

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986, ze zm.) w zakresie zakupu usług społecznych i innych szczególnych usług.

Rozdział I. Nazwa i adres zamawiającego

Nabywca: Gmina Choroszcz, ul. Dominikańska 2, 16-070 Choroszcz

Odbiorca: Szkoła Podstawowa im. Henryka Sienkiewicza w Choroszczy, ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz, tel. (85) 7 13 14 80, fax 85 719 10 17

e-mail: sp@choroszcz.pl

strona internetowa: www.sp.choroszcz.pl

godziny pracy: poniedziałek - piątek od 8:00 – 15:00

Rozdział II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Nazwa zadania: **Przygotowanie i dostarczanie obiadów do Szkoły Podstawowej w Choroszczy.**
2. Nomenklatura Wspólnego Słownika Zamówień Publicznych (CPV):
55521200-0 - usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół.
3. Przedmiot zamówienia: Przygotowanie i dostarczanie obiadów do stołówek szkolnych: ul. Powstania Styczniowego 26a i ul. Powstania Styczniowego 1 Szkoły Podstawowej w Choroszczy, opisany szczegółowo w Załączniku nr 1 do ogłoszenia o zamówieniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 5.

Rozdział III. Termin wykonania zamówienia

Obiady dostarczane będą w okresie od 09.09.2019 r. do 25.06.2020 r. od poniedziałku do piątku do godziny 11:00, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Liczbę obiadów na dany dzień Zamawiający podaje Wykonawcy do godz. 8.30 tego dnia.

Rozdział IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu zgodnie z pkt 2 oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu zgodnie z pkt 3
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców:
 - 1) którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w pkt.3 - zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt 12 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r, poz. 1986 ze zm),,
 - 2) którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt 13- 23 ww. ustawy - zgodnie z art. 24 ust. 1 pkt. 12 ww. ustawy,
 - 3) wobec których zachodzą przesłanki określone w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 oraz ust. 5 pkt. 1 ww. ustawy
3. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów :
 - a. niniejszy warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwy terenowo Organ Inspekcji Sanitarnej oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania i wydawania posiłków; przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

b. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ww. ustawy.

2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie wyznacza wymagań szczegółowych w tym zakresie. Ocena spełniania tego warunku nastąpi na podstawie złożonego oświadczenia, wg. wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Ogłoszenia

3) zdolności technicznej lub zawodowej:

a. Niniejszy warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: wykonał, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, co najmniej 2 usługi z których każda polegała na przygotowaniu i dostarczaniu ciepłych posiłków (obiad: zupa, drugie danie) dla określonych grup konsumentów np. dla szkół, przedszkoli, stołówek pracowniczych, ośrodków wychowawczych oraz innych miejsc zakwalifikowanych do żywienia zbiorowego na kwotę nie mniejszą niż 150 000 zł (brutto). W celu potwierdzenia warunków posiadania przez Wykonawcę zdolności technicznej lub zawodowej: Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wraz z ofertą wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy — w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów oraz wartości zamówienia na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, sporządzonego wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia. Dowodami potwierdzającymi czy usługi zostały wykonane należycie są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

- oświadczenie Wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o których mowa powyżej. Jeśli Wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania poświadczenia.

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

5. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg. formuły „spełnia” - „nie spełnia”

Rozdział V. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Na ofertę składają się:

- formularz ofertowy - wzór stanowi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia;
- oświadczenie - wzór stanowi Załącznik nr 3 do Ogłoszenia;
- pełnomocnictwo (w przypadku, gdy oferta została podpisana przez pełnomocnika lub gdy ofertę składają Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zgodnie z art. 23 ww. ustawy);
- jadłospis obiady - wzór stanowi Załącznik nr 6 do Ogłoszenia
- wykaz usług - wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia
- parafowany projekt umowy - wzór stanowi Załącznik nr 5 do Ogłoszenia wraz z parafowanym Załącznikiem nr 1 do Ogłoszenia

2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, której treść musi odpowiadać treści Ogłoszenia oraz musi być zgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

3. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

4. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

5. Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę, tj. osobę (osoby) reprezentującą Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
6. Upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile upoważnienie nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę (reprezentująca Wykonawcę lub Wykonawców występujących wspólnie) działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
7. Dokumenty załączone do oferty winny być złożone w oryginale lub kserokopii. Jeżeli Wykonawca zamierza dołączyć kserokopie, winny być one potwierdzone za zgodność z oryginałem. Należy na kserokopii zamieścić zapis: za zgodność z oryginałem oraz datę i czytelny podpis lub parafę i pieczętkę imienną osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy.
8. Podpisy Wykonawcy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób pozwalający zidentyfikować osobę podpisującą. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętką z imieniem i nazwiskiem osoby podpisującej.
9. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być dokonywane poprzez skreślenie błędnego zapisu i naniesienie poprawnego oraz muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
10. Zaleca się aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami, a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta uniemożliwiając jej samoistną dekompletację).
11. Ofertę należy złożyć w zamkniętym opakowaniu, zabezpieczającym ofertę przed otwarciem, bez uszkodzenia, gwarantującym zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres:

Szkoła Podstawowa w Choroszczy
ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz,
Sekretariat

Oferta w postępowaniu pn.:
„Przygotowanie i dostarczanie obiadów do Szkoły Podstawowej w Choroszczy”

Nr sprawy: SP.071.55.2019

Nie otwierać przed dniem 02.08.2019 r., do godziny 09:10

Rozdział VI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w Szkole Podstawowej w Choroszczy, ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz do dnia: **05.08.2019 r., do godz. 09:00**
2. **Otwarcie ofert odbędzie się tego samego dnia o godz. 09:10** w Szkole Podstawowej w Choroszczy, ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz, w sekretariacie
3. Otwarcie ofert jest jawne.

Rozdział VII. Opis sposobu obliczania ceny

1. Wykonawca powinien obliczyć cenę oferty na podstawie formularza ofertowego - Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. Na cenę ofertową brutto składa się:
 - 1) wsad do kotła (koszt produktów zużytych do przygotowania obiadu)
 - 2) usługi (przygotowanie i dowieszenia obiadu)
 - 3) podatek VAT
3. Wykonawca przy kalkulacji ceny nie może brać pod uwagę: kosztów związanych z wydawaniem posiłków, myciem naczyń i sprzątnięciem stołówki, które ponosić będzie Zamawiający.
4. Cena jednostkowa może być tylko jedna
5. Cena ofertowa powinna być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług

7. Dla porównania ofert w kryterium oceny ofert: „cena ofertowa”, Zamawiający przyjmuje cenę brutto określoną w formularzu ofertowym - Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

8. Sposób zapłaty i rozliczenia wynagrodzenia za wykonanie zamówienia oraz termin płatności, określony został w projekcie umowy - Załączniku nr 5 do Ogłoszenia.

Rozdział VIII. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

Przy wyborze oferty zamówienia Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami oceny ofert:

1. Cena ofertowa za jeden obiad – 60 pkt.

Zamawiający przydzieli każdej badanej ofercie w kryterium, odpowiednią liczbę punktów – maksymalna liczba punktów (waga) – 60 pkt. Wzór wg. którego będzie wyliczana liczba punktów:

$$C=(C_{\min}/C_o)\times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – oznacza liczbę punktów jakie otrzyma badana oferta za kryterium – cena całkowita (brutto za realizację usługi w przeliczeniu za jeden posiłek,

C_{\min} - oznacza najniższą cenę brutto wykonania przedmiotu zamówienia w przeliczeniu za jeden posiłek, spośród ważnych i nieodrzuconych ofert,

C_o – oznacza cenę brutto w przeliczeniu za jeden posiłek oferty badanej

2. Atrakcyjność jadłospisu – 40 pkt.

Liczba punktów w tym kryterium będzie przyznawana w oparciu o analizę załączonego do oferty jadłospisu miesięcznego (20 dni) (uwzględniającego sezonowość tj. oddzielny miesięczny jadłospis na okres jesienny, zimowy, wiosenny).

1) szczegółowy opis przygotowania potrawy np. jakie wykorzystano przyprawy, z jakiego rodzaju mięsa (drób, wieprzowina, cielęcina, wołowina) i warzyw przygotowany został obiad, jakiego użyto oleju itp. 0 -20 pkt

2) różnorodność technik przygotowania posiłków (pieczenie, gotowanie, tuszenie, smażenie i inne technologie przygotowania posiłku) – 0-10 pkt.

3) różnorodność oferowanych surówek (szczegółowy opis i skład surówek) – 0-10 pkt.

Maksymalnie można uzyskać w tym kryterium 40 pkt.

2. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów w wyżej wymienionych kryteriach oceny ofert - na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia.

Rozdział IX. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

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

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa w Choroszczycy z siedzibą: ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz;

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

-administrator powołał inspektora ochrony danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: iod@choroszcz.pl;

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Przygotowanie i dostarczanie posiłków do Szkoły Podstawowej w Choroszczy”;

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy”;

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

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

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

- posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych.

Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.;

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO

Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.;

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

- nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Rozdział X. Postanowienia końcowe

1. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

2. Zamawiający nie przewiduje:

a) składania ofert wariantowych oraz ofert częściowych,

b) przeprowadzenia aukcji elektronicznej,

c) zawarcia umowy ramowej,

d) udzielania zaliczek.

3. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją umowy zamówienia publicznego, dokonywane będą w PLN.

Dyrektor szkoły Ewa Zawistowska

ZAŁĄCZNIKI

- Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy
- Załącznik nr 3 - Oświadczenie Wykonawcy
- Załącznik nr 4 - Wykaz usług
- Załącznik nr 5 - Projekt umowy
- Załącznik nr 6 - Obowiązujący jadłospis obiady

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu

ZAMAWIAJĄCY:

Nabywca: Gmina Choroszcz,
ul. Dominikańska 2, 16-070 Choroszcz
Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Choroszczy
ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070
Choroszcz

WYKONAWCA:

--

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)
--

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie około 203 obiadów dziennie do:
- stołówka ul. Powstania Styczniowego 1 – około 96
- stołówka ul. Powstanie Styczniowego 26a – około 106
2. łączna szacunkowa ilość obiadów w okresie trwania umowy – 179 dni nauki x 203=36337 obiadów
3. Podana liczba dzieci i ilość obiadów są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów według frekwencji uczniów.
5. **Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8.30 w dniu dostawy.** Obiady mają być dostarczone do godziny 11.00
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych (w tym rezygnacja rodziców) nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
8. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
9. Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
10. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
11. Wykonawca dostarczał będzie 15 – dniowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 11:00 (**Załącznik nr 6 do Ogłoszenia**). Na

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

- każdorzazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego.
12. Jadłospis każdorzazowo będzie zatwierdzany przez Zamawiającego. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy
 13. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 15 dni.
 14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 15. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
 16. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
 17. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe:
 - zupa: gramatura ok. 250 ml i kaloryczność ok. 180 kcal, pieczywo
 - drugie danie: gramatura ok. 380 g. i kaloryczność ok. 700 kcal,
 - kompot: gramatura ok. 200 ml.
 - w przypadku dania mięsnego lub rybnego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 200 g; mięso - ryba nie mniej niż 80 g, surówka nie mniej niż 100g; danie jarskie i półmięsne gramatura nie mniej niż 280 g;
 18. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w przeciągu 20 dni,
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym, dopuszcza się raz w tygodniu potrawę jarską;
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsnym;
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków,
 - zamawiający zastrzega sobie, że posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku od 3 do 15 lat) zgodnie z przepisami dotyczącymi produkcji żywności. obiady muszą być z surowców tzn. z nieprzetworzonego wcześniej mięsa, surowych warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowania mrozonek warzywno-owocowych).
 - nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree).

19. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
20. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
21. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
22. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym.
23. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
24. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być odbierane tego samego dnia po wydaniu posiłków, a ponadto każde danie gorące posiłku powinno być przywiezione w dwóch lub więcej termosach, aby po otwarciu jednego i wydaniu w stołówce, w kolejnych termosach danie zachowało wysoką temperaturę), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
25. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
26. **Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).**
27. **Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.**
28. **Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny posiłku.**
29. **Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów wraz z ich dokładnym umyciem i wyparzeniem własnym transportem tego samego dnia po wydaniu obiadów przez stołówkę. Wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek obiadowych. W tym celu dostarczy odpowiednią ilość i wielkość pojemników. Odbiór resztek będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz na dobę.**
30. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
31. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach określonych w Ogłoszeniu i projekcie umowy stanowiącym **Załącznik nr 5 do Ogłoszenia**

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu

ZAMAWIAJĄCY:

Nabywca: Gmina Choroszcz,
ul. Dominikańska 2, 16-070 Choroszcz
Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Choroszczy
ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070
Choroszcz

WYKONAWCA:

--

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)
--

FORMULARZ OFERTOWY

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu pn. „**Przygotowanie i dostarczanie obiadów do Szkoły Podstawowej w Choroszczy**”

1. Zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia za cenę:
Netto 1 obiadu - + podatek VAT 8 % = brutto

.....

Słownie(brutto):.....

.....

w rozbiciu na:

-wsad do kotła (koszt produktów zużytych do przygotowania obiadu)-

.....(brutto)

- usługi (koszt przygotowania i dowiezienia obiadu) -

..... (brutto)

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem zamówienia i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczamy, że uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia.
4. W przypadku udzielenia nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy, o treści zgodnej z załączonym do Ogłoszenia projektem umowy, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Oświadczamy, że osobą do kontaktu ze strony Wykonawcy jest:
....., tel. kontaktowy, faks:
....., mail: Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

adres¹:.....
.....

6. Oświadczamy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być ogólnie udostępniane². Informacje zastrzeżone zostały w sposób trwały oddzielone i oznaczone jako część niejawną oferty.
7. Oświadczamy, iż jesteśmy związani niniejszą ofertą na czas wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu, tj. 30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.
8. Świadomi odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny na dzień złożenia oferty.
9. Oświadczamy, że wszystkie informacje podane w ofercie są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
10. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO³) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*
11. Oferta i załączone do niej dokumenty zostały złożone na stronach, podpisanych i kolejno ponumerowanych, od nr do nr

Do oferty załączamy:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

.....
(data, miejscowość)

uprawnionej)

.....
(podpis osoby

¹ W przypadku gdy adres do korespondencji jest taki sam, jak siedziba Wykonawcy - wstawić kreskę.

² W sytuacji, kiedy oferta nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa - wstawić kreskę. Zgodnie z postanowieniami SIWZ Wykonawca zobowiązany jest do wykazania, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa (np. w formie odrębnego dokumentu/załącznika do oferty).

³ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

* W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

Załącznik nr 4 do Ogłoszenia o zamówieniu

ZAMAWIAJĄCY:

Nabywca: Gmina Choroszcz,
ul. Dominikańska 2, 16-070 Choroszcz
Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Choroszczy
ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070
Choroszcz

WYKONAWCA:

--

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

--

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

WYKAZ USŁUG

z okresu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, w zakresie zgodnym z wymaganiami Zamawiającego

Lp	Przedmiot zamówienia (opis, zakres)	Daty wykonania (od... do...) dzień, miesiąc i rok	Podmiot na rzecz którego usługa została wykonana (wykonywana)	Wartość zamówienia

Do wykazu należy załączyć **dowody** o których mowa w Rozdziale IV pkt 3 ppkt 3 lit. a ogłoszenia o zamówieniu.

.....
(data, miejscowość)

.....
(podpis osoby

upoważnionej)

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

UMOWA (wzór)

zawarta w dniu r. w Choroszczy pomiędzy: Gminą Choroszcz – Szkoła Podstawową

w Choroszczy, ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz, zwaną w dalej w treści umowy Zamawiającym reprezentowaną przez:

Ewę Zawistowską – Szkoły Podstawowej w Choroszczy, przy kontrasygnacie głównego księgowego Centrum Usług Wspólnych w Choroszczy działającego na podstawie upoważnienia skarbnika gminy z

dnia 22.07.2019 r,

a

..... REGON

..... NIP.....

reprezentowanym przez:

zwanym dalej „Wykonawcą”, wybranym w trybie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.), została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług „**Przygotowanie i dostarczanie obiadów do Szkoły Podstawowej w Choroszczy**” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiący **Załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu**, który jest integralną częścią umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia obiadów wg zamówienia Zamawiającego do stołówek szkolnych mieszczących się pod adresami: ul. Powstania Styczniowego 1 i Powstania Styczniowego 26a w Choroszczy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
4. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej stanu higienicznego pracownika cateringu oraz samochodu.

§ 2

1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego strony ustalają cenę za jeden obiad w wysokości:zł (słownie), wraz z należnym podatkiem VAT, w tym:
 - 1) Wsad do kotła (koszt zakupu artykułów żywnościowych do przygotowania posiłku) – zł (słownie:) wraz z należnym podatkiem VAT,
 - 2) Usługa (koszt przygotowania posiłków i dostawy) – zł (słownie) wraz z należnym podatkiem VAT,
2. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur częściowych, wystawionych zgodnie z ilością zamówionych obiadów w oparciu o cenę jednostkową jednego posiłku podaną w ofercie Wykonawcy.

3. Strony przewidują, że wartość zamówienia w okresie trwania niniejszej umowy wyniesie zł (słownie:), w tym podatek VAT %

§ 3

1. Za wykonywanie usług stanowiących przedmiot zamówienia, Wykonawca otrzymywać będzie wynagrodzenie miesięczne, stanowiące iloczyn wydanych obiadów w danym miejscu i zaoferowanej wartości jednego obiadu. Podstawą wystawienia faktury VAT przez Wykonawcę jest zaakceptowane przez Zamawiającego zestawienie ilości wydanych w ciągu miesiąca obiadów.
2. Faktura za wykonane usługi winna być złożona Zamawiającemu w ciągu trzech dni roboczych po rozliczeniu miesiąca.
3. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
4. Wynagrodzenie płatne będzie na podstawie faktury, której załącznikiem będzie zestawienie wydanych w ciągu miesiąca obiadów. Wynagrodzenie płatne będzie w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury na rachunek bankowy Wykonawcy Nr
5. Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez cały okres obowiązywania umowy.
6. Faktury będą wystawione na następujące dane:
Nabywca: Gmina Choroszcz, ul. Dominikańska 2, 16-070 Choroszcz NIP 9661769699
Odbiorca: Szkoła Podstawowa w Choroszczy, ul. Powstania Styczniowego 26a, 16-070 Choroszcz.

§ 4

1. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości świadczonej usługi objętej zamówieniem w tym o zaprzestaniu lub zawieszeniu prowadzenia działalności gospodarczej.
2. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, prawnych, zagrożeń władz sanitarnych uniemożliwiających ciągłość dostaw może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 5

1. Zamawiający jest uprawniony do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym w następujących przypadkach:
 - 1) stwierdzenia naruszenia § 1 niniejszej umowy,
 - 2) naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
 - 3) decyzji Terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej i innych organów państwowych uniemożliwiających dostawę, produkcję dań gorących i przewozu posiłków.

§ 6

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystającym z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. Zamawiający może obciążyć karami umownymi Wykonawcę w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a. stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wys. 1000 zł (jeden tysiąc zł) w każdym stwierdzonym przypadku,
 - b. opóźnienia w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - 500 zł (pięćset zł) za każde pół godziny spóźnienia,
 - c. w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w §5 niniejszej umowy - 10% wynagrodzenia za cały przedmiot umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia, o którym mowa w §2.

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

4. Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 2. przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości szkody.

§ 7

Poza przypadkami, o których mowa w § 4, stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach:

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:
 - Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
 - Gdy Wykonawca przerwał bez uzgodnienia z Zamawiającym realizację zadania i przerwa trwa dłużej niż 2 dni
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe,
3. W razie odstąpienia od umowy z przyczyn, za które Wykonawca nie odpowiada, Zamawiający zobowiązany jest do odbioru przedmiotu zamówienia do dnia odstąpienia od umowy oraz zapłaty wynagrodzenia za dostarczony przedmiot zamówienia.
4. Odstąpienie od umowy w przypadkach określonych w ust 1 i 2 może nastąpić w terminie 7 dni od wystąpienia powyższych okoliczności w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinni zawierać uzasadnienie.
5. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach; w tym przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

§ 8

Niniejszą umowę zawiera się na okres od 09 września 2019 r. do 25 czerwca 2020 r. z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo wolnych od nauki.

§ 9

Wyłącznie w przypadku, gdy Wykonawcą jest podmiot, o którym mowa w art. 1 pkt 1 b ustawy o minimalnym wynagrodzeniu o pracę z dnia 10.10.2002 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 847) Strony zgodnie ustalają, że Wykonawca zobowiązuje się do pisemnego przedstawienia Zamawiającemu informacji w postaci harmonogramu o liczbie godzin wykonania zlecenia lub świadczenia usług, w terminie poprzedzającym termin wypłaty wynagrodzenia. Strony zgodnie ustalają, że realizacja przedmiotu umowy nie może przekroczyć 614 h. Po każdym przekroczeniu ilości godzin Zleceniobiorca zobowiązany jest pisemnie poinformować Zleceniodawcę, na co on musi wyrazić zgodę również w formie pisemnej.

§ 10

W przypadku, gdy Zleceniobiorca nie jest podmiotem, o którym mowa w art. 1 pkt 1 b ustawy o minimalnym wynagrodzeniu o pracę z dnia 10.10.2002 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 847) na co Zleceniobiorca składa pisemne oświadczenie.

§ 11

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może dokonać cesji wierzytelności należności wynikających z tytułu realizacji niniejszej umowy na banki, firmy ubezpieczeniowe, inne podmioty gospodarcze, czy osoby fizyczne lub prawne.

§ 12

Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, na następujących warunkach:

- 1) zmiany obligatoryjne spowodowane nowelizacją przepisów prawnych, mających zastosowanie przy realizacji umowy (np. zmiany stawki podatku VAT),
- 2) zmiana ilości zamawianych obiadów.

§ 13

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie.

W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy dla siedziby Zamawiającego sąd rejonowy.

§ 14

Zmiana warunków niniejszej umowy wymaga pisemnej zgody obu stron pod rygorem nieważności.

§ 15

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

KONTRASYGNATA:

PROPONOWANY PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS – 15 DNIOWY

		Opis posiłku proponowanego przez Wykonawcę	Gramatura posiłku proponowanego przez Wykonawcę Duża/mała porcja	Kaloryczność posiłku proponowanego przez Wykonawcę duża/mała
1 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
2 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
3 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
4 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
5 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
6 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
7 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
8	Zupa			

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

	II danie			
	Kompot		-----	-----
9 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
10 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot		-----	-----
11 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot			
12 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot			
13 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot			
14 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot			
15 dzień	Zupa			
	II danie			
	Kompot			

* Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

.....
(miejsowość i data)

.....
(podpis osoby uprawnionej)