Zapytanie ofertowe pn. „Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025", prowadzone bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.).

I. ZAMAWIAJĄCY

Miasto Rawa Mazowiecka

Pl. Marszałka Józefa Piłsudskiego 5, 96-200 Rawa Mazowiecka

NIP 835 157 91 13

tel. 46 814 47 11, mail: um@rawamazowiecka.pl

Adres elektronicznej skrzynki podawczej Urzędu Miasta Rawa Mazowiecka:
/kb5177yoql/skrytka

Godziny pracy Zamawiającego:

Poniedziałek, wtorek, czwartek w godz. 8:00 – 16:00

Środa w godz. 8:00 – 17:00

Piątek w godz. 8:00 – 15:00

Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Arkadiusz Rataj – Naczelnik Wydziału Edukacji i Spraw Społecznych Urzędu Miasta Rawa Mazowiecka, tel. 781 700 536, email: arkadiusz.rataj@oswiata.rawamazowiecka.pl

Odbiorcami usługi są szkoły podstawowe dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka, wymienione w pkt III.1 zapytania ofertowego.

II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1) 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 danych) (Dz. U. UE L119 z dnia 4 maja 2016 r., str. 1; zwanym dalej „RODO") informujemy, że:
   1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miasto Rawa Mazowiecka;
   2) administrator wyznaczył Inspektora Danych Osobowych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@miastorawa.pl ;
   3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem na przygotowanie i dostawę posiłków dla szkół;
   4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy Pzp;
   5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 Pzp przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
   6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego;
   7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
   8) **posiada Pani/Pan:**
   a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania

dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana 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*);

c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*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*);

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

9) **nie przysługuje Pani/Panu:**

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

b) **prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;**

c) 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;

10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

III. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie trzech posiłków dziennie, tj. śniadania, obiadu składającego się z zupy, drugiego dania, kompotu i podwieczorku - z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych oraz jednego posiłku dziennie tj. obiadu składającego się z: II dania, kompotu i deseru, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych, a także dostarczanie posiłków w naczyniach własnych Wykonawcy do wyżej wymienionych szkół podstawowych w Rawie Mazowieckiej. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dotyczy 185 dzieci zapisanych do oddziałów przedszkolnych („zerówek") oraz 1770 dzieci szkolnych zapisanych do klas I-VIII szkół podstawowych w tym[1]:

Jednostka	Liczba uczniów	
	Kl. I - VIII	Oddziały przedszkolne "0"
Szkoła Podstawowa Nr 1 im. Tadeusza Kościuszki ul. Kościuszki 19, 96 – 200 Rawa Mazowiecka email: szkola@sp1rawa.pl , tel. 468143532	712	75
Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Marii Konopnickiej ul. Miła 2, 96 – 200 Rawa Mazowiecka email: sekretariat@rawska2ka.pl, tel. 468142236	551	42
Szkoła Podstawowa Nr 4 im. Kornela Makuszyńskiego ul. K. Wielkiego 28, 96 – 200 Rawa Mazowiecka email: sekretariat@sp4rawa.pl, tel. 468140505	507	68
RAZEM	**1770**	**185**

[1] ze względu na frekwencję dzieci oraz zainteresowanie uczęszczaniem na posiłki liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie.

2. Posiłki należy przygotować zgodnie z zaleceniami i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.
3. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych.
4. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, bezjajeczną, ubogofruktozową, wegetariańską oraz eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka.
5. Zamówienie obejmuje posiłek specjalny oraz okolicznościowy przygotowywany na życzenie Zamawiającego jako posiłek dodatkowy w miejsce śniadania lub podwieczorku.
   a) Posiłek specjalny raz na 3 miesiące - śniadanie w formie „szwedzkiego stołu" tj. dostarczenie składników posiłku do samodzielnego przygotowania przez dzieci. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Dyrektora danej szkoły objętej dożywianiem.
   b) Posiłek okolicznościowy - związany z tematem podanego święta np. dzień dyni, dzień przedszkolaka itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Dyrektora danej szkoły objętej dożywianiem.
6. Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramami dostaw posiłków uzgodnionymi z każdym z dyrektorów szkół objętych dożywianiem uczniów, przy czym harmonogram ramowy wygląda następująco:
   a) śniadanie od 8:00 do 9:00;
   b) obiad od 11:30 do 13:30;
   c) podwieczorek od 13:30 – 14:30.
7. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy oddziału przedszkolnego/szkoły, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
8. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.09.2024 r.** do **27.06.2025 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru w trakcie ferii dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz akcji „Rawska Feriada" dla dzieci szkolnych, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem.
   W przypadku realizowania akcji „Rawska Feriada" Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do dwóch posiłków dziennie, tj. śniadania i obiadu składającego się z: II dania, kompotu i deseru, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych. Cena posiłku będzie równoważna z ceną jednego posiłku dziennie tj. obiadu składającego się z: II dania, kompotu i deseru, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z SWZ oraz z umową.

IV. <u>WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO:</u>

1. Dostarczania posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HACCP. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.

2. Posiłki dostarczane będą do siedziby poszczególnych szkół (do jadalni szkolnych) w pojemnikach termoizolacyjnych spełniających wymagania sanitarne, gwarantujące dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Temperatura posiłków gorących to 63 st. C dla mięsa i ryb, 74 st. C dla zup, potraw mięsno warzywnych, mącznych i gotowanych warzyw, 80 st. C dla gorących napoi. **Poszczególne diety muszą być zapakowane w oddzielne pojemniki i odpowiednio podpisane**.
3. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w dostawie polegającej na rozbieżności pomiędzy dostarczonymi posiłkami, a zatwierdzonym jadłospisem w ciągu 30 minut ponad przyjęty harmonogram dostaw posiłków.
4. Posiadania aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
5. Zapewnienia różnorodności posiłków z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci, zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym (dekadowym).
6. Przygotowywania jadłospisów, które będą opierały się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów z wykorzystaniem mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i filetów rybnych. Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczności i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Zamawiający zastrzega prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
7. Dostarczania szkołom pocztą e-mail dekadowego jadłospisu na co najmniej 5 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury.
8. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie z pkt. IV pkt. 7), Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami Zapytania Ofertowego i umowy, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email danej szkoły podstawowej poprawionego jadłospisu w terminie 3 dni przed jego wprowadzeniem.
9. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
10. Dostarczane posiłki muszą być jednakowe pod względem ilościowym i jakościowym (tego samego asortymentu) w danym dniu.
11. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych w ilości i w sposób określony w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).
12. Posiłki powinny być wydawane w naczyniach wielorazowego użytku, które po zakończeniu danego posiłku Wykonawca ma obowiązek umyć i zdezynfekować zgodnie z obowiązującymi zasadami dotyczącymi bezpiecznego żywienia dzieci i uczniów.
13. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki muszą być zabierane w dniu dostawy w godzinach od 14.30-15.00. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
14. Poszczególne szkoły objęte zamówieniem udostępniają miejsce przeznaczone na wydawanie i spożywanie posiłków przez uczniów. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości takiego pomieszczenia po zakończeniu spożywania posiłków.
15. Szkoły udostępnią Wykonawcy pomieszczenia, w których będzie istniała możliwość zmywania zastawy stołowej wykorzystywanej przez uczniów w trakcie spożywania posiłków. Wykonawca jest zobowiązany w takim przypadku pokryć koszty zużycia mediów w ryczałtowej kwocie **800 zł brutto**

miesięcznie. Wykonawca zapewnia niezbędne urządzenia przeznaczone do zmywania i dezynfekcji naczyń, jeśli takich urządzeń nie posiada dana szkoła.

16. Na podstawie odrębnej umowy najmu zawartej pomiędzy Szkołą Podstawową Nr 2 im. Marii Konopnickiej a Wykonawcą możliwe jest wynajęcie pomieszczeń kuchennych przeznaczonych na przygotowanie posiłków, których dotyczy zapytanie ofertowe. Warunki umowy uzgadnia z Wykonawcą dyrektor tej szkoły.
17. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków i wówczas Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
18. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
19. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez dyrektorów szkół podstawowych w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz Przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, a także stanu higienicznego samochodu.
21. Wykonawca ma obowiązek prowadzenia odpowiednich rejestrów dotyczących norm temperatury posiłków oraz norm jakościowych posiłków itp. wynikających z norm HCCP, do których przestrzegania jest zobowiązany. Jednocześnie Wykonawca umożliwia dyrektorom szkół wgląd do takich rejestrów na każde ich żądanie.
22. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.
23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.

V. <u>POSIŁKI MUSZĄ SPEŁNIAĆ NASTĘPUJĄCE WARUNKI:</u>

1. Oddziały przedszkolne:

1) Śniadanie:

- różne zupy mleczne i potrawy mleczne (płatki kukurydziane, ryżowe, owsianka, jaglanka, kasza manna itp. – jeśli słodzone to tylko miodem naturalnym z dodatkiem świeżych lub suszonych owoców, orzechów i pestek),
- kanapka (nie mniej niż 150g): pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, jajecznica, omlet, ser biały, twarożek, ser żółty, pasty warzywne, jajeczne i rybne, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, kiełbaski na gorąco, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka itp. (min. 20 g na dziecko),
- w przypadku śniadania nie zawierającego zupy mlecznej, dziecko powinno otrzymać napój mleczny i pełne 3 kromki chleba (kanapki).
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem naturalnym), mleko, kakao, napoje mleczne typu maślanka kefir, jogurt.

2) Obiad:

a) Zupa

należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

b) Drugie danie:

- posiłek mięsny, np. udo z kurczaka, kotlet mielony, karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k, kotlety schabowe, schab, filet z indyka, bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
- ryby (filet) musi występować przynamniej 1 raz w tygodniu: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
- posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp.

Z dodatkiem: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jeśli w skład zupy będą wchodzić, np. ziemniaki, kluski, czy ryż/kasza, nie powinny się one powtarzać w drugim daniu – jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby,

surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek).

- kompot ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)
- soki owocowe bez dodatku cukru.

3) Podwieczorek składający się z:

- mlecznego napoju lub herbaty z cytryną – poj. 200 ml
- owocu lub warzywa (min. 50 g),
- 3 x w tygodniu: kanapka z pieczywa żytniego lub pszennego graham, razowego z dodatkami (różniące się od tego co podano na śniadanie i w zależności od tego co podano na obiad) tj: wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, ser biały, hummus, pasty warzywne, jajeczne i rybne, ser żółty, „zielenina",
- 2 x w tygodniu: kisiel/budyń, jogurty i koktajle mleczne z dodatkiem świeżych owoców, serek wiejski, twarożki, sałatek z dodatkiem ciast/ciastek własnego wypieku, chałki z masłem, wafli ryżowych, paluchów kukurydzianych itp.

4) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

Śniadanie:

- Zupa mleczna – 200g.
- Pieczywo 35g.
- Masło – 6g.
- Wędlina/ser żółty – 15-20 g.
- Warzywa – nie mniej niż 50 g
- Napój - 200ml.

Obiad:

- zupa: ilość łączna minimum 250 ml,
- drugie danie: gramatura łączna min. 350 g + kompot 200ml.

Waga składowych drugiego dania powinna kształtować się następująco:

- sztuka mięsa lub ryby – 100 g + sos 50g
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 100g-140 g;

- surówki lub jarzyny 80 g;
- pierogi, naleśniki, racuchy itp. – min. 200 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.

Podwieczorek:

- Pieczywo – 35g.
- Masło – 6g.
- Wędlina/ser żółty – 15-20g.
- Warzywa – 20-30g.
- Ciasto biszkoptowe – 100g.
- Ciasta – 50g.
- Owoce – 80g.
- Sałatki 100g.

2. **Klasy I-VIII szkół podstawowych Posiłki muszą spełniać następujące warunki:**
   1) **Obiad: Drugie danie:**
   - posiłek mięsny: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
   - ryby (filet) musi występować przynamniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
   - posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp.;

   z dodatkiem: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby: surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek.
   - kompot ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)
   - soki owocowe bez dodatku cukru.

   2) Deser składający się z :
      - serków, jogurtów, musów owocowych,
      - owoców,
      - bułeczek pełnoziarnistych

   3) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:
      - sztuka mięsa lub ryby nie mniej niż 110 g
      - ziemniaki, kasza, ryż lub makaron nie mniej niż 170 g
      - surówki lub jarzyny nie mniej niż 120 g g;
      - pierogi, naleśniki itp. – min. 300 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.
      - kompot/sok owocowy nie mniej niż 200 ml.

3. **W czasie trwania akcji „Rawska Feriada" posiłki muszą spełniać następujące warunki:**

1) śniadanie

- kanapka - pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne z dodatkiem, w zależności od składu obiadu w danym dniu, takim jak: jajko, ser biały, twarożek, ser żółty, pasty warzywne, jajeczne i rybne, wędlina wysokiej jakości: wieprzowa lub drobiowa, zielenina, porcja warzyw/owoców tj.: sałata, pomidor, ogórek świeży lub kiszony, rzodkiewki, papryka itp. (min. 20 g na dziecko), lub
- bułeczka słodka pełnoziarnista
- napój – soczek, woda.

2) **Drugie danie:**
   - posiłek mięsny: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, szaszłyki drobiowe, lub
   - ryby (filet) musi występować przynamniej 2 razy w dekadzie: wyłącznie ryby z gatunków dopuszczonych do żywienia dzieci, lub
   - posiłek bezmięsny: pierogi, naleśniki, placuszki, kluski na parze, kopytka, risotto, leczo itp.

   z dodatkiem: ziemniaków, ryżu lub kasz (gryczana, jaglana, jęczmienna, ryż, makaron pełnoziarnisty). Jako dodatek do posiłków mięsnych i ryby: surówka, sałatki, warzywa gotowane lub duszone w tym warzywa strączkowe z dodatkiem jogurtu naturalnego lub wielonasyconych i jednonasyconych olejów tj. rzepakowy, z oliwek.
   - kompot ze świeżych owoców, niskosłodzone (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe)
   - soki owocowe bez dodatku cukru.

3) **Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:**

śniadanie
- pieczywo 70 g.
- masło – 6 g.
- wędlina/ser żółty – 20 g.
- warzywa – nie mniej niż 50 g
- napój – soczek, woda – nie mniej niż 200 ml.

Drugie danie
- sztuka mięsa lub ryby nie mniej niż 110 g
- ziemniaki, kasza, ryż lub makaron nie mniej niż 170 g
- surówki lub jarzyny nie mniej niż 120 g;
- pierogi, naleśniki itp. – min. 300 g, plus dodatki stanowić mogą 100 g.
- kompot nie mniej niż 200 ml.

VI. POZOSTAŁE POSTANOWIENIA:

1. Owoce podawane dzieciom mają być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci. Nie dopuszcza się stosowania zamienników – ketchup nie jest warzywem a dżem, kisiel i sok owocowy nie jest owocem.
2. Jadłospis powinien być urozmaicony. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się częściej niż raz na cztery tygodnie (różnorodność jest jednym z kryteriów oceny ofert).
3. Nie zezwala się na stosowanie w procesie przygotowania posiłków następujących produktów:
   - konserw,
   - przypraw typu vegeta,
   - kostek rosołowych,
   - tłuszczów utwardzonych tj. margaryna, olej palmowy i produktów je zawierających
   - glutaminianu sodu i innych chemicznych środków smakowych,
   - syropu glukozowo - fruktozowego i produktów jego zawierających,
   - parówek,
   - produktów masłopodobnych i seropodobnych,
   - mięsa oddzielonego mechanicznie (MMO),
   - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, fosforanów,
   - posiłków sporządzane na bazie półproduktów,

- posiłków na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw tj. pyzy, kluski, pierogi itp.(dopuszcza się używanie mrożonych warzyw i owoców),
- napojów z proszku, gazowanych, słodzonych lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
- soli powyżej 2,5 g na porcję całodziennego posiłku dla 1 dziecka.

4. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone natomiast potrawy smażone dopuszczane są 1 raz w tygodniu.
5. Wykonawca po zawarciu umowy poinformuje Zamawiającego o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków w szczególności mięsa i drobiu. Każda zmiana firmy zaopatrującej w produkty służące do przygotowania potraw powinna być zgłoszona Zamawiającemu. Wykonawca przekazuje Zamawiającemu informacje o pochodzeniu produktów wykorzystywanych do sporządzania posiłków także w przypadku każdej zmiany dostawcy.
6. Produkty wchodzące w skład drugiego dania powinny być przywożone w odrębnych pojemnikach dla każdego oddziału przedszkolnego, oraz szkoły. Sposób transportu i pakowania musi zapewniać zapobieganiu deformacji oraz utracie temperatury posiłku.
7. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do rozdzielni posiłków w szkole, załadunek i rozładunek wszystkich dostaw, realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt i odpowiedzialność.
8. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki przedszkolnej, szkolnej.
9. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia następuje bezpośrednio pomiędzy rodzicem/opiekunem prawnym a Wykonawcą na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy.
10. Cena całodziennego wyżywienia zaoferowana przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem postanowień zawartych w istotnych postanowieniach umowy.
11. Zamawiający wymaga aby Wykonawca podał w formularzu ofertowym jedną cenę całodziennego żywienia na wszystkich żywionych dzieci niezależnie od diety, o których mowa w pkt. III.1.4.
12. Wykonawca wraz z ofertą składa wykaz poświadczający, że w okresie ostatnich 3 lat (trzech) przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie świadczył lub świadczy, co najmniej 2 usługi cateringowe, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla szkół lub przedszkoli dla co najmniej 100 dzieci, o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 zł brutto każda – załącznik nr 2 do zapytania. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty jedno oświadczenie, z którego wynika, które usługi i na jaka kwotę wykonali.
13. Wykonawca wraz z ofertą składa wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia ze szczególnym uwzględnieniem dietetyka oraz kucharek z doświadczeniem w żywieniu dzieci, zatrudnionych na umowę o pracę, oraz pozostałych osób odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia także z zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami. Wykonawca musi wykazać, że dysponuje co najmniej jedną osobą, która przygotuje jadłospis zgodnie z wymaganiami dotyczącymi posiłków dla dzieci przedszkolnych (dietetyk) z uwzględnieniem diet specjalnych oraz będzie pozostawała w codziennym kontakcie z Zamawiającym przez cały okres trwania umowy, oraz co najmniej dwoma osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków (wykształcenie minimum zawodowe o kierunku gastronomicznym) w zbiorowym żywieniu dzieci - załącznik nr 3 zapytania ofertowego.
14. Termin związania ofertą wynosi okres **30 dni** i rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o

wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

VII. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.
2. Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za **jednodniowe wyżywienie jednego dziecka** zgodnie z przedmiotem zamówienia.
3. Należy podać osobno ceny: śniadania, obiadu dwudaniowego oraz podwieczorku dla jednego dziecka przedszkolnego oraz cenę obiadu (drugie danie) dla jednego ucznia kl. I-VIII.
4. Cena podana w ofercie, stanowiącej załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego, powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
5. Cena może być tylko jedna.
6. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.

VIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria oceny ofert przypisując im odpowiednio wagi procentowe:

Kryterium 1: CENA „C"- 50%

maksymalna punktacja- 50 punktów.

Pod pojęciem „cena" Zamawiający rozumie cenę brutto, w rozumieniu ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. z 2023 r. poz. 168).

Ocena kryterium liczona będzie według wzoru: C = (A/B) x MP gdzie:

C– uzyskana liczba punktów w kryterium „Cena"

A– najniższa proponowana „Cena"

B– „Cena" badanej oferty

MP – maksymalna punktacja

W przypadku, gdy ocena stanowić będzie wartość ułamkową, zostanie zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Kryterium 2: JADŁOSPISY „J" - 40%

maksymalna punktacja - 40 punktów.

Zamawiający w swej ofercie oczekuje przedstawienia 6 jadłospisów dekadowych: jadłospis bezmleczny, jadłospis bezglutenowy, jadłospis cukrzycowy, jadłospis ubogo fruktozowy, jadłospis wegetariański oraz jadłospis zwykły.

O liczbie punktów przyznanych w kryterium „Jadłospisy" decyduje liczba, w pełni zgodnych z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r., przedstawionych jadłospisów:

- **za 6 jadłospisów – 40 pkt**
- **za 5 jadłospisów – 30 pkt**
- **za 4 jadłospisy – 20 pkt**
- **za 3 jadłospisy – 15 pkt**
- **za 2 jadłospisy – 10 pkt**
- **za 1 jadłospis – 5 pkt**
- **brak jadłospisów – 0 pkt**

Kryterium 3: DOŚWIADCZENIE DIETETYKA „D" - 10%

maksymalna punktacja - 10 punktów.

Punktowane będzie doświadczenie nabyte w przygotowywaniu jadłospisów dla dzieci uczęszczających do żłobków, przedszkoli i szkół. Wykonawca musi przedstawić dyplom poświadczający uzyskanie tytułu dietetyka. Zamawiający do oceny przyjmie doświadczenie zawodowe jednego dietetyka na podstawie wyszczególnionego w formularzu ofertowym oświadczenia o przebiegu doświadczenia zawodowego, punkty przyznawane są wyłącznie za pełne lata doświadczenia zawodowego:

od 0 do 1 roku – 0 pkt
powyżej 1 roku do 10 lat – 5 pkt
od 11 lat i więcej – 10 pkt

W przypadku niewskazania doświadczenia dietetyka, Zamawiający przyjmie, iż dietetyk nie posiada doświadczenia, a oferta otrzyma 0 pkt w tym kryterium.

Dokonując ostatecznej oceny Zamawiający zsumuje ocenę cząstkową w odniesieniu do powyższych kryteriów wg następującego wzoru:
Ocena ostateczna = C + J + D
Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna ofertę, która w sumie zdobędzie największą liczbę punktów.

2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana oferta z najwyższa punktacją, która spełnia wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty, które uzyskały taką samą liczbę punktów, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

IX. MIEJSCE I TERMIN SŁADANIA OFERT

1) Ofertę należy złożyć **do dnia 27 sierpnia 2024 r. do godz.14.00** w formie papierowej lub elektronicznej:

– w formie papierowej w zaklejonej kopercie, w siedzibie Urzędu Miasta Rawa Mazowiecka, Pl. Piłsudskiego 5, 96 – 200 Rawa Mazowiecka. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis oferta na, „Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025".

– w formie elektronicznej na adres um@rawamazowiecka.pl, przy czym oferta wraz z załącznikami powinna zostać podpisana *kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym.* W tytule wiadomości należy wpisać *„Oferta na posiłki dla uczniów".*

2) Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nie otwarta.
3) Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.
4) Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

X. OFERTA POWINNA ZAWIERAĆ NASTĘPUJĄCE DOKUMENTY:

a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
b) Oświadczenie - załącznik nr 2
c) Doświadczenie zawodowe- załącznik nr 3
d) Wzór umowy- załącznik nr 4.

Nie dołączenie do oferty któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

XI. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Urzędu Miasta Rawa Mazowiecka

BURMISTRZ MIASTA
mgr inż. Piotr Irla

Znak sprawy: EIS.271.5.2024

Załącznik Nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia.....
(miejscowość)

Ja/ my niżej podpisany/ni .....

.....
(nazwa Wykonawcy)

Z siedzibą .....

.....
(adres Wykonawcy)

NIP ..... REGON .....

tel. ..... e-mail .....

Składając ofertę w odpowiedzi na zapytanie ofertowe na **„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025",**
oświadczam/ Wykonawcy występujący wspólnie oświadczają[2]:

1. OFERUJĘ(MY) wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym zapytaniem ofertowym za cenę:

a) Cena jednostkowa (cena oferty stanowi sumę pół: Tabela 1 kol. CP wiersz 4 (razem) + Tabela 2 wiersz 1 poz. CP):

..... zł brutto, słownie .....zł

Podatek VAT ..... % - kwota.....zł

..... zł netto, słownie.....zł

b) Całkowita wartość zamówienia (wartość zamówienia stanowi sumę pół: Tabela 1 kol. CW wiersz 4 (razem) + Tabela 2 wiersz 1 kol. CW):

..... zł brutto, słownie .....zł

Podatek VAT ..... % - kwota.....zł

..... zł netto, słownie.....zł

UWAGA: do porównania wartości ofert złożonych przez Wykonawców będzie brana pod uwagę cena wyrażona jako koszt jednostkowy dostarczonych posiłków (pkt a).

[2] Niepotrzebne skreślić

Na niniejszą cenę składają się następujące elementy:

Tabela 1. Oddziały przedszkolne:

Lp.	Cena brutto za jedno całodzienne wyżywienie (3 posiłki)		Liczba dzieci zapisanych do oddziałów przedszkolnych	Szacowana ilość dni dostawowych w czasie trwania umowy	Realna frekwencja dzieci uczęszczających do oddziałów przedszkolnych	Całkowita wartość brutto zamówienia (kol. CP x kol. ID x kol.IDR x kol. RF
	CP		ID	IDR	RF	CW
1	śniadanie		**185**	**192**	**85%**	
2	obiad					
3	podwieczorek					
4	**razem**					

Tabela 2. Szkoły Podstawowe kl. I-VIII:

Lp	Cena brutto za jedno całodzienne wyżywienie (1 posiłek)	Liczba uczniów zapisanych do szkoły	Szacowana ilość dni dostawowych w czasie trwania umowy	Realna frekwencja uczniów uczęszczających do szkoły	Całkowita wartość brutto zamówienia (kol. CP x kol. ID x kol.IDR x kol. RF
	CP	ID	IDR	RF	CW
1		**1770**	**182**	**60%**	

1) **Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia będzie wynikać z niżej przedstawionego wzoru.**

Oddziały przedszkolne
Cw = CP * 185* 192* 85%

Gdzie:
Cw - oznacza cenę całkowitą brutto zamówienia za sporządzone oraz dostarczone posiłki
CP - oznacza cenę brutto sporządzonego i dostarczonego jednego posiłku*.
185 – oznacza ilość wszystkich dzieci zapisanych do oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych
192 - oznacza szacowaną ilość wszystkich dni dostawowych w czasie trwania umowy.
85% - realna frekwencja dzieci uczęszczających do przedszkola

Szkoły podstawowe kl. I-VIII
Cw = CP * 1770* 182* 60%

Gdzie:
Cw - oznacza cenę całkowitą brutto zamówienia za sporządzone oraz dostarczone posiłki

CP - oznacza cenę brutto sporządzonego i dostarczonego jednego posiłku*.
1770 – oznacza ilość wszystkich uczniów zapisanych do szkół podstawowych
182 - oznacza szacowaną ilość wszystkich dni dostawowych w czasie trwania umowy.
60% - realna frekwencja dzieci uczęszczających do szkoły

2. Oświadczam(y), że:
   a) **Ilość przedstawionych jadłospisów dekadowych wynosi: ..... szt.**
   b) **Doświadczenie zawodowe dietetyka wynosi: .....lat.**
3. Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania i dostarczenia zamówienia.
4. Oświadczam(y), że przedmiot niniejszego zamówienia realizować będziemy w terminie określonym zapytaniu ofertowym.
5. **Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego oraz załącznikach do niego i akceptuję(emy) warunki i treści w nich zawarte oraz że nie wnosimy do nich zastrzeżeń, w szczególności zapoznaliśmy się z treścią projektowanych postanowień umowy (załącznik nr 4 do zapytania ofertowego) i akceptuję(emy) wszystkie postanowienia w niej zawarte, a zamówienie wykonamy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w zapytaniu ofertowym.**
6. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[3] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu[4].
7. W przypadku wyboru naszej oferty, w okresie jej związania, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. Nie zawarcie przez nas umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego należy traktować jako uchylenie się od zawarcia umowy.
8. Zamówienie zamierzamy zrealizować sami/ z udziałem podwykonawców[5]:

Nazwa Podwykonawcy/ Podwykonawców (jeśli dotyczy)	Udział prac Podwykonawcy/Podwykonawców wyniesie ..... % wartości zamówienia objętego niniejszą Ofertą, przy realizacji następującego zakresu:

Jeżeli Wykonawca nie dokona wpisu w powyższym punkcie, Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona całość zamówienia bez udziału Podwykonawców.

---

[3]* niepotrzebne skreślić
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).
[4] 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).
[5] Niepotrzebne skreślić

9. Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty*:

.....

.....

.....

*należy dopisać tyle punktów ile będzie to konieczne

..... dn. .....
(miejscowość, data)

.....
podpis[6] Wykonawcy/ osoby (osób) uprawnionej do występowania w imieniu Wykonawcy[7]

Wykonawca jest świadomy, że na podstawie art. 297 § 1 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks Karny „kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego(...) zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego(...) zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5."

[6] Kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty
[7] W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia podpis składa każdy z Wykonawców

Znak sprawy: EIS.271.5.2024

Załącznik nr 2

.....
(nazwa Wykonawcy - pieczęć firmowa)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY(ÓW) O SPEŁNIANIU WYMAGAŃ

Na potrzeby zapytania ofertowego pn. **„Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025"** oświadczam, co następuje:

a) posiadam(y) aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448)[8].
b) dysponuję(my) co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, wraz z aktualnymi decyzjami Państwowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającymi środki transportu służące do wykonywania zamówienia jako spełniające odpowiednie wymagania do celów przewozu żywności,
c) posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję (emy) potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam(y) dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia innych podmiotów,
d) znajduję(emy) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Ponadto do oferty załączam(y) poświadczoną za zgodność z oryginałem kserokopię Certyfikatu HACCP wystawionego przez jednostkę certyfikowaną, poświadczającego że w zakładzie przestrzegane są wymagania higieniczne określone w rozporządzeniu nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

.....
czytelny podpis(y)

8) Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej będzie spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dopełni ten warunek.

Znak sprawy: EIS.271.5.2024

Załącznik nr 3

....., dnia.....
(miejscowość)

.....
(nazwa Wykonawcy - pieczęć firmowa)

Doświadczenie zawodowe

Lp.	Nazwa zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia z podaniem rodzaju wykonanych usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego

.....
czytelny podpis(y)

Załącznik Nr 4 – Projektowane postanowienia umowy

UMOWA NR .....

zawarta dnia ..... 2024 r. w Rawie Mazowieckiej pomiędzy:
Szkołą Podstawową Nr ... im. ..... z siedzibą: ul. ....., 96-200 Rawa Mazowiecka NIP ....., REGON .....
reprezentowaną przez:
..... – Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr ... im. ..... w Rawie Mazowieckiej,
zwaną dalej Zamawiającym,

a ..... z siedzibą w ....., NIP ....., REGON ..... prowadzącą działalność gospodarczą wpisaną do KRS pod nr ....., reprezentowaną przez: .....*

*a Panem/Panią ..... prowadzącym działalność gospodarczą pn. „....." z siedzibą w .....wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej, NIP ..... REGON .....**
zwanym dalej Wykonawcą.

Strony umowy zobowiązane są współdziałać przy wykonaniu umowy w celu należytej realizacji zamówienia pn. „Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci i uczniów szkół podstawowych, dla których organem prowadzącym jest Miasto Rawa Mazowiecka na okres roku szkolnego 2024/2025".
Umowa została zawarta w wyniku rozstrzygnięcia zapytania ofertowego nr EIS.271.5.2024 prowadzonego bez zastosowania przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.),
o następującej treści:

§ 1 Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca przyjmuje do przygotowywania posiłków, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci i uczniów, w naczyniach własnych Wykonawcy:
   1) trzech posiłków dziennie dla oddziałów przedszkolnych :
      - śniadania,
      - obiadu składającego się z: zupy, drugiego dania, kompotu,
      - podwieczorku,
   2) jednego posiłku dziennie dla uczniów kl. I – VIII, tj. obiadu składającego się z: drugiego dania, kompotu i deseru,
2. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązuje się dostarczyć posiłki, o których mowa w ust. 1 do Szkole Podstawowej Nr ... im. ..... w Rawie Mazowieckiej. . Wykaz z danymi adresowymi i kontaktowymi oraz liczbą dzieci/uczniów stanowi załącznik nr 1 do umowy.
3. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków dotyczy łącznie ... dzieci w zapisanych do oddziałów przedszkolnych („zerówek") oraz ..... dzieci szkolnych zapisanych do klas I-VIII. Ze względu na frekwencję dzieci oraz zainteresowanie uczęszczaniem na posiłki liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie. Ilość posiłków przygotowywanych i dostarczanych do poszczególnych szkół znajduje się w wykazie, o którym mowa w ust. 2.
4. Posiłki należy przygotować zgodnie z zaleceniami i normami żywienia Instytutu Żywności i Żywienia oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki

spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 r., poz. 1154), zwanego dalej Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

5. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, bez środków sztucznie konserwujących, sztucznie barwiących, sztucznie aromatyzowanych (zgodnie z pkt. 2).
6. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane dla dzieci wg indywidualnych zaleceń lekarskich, np. z alergiami pokarmowymi: dietę bezmleczną, bezglutenową, cukrzycową, bezjajeczną, ubogofruktozową, wegetariańską oraz eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów, z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Diety specjalne to także inne diety potwierdzone zaświadczeniem lekarza specjalisty - ze względu na indywidualne schorzenia dziecka.
7. Zamówienie obejmuje posiłek specjalny oraz okolicznościowy przygotowywany na życzenie Zamawiającego jako posiłek dodatkowy w miejsce śniadania lub podwieczorku raz na trzy miesiące:
   a) posiłek specjalny - śniadanie w formie „szwedzkiego stołu" tj. dostarczenie składników posiłku do samodzielnego przygotowania przez dzieci. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
   b) Posiłek okolicznościowy - związany z tematem podanego święta np. dzień dyni, dzień przedszkolaka itp. Rodzaj i forma dania specjalnego musi być zaakceptowana przez Zamawiającego.
8. Wykonawca powinien dostarczać posiłki zgodnie z harmonogramem dostaw posiłków uzgodnionym z Zamawiającym, przy czym harmonogram ramowy wygląda następująco:
   a. śniadanie od 8:00 do 9:00;
   b. obiad od 11:30 do 13:30;
   c. podwieczorek od 13:30 – 14:30.
9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola/szkoły, dostawa posiłków może odbyć się o innej godzinie niż ustalona powyżej – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
10. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **od 02.09.2024 r.** do **27.06.2025 r.** w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru w trakcie ferii dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz akcji „Rawska Feriada" dla dzieci szkolnych, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem. W przypadku realizowania akcji „Rawska Feriada" Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania do dwóch posiłków dziennie, tj. śniadania i obiadu składającego się z: drugiego dania i kompotu, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych. Cena posiłku będzie równoważna z ceną jednego posiłku dziennie tj. obiadu składającego się z: drugiego dania, kompotu i deseru, z uwzględnieniem diet specjalnych dla dzieci szkolnych.
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z bezpieczeństwem oraz z normami HACCP. Zamawiający zastrzega sobie możliwość nieodebrania posiłków w przypadku, gdy są niezgodne z SWZ oraz z umową.
12. Wymagania dotyczące jadłospisu zawarte są w Załączniku 1 do niniejszej umowy.

§ 2 Zobowiązania Wykonawcy

1. Dostarczanie posiłków własnym środkiem transportu, przystosowanym do przewozu żywności, spełniającym wymogi sanitarno-epidemiologiczne i HACCP. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Koszty transportu należy ująć w kalkulacji ceny oferty.
2. Posiłki dostarczane będą do siedziby Zamawiającego w pojemnikach termoizolacyjnych spełniających wymagania sanitarne, gwarantujące dostarczenie posiłków o odpowiedniej temperaturze. Temperatura posiłków gorących to 63 st. C dla mięsa i ryb, 74 st. C dla zup, potraw mięsno warzywnych, mącznych i gotowanych warzyw, 80 st. C dla gorących napoi. **Poszczególne diety muszą być zapakowane w oddzielne pojemniki i odpowiednio podpisane.**
3. Wykonawca zobowiązany jest do usunięcia nieprawidłowości w dostawie polegającej na rozbieżności pomiędzy dostarczonymi posiłkami, a zatwierdzonym jadłospisem w ciągu 30 minut ponad przyjęty harmonogram dostaw posiłków.

4. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi, w tym wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
5. Stan posiłków i sposób dowożenia muszą spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi, w tym Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
6. Posiadanie aktualnych badań lekarskich, niezbędnych przy wykonywaniu czynności polegających na kontakcie z żywnością dla osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia.
7. Zapewnienia różnorodności posiłków z zachowaniem norm kaloryczności według zasad racjonalnego żywienia dzieci, zgodnie z ww. Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
8. Przygotowywanie ..... jadłospisów[1], które będą opierały się na wykorzystaniu sezonowości występowania produktów z wykorzystaniem mięsa wołowego, wieprzowego, drobiowego i filetów rybnych. Zamawiający zastrzega prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę. Zamawiający zastrzega prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
9. Dostarczania szkołom pocztą e-mail dekadowego jