

ZATWIERDZAM

.....

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

GMINA WASILKÓW



z siedzibą w Wasilkowie przy ul. Białostocka 7, kod 16-010
e-mail: kancelaria@wasilkow.pl
tel. 85 71-85-400, fax 85 71-85-700
<http://bip.wasilkow.pl/przetargi/zamowieniapubliczne/>

zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
na świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków

Zamawiający przeprowadzi postępowanie na usługi społeczne zgodnie z zasadami określonymi w art. 24 aa i art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej ustawą.

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

Część I - Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków uczniom. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w **załączniku nr 1a** do Ogłoszenia.

Część II - Świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków uczniom. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w **załączniku nr 1b** do Ogłoszenia.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.

Przez ofertę częściową Zamawiający rozumie wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w części I lub części II. W przedmiotowym postępowaniu wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej lub dwóch części.

Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV):

55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół

55521200-0 usługi dowożenia posiłków

55321000-6 usługi przygotowania posiłków

55322000-3 usługi gotowania posiłków

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

od dnia 03.09.2020 r. do dnia 24.06.2021 r.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy odpowiednio dla danej części postępowania spełniają warunek dotyczący posiadania **zdolności technicznej lub zawodowej**. Warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że wykonał należycie w okresie ostatnich **trzech lat** przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał należycie, a w przypadku usług niezakończonych wykonuje należycie co najmniej **1 usługę przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej 200 szt. dziennie, w ramach jednego zamówienia (umowy), przez okres co najmniej 6 miesięcy** licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, co najmniej jeden z nich musi spełniać powyższy warunek w całości.

IV. PODSTAWY DO WYKLUCZENIA

1. Zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy **nie podlegają wykluczeniu z postępowania**, w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12) – 22) ustawy. W przypadku składania oferty wspólnej każdy Wykonawca musi spełniać wymagane wymogi.
2. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

V. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA

1. Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć:
 - 1.1. w celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie** stanowiące wstępne potwierdzenie, **że wykonawca nie podlega wykluczeniu**, którego wzór stanowi **Załącznik nr 4** do niniejszego Ogłoszenia;
 - 1.2. w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:
 - a) aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału** w postępowaniu, którego wzór stanowi **Załącznik nr 5** do niniejszego Ogłoszenia;
 - b) wykaz usług w oryginale z informacjami wymaganymi wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 6** do niniejszego Ogłoszenia. Do każdej z wykazanych usług należy załączyć dowody w oryginale lub kopii poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę określające 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 lub są wykonywane. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. W razie wątpliwości Zamawiającego, może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były lub są wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie;

2. Zamawiający samodzielnie pobierze z internetowych ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji w odniesieniu do każdego z Wykonawców, którzy w niniejszym postępowaniu w terminie składani ofert złożyli oferty.

VI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, każdy z nich składa odrębne oświadczenia, o których mowa w rozdz. V pkt 1.1. i pkt 1.2. lit. a) niniejszego OGŁOSZENIA.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu w oparciu o art. 24 ust. 1 ustawy.

VII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW

1. W postępowaniu komunikacja między zamawiającym a wykonawcą odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz.U. 2018 poz. 2188), osobiście, za pośrednictwem posłańca, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz.U. 2020 poz. 344 z zm.) lub faksu, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych w poniższych punktach. **Uwaga!** W przypadku przekazywania korespondencji za pomocą poczty elektronicznej należy przygotowany i podpisany przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy dokument zeskanować i przesłać.
2. Zamawiający wymaga sporządzenia oferty w języku polskim.

VIII. WYJAŚNIENIA I ZMIANA TREŚCI OGŁOSZENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści OGŁOSZENIA wpłynął po upływie ww. terminu lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 1.
4. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający przekazuje wykonawcom, którym przekazał OGŁOSZENIA, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszcza na stronie podmiotowej BIP.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść OGŁOSZENIA. Dokonaną zmianę treści OGŁOSZENIA Zamawiający udostępni na stronie podmiotowej BIP.

6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego OGŁOSZENIA a treścią udzielonych wyjaśnień lub zmian OGŁOSZENIA jako obowiązującą należy przyjąć treść późniejszego oświadczenia Zamawiającego.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca związany będzie złożoną ofertą przez **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Oferta powinna spełniać wymogi wynikające z niniejszego ogłoszenia. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia.
2. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Na ofertę składa się wypełniony i podpisany zgodny w treści z załączonym do OGŁOSZENIA wzorem:
 - a) formularz „Oferta” - **Załącznik nr 2**,
 - b) odpowiednie **pełnomocnictwa** tylko w sytuacjach określonych w rozdziale X pkt 10 OGŁOSZENIA lub w przypadku składania oferty wspólnej (rozdział VI pkt 1 OGŁOSZENIA).
4. Oferta musi znajdować się w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie. Zaleca się aby koperta zaadresowana była wg wzoru:

Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego **na świadczenie
usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków**

nie otwierać przed

< 27.07.2020 r. godz. 11:15 >

< DOKŁADNA NAZWA I ADRES WYKONAWCY >

5. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z ww. opisem (np. potraktowanie oferty jako zwykłej korespondencji i nie dostarczenia jej na miejsce składania ofert w terminie określonym w OGŁOSZENIU) ponosi Wykonawca.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
8. Ofertę należy napisać w języku polskim, w sposób trwały i czytelny.
9. Każde oświadczenie, w tym oferta wraz ze wszystkimi załącznikami, powinno być podpisane przez osobę lub osoby upoważnione do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, w sposób umożliwiający identyfikację osoby składającej oświadczenie (np. podpis wraz z imienną pieczętką osoby składającej oświadczenie).
10. W przypadku składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wraz z ofertą należy złożyć dokumenty, z których wynika prawo do reprezentowania Wykonawcy (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza), chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą.

11. Zaleca się aby wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany były parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
12. Zaleca się aby wszystkie strony złożonej oferty (wraz z załącznikami) były ponumerowane i spięte (zszyte) w sposób zapobiegający jej dekompletacji, załączniki do oferty stanowią jej integralną część i powinny być czytelnie oznaczone.
13. Wykonawca przed upływem terminu składania ofert może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę. Zmiana oferty lub jej wycofanie powinna być opieczetowana i dostarczona w zamkniętej kopercie z napisem, określonym w pkt 4 i oznaczonej dodatkowo napisem „ZMIANA OFERTY” lub „WYCOFANIE OFERTY”.
14. W przypadku wycofania oferty - należy dołączyć stosowny dokument potwierdzający prawo osoby podpisującej oświadczenie o wycofaniu oferty do występowania w imieniu Wykonawcy.
15. Koperty oznaczone dodatkowym napisem „WYCOFANIE OFERTY” i „ZMIANA OFERTY” zostaną odczytane w pierwszej kolejności. Koperty ofert wycofanych nie będą otwierane.
16. Wykonawca nie może wycofać oferty ani dokonać zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
17. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
18. Udostępnianie protokołu oraz załączników do protokołu odbywać się będzie na poniższych zasadach:
 - a) osoba zainteresowana zobowiązana jest złożyć w siedzibie Zamawiającego wnioski o udostępnienie treści protokołu lub/i załączników do protokołu,
 - b) Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być udostępnione,
 - c) po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający ustali miejsce i termin udostępnienia protokołu lub/i załączników do protokołu, o czym poinformuje zainteresowanego.
19. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji 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 nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy. W przypadku zastrzeżenia przez Wykonawcę informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa lub są jawne na podstawie przepisów ustawy lub odrębnych przepisów, informacje te będą podlegały udostępnieniu na takich samych zasadach, jak pozostałe niezastrzeżone informacje.
20. W przypadku zastrzeżenia co do udostępniania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa informacje te muszą być dołączone do składanej oferty w oddzielnej zamkniętej kopercie oznaczonej dodatkowo napisem „ZASTRZEŻONE”.

XI. SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Przez cenę oferty należy rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t.j. Dz.U. 2019 poz. 178).
2. W cenach jednostkowych brutto Wykonawca uwzględni obowiązującą stawkę VAT oraz oszacuje i ujmie wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia.
3. Wykonawca, dokonując wyceny realizacji przedmiotu zamówienia jest zobowiązany do przestrzegania zasad uczciwej konkurencji. Cena oferty nie może być rażąco niska. Konsekwencją złożenia oferty z rażąco niską ceną jest jej odrzucenie – zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 4 w związku z art. 90 ust. 3 ustawy.
4. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich. Rozliczenie za przedmiot zamówienia odbywać się będzie w złotych polskich. Cenę oferty należy określić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Każdy z wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
6. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona oferta, 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, ma obowiązek poinformować 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.
7. Liczba dni żywieniowych oraz liczba posiłków zostały podane szacunkowo w celu określenia wartości zamówienia.

XII. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (t.j. Dz.U. 2020 poz. 1041), osobiście, lub za pośrednictwem postańca w nieprzekraczalnym terminie do dnia **27.07.2020 r. do godz. 11:00**.
2. **O terminie dostarczenia oferty do Zamawiającego decyduje data i godzina dostarczenia/wpływu do kancelarii Zamawiającego.**
3. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego (doręczone osobiście, przesłane pocztą lub inną drogą np. pocztą kurierską) po terminie określonym w pkt 1 nie będą rozpatrywane lecz zostaną uznane za złożone po terminie. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

XIII. TERMIN I MIEJSCE OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego **w dniu składania ofert o godz. 11:15**.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

3. Podczas otwarcia ofert podaje się nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje, o których mowa w pkt 2 i 3.

XIV. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty stosować będzie następujące kryterium oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Waga kryterium[%]
1.	Cena oferty	60% = 60 pkt
2.	Doświadczenie wykonawcy	20% = 20 pkt
3.	Czas usunięcia reklamacji	10% = 10 pkt
4.	Czas dowozu posiłków	10% = 10 pkt

2. **Kryterium „Cena oferty”** będzie rozpatrywane odpowiednio dla danej części postępowania na podstawie ceny brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do OGŁOSZENIA. Liczba punktów w kryterium „Cena oferty” zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_o} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – punkty przyznane w kryterium „Cena”

C_n – najniższa cena (spośród nie odrzuconych ofert)

C_o – cena oferty badanej

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tego kryterium może uzyskać maksymalnie 60 punktów.

3. **Kryterium „Doświadczenie wykonawcy”**

Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium w oparciu o informacje zawarte w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do OGŁOSZENIA.

W przypadku Wykonawcy spełniającego warunek określony w rozdz. III OGŁOSZENIA, który wykonał lub wykonuje należycie:

- a) **co najmniej 1 usługę** przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej **200 szt.** dziennie, w ramach jednego zamówienia (umowy), przez okres co najmniej 6 miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert - Zamawiający przyzna **0 pkt**,
- b) **2 usługi** przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej **200 szt.** dziennie, w ramach dwóch zamówień (umów), przez okres co najmniej 6 miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert - Zamawiający przyzna **10 pkt**,

- c) **3 usługi i powyżej** przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej **200 szt.** dziennie, w ramach trzech zamówień (umów) i powyżej, przez okres co najmniej 6 miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert - Zamawiający przyzna **20 pkt.**

W przypadku, gdy Wykonawca w formularzu ofertowym wskaże więcej wykonanych usług niż wynika to z wymogów opisanych w kryterium oceny ofert, spełniających te wymogi, Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów przewidzianych dla tego kryterium.

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tego kryterium może uzyskać maksymalnie 20 punktów.

