznych na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków.
2. Wykonawca wystawi fakturę VAT raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za wykonaną w poprzednim miesiącu część przedmiotu zamówienia. Na fakturze należy uwzględnić liczbę osobodni pomnożoną przez stawkę osobodnia. Faktura za grudzień zostanie wystawiona do dnia 20 grudnia 2020r.
3. Wykonawca zobowiązuje się sporządzić do każdej faktury VAT załącznik, który stanowi integralną jej część, w którym wskaże ilość dostarczonych posiłków zatwierdzoną przez Zamawiającego Formularzem Dostaw Gotowych Posiłków o których mowa w § 1.
4. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury VAT w terminie 30 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury. **Nabywcą faktury będzie:** Miasto Stołeczne Warszawa, pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481 **Odbiorcą/płatnikiem faktury będzie:** Przedszkole Nr 441 w Warszawie, ul. Wojciechowskiego 13, 02-495 Warszawa. Zapłata nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
5. Zamawiający oświadcza, że będzie dokonywał płatności z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
6. Wykonawca oświadcza, że wskazany w umowie rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej<sup>1</sup>.

## § 6

Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, a mianowicie:

- a) Dostarczane produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych;
- b) Termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.

## § 7

1. Strony ustalają, że obowiązującą je formą odszkodowania są kary umowne, które będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:

Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:

- a) za nie wykonanie przedmiotu umowy w wysokości 0,5% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 pkt 1, za każdy dzień nie wykonania. Przez niewykonanie rozumie się również naruszenia obowiązków Wykonawcy opisane w §1 pkt 30 np. opóźnienia w dostawie posiłków, posiłki nie spełniają norm jakościowo – kalorycznych.

---

<sup>1</sup> Dotyczy umów zawieranych z osobami fizycznymi prowadzącymi działalność gospodarczą

- b) w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 4 pkt 1. W takim przypadku od kwoty kary zostanie odjęta kwota kar uprzednio naliczonych za te same naruszenia, które były przyczyną odstąpienia od umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar umownych z wynagrodzenia.
  3. W ustalaniu zasad odszkodowania za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy strony opierać się będą o przepisy Kodeksu Cywilnego ( art. 471 i nast.).
  4. Stronom przysługuje ponadto prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

## § 8

1. Zmiany umowy wymagają pod rygorem nieważności formy pisemnej w postaci aneksu.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany w umowie np. harmonogramu płatności, godziny dostarczania posiłków, sposobu zgłaszania dzieci, ilości posiłków. Zmiana ilości posiłków, która spowoduje zwiększenie wynagrodzenia Wykonawcy o 10 % lub więcej niż 10 % wartości zamówienia określonej pierwotnie w umowie jest możliwa gdy ilość dzieci uczęszczających do Przedszkola zostanie zwiększona w wyniku zmiany przepisów m.in. dotyczących organizacji oświaty i nauczania przedszkolnego lub zmiany organizacji pracy przedszkola.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany osób upoważnionych do dokonywania czynności, zmian danych teleadresowych itp. pod warunkiem wystąpienia takich zmian z przyczyn organizacyjnych.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu wykonania zamówienia w czasie wakacji. Zamówienie może być realizowane przez jeden miesiąc lub dwa tygodnie w danym miesiącu w czasie wakacji. W przypadku wystąpienia takich zmian z przyczyn organizacyjnych, Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianie nie później niż do dnia 31.05.2020r.
5. Wykonawca nie może dokonać cesji żadnych praw i roszczeń lub przeniesienia obowiązków wynikających z umowy na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

## § 9

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może od umowy odstąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy także w terminie 60 dni od powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
  - a) ogłoszenia upadłości lub likwidacji firmy Wykonawcy,

- b) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy,
- c) utraty uprawnień do wykonywania usług objętych zakresem przedmiotowym niniejszej umowy.
- d) naruszania przez Wykonawcę zasad wykonywania umowy określonych w § 1 niniejszej umowy, pod warunkiem bezskutecznego wezwania do należytego jej wykonania, z zastrzeżeniem pkt e).
- e) jeżeli w jednym lub w obydwu Rejestrach, o których mowa w §1 pkt 30 zostaną w ciągu miesiąca odnotowane w sumie co najmniej 3 naruszenia tych zasad wykonywania umowy, których dotyczą te Rejestry.

3. Odstąpienie, o którym mowa w ust. 1 winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### § 10

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Wykonanie niniejszej umowy nie wiąże się z przetwarzaniem danych osobowych w rozumieniu Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 r., dalej: RODO), dla których Administratorem danych osobowych jest Przedszkole nr 441, z zastrzeżeniem zawartym w ust. 3.

3. Obowiązki Administratora danych osobowych, określone w przepisach RODO, w zakresie danych osobowych Wykonawcy, a także osób, które Wykonawca wskaże ze swojej strony do wykonania niniejszej umowy realizuje Przedszkole nr 441 reprezentowana przez Dyrektora

#### § 11

1. Wykonawca oświadcza, że znany jest jemu fakt, iż treść niniejszej umowy, a w szczególności przedmiot umowy i wysokość wynagrodzenia, stanowią informację publiczną w rozumieniu art. 1 ust. 1 ustawy z dnia 6 września 2001r. o dostępie do informacji publicznej (Dz. U. z 2019 poz. 1429), która podlega udostępnianiu w trybie przedmiotowej ustawy, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Zleceniodawca/Wykonawca wyraża zgodę na udostępnienie w trybie ustawy, o której mowa w ust. 1, zawartych w niniejszej umowie dotyczących go danych osobowych w zakresie obejmującym imię i nazwisko.

3. Ze względu na tajemnicę przedsiębiorcy udostępnieniu, o którym mowa w ust. 1, nie będą podlegały informacje zawarte w § ..... / , załączniku nr ..... do niniejszej umowy stanowiące informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne posiadające wartość gospodarczą (wyłącznie w przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą)

#### § 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

#### § 13

Umowa niniejsza zostaje sporządzona w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

Wymagania dotyczące jadłospisu.

1. Dzienny jadłospis obejmuje:

a) **śniadanie** - kaloryczność 400 kcal

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne – poj. 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym, syropem klonowym lub dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechami i pestkami), lub
- kanapki – gramatura 150g - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, masło 82% , wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka.
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

b) **obiad** – kaloryczność 550 kcal

• **Zupa** - pojemność 300ml i kaloryczność 150 kcal: należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

• **Drugie danie** – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność min 400kcal, składające się z:

- porcji mięsnej – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
- ryby (filet) – 100g (wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, tłuste ryby morskie, z wyłączeniem pangii), lub
- porcji bezmięsnego – 300g: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo.
- ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty) – 150g (jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu) – jako dodatek do porcji mięsnych i ryby,
- surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek) – 100g
- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe - 200ml, bez dodatku cukru.
- owoc sezonowy np: maliny, truskawki, borówki, kiwi, wiśnia, jabłko, gruszka, cytrusy - podawane w całości.

c) **podwieczorek** - gramatura 150g, kaloryczność 325kcal, składający się z:

- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
- kanapki z pieczywa żytniego, lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, masło 82% , hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina”, miód naturalny, dżemy i konfitury niskosłodzone,
- ciasto/ciastka własnego wypieku, chałka z masłem/dżemem, kisiel,/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, owoce, sałatki owocowe.

2. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.
3. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
  - konserw,
  - przypraw typu Vegeta,
  - kostek rosołowych,
  - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
  - glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
  - syropem glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
  - parówek,
  - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
  - mięsa odkostnionego mechanicznie (MMO),
  - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów
  - posiłków sporządzane na bazie półproduktów,
  - posiłków na bazie Fast Food,
  - mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
  - chrupki ryżowych, kukurydzianych w tym barwionych i smakowych
  - napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
  - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
  - soli powyżej 2,5 g.

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

(pieczęćka firmy /dane innego podmiotu/)

**ZOBOWIĄZANIE INNEGO PODMIOTU  
DO ODDANIA DO DYSPOZYCJI NIEZBĘDNYCH ZASOBÓW  
NA OKRES KORZYSTANIA Z NICH PRZY WYKONANIU ZAMÓWIENIA.**

Nazwa podmiotu udzielającego zobowiązanie .....

Adres .....

W przypadku wyboru Oferty Wykonawcy (nazwa, adres Wykonawcy składającego Ofertę)  
.....  
.....

Oświadczam, że w/w Wykonawca może polegać:

**na mojej zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie**

*należy podać **rodzaj i czas udzielenia** wykonawcy ubiegającemu się o zamówienie wskazanego wyżej zasobu oraz inne istotne okoliczności, w tym, wynikające ze specyfiki tego zasobu*

.....  
.....  
.....

**W przypadku poleganiu na wskazanej zdolności zobowiązuję się do uczestniczenia w realizacji przedmiotu zamówienia jako:** .....

i zobowiązuję się do oddania mu do dyspozycji wyżej wymienionych zasobów w związku z realizacją zamówienia na:

.....  
(data i podpis przedstawiciela innego podmiotu)\*

\*Podpis(y) i pieczęćka(i) imienna(e) osoby(osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania podmiotu trzeciego oddającego wskazany w oświadczeniu potencjał, zgodnie z zapisami w dokumencie stwierdzającym status prawny lub pełnomocnictwem(ami)

*W/w zobowiązanie winno wyrażać w sposób wyraźny i jednoznaczny wolę udzielenia Wykonawcy ubiegającemu się o zamówienie odpowiedniego zasobu – wskazywać jego rodzaj, czas udzielenia a także inne istotne okoliczności, w tym, wynikające ze specyfiki tego zasobu. W sytuacji gdy przedmiotem udzielenia są zasoby nierozzerwalnie związane z podmiotem ich udzielającym, niemożliwe do samodzielnego obrotu i dalszego udzielenia ich bez zaangażowania tego podmiotu w wykonanie zamówienia, taki dokument powinien zawierać wyraźne nawiązanie do uczestnictwa tego podmiotu w wykonaniu zamówienia.*

.....  
/pieczęć adresowa Wykonawcy/

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI LUB BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY  
KAPITAŁOWEJ, O KTÓREJ MOWA W ART. 24 UST. 1 PKT 23**

Oświadczam, że(\*):

- nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634)
- nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634) **z innymi Wykonawcami, którzy złożyli Oferty w przedmiotowym postępowaniu**
- należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), z Wykonawcą który złożył Ofertę w przedmiotowym postępowaniu, tj.....  
Jednocześnie przedstawiam dowody, że powiązania z tym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Miejsce i data .....

Podpis

.....  
/osoba lub osoby uprawnione  
do reprezentowania Wykonawcy/

*Zgodnie z art. 4 pkt 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 798) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę w tym również tego przedsiębiorcę*