4. Kryterium „Czas usunięcia reklamacji”

Zamawiający przyzna punkty w tym kryterium w oparciu o informacje zawarte w Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do OGŁOSZENIA.

Maksymalny czas usunięcia reklamacji liczony od momentu zgłoszenia wykonawcy wynosi 2 godziny. Powiadomienie może nastąpić bezpośrednio osobie dostarczającej posiłki, telefonicznie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej. Jeżeli wykonawca zaoferuje czas reakcji dłuższy niż 2 godziny, jego oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z OGŁOSZENIEM.

W przypadku Wykonawcy zobowiąże się do usunięcia reklamacji w czasie:

- a) **do 2 godzin** od momentu zgłoszenia wykonawcy - Zamawiający przyzna **0 pkt**,
- b) **do 1 godziny** od momentu zgłoszenia - Zamawiający przyzna **10 pkt**.

Jeżeli wykonawca zaoferuje czas usunięcia reklamacji liczony od momentu zgłoszenia krótszy niż 1 godzina, zamawiający wpisze ten czas do umowy, a dla celów oceny oferty uzna, że wykonawca zaoferował czas reakcji 1 godziny.

Jeżeli wykonawca nie wskaże czasu usunięcia reklamacji liczonego od momentu zgłoszenia, zamawiający uzna, że wykonawca zaoferował maksymalny czas usunięcia reklamacji tj. 2 godziny.

W przypadku, gdy wykonawca zaoferuje czas jako okres „od-do”, zamawiający wpisze do umowy maksymalną liczbę godzin z danego przedziału.

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tego kryterium może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

5. Kryterium „Czas dowozu posiłków” będzie obliczane według wzoru:

$$CD = \frac{Cdn}{Cdo} \times 10 \text{ pkt}$$

gdzie:

CD – punkty przyznane w kryterium „Czas dowozu posiłków”

Cdn – najkrótszy czas dowozu posiłków (spośród nie odrzuconych ofert)

Cdo – czas dowozu posiłków oferty badanej

Czas dowozu posiłków liczony będzie odpowiednio dla danej części postępowania na podstawie najkrótszego czasu zgodnie z miarą internetowej mapy elektronicznej Google (www.google.pl/maps/), przy wyborze samochodu jako środka lokomocji i zaznaczeniu start – adres:

- **część I** – Szkoła Podstawowa in. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie, ul. Polna 1/4A, 16-010 Wasilków,
- **część II** - Szkoła Podstawowa Nr 1 im. ks. Wacława Rabczyńskiego w Wasilkowie ul. Mickiewicza 2, 16-010 Wasilków,

koniec – adres zadeklarowanego w Formularzu ofertowym miejsca wytwarzania/przygotowywania posiłków przez wykonawcę w okresie realizacji przedmiotu umowy.

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tego kryterium może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

6. Oferty będą oceniane (spośród nie odrzuconych ofert) w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawcę w odpowiedniej części postępowania. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryteriów otrzyma maksymalną liczbę punktów (suma punktów wynikających z powyższych kryteriów). Pozostałym Wykonawcom spełniającym wymagania danego kryterium przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów.

Jako najkorzystniejsza w odpowiedniej części postępowania uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów (suma punktów wynikających z powyższych kryteriów), obliczoną według wzoru:

$$P = C + D + R + CD$$

P - punkty uzyskane przez ofertę ocenianą

C - punkty przyznane ofercie ocenianej w kryterium „cena oferty”

D - punkty przyznane ofercie ocenianej w kryterium „doświadczenie wykonawcy”

R - punkty przyznane ofercie ocenianej w kryterium „czas usunięcia reklamacji”

CD - punkty przyznane ofercie ocenianej w kryterium „czas dowozu posiłków”.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty w odpowiedniej części postępowania z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

XV. BADANIE I OCENA OFERT

1. Zamawiający najpierw dokona oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty oraz kryteriów oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
3. Jeżeli wykonawca nie złoży wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów albo pełnomocnictw Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub udzielenia wyjaśnień we wskazanym przez siebie

terminie, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub udzielenia wyjaśnień konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

4. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym OGŁOSZENIEM, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

XVI. WYKLUCZENIE WYKONAWCY I ODRZUCENIE OFERT

1. Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli:
 - a) nie wykazał braku podstaw do wykluczenia,
 - b) nie spełnia warunku udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z ustawą;
 - b) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia, z zastrzeżeniem rozdz. XIV pkt 4;
 - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - d) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - e) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
 - g) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - h) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób,
 - i) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
3. Oferta odrzucona nie będzie brana pod uwagę przy ocenie ofert.

XVII. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:

- 1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
- 2) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
- 3) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
- 4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 5) nie ma możliwości wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że wykonawcy wezwani przez zamawiającego złożyli oferty dodatkowe o takiej samej cenie.

XVIII. FORMALNOŚCI MAJĄCE NA CELU ZAWARCIE UMOWY

1. Zamawiający poinformuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby

- albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
- b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
 - c) unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XIX. WARUNKI I USTALENIA, KTÓRE BĘDĄ WPROWADZONE DO UMOWY

Zamawiający podpisze z wybranym Wykonawcą umowę zgodnie z dołączonymi do OGŁOSZENIA istotnymi postanowieniami umownymi. Do przedstawionych istotnych postanowień umowy zostaną wprowadzone wszystkie informacje i zobowiązania Wykonawcy, wynikające z przedstawionej przez niego oferty, uznanej przez Zamawiającego za najkorzystniejszą.

XX. RODO

1. Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się na wniosek po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia. Zasada jawności, o której mowa w zdaniu pierwszym, ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO, zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
2. Udostępnianie protokołu lub załączników do protokołu odbywać się będzie w oparciu o rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
3. 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:
 - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Wasilków z siedzibą w Wasilkowie przy ul. Białostockiej 7, kod 16-010;
 - b) dane kontaktowe do inspektora ochrony danych są następujące: iod@wasilkow.pl;
 - c) dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia. Administrator danych nie przetwarza i nie planuje w przyszłości przetwarzać dane osobowe w celu innym, niż cel do którego zostały zebrane.
 - d) odbiorcami ww. danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp; oraz umowy dofinansowania (jeżeli dotyczy),
 - e) ww. dane osobowe będą przechowywane odpowiednio:
 - przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo przez cały czas trwania umowy i okres jej rozliczania - jeżeli czas trwania i rozliczenia umowy przekracza 4 lata;

- przez okres, o którym mowa w art. 125 ust. 4 lit. d) w zw. z art. 140 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego nr 1303/2013 z dnia 17.12.2013 r. w przypadku zamówień współfinansowanych ze środków UE;
 - do czasu przeprowadzania archiwizacji dokumentacji - w zakresie określonym w przepisach o archiwizacji,
- f) obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy,
- g) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
- h) osoba fizyczna, której dane osobowe dotyczą posiada:
- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do ww. danych osobowych. W przypadku gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania ww. danych osobowych (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);
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku gdy wniesienie żądania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole i załącznikach do protokołu, zamawiający nie udostępnia tych danych zawartych w protokole i w załącznikach do protokołu, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO.
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy RODO.
- i) osobie fizycznej, której dane osobowe dotyczą nie przysługuje:
- 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 danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- j) w celu skorzystania z praw, o których mowa w pkt 8) należy skontaktować się z administratorem lub inspektorem ochrony danych, korzystając ze wskazanych wyżej danych kontaktowych.

4. Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO, w celu umożliwienia korzystania za środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale VI ustawy, do upływu terminu do ich wniesienia.

ZAŁĄCZNIKI:

- *Załącznik nr 1a i 1b - odpowiedni dla danej części postępowania opis przedmiotu zamówienia,*
- *Załącznik nr 2 - wzór formularza „Oferta”,*
- *Załącznik nr 3 - wzór oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia*
- *Załącznik nr 4 - wzór oświadczenia dotyczącego spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu,*
- *Załącznik nr 5 - wzór wykazu usług,*
- *Załącznik nr 6 - istotne postanowienia umowne.*

Komisja przetargowa:

..... – p. Marcin Siedlecki
..... – p. Ewa Dudkiewicz
..... – p. Piotr Nietupski
..... – p. Piotr Frach

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu **450-550** porcji świeżych, urozmaiconych, lekkostrawnych, gorących zestawów obiadowych dziennie uczniom, **70-90** świeżych i urozmaiconych zestawów podwieczorkowych uczniom 6-letnim z oddziałów zerowych, w tym do **15** zestawów bez zawartości mleka dziennie uczniom uczulonym na laktozę.

Liczba dni żywieniowych: **183**. Liczba zestawów obiadowych w okresie obowiązywania umowy: **92 000 szt.** Liczba zestawów podwieczorkowych w okresie obowiązywania umowy: **16 500 szt.**

Dostawy posiłków będą realizowane do:

- Szkoła Podstawowa in. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie, ul. Polna 1/4A
16-010 Wasilków,
- Szkoła Filialna w Sochoniach, ul. Kościelna 1, 16-010 Wasilków,
- Szkoła Filialna w Jurowcach, ul. Wasilkowska 2, 16-010 Wasilków.

Godziny dostaw obiadów: **9:50-10:20**.

Godziny dostaw podwieczorków: **13:00-13:30**.

Dostawy dla szkół filialnych wynoszą po około **20 szt.** obiadów dziennie. Dostawy do szkół filialnych będą realizowane w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z odpowiednią ilością sztućców posiadających odpowiednie certyfikaty przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Opis zestawu obiadowego i gramatura posiłku				Podwieczorek
1 dzień		Brokułowa (gotowanie)	250 ml	kozyłki parówkowe bułeczka grahamka z masłem herbata z cytryną
	Zupa	Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno – warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula) ziemniaki, brokuły, marchew korzeń, seler korzeń pietruszka korzeń; przyprawy (czosnek, koperek, kurkuma, pieprz czarny, pieprz ziołowy, papryka słodka, sól) śmietana, pieczywo mieszane</i>	50g	
	II danie	Kolorowa potrawka z kurczaka. (duszenie- gotowanie) <i>Składniki: cebula, filet z kurczaka, marchew, kukurydza konserwowa, mąka, papryka, pietruszka korzeń, seler korzeń, przyprawy, (czosnek granulowany, sól, cukier, majeranek, lubczyk, papryka słodka, bazylia)</i> Ryż z masłem (gotowanie) <i>Składniki: ryż paraboliczny , sól,</i> Ogórek kiszony <i>Składniki: ogórek kiszony</i>	150 g 150 g 100g	

	Kompot	Wielooowocowa <i>Składniki mieszanka wielooowocowa, cukier</i>	200 ml	
2 dzień	Zupa	Rosół drobiowy (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste <i>wywar mięsno- warzywny (korpusy drobiowe marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie,, makaron nitki z mąki durum, pietruszka natka św., przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, kurkuma), pieczywo pełnoziarniste</i>	250 ml 50g	naleśniki z jabłkami i sosem owocowym kakao
	II danie	Kotlet mielony (pieczenie) <i>Składniki: Bułka tarta, mięso łopátka wieprzowa, jaja z chowu ściółkowego, bułki zwykłe, olej rzepakowy, przyprawy (czosnek, majeranek, pieprz, sól, papryka słodka)</i> Ziemniaki z koperkiem <i>Składniki : Ziemniaki, sól, koperek świeży</i> Salátka z buraka <i>Składniki: cebula, buraki, jabłka, pieprz, sól, olej rzepakowy</i>	80g 150 g 100g	
	Kompot	Śliwkowy <i>Składniki: Śliwka, cukier</i>	200 ml	
	Zupa	Grochowa (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, ziele angielskie, liść laurowy) marchew, seler, pietruszka, , groch, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, majeranek, lubczyk), kielbaska śląska, pieczywo mieszane</i>	250 ml 50g	
3 dzień	II danie	Naleśniki z serem i musiem śmietanowo-owocowym. (smażenie) <i>Składniki; Mąka, jaja z chowu ściółkowego, mleko 3,2%, olej rzepakowy, ser biały, truskawki mrożone, śmietana, cukier, cukier wanilinowy,</i> Owoc- jabłko <i>Jabłko</i>	300g	bułeczka musli z masłem i polędwicą drobiową sałata, papryka, pomidor herbata malinowa
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona ,cukier</i>	200ml	
4 dzień	Zupa	Ziemniaczana z groszkiem (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, ziele angielskie, liść laurowy) marchew, seler, pietruszka, , groszek mrożony, ziemniaki, śmietana, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, czosnek granulowany, natka pietruszki świeża)pieczywo mieszane,</i>	250 ml 50 g	makaron z serem i śmietanką z musiem owocowym np. truskawkowym herbata z cytryną jabłko
	II danie	Medaliony schabowe z kolorową włoszczyzną w sosie koperkowym (grilowanie) <i>Składniki: cebula, włoszczyzna paski, marchew, mąk pszenna, seler korzeń,</i>	80g	

5 dzień		<i>schab, jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, koperek świeży, przyprawy (tymianek, curry, czosnek granulowany, koper suszony, majeranek, pieprz, sól, papryka słodka, pieprz ziołowy, natka pietruszki susz.)</i> Kasza bul gur Składniki: kasza bulgur, sól Surówka z czerwonej kapusty z majonezem Składniki: kapusta czerwona, jabłko, majonez, sól, pieprz, pieprz ziołowy	150g 100g	
	Kompot	Truskawkowy Składniki: truskawki mrożone, cukier	200ml	
	Zupa	Pomidorowa z ryżem (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, ryż, śmietana, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziołowy, pieprz czarny, lubczyk, cukier, natka pietruszki świeża) pieczywo pełnoziarniste	250 ml 50g	bułeczka żytnia z masłem i serem żółtym sałata, rzodkiewka, pomidor herbata malinowa
	II danie	Panierowany filet z morszczuka (pieczenie) Składniki: filet z morszczuka, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, mąka pszenna, przyprawy (sól, pieprz, tymianek, kurkuma, czosnek granulowany) Ziemniaki puree Składniki: Ziemniaki, sól, masło Fasolka szparagowa z wody Składniki: fasolka szparagowa cięta, sól	80g 150g 100g	
	Kisiel	Wiśniowy Składniki: wiśnia mrożona, cukier	200ml	
	Deser	Wafle ryżowe ze słonecznikiem	1p	
6 dzień	Zupa	Zupa kalafiorowa (gotowanie) Pieczywo mieszane Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kalafior, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk), pieczywo mieszane	250ml 50g	grahamka z masłem i poledwicą sałata, pomidor, ogórek herbata z cytrynką
	II danie	Gulasz wołowy w jarzynach. (gotowanie) Składniki: mięso wołowe, marchew, pietruszka korzeń, cebula, seler korzeń, mąka, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziołowy ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, pietruszka natka świeża) Kasza jęczmienna Składniki: kasza jęczmienna, sól Surówka z k. białej z zalewy Składniki kapusta biała, koperek, marchew, sól, cukier, pieprz, olej słonecznikowy	150ml 150g 100g	
	Kompot	Wielooowocowy Składniki: mieszanka wielooowocowa, cukier	200ml	

7 dzień	Zupa	Ogórkowa (gotowanie) Pieczczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie) marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, ogórek kiszony, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, czosnek granulowany, lubczyk, koper świeży) pieczywo pełnoziarniste	250ml 50g	naleśniki z serem i sosem owocowym herbatka malinowa
	II danie	Roladka drobiowa z serem w sosie koperkowym (pieczenie) <i>Składniki: filet z kurczaka, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego , ser żółty majonez, pietruszka natka, , koper, mąka, przyprawy(sól, pieprz, czosnek, kurkuma)</i> Ryż z masłem <i>Składniki: ryż paraboliczny, sól, masło</i> Surówka z marchewki i jabłka <i>Składniki: marchew, jabłko, śmietana, majonez, przyprawy(sól, cukier, pieprz, pieprz ziołowy)</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier</i>	200ml	
8 dzień	Zupa	Krupnik jęczmienny (gotowanie) Pieczczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, natka pietruszki świeża), pieczywo mieszane	250ml 50g	racuszki drożdżowe z jabłkami soczek
	II danie	Gołąbki w sosie pomidorowym. (Gotowanie) <i>Składniki: Kapusta biała, ryż, mięso łopatka wieprzowa, koncentrat pomidorowy, pomidory pelatti, przyprawy(sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, majeranek, cukier, czosnek świeży) mąka pszenna</i> Ziemniaki puree <i>Składniki: ziemniaki, sól, masło</i>	130g/50g 150g	
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona, cukier</i>	250 ml	
9 dzień	Zupa	Barszcz ukraiński (gotowanie) Pieczczywo razowe <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, buraki, kapusta biała, ziemniaki, fasola perłowa, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy lubczyk cukier), pieczywo razowe	250ml 50g	pierogi z serem i śmietanką z musem owocowym herbata malinowa
	II danie	Serniczki z musem śmietanowo- waniliowym (pieczenie) <i>Składniki: Ser biały, mąka pszenna jaja z chowu ściółkowego, cukier waniliowy,</i>	250g/50g	

10 dzień		cukier, proszek do pieczenia śmietana. Owoc- śliwka śliwka		
	Kompot	Wiśniowy Składniki: wiśnia mrożona, cukier	250ml	
	Zupa	Neapolitańska (gotowanie) Pieczyno mieszane Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, makaron muszelki z pszenicy durum, serek topiony, pieczarki, kalafior, fasolka szparagowa, przyprawy (sól pieprz, pieprz ziołowy, oregano, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane	250 ml 50g	kanapka z masłem i serem żółtym sałata, ogórek, kawa inka na mleku
	II danie	Mintaj w sosie śmietanowo-pietruszkowym (pieczenie) Składniki: filet z mintaja, cebula, bułka tarta, jaj z chowu ściółkowego, bułki zwykłe, mąka, śmietana, pietruszka natka, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, tymianek, kurkuma, czosnek granulowany) Ziemniaki puree Składniki: ziemniaki, sól, masło Sałatka colesław Składniki: kapusta biała, marchew, majonez, musztarda, cukier, sól, pieprz ziołowy, pietruszka natka	80g/50g 150g 100g	
	Kisiel	Truskawkowy: Składniki: truskawka mrożona, cukier, woda, skrobia ziemniaczana	200ml	
	Deser	owoc	1p	
11 dzień	Zupa	Pomidorowa z makaronem (gotowanie) Pieczyno mieszane Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, makaron nitki z pszenicy durum, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, cukier, lubczyk, natka pietruszki świeża), pieczywo mieszane	250 ml 50g	grahamka z masłem, polędwicą drobiową i serem żółtym sałata, papryka, ogórek kakao
	II danie	Leczo drobiowe z nutą bazylii (grillowanie- gotowanie) Składniki: cebula, filet z indyka, papryka, cukinia, koncentrat pomidorowy, marchew, mąka, pomidory pelatii ,przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, czosnek granulowany, papryka słodka, lubczyk, bazylia) Sałatka szwedzka Składniki: ogórek kiszony, marchew, cebula, przyprawy (cukier, olej słonecznikowy)	150g 100g	
	Kompot	Wiśniowy Składniki : wiśnia mrożona, cukier	200ml	
12	Zupa	Pieczarkowa (gotowanie)	250ml	naleśniki z serem i śmietanką waniliową

dzień		Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, pieczarki, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, papryka słodka, natka pietruszki świeża) , pieczywo mieszane</i>	50g	herbatka malinowa
	II danie	Chrupiący udziec z kurczaka (pieczenie) <i>Składniki: udziec z kurczaka, przyprawy(papryka słodka, papryka ostra, tymianek, pieprz, sól)olej rzepakowy</i> Ziemniaki z koperkiem <i>Składniki: ziemniaki, koperek świeży.</i> Marchewka duszona z groszkiem <i>Składniki: marchew, groszek, mąka pszenna ,przyprawy(sól, pieprz, cukier)</i>	1p 150g 100g	
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona, cukier</i>	200ml	
13 dzień	Zupa	Fasolowa (gotowanie) Pieczyno pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, fasola perłowa, ziemniaki, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, majeranek, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo pełnoziarniste</i>	250ml 50g	bułeczka musli z serem żółtym sałata, ogórek, pomidor herbatka z cytrynką
	II danie	Frykadelka pieczona z szynką w sosie cygańskim. (pieczenie) <i>Składniki: Łopatka wp, ryż, jaja z chowu ściółkowego, szynka wp. konserwowa bułka poznańska, cebula, mąka, papryka, koncentrat pomidorowy, marchewka, seler korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy(sól pieprz, czosnek granulowany, natka pietruszki, papryka słodka)</i> Makaron penne <i>Składniki: makaron penne , sól</i> Surówka z rzodkwi sopolkowej i marchwi <i>Składniki: rzodkiew biała, marchew,, majonez, sól, pieprz</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kisiel	Malinowy <i>Skład: kisiel malinowy, cukier, woda</i>	200ml	
14 dzień	Zupa	Barszcz czerwony (gotowanie) Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, buraki, śmietana, przyprawy(sól pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	ryż zapiekany z jabłkami i sosem waniliowym herbatka malinowa
	II danie	Soczysty filec po parysku w sosie ala beszamelowym. (Grillowanie)	80g/50g	

		<i>Składniki: filet z kurczaka, jajka z chowu ściółkowego, przyprawy (sól, pieprz, tymianek, gałka muszkatołowa, czosnek granulowany), mąka, mleko</i> Ryż z masłem <i>Składniki: ryż parboiled, masło, sól</i> Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i sosem winegret <i>Składniki: kapusta pekińska, ogórek, olej rzepakowy, musztarda, sól, pieprz natka pietruszki susz, bazyli, oregano,</i>	150g 100g	
	Kompot	Wielooowocowy <i>Składniki: mieszanka wielkoowocowa, cukier</i>	200ml	
15 dzień	Zupa	Krupnik ryżowy <i>(gotowanie)</i> Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ryż, ziemniaki, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	bułeczka musli z masłem i pastą jajeczną z koperkiem sałata, rzodkiewka herbatka z cytryną
	II danie	Złocisty filet z dorsza <i>(smażenie)</i> <i>Składniki: Filet z dorsz, bułka tarta, mąka, olej rzepakowy, jaja z chowu ściółkowego, przyprawy (sól, pieprz, czosnek granulowany, oregano, kurkuma)</i> Ziemniaki puree <i>Składniki : ziemniaki, masło, sól</i> Surówka z kapusty kiszzonej <i>Składniki: kapusta kiszona, marchew, cebula, olej rzepakowy, cukier, sól, pieprz, pieprz ziółowy</i>	80g 150g 100g	
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier</i>	200ml	
	Deser	Wafle ryżowe z amarantusem	1p	
	Zupa	Ziemniaczana z porami <i>(gotowanie)</i> Pieczyno pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, por, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk , czosnek granulowany, natka pietruszki świeża), pieczywo pełnoziarniste</i>	250ml 50g	bułeczka z masłem, polędwicą i serem żółtym sałata, papryka, ogórek herbata z cytryną
16 dzień	II danie	Sos boloński z mięsem <i>(gotowanie)</i> <i>Składniki: mięso łopatka wp, koncentrat pomidorowy, pomidory pelatti, papryka ,cebula, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, tymianek, oregano, papryka słodka) olej rzepakowy</i> Makaron spaghetti <i>Składniki: makaron spaghetti, sól</i> Jabłko	150g 150g 1 szt.	
	Kisiel	Wiśniowy <i>Składniki: wiśnia mrożona, cukier, mąka ziemniaczana</i>	200ml	

17 dzień	Zupa	Żurek z kielbaską (gotowanie) Pieczczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, żurek- zakwas, kielbasa śląska, ziemniaki, śmietana, przyprawy, (sól, pieprz, pieprz ziołowy, majeranek, lubczyk, natka pietruszki świeża)</i> <i>pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	kasza manna z malinami kompot wielowocowy banan
	II danie	Zwijka podlaska w sosie koperkowym (pieczenie/ duszenie) <i>Składniki: Filet z kurczaka, pieczarki, cebula, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego , mąka pszenna, koper świeży, śmietana przyprawy (sól pieprz, lubczyk, czosnek, kurkuma)</i> Kasza bulgur własnej produkcji <i>Składniki: kasza bulgur , sól</i> Surówka kolorowa <i>Składniki: kapusta biała, jabłka, marchew, koperek świeży, majonez, sól, pieprz, pieprz ziołowy.</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Śliwkowy <i>Składniki: Śliwka połówki mrożona, cukier</i>	200ml	
18 dzień	Zupa	Jarzynowa (gotowanie) Pieczczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy , ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, cebula, mieszanka do zup 7-składnikowa, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, kurkuma, lubczyk, bazyli, czosnek , papryka słodka, koper świeży), pieczywo pełnoziarniste</i>	250ml 50g	zupa owocowa bułeczka drożdżowa domowa
	II danie	Tradycyjny schabowy (smażenie) <i>Składniki: Schab, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego , mąka pszenna, olej rzepakowy przyprawy (sól, pieprz, czosnek granulowany)</i> Ziemniaki z koperkiem <i>Składniki: ziemniaki, koperek świeży, sól</i> Bukiet warzyw <i>Składniki, bukiet warzyw (brokuł, kalafior, marchewka) masło, bułka tarta, sól</i>	80g 150g 100g	
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona , cukier</i>	200ml	
19 dzień	Zupa	Kapuśniak mazurski (gotowanie) Pieczczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kapusta kiszona, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, koper świeży, czosnek granulowany), pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	serek waniliowy drożdżówka domowa kompot porzeczkowy
	II danie	Babka ziemniaczana z kielbaską w sosie	250g/50g	

20 dzień		pieczarkowym Własnej produkcji (piecznie) <i>Składniki: Ziemniaki, mąka pszenna, kiełbaska śląska, olej rzepakowy, mleko 3,2%, cebula, pieczarki, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, majeranek)</i> Salatka z ogórka i papryki <i>Składniki: ogórek kiszony, papryka świeża, cebula, marchew, cukier, olej słonecznikowy, pieprz</i>	100g	
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier</i>	200ml	
	Zupa	Ziemniaczana z fasolką (gotowanie) Piecząwo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki, fasolka szparagowa cięta, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk, czosnek granulowany, kurkuma pieczywo pełnoziarniste)</i>	250ml 50g	sałatka jarzynowa bułeczka z masłem herbatka z cytrynką
		Dorsz w sosie greckim (duszenie) <i>Składniki: filet z dorsza, bułka tarta, , jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, marchew, seler, pietruszka, cebula, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, natka pietruszki)</i> Ziemniaki z koperkiem <i>Składniki: ziemniaki, koperek świeży, sól</i> Surówka z pora <i>Składniki: marchew, por, olej rzepakowy, śmietana, sól, pieprz</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Wielowocowy <i>Składniki: mieszanka wielowocowa, cukier</i>	200ml	
	Deser	Owoc	1p	

**Na Mikołajki i Dzień Dziecka słodka niespodzianka
w Tłusty Czwartek – pączek.**

Wskazana ilość dni żywieniowych oraz posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Ilość zestawów określanych będzie każdorazowo przez Zamawiającego.

Powiadomienie będzie następować na bieżąco drogą elektroniczną lub telefonicznie, nie później niż do godziny 13:00 dnia roboczego poprzedzającego dostawę.

Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w czasie pobytu dzieci w szkole, w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem okresów: przerw świątecznych, ferii zimowych i letnich, obowiązujących w kraju świąt państwowych i kościelnych oraz innych dodatkowych dni wolnych od nauki wyznaczonych przez dyrektora szkoły. Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy posiłek, który będzie odpowiadał posiłkowi z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany. Dni dostarczania posiłków mogą ulec zmianie na wniosek dyrektora szkoły z

wyprzedzeniem minimum 3 dniowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem rezygnacji z dostawy posiłków w dzień, w którym nie będą odbywać się zajęcia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, wolnych od GMO, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, normami HACCP 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 (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. 2019 poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 853/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

Potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 4 tygodni, muszą być przygotowywane z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), bazować na sezonowych artykułach spożywczych, sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących, glutaminianu sodu. Nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.

W jadłospisie powinny dominować potrawy gotowane, pieczone lub duszone, okazjonalnie smażone (nie więcej niż dwa razy w tygodniu), przy czym do smażenia używany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zakazuje się smażenia, pieczenia i duszenia potraw na oleju słonecznikowym. Co najmniej raz w tygodniu ma być podawana ryba – nie może to być Panga i Tilapia. Kompot przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy. Masło musi być świeże, min. 82% tłuszczu – nie można używać produktów masłopodobnych. Nie można używać margaryny. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, np. zupy, sosy, z półproduktów typu instant. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Mięso nie może być MOM. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Nie można używać wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.

Posiłki muszą być przygotowane i transportowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieniczno-sanitarnymi. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje gorące min. 80 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości czterokrotnego – w trakcie trwania umowy – wysłania prób posiłków do akredytowanego laboratorium, celem zbadania zawartości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach – na koszt Wykonawcy. Zamawiający może, ale nie musi skorzystać z tego uprawnienia.

Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zaleceń i poleceń właściwych służb kontrolujących przedmiot zamówienia, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych organów uprawnionych do kontroli żywności.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy na 20 kolejnych dni roboczych do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem. Dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku, muszą zawierać również dane o gramaturze poszczególnych składników i zawartości poszczególnych składników odżywczych.

Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.

Wykonawca ponosi koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności zakupu artykułów spożywczych, wykonaniem posiłków, zapakowaniem, transportem, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw, odbierania termosów własnym transportem, zapewnienia dokładnego ich umycia i wyparzenia, codziennego odbierania odpadów konsumpcyjnych tzw. resztek żywieniowych pozostałych po obiedzie, a także jednorazowych opakowań, jeśli takie zostaną użyte do dostarczenia posiłków. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów.

Odbiór artykułów będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego posiłku Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane posiłki na posiłki pełnowartościowe bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości posiłków niezwłocznie.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł. W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości posiłków, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia takiego samego asortymentu i ilości na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia.

W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki). Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający.

Wymogi określone w art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych

Na podstawie art. 29 ust. 3a Prawa zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w rozumieniu przepisów art. 22 ust.1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040), osób wykonujących wszelkie niezbędne czynności dla realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia **czynności gotowania lub przygotowania posiłków na czas realizacji zamówienia.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu **300-305** porcji świeżych, urozmaiconych, lekkostrawnych, gorących zestawów obiadowych dziennie uczniom, **20-25** świeżych i urozmaiconych zestawów podwieczorkowych uczniom 6-letnim z oddziałów zerowych, w tym do **15** zestawów bez zawartości mleka dziennie uczniom uczulonym na laktozę.

Liczba dni żywieniowych: **183**. Liczba zestawów obiadowych w okresie obowiązywania umowy: **55 300 szt.** Liczba zestawów podwieczorkowych w okresie obowiązywania umowy: **4 000 szt.**

Dostawy posiłków będą realizowane do następujących placówek:

- Szkoła Podstawowa Nr 1 im. ks. Wacława Rabczyńskiego w Wasilkowie ul. Mickiewicza 2, 16-010 Wasilków,
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Studziankach, ul. Suprańska 2, 16-010 Wasilków.

Godziny dostaw obiadów: **09:50-10:20**.

Godziny dostaw podwieczorków: **13:00-13:30**.

Dostawy dla szkoły w Studziankach wynoszą po około **80-85** obiadów oraz **20-25** zestawów podwieczorkowych dziennie. Dostawy do szkół filialnych będą realizowane w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z odpowiednią ilością sztućców posiadających odpowiednie certyfikaty przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Opis zestawu obiadowego i gramatura posiłku				Podwieczorek
1 dzień	Zupa	Brokułowa (gotowanie) Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno – warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula) ziemniaki, brokuły, marchew korzeń, seler korzeń, pietruszka korzeń; przyprawy (czosnek, koperek, kurkuma, pieprz czarny, pieprz ziołowy, papryka słodka, sól) śmietana, pieczywo mieszane</i>	250 ml 50g	koziółki parówkowe bułeczka grahamka z masłem herbata z cytryną
	II danie	Kolorowa potrawka z kurczaka. (duszenie- gotowanie) <i>Składniki: cebula, filet z kurczaka, marchew, kukurydza konserwowa, mąka, papryka, pietruszka korzeń, seler korzeń, przyprawy, (czosnek granulowany, sól, cukier, majeranek, lubczyk, papryka słodka, bazylia)</i> Ryż z masłem (gotowanie) <i>Składniki: ryż paraboliczny , sól,</i> Ogórek kiszony <i>Składniki: ogórek kiszony</i>	150 g 150 g 100g	
	Kompot	Wielowocowa <i>Składniki mieszanka wielowocowa, cukier</i>	200 ml	
	Zupa	Rosół drobiowy (gotowanie) Pieczyno pełnoziarniste <i>wywar mięsno- warzywny (korpusy</i>	250 ml 50g	
2 dzień				naleśniki z jabłkami i sosem owocowym kakao

		drobiowe marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie,, makaron nitki z mąki durum, pietruszka natka św., przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, kurkuma), pieczywo pełnoziarniste		
	II danie	Kotlet mielony (pieczenie) Składniki: Bulka tarta, mięso łopatka wieprzowa, jaja z chowu ściółkowego, bułki zwykłe, olej rzepakowy, przyprawy (czosnek, majeranek, pieprz, sól, papryka słodka) Ziemniaki z koperkiem Składniki : Ziemniaki, sól, koperek świeży Salatka z buraka Składniki:, cebula, buraki, jabłko, pieprz, sól, olej rzepakowy	80g 150 g 100g	
	Kompot	Śliwkowy Składniki: śliwka, cukier	200 ml	
3 dzień		Grochowa (gotowanie) Pieczywo mieszane Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, ziele angielskie, liść laurowy) marchew, seler, pietruszka, , groch, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, majeranek, lubczyk), kielbaska śląska, pieczywo mieszane	250 ml 50g	bułeczka musli z masłem i polędwicą drobiową sałata, papryka, pomidor herbata malinowa
	II danie	Naleśniki z serem i musem śmietanowo-owocowym. (smażenie) Składniki; Mąka, jaja z chowu ściółkowego, mleko 3,2%, olej rzepakowy, ser biały, truskawki mrożone, śmietana, cukier, cukier wanilinowy, Owoc- jabłko Jabłko	300g	
	Kompot	Porzeczkowy Składniki: porzeczka mrożona ,cukier	200ml	
4 dzień		Ziemniaczana z groszkiem (gotowanie) Pieczywo mieszane Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, ziele angielskie, liść laurowy) marchew, seler, pietruszka, , groszek mrożony, ziemniaki, śmietana, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, czosnek granulowany, natka pietruszki świeża)pieczywo mieszane,	250 ml 50 g	makaron z serem i śmietanką z musem owocowym np. truskawkowym herbata z cytryną jabłko
	II danie	Medaliony schabowe z kolorową włoszczyzną w sosie koperkowym (grilowanie) Składniki: cebula, włoszczyzna paski, marchew, mąk pszenna, seler korzeń, schab, jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, koperek świeży, przyprawy (tymianek, curry, czosnek granulowany, koper suszony, majeranek, pieprz, sól, papryka słodka, pieprz ziołowy, natka pietruszki susz.) Kasza bul gur Składniki: kasza bulgur, sól	80g 150g 100g	

5 dzień		Surówka z czerwonej kapusty z majonezem <i>Składniki: kapusta czerwona, jabłka majonez, sól, pieprz, pieprz ziółowy</i>		
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawki mrożone, cukier</i>	200ml	
	Zupa	Pomidorowa z ryżem (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, ryż, śmietana, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziółowy, pieprz czarny, lubczyk ,cukier, natka pietruszki świeża)</i> <i>pieczywo pełnoziarniste</i>	250 ml 50g	buleczka żytnia z masłem i serem żółtym sałata, rzodkiewka, pomidor herbata malinowa
	II danie	Panierowany fileć z morszczuka (pieczenie) <i>Składniki: fileć z morszczuka, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, mąka pszenna, przyprawy (sól, pieprz, tymianek, kurkuma, czosnek granulowany)</i> Ziemniaki puree <i>Składniki: Ziemniaki, sól, masło</i> Fasolka szparagowa z wody <i>Składniki: fasolka szparagowa cięta, sól</i>	80g 150g 100g	
	Kisiel	Wiśniowy <i>Składniki: wiśnia mrożona, cukier</i>	200ml	
	Deser	Wafle ryżowe ze słonecznikiem	1p	
6 dzień	Zupa	Zupa kalafiorowa (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kalafior, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk) , pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	grahamka z masłem i poledwicą sałata, pomidor, ogórek herbata z cytrynką
	II danie	Gulasz wołowy w jarzynach. (gotowanie) <i>Składniki: mięso wołowe, marchew, pietruszka korzeń, cebula, seler korzeń, mąka, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziółowy ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, pietruszka natka świeża)</i> Kasza jęczmienna <i>Składniki: kasza jęczmienna, sól</i> Surówka z k. białej z zalewy <i>Składniki kapusta biała, koperek, marchew, sól, cukier, pieprz, olej słonecznikowy</i>	150ml 150g 100g	
	Kompot	Wielooowocowy <i>Składniki: mieszanka wielooowocowa, cukier</i>	200ml	
	Zupa	Ogórkowa (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie) marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, ogórek kiszony,</i>	250ml 50g	naleśniki z serem i sosem owocowym herbatka malinowa

		śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, czosnek granulowany, lubczyk, koper świeży) pieczywo pełnoziarniste		
	II danie	Roladka drobiowa z serem w sosie koperkowym (pieczenie) <i>Składniki: filet z kurczaka, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego, ser żółty majonez, pietruszka natka, koper, mąka, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, kurkuma)</i> Ryż z masłem <i>Składniki: ryż paraboliczny, sól, masło</i> Surówka z marchewki i jabłka <i>Składniki: marchew, jabłko, śmietana, majonez, przyprawy (sól, cukier, pieprz, pieprz ziołowy)</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier</i>	200ml	
8 dzień	Zupa	Krupnik jęczmienny (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno-warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, kasza jęczmienna, ziemniaki, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, natka pietruszki świeża), pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	racuszki drożdżowe z jabłkami soczek
	II danie	Gołąbki w sosie pomidorowym. (Gotowanie) <i>Składniki: Kapusta biała, ryż, mięso łopatką wieprzowa, koncentrat pomidorowy, pomidory pelatti, przyprawy (sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy, majeranek, cukier, czosnek świeży) mąka pszenna</i> Ziemniaki puree <i>Składniki: ziemniaki, sól, masło</i>	130g/50g 150g	
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona, cukier</i>	250 ml	
	Zupa	Barszcz ukraiński (gotowanie) Pieczywo razowe <i>Wywar mięsno-warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, buraki, kapusta biała, ziemniaki, fasola perłowa, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy lubczyk cukier), pieczywo razowe</i>	250ml 50g	pierogi z serem i śmietanką z musem owocowym herbata malinowa
9 dzień	II danie	Serniczki z musem śmietanowo-waniliowym (pieczenie) <i>Składniki: Ser biały, mąka pszenna jaja z chowu ściółkowego, cukier waniliowy, cukier, proszek do pieczenia śmietana.</i> Owoc- śliwka <i>śliwka</i>	250g/50g	
	Kompot	Wiśniowy <i>Składniki: wiśnia mrożona, cukier</i>	250ml	
10	Zupa	Neapolitańska (gotowanie)	250 ml 50g	kanapka z masłem i serem żółtym

dzień		Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, makaron muszelki z pszenicy durum, serek topiony, pieczarki, kalafior, fasolka szparagowa, przyprawy(sól pieprz, pieprz ziołowy, oregano, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane		sałata, ogórek, kawa inka na mleku
	II danie	Mintaj w sosie śmietanowo-pietruszkowym (pieczenie) <i>Składniki: filet z mintaja, cebula, bułka tarta, jaj z chowu ściółkowego, bulki zwykłe, mąka, śmietana, pietruszka natka, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, tymianek, kurkuma, czosnek granulowany)</i> Ziemniaki puree <i>Składniki: Ziemniaki, sól, masło</i> Salatka colesław <i>Składniki: kapusta biała, marchew, majonez, musztarda, cukier, sól, pieprz ziołowy, pietruszka natka</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kisiel	Truskawkowy: <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier, woda, skrobia ziemniaczana</i>	200ml	
	Deser	owoc	1p	
11 dzień	Zupa	Pomidorowa z makaronem (gotowanie) Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, koncentrat pomidorowy, makaron nitki z pszenicy durum, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, cukier, lubczyk, natka pietruszki świeża), pieczywo mieszane	250 ml 50g	grahamka z masłem, polędwicą drobiową i serem żółtym sałata, papryka, ogórek kakao
	II danie	Leczo drobiowe z nutą bazylii (grillowanie- gotowanie) <i>Składniki: cebula, filet z indyka, papryka, cukinia, koncentrat pomidorowy, marchew, mąka, pomidory pelatii ,przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, czosnek granulowany, papryka słodka, lubczyk, bazylia)</i> Salatka szwedzka <i>Składniki: ogórek kiszony, marchew, cebula, przyprawy(cukier, olej słonecznikowy)</i>	150g 100g	
	Kompot	Wiśniowy <i>Składniki : wiśnia mrożona, cukier</i>	200ml	
12 dzień	Zupa	Pieczarkowa (gotowanie) Pieczyno mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny</i> (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, pieczarki, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, papryka słodka, natka	250ml 50g	naleśniki z serem i śmietanką waniliową herbatka malinowa

		<i>pietruszki świeża) , pieczywo mieszane</i>		
	II danie	Chrupiący udziec z kurczaka (pieczenie) <i>Składniki: udziec z kurczaka, przyprawy(papryka słodka, papryka ostra, tymianek, pieprz, sól)olej rzepakowy</i> Ziemniaki z koperkiem <i>Składniki: ziemniaki, koperek świeży.</i> Marchewka duszona z groszkiem <i>Składniki: marchew, groszek, mąka pszenna ,przyprawy(sól, pieprz, cukier)</i>	1p 150g 100g	
	Kompot	Porzeczkowy <i>Składniki: porzeczka mrożona, cukier</i>	200ml	
13 dzień	Zupa	Fasolowa (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, fasola perłowa, ziemniaki, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, majeranek, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo pełnoziarniste</i>	250ml 50g	bułeczka musli z serem żółtym sałata, ogórek, pomidor herbatka z cytrynką
	II danie	Frykadelka pieczona z szynką w sosie cygańskim. (pieczenie) <i>Składniki: Łopatka wp, ryż, jaja z chowu ściółkowego, szynka wp. konserwowa bułka poznańska, cebula, mąka, papryka, koncentrat pomidorowy, marchewka, seler korzeń, pietruszka korzeń, przyprawy(sól pieprz, czosnek granulowany, natka pietruszki, papryka słodka)</i> Makaron penne <i>Składniki: makaron penne , sól</i> Surówka z rzodkwi sopolkowej i marchwi <i>Składniki: rzodkiew biała, marchew,, majonez, sól, pieprz</i>	80g/50g 150g 100g	
	Kisiel	Malinowy <i>Skład: kisiel malinowy, cukier, woda</i>	200ml	
	Zupa	Barszcz czerwony (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, buraki, śmietana, przyprawy(sól pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	ryż zapiekany z jabłkami i sosem waniliowym herbatka malinowa
14 dzień	II danie	Soczysty filec po parysku w sosie ala beszamelowym. (Grillowanie) <i>Składniki: filec z kurczaka, jajka z chowu ściółkowego, przyprawy (sól, pieprz, tymianek, gałka muszkatołowa, czosnek granulowany), mąka, mleko</i> Ryż z masłem <i>Składniki: ryż parboiled, masło, sól</i> Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i	80g/50g 150g 100g	

		sosem winegret <i>Składniki: kapusta pekińska, ogórek, olej rzepakowy, musztarda, sól, pieprz natka pietruszki susz, bazyli, oregano,</i>		
	Kompot	Wieloowocowy <i>Składniki: mieszanka wielkoowocowa, cukier</i>	200ml	
15 dzień	Zupa	Krupnik ryżowy (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ryż, ziemniaki, przyprawy(sól, pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane</i>	250ml 50g	bułeczka musli z masłem i pastą jajeczną z koperkiem sałata, rzodkiewka herbatka z cytryną
	II danie	Złocisty fileć z dorsza (smażenie) <i>Składniki: Fileć z dorsz, bułka tarta, mąka, olej rzepakowy, jaja z chowu ściółkowego, przyprawy (sól, pieprz, czosnek granulowany, oregano, kurkuma)</i> Ziemniaki puree <i>Składniki : ziemniaki, masło, sól</i> Surówka z kapusty kiszzonej <i>Składniki: kapusta kiszona, marchew, cebula, olej rzepakowy, cukier, sól, pieprz, pieprz ziółowy</i>	80g 150g 100g	
	Kompot	Truskawkowy <i>Składniki: truskawka mrożona, cukier</i>	200ml	
	Deser	Wafle ryżowe z amarantusem	1p	
	Zupa	Ziemniaczana z porami (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste <i>Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, por, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól pieprz, pieprz ziółowy, lubczyk , czosnek granulowany, natka pietruszki świeża), pieczywo pełnoziarniste</i>	250ml 50g	bułeczka z masłem, polędwicą i serem żółtym sałata, papryka, ogórek herbata z cytryną
	II danie	Sos boloński z mięsem (gotowanie) <i>Składniki: mięso łopatką wp, koncentrat pomidorowy, pomidory pelatti, papryka ,cebula, marchew, pietruszka korzeń, seler korzeń, mąka, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, tymianek, oregano, papryka słodka) olej rzepakowy</i> Makaron spaghetti <i>Składniki: makaron spaghetti, sól</i> Jabłko	150g 150g 1 szt.	
	Kisiel	Wiśniowy <i>Składniki: wiśnia mrożona, cukier, mąka ziemniaczana</i>	200ml	
17 dzień	Zupa	Żurek z kielbaską (gotowanie) Pieczywo mieszane <i>Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, żurek- zakwas, kielbasa śląska, ziemniaki, śmietana, przyprawy,</i>	250ml 50g	kasza manna z malinami kompot wieloowocowy banan

18 dzień		(sól, pieprz, pieprz ziółowy, majeranek, lubczyk, natka pietruszki świeża) pieczywo mieszane		
	II danie	Zwijka podlaska w sosie koperkowym (piecznie/ duszenie) Składniki: Filet z kurczaka, pieczarki, cebula, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego , mąka pszenna, koper świeży, śmietana przyprawy (sól pieprz, lubczyk, czosnek, kurkuma) Kasza bulgur własnej produkcji Składniki: kasza bulgur , sól Surówka kolorowa Składniki: kapusta biała, jabłka, marchew, koperek świeży, majonez, sól, pieprz, pieprz ziółowy.	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Śliwkowy Składniki: śliwka połówki mrożona, cukier	200ml	
	Zupa	Jarzynowa (gotowanie) Pieczywo pełnoziarniste Wywar mięsno –warzywny(kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść lauowy , ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, cebula, mieszanka do zup 7-składnikowa, ziemniaki, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziółowy, kurkuma, lubczyk, bazylia, czosnek , papryka słodka, koper świeży), pieczywo pełnoziarniste	250ml 50g	zupa owocowa bułeczka drożdżowa domowa
	II danie	Tradycyjny schabowy (smażenie) Składniki: Schab, bułka tarta, jaja z chowu ściółkowego , mąka pszenna, olej rzepakowy przyprawy (sól, pieprz, czosnek granulowany) Ziemniaki z koperkiem Składniki: ziemniaki, koperek świeży, sól Bukiet warzyw Składniki, bukiet warzyw (brokuł, kalafior, marchewka) masło, bułka tarta, sól	80g 150g 100g	
	Kompot	Porzeczkowy Składniki: porzeczka mrożona , cukier	200ml	
	Zupa	Kapuśniak mazurski (gotowanie) Pieczywo mieszane Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść lauowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, ziemniaki, kapusta kiszona, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziółowy, koper świeży, czosnek granulowany),pieczywo mieszane	250ml 50g	serek waniliowy drożdżówka domowa kompot porzeczkowy
	II danie	Babka ziemniaczana z kielbaską w sosie pieczarkowym Własnej produkcji (piecznie) Składniki: Ziemniaki, mąka pszenna, kielbaska śląska, olej rzepakowy, mleko3,2%, cebula, pieczarki, śmietana przyprawy(sól, pieprz, majeranek) Salatka z ogórka i papryki Składniki: ogórek kiszony, papryka	250g/50g 100g	

20 dzień		świeża, cebula, marchew, cukier, olej słonecznikowy, pieprz		
	Kompot	Truskawkowy Składniki: truskawka mrożona, cukier	200ml	
	Zupa	Ziemniaczana z fasolką (gotowanie) Pieczewo pełnoziarniste Wywar mięsno –warzywny (kości schabowe, marchew, seler korzeń, pietruszka korzeń, cebula, liść laurowy, ziele angielskie), marchew, seler, pietruszka, cebula, ziemniaki, fasolka szparagowa cięta, śmietana, przyprawy (sól, pieprz, pieprz ziołowy, lubczyk, czosnek granulowany, kurkuma pieczywo pełnoziarniste	250ml 50g	sałatka jarzynowa bułeczka z masłem herbatka z cytrynką
		Dorsz w sosie greckim (duszenie) Składniki: filet z dorsza, bułka tarta, , jaja z chowu ściółkowego, olej rzepakowy, marchew, seler, pietruszka, cebula, koncentrat pomidorowy, mąka pszenna, przyprawy (sól, pieprz, czosnek, natka pietruszki) Ziemniaki z koperkiem Składniki: ziemniaki, koperek świeży, sól Surówka z pora Składniki: marchew, por, olej rzepakowy, śmietana, sól, pieprz	80g/50g 150g 100g	
	Kompot	Wielowocowy Składniki: mieszanka wielowocowa, cukier	200ml	
	Deser	Owoc	1p	

**Na Mikołajki i Dzień Dziecka słodka niespodzianka
w Tłusty Czwartek – pączek.**

Wskazana ilość dni żywieniowych oraz posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Ilość zestawów określanych będzie każdorazowo przez Zamawiającego.

Powiadomienie będzie następować na bieżąco drogą elektroniczną lub telefonicznie, nie później niż do godziny 13:00 dnia roboczego poprzedzającego dostawę.

Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w czasie pobytu dzieci w szkole, w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem okresów: przerw świątecznych, ferii zimowych i letnich, obowiązujących w kraju świąt państwowych i kościelnych oraz innych dodatkowych dni wolnych od nauki wyznaczonych przez dyrektora szkoły. Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy posiłek, który będzie odpowiadał posiłkowi z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany. Dni dostarczania posiłków mogą ulec zmianie na wniosek dyrektora szkoły z wyprzedzeniem minimum 3 dniowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem rezygnacji z dostawy posiłków w dzień, w którym nie będą odbywać się zajęcia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, wolnych od GMO, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, normami HACCP 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 (Dz. U. z 2016r. poz. 1154), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. 2019 poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywnienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

Potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 4 tygodni, muszą być przygotowywane z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), bazować na sezonowych artykułach spożywczych, sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących, glutaminianu sodu. Nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie) i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.

W jadłospisie powinny dominować potrawy gotowane, pieczone lub duszone, okazjonalnie smażone (nie więcej niż dwa razy w tygodniu), przy czym do smażenia używany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zakazuje się smażenia, pieczenia i duszenia potraw na oleju słonecznikowym. Co najmniej raz w tygodniu ma być podawana ryba – nie może to być Panga i Tilapia. Kompot przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy. Masło musi być świeże, min. 82% tłuszczu – nie można używać produktów masłopodobnych. Nie można używać margaryny. Nie można przygotowywać produktów na bazie proszku, np. zupy, sosy, z półproduktów typu instant. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Mięso nie może być MOM. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Nie można używać wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu. Owoce podawane dzieciom mają być w całości, niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Czas przechowywania posiłku w termosie nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku w termosie rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do termosu w miejscu przygotowania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.

Posiłki muszą być przygotowane i transportowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieniczno-sanitarnymi. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje gorące min. 80 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości czterokrotnego – w trakcie trwania umowy – wysłania prób posiłków do akredytowanego laboratorium, celem zbadania zawartości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach – na koszt Wykonawcy. Zamawiający może, ale nie musi skorzystać z tego uprawnienia.

Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zaleceń i poleceń właściwych służb kontrolujących przedmiot zamówienia, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych organów uprawnionych do kontroli żywności.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy na 20 kolejnych dni roboczych do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej 10 dniowym wyprzedzeniem. Dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku, muszą zawierać również dane o gramaturze poszczególnych składników i zawartości poszczególnych składników odżywczych.

Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.

Wykonawca ponosi koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności zakupu artykułów spożywczych, wykonaniem posiłków, zapakowaniem, transportem, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw, odbierania termosów własnym transportem, zapewnienia dokładnego ich umycia i wyparzenia, codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych tzw. resztek żywieniowych pozostałych po obiedzie, a także jednorazowych opakowań, jeśli takie zostaną użyte do dostarczenia posiłków. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów.

Odbiór artykułów będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo – jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy. W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego posiłku Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane posiłki na posiłki pełnowartościowe bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości posiłków niezwłocznie.

W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie pogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł. W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości posiłków, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia takiego samego asortymentu i ilości na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia.

W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób

trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce, kubki). Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający.

Wymogi określone w art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych

Na podstawie art. 29 ust. 3a Prawa zamówień publicznych, Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w rozumieniu przepisów art. 22 ust.1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040), osób wykonujących wszelkie niezbędne czynności dla realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia **czynności gotowania lub przygotowania posiłków na czas realizacji zamówienia.**

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OFERTA

Ja (my), niżej podpisany(ni)
działając w imieniu i na rzecz
w odpowiedzi na ogłoszenie **na świadczenie na świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków** znak OSO.271.9.2020.PN oświadczam, że w pełni zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia (zakresem), uwzględniłem w cenie ofertowej wszystkie uwarunkowania, mogące mieć wpływ na realizację przedmiotu zamówienia:

1. Zobowiązuję się zrealizować zamówienie za cenę oferty:

Część I

Rodzaj posiłku	Koszt wsadu do kotła (brutto)	Koszt wytworzenia posiłku z dowozem (brutto)	Cena jednego posiłku (brutto) (kol. 2 + kol. 3)	Liczba posiłków (szt.)	Razem cena (brutto) (kol. 4 x kol. 5)
Kol. 1	Kol. 2	Kol. 3	Kol. 4	Kol. 5	Kol. 6
zastaw obiadowy				92 000	
zestaw podwieczorkowy				16 500	
Cena brutto oferty (łącznie pozycje z kol. 6)					

Część II

Rodzaj posiłku	Koszt wsadu do kotła (brutto)	Koszt wytworzenia posiłku z dowozem (brutto)	Cena jednego posiłku (brutto) (kol. 2 + kol. 3)	Liczba posiłków (szt.)	Razem cena (brutto) (kol. 4 x kol. 5)
Kol. 1	Kol. 2	Kol. 3	Kol. 4	Kol. 5	Kol. 6
zastaw obiadowy				55 300	
zestaw podwieczorkowy				4 000	
Cena brutto oferty (łącznie pozycje z kol. 6)					

1. Zobowiązuję się w okresie realizacji przedmiotu zamówienia (część I lub część II) wytwarzać/przygotowywać posiłki w następującym miejscu:

ul. nr .../... w miejscowości

2. Zobowiązuję się usunąć reklamację w czasie (część I lub część II):

Pole wyboru *	Czas usunięcia reklamacji
☐	do 2 godzin od momentu zgłoszenia wykonawcy (czas maksymalny)

☐	do 1 godziny od momentu zgłoszenia wykonawcy
--------------------------	---

* - zamawiający wymaga trwałego i wyraźnego zaznaczenia jednego pola wyboru. W przypadku nie zaznaczenia żadnego pola wyboru zamawiający uzna, iż wykonawca zaoferował maksymalny czas usunięcia reklamacji. W przypadku zaznaczenia więcej niż jednego pola wyboru zamawiający uzna, iż wykonawca zaoferował maksymalny czas usunięcia reklamacji.

3. **Zobowiązuję się wykonać przedmiotowe zamówienie w terminie: od dnia 03.09.2019 r. do dnia 24.06.2021 r.**
4. **Zgadzam się na 30 dniowy termin płatności liczony od dnia dostarczenia odpowiedniemu odbiorcy faktury. Za dzień zapłaty określa się datę obciążenia rachunku odpowiedniego odbiorcy zgodnie z § 5 istotnych postanowień umowy.**
7. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni.
8. Oświadczam, że zapoznałem się z OGŁOSZENIEM, w tym opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń oraz, że zdobyłem konieczne informacje potrzebne do właściwego przygotowania oferty.
9. Oświadczam, że zawarte w OGŁOSZENIU istotne postanowienia umowne zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się, w przypadku wybrania naszej oferty, do zawarcia umowy na zawartych w nim warunkach, w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.
10. Oświadczam, że zamierzam powierzyć podwykonawcy(om) do realizacji następujące części zamówienia:

Lp.	Firma (nazwa) podwykonawcy	Zakres czynności/prac powierzonych podwykonawcy/om
1.		

(należy wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców)

11. Oświadczam, że oferta ☐nie zawiera / ☐zawiera* informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:

.....
*- zaznaczyć właściwe pole

W przypadku zastrzeżenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawca nie później niż w terminie składania ofert ma obowiązek wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ 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).

Numer rachunku bankowego do rozliczeń za wykonanie przedmiotu zamówienia:

.....

Dane kontaktowe:

adres poczty elektronicznej (e-mail)

- 1) 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).

..... dnia r.

(miejscowość)

(Wykonawca lub osoba upoważniona)

Załącznik nr 3

.....
(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA
(składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych)

Ja (my), niżej podpisany(ni)
działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie na świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków OSO.271.9.2020.PNświadom/a konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu nieaktualnych lub niezgodnych z prawdą informacji oświadczam, co następuje:

- Oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu** z postępowania w sytuacjach określonych w rozdz. IV pkt 1 OGŁOSZENIA.

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
(Wykonawca lub osoba upoważniona)

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

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

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
(Wykonawca lub osoba upoważniona)

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie podpisuje/składa oddzielnie każdy

.....
(pieczęć wykonawcy)

**Oświadczenie wykonawcy
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Ja (my), niżej podpisany(ni)
działając w imieniu i na rzecz:

.....
(pełna nazwa wykonawcy)

.....
(adres siedziby wykonawcy)

w odpowiedzi na ogłoszenie **na świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków** OSO.271.9.2020.PN, świadom/a konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu nieaktualnych lub niezgodnych z prawdą informacji oświadczam, że **spełniam warunki udziału** w postępowaniu określone przez zamawiającego w rozdz. III OGŁOSZENIA.

..... dnia r.
(miejscowość)

.....
(Wykonawca lub osoba upoważniona)

ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWNE

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że wskazany w ofercie stanowiącej załącznik nr 2 do umowy lokal jest przystosowany do przygotowywania posiłków oraz spełnia wszelkie wymogi przewidziane obowiązującym przepisami prawa związanymi z realizacją przedmiotu umowy.
3. Wykonawca oświadcza, iż posiada tytuł prawny do lokalu, który umożliwia mu realizację przedmiotu umowy.
4. Wykonawca zapewnia transport posiłków do punktów wskazanych przez Zamawiającego pojazdem spełniającym wszystkie wymagane normy i przepisy dotyczące transportu posiłków.

§ 2

Umowę zawarto na czas określony: **od dnia 03.09.2020 r. do dnia 24.06.2021 r.**

§ 3

Zamawiający oświadcza, że dysponuje na czas trwania umowy, bemarami nastawnymi na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe, na terenie Szkoły Podstawowej w Wasilkowie, natomiast w szkołach filialnych Zamawiający nie posiada takiego wyposażenia.

§ 4

1. Zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do umowy wartość zamówienia (za planowane szt. zestawów obiadowych oraz planowane szt. zestawów podwieczorkowych) wynosi zł brutto (słownie: złotych).
2. Cena za jeden zestaw obiadowy wynosi: zł brutto (słownie: złotych), za jeden zestaw podwieczorkowy wynosi: zł brutto (słownie: złotych).
3. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego posiłku (tzw. koszt wsadu do kotła) wynosi w przypadku:
 - a) jednego zestawu obiadowego zł brutto (słownie: złotych),
 - b) jednego zestawu podwieczorkowego zł brutto (słownie: złotych).
4. Rozliczenie za realizację przedmiotu umowy nastąpi na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków, w oparciu o cenę jednostkową odpowiedniego posiłku.
5. Ceny jednostkowe brutto określone w ofercie stanowiącej załącznik nr 2 do umowy są stałe i nie ulegną zmianie podczas trwania niniejszej umowy. Wykonawca nie może żądać podwyższenia ich wartości, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można przewidzieć rozmiaru lub kosztów wykonania przedmiotowej usługi, z zastrzeżeniem zmiany przepisów prawnych dotyczących przedmiotu zamówienia, zmiany stawki podatku od towarów i usług jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
6. W cenach jednostkowych brutto Wykonawca uwzględni obowiązującą stawkę VAT oraz oszacuje i ujmie wszystkie koszty związane z realizacją umowy.

§ 5

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 zamówionych posiłków potwierdzonych przez uprawnionego pracownika szkoły.
2. Faktura będzie wystawiana odpowiednio dla danego odbiorcy:

Część I

Nabywca:

Gmina Wasilków
ul. Białostocka 7
16-010 Wasilków
NIP: 966-210-43-41

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa in. Króla Zygmunta Augusta w Wasilkowie, ul. Polna 1/4A
16-010 Wasilków

Część II

Nabywca:

Gmina Wasilków
ul. Białostocka 7
16-010 Wasilków
NIP: 966-210-43-41

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa Nr 1 im. ks. Wacława Rabczyńskiego w Wasilkowie ul. Mickiewicza 2, 16-010 Wasilków,

Nabywca:

Gmina Wasilków
ul. Białostocka 7
16-010 Wasilków
NIP: 966-210-43-41

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Studziankach, ul. Suprańska 2, 16-010 Wasilków

i winna być złożona odpowiedniemu odbiorcy najpóźniej do ostatniego dnia danego miesiąca.

3. Zapłata nastąpi przelewem na konto Wykonawcy w terminie do 30 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury. Za termin zapłaty uznaje się dzień złożenia przez odbiorcę polecenia przelewu w banku odbiorcy.

§ 6

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości realizacji przedmiotu umowy.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń, zaleceń władz sanitarnych w stosunku do wykonawcy uniemożliwiających ciągłość realizacji przedmiotu umowy, zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 7

1. Stosownie do treści art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1843) Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w rozumieniu przepisów art. 22 ust.1 ustawy z dnia

26 czerwca 1974 r. – Kodeks Pracy (t.j. Dz.U. 2019 poz. 1040) osób wykonujących wszelkie niezbędne czynności dla realizacji niniejszego przedmiotu zamówienia (czynności gotowania lub przygotowania posiłków), za wyjątkiem dostawców zaopatrujących Wykonawcę oraz osób prowadzących działalność gospodarczą (samozatrudnienie).

2. W trakcie realizacji zamówienia, Zamawiający uprawniony jest do Wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - b) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia,
 - c) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów.
3. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca może zostać wezwany przez Zamawiającego do złożenia w wyznaczonym terminie następujących dowodów potwierdzających spełnienie wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę, Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - a) oświadczenia Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego; oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpisem osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy,
 - b) poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę kopii umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników. Z danych wrażliwych należy pozostawić imię i nazwisko pracownika. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania,
 - c) zaświadczenia właściwego oddziału ZUS, potwierdzającego opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
 - d) poświadczonej za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopii dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowanej w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. 2016 poz. 922 ze zm.). Należy pozostawić imię i nazwisko oraz datę zgłoszenia do ubezpieczeń społecznych.
4. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę ww. dokumentów, w tym nieprzedłożenie ich w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób wykonujących prace na podstawie umowy o pracę, co spowoduje obciążenie Wykonawcy karą umowną.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 8

1. Zamawiający sprawuje kontrolę prawidłowości wykonania niniejszej umowy przez Wykonawcę w szczególności w zakresie przestrzegania postanowień umowy dotyczących gramatury i rodzaju wydawanych posiłków oraz w zakresie wnoszonych skarg przez osoby uprawnione.
2. W ramach sprawowania ww. kontroli Zamawiający może podejmować wszelkie czynności mające na celu ustalenie prawidłowości wykonania umowy, a w szczególności Zamawiającemu przysługuje prawo wstępu do pomieszczeń Wykonawcy oraz prawo żądania okazania wszelkich dokumentów związanych z realizacją umowy, w tym również dokumentów finansowych.

§ 9

Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia za pisemnym powiadomieniem Wykonawcy w następujących przypadkach:

- 1) kontroli przeprowadzonej przez Zamawiającego stwierdzającej rażące naruszenie warunków umowy (dotyczy m.in.: jakości i ilości dostarczanych posiłków, ich wymaganych temperatur, terminowości i warunków sanitarnych dostaw lub powtarzającego się zaniżania przewidzianej gramatury posiłków),
- 2) uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
- 3) powtarzających się co najmniej dwukrotnie uchybień w wykonaniu umowy,
- 4) co najmniej trzech skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane za zasadne,
- 5) braku powiadomienia Zamawiającego o zmianie przez Wykonawcę miejsca wytwarzania posiłków na miejsce zlokalizowane w dalszej odległości od siedziby Zamawiającego.
- 6) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewozu posiłków,
- 7) wcześniejszego wyczerpania limitu posiłków.

§ 10

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§ 11

Poza przypadkami, o których mowa w §10 umowy stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - a) zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
 - b) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
 - c) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
 - a) Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,

- b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, iż wobec zaistnienia uprzednio nieprzewidzianych okoliczności nie będzie mógł spełnić swoich zobowiązań umownych wobec Wykonawcy.
3. Postanowienie § 10 ust. 2 stosuje się odpowiednio.
4. 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.
5. Każda ze stron może skorzystać z umownego prawa odstąpienia od umowy w terminie 60 dni od powzięcia wiadomości o zaistnieniu przyczyny do odstąpienia od umowy.

§ 12

1. Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kar umownych Wykonawcy w następujących okolicznościach:
- a) stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych i innych przepisów obowiązujących w zakresie żywienia - w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego, określonego w § 4 ust. 1 umowy,
 - b) za zwłokę w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków – 10 % wartości zamówienia na dany dzień, za każdą rozpoczętą godzinę spóźnienia,
 - c) za zwłokę w usunięciu reklamacji w stosunku do czasu określonego w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy – 10 % wartości zamówienia na dany dzień, za każdą rozpoczętą godzinę spóźnienia,
 - d) w razie odstąpienia Zamawiającego od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego – w wysokości 10 000,00 zł,
 - e) w wypadku naruszenia obowiązku wykonania przedmiotu umowy przy pomocy osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę lub niewykonania obowiązków określonych w § 7 umowy w wysokości 1 000,00 zł za każdy przypadek naruszenia zobowiązania,
 - f) w przypadku dokonania zmiany miejsca wytwarzania/przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, za każdą zmianę, jeżeli w kryterium „Czas dowozu posiłków” Wykonawca uzyskałby, w przypadku wskazania go w ofercie, mniej punktów od uzyskanych w tym kryterium punktów – w wysokości 1 % wartości wynagrodzenia umownego, o którym mowa w § 4 ust. 1 umowy, pomnożoną przez różnicę ilości punktów.
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego do wysokości poniesionej szkody.
3. Zamawiający jest uprawniony do potrącania kar umownych z wynagrodzenia wykonawcy.
4. Łączna wysokość kar umownych należnych Zamawiającemu nie przekroczy **30% ceny oferty**. Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kar umownych do momentu rozwiązania umowy.

§ 13

1. Strony, mając na uwadze ewentualną zmianę stawek podatku od towarów i usług, zgodnie postanawiają, iż w przypadku ich zmiany może ulec zmianie cena brutto, przy zachowaniu następujących warunków:
- a) w sytuacji podwyższenia stawki podatku od towarów i usług dla danego towaru (asortymentu) – Wykonawca uprawniony jest do podwyższenia ceny brutto za usługę o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określoną w ofercie, a stawką obowiązującą po zmianie stawki. Wykonawca nie jest

uprawniony do podwyższenia ceny brutto za usługi zrealizowane, przed dniem zmiany stawki podatku;

- b) w sytuacji obniżenia stawki podatku od towarów i usług dla danej usługi – Wykonawca zobowiązany jest do obniżenia ceny brutto za daną usługę o różnicę w stawkach podatku od towarów i usług pomiędzy stawką określona w ofercie, a stawką obowiązującą po zmianie stawki podatku, z dniem obniżenia stawki podatku VAT.
 - c) w przypadkach określonych w ust. 1 pkt 1 i 2, każdorazowo niezmienna pozostaje cena netto danej usługi, stanowiąca podstawę do naliczenia podatku od towarów i usług.
 - d) w przypadku, gdy podniesienie ceny nie będzie odpowiadać Zamawiającemu, ma on prawo rozwiązać umowę, z zachowaniem 30 – dniowego terminu wypowiedzenia umowy.
 - e) cena, o której mowa w § 4 ust. 1 niniejszej umowy może ulec obniżeniu w każdym czasie na wniosek oraz za akceptacją każdej ze stron.
- 2. Zamawiający dopuszcza zmianę miejsca przygotowywania posiłków na zlokalizowane w bliższej odległości od siedziby Zamawiającego. W przypadku zmiany miejsca przygotowywania posiłków zlokalizowanego w dalszej odległości od siedziby Zamawiającego zostanie naliczona kara umowna.
 - 3. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu realizacji niniejszej umowy z powodu działań podjętych w celu powstrzymania rozprzestrzeniania się epidemii, w szczególności takich jak zadekretowane przez władze państwowe lub samorządowe obligatoryjne redukcje czasu pracy lub ograniczenia w transporcie, opóźnienia ponadto mogą być skutkiem innych utrudnień związanych z epidemią, takich jak przerwy w łańcuchu dostaw, niższa dyspozycyjność dostawców lub braki personelu. W powyższych przypadkach Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za niedochowanie uzgodnionego terminu, a Strony w dobrej wierze ustalą dodatkowe terminy realizacji oraz wspólne dalsze postępowanie z uwzględnieniem nadzwyczajnej sytuacji i nakładanych przez władze państwowe oraz samorządowe ograniczeń.
 - 4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany dań obiadowych i gramatury posiłków za akceptacją każdej ze stron i pod warunkiem, że zmiana ta nie wpłynie na wartość wynagrodzenia umownego.
 - 5. Zmiana umowy wymaga sporządzenia aneksu do umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 14

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową, wiążące dla Wykonawcy są treść złożonej przezeń oferty w toku postępowania przetargowego, jak również wszelkie oświadczenia, zapewnienia i inne czynności prawne i faktyczne złożone lub dokonane przez Wykonawcę w toku postępowania, a ponadto zastosowanie znajdują przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. kodeks cywilny jeżeli przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych nie stanowią inaczej.

§ 16

- 1. Następujące załączniki stanowią integralną część umowy:
 - a) załącznik nr 1 ... – opis przedmiotu zamówienia,
 - b) załącznik nr 2 – oferta.

2. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

.....

WYKONAWCA

.....

Kontrasygnota

.....

Wykonano w 4 egz.

Egz. nr 1 – Kierownik Wnioskujący

Egz. nr 2 – Wykonawca

Egz. nr 3 – Kierownik Wydziału Finansowego

Egz. nr 4 – Zamówienia Publiczne

Wykonał: P.N., tel. 85 7185 400 wew. 012

UMOWA O POWIERZENIU PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

zawarta w dniu 2020 r. pomiędzy:

Gminą Wasilków ul. Białostocka 7, 16 – 010 Wasilków, reprezentowaną przez Burmistrza Wasilkowa Adriana Łuckiewicza

zwaną dalej **Powierzającym**

a

.....

zwaną dalej **Przyjmującym**,

dalej łącznie zwanymi **Stronami** lub pojedynczo **Stroną** o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem Umowy jest powierzenie Przyjmującemu przez Powierzającego, przetwarzania danych osobowych, w związku z realizacją zadania pn.: **świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków OSO.271.9.2020.PN.**
2. Powierzający oświadcza, że jest administratorem danych zbiorów danych osobowych, m.in. o którym/ch mowa w § 2 Umowy.
3. Powierzający powierza Przyjmującemu przetwarzanie danych osobowych, o których mowa powyżej (kategoria osób, których dane dotyczą to:)
a Przyjmujący zobowiązuje się do ich przetwarzania zgodnego z prawem, wyłącznie w zakresie i celu przewidzianym w niniejszej Umowie.

§ 2

Zakres powierzonych w przetwarzanie danych osobowych obejmuje dane osobowe ze zbiorów:, do których dostęp Przyjmującemu jest niezbędny w celu realizacji umowy, o której mowa w § 1 Umowy.

§ 3

1. Przyjmujący oświadcza, że dane osobowe, o których mowa w §2 niniejszej Umowy, są zabezpieczone przed ich udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem przepisów oraz zmianą, utratą, uszkodzeniem lub zniszczeniem, w szczególności Przyjmujący oświadcza, iż zapewnia wystarczające gwarancje wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie odpowiadało wymogom obowiązujących przepisów.
2. Do wykonywania zobowiązań wynikających z postanowień niniejszej Umowy mogą być dopuszczone wyłącznie osoby posiadające stosowne upoważnienie oraz przeszkolone przez Przyjmującego.
3. Przyjmujący zobowiąże na piśmie swoich pracowników upoważnionych do przetwarzania danych do zachowania w tajemnicy tych danych, również po ustaniu zatrudnienia.
4. Przyjmujący ma prawo podpowierzania danych osobowych, o których mowa w §2 umowy podwykonawcom w zakresie i celu niezbędnym do realizacji czynności związanych z wykonaniem Umowy. Powierzający przyjmuje do wiadomości, iż w dniu podpisania niniejszej umowy Przyjmujący podpowierza przetwarzanie danych osobowych następującym podmiotom: Zmiana tych podmiotów lub podpowierzenie przetwarzania danych osobowych innemu podmiotowi wymaga uprzedniej pisemnej zgody Powierzającego.
5. Przyjmujący zobowiązuje się nałożyć na podmiot, któremu podpowierza przetwarzanie danych osobowych te same obowiązki ochrony danych jak w niniejszej Umowie, w szczególności obowiązek zapewnienia wystarczających gwarancji wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych, by przetwarzanie odpowiadało wymogom obowiązujących przepisów. Przyjmujący odpowiada za działania lub zaniechania podmiotu, któremu podpowierzył przetwarzanie danych osobowych jak za własne działania lub zaniechania.
6. W razie zaistnienia prawnego obowiązku przekazania danych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej Przyjmujący zobowiązuje się do uprzedniego powiadomienia Powierzającego o istnieniu takiego prawnego obowiązku, o ile prawo nie zabrania udzielenia takiej informacji z uwagi na ważny interes publiczny.
7. Przyjmujący zobowiązuje się do współpracy z Powierzającym przy wykonywaniu niniejszej Umowy, w szczególności:
a) w miarę możliwości pomaga Powierzającemu poprzez odpowiednie środki techniczne

i organizacyjne wywiązać się z obowiązku odpowiadania na żądania osoby, której dane dotyczą, w zakresie wykonywania jej praw określonych w rozdziale III Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), dalej jako Rozporządzenie

- b) pomaga Powierzającemu wywiązać się z obowiązków określonych w art. 32–36 Rozporządzenia
 - c) po zakończeniu świadczenia usług związanych z przetwarzaniem zależnie od decyzji Powierzającego usuwa lub zwraca mu wszelkie dane osobowe oraz usuwa wszelkie ich istniejące kopie, chyba że obowiązujące przepisy nakazują przechowywanie danych osobowych
 - d) udostępnia Powierzającemu wszelkie informacje niezbędne do wykazania spełnienia obowiązków określonych w art. 28 Rozporządzenia oraz umożliwia Powierzającemu lub upoważnionemu przez niego audytorowi przeprowadzanie audytów, w tym inspekcji, przy czym Przetwarzający niezwłocznie informuje Powierzającego, jeżeli jego zdaniem wydane mu polecenie stanowi naruszenie obowiązujących przepisów.
8. Przyjmujący zobowiązuje się niezwłocznie (nie później niż w terminie 24 godzin) zawiadomić Powierzającego o:
- a) każdym naruszeniu danych osobowych, w tym o nieupoważnionym dostępie do danych osobowych,
 - b) każdym żądaniem otrzymanym bezpośrednio od osoby, której dane przetwarza, w zakresie przetwarzania dotyczących go danych osobowych, powstrzymując się jednocześnie od odpowiedzi na żądanie, chyba że zostanie do tego upoważniony przez Powierzającego.
9. Informacja przekazana Powierzającemu powinna zawierać co najmniej:
- a) opis charakteru naruszenia oraz - o ile to możliwe - wskazanie kategorii i przybliżonej liczby osób, których dane zostały naruszone i ilości/rodzaju danych, których naruszenie dotyczy
 - b) opis możliwych konsekwencji naruszenia,
 - c) opis zastosowanych lub proponowanych do zastosowania przez Powierzającego środków w celu zaradzenia naruszeniu, w tym minimalizacji jego negatywnych skutków.

§4

Powierzenie przetwarzania danych osobowych przewidziane niniejszą Umową nie wiąże się z wynagrodzeniem dla żadnej ze Stron.

§5

- 1. Umowa niniejsza zawarta jest na czas trwania umowy o której mowa w § 1 ust. 1 niniejszej Umowy.
- 2. Powierzający ma prawo wypowiedzieć Umowę, gdy Przyjmujący:
 - a) wykorzystał dane osobowe w sposób niezgodny z Umową,
 - b) nie zaprzestał niewłaściwego przetwarzania danych osobowych,
 - c) podpowierzył przetwarzanie danych osobowych podwykonawcy bez uzyskania uprzedniej zgody Powierzającego
- 3. Wypowiedzenie umowy jest jednoznaczne z wypowiedzeniem umowy, o której mowa § 1 ust. 1 i stanowi ważny powód ustania współpracy między stronami.
- 4. Wypowiedzenie Umowy przez Powierzającego nie zwalnia Przyjmującego od zapłaty ewentualnego odszkodowania.

§ 6

Zmiany niniejszej Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

Spory powstałe na tle umowy będą rozstrzygane przez właściwy sąd powszechny wg siedziby Powierzającego.

Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, trzy egzemplarze dla Powierzającego i jeden dla Przyjmującego.

.....

.....

Za Powierzającego

Za Przyjmującego

.....
(pieczęć wykonawcy)

WYKAZ USŁUG

W prowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne **na świadczenie usługi przygotowania, dostarczenia obiadów i podwieczorków** OSO.271.9.2020.PN, w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu składamy wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie:

Lp.	Rodzaj usługi	Nazwa i adres odbiorcy usługi	Liczba posiłków	Okres wykonywania zamówienia (od dd/mm/rrrr do dd/mm/rrrr, przez okres co najmniej 6 miesięcy)
1.	Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków		co najmniej 200 szt./dziennie	Od Do
2.			co najmniej 200 szt./dziennie	Od Do
3.			co najmniej 200 szt./dziennie	Od Do

UWAGA: do oferty należy dołączyć dowody czy zamówienia zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

....., dnia r.
(miejscowość)

.....
(Wykonawca lub osoba upoważniona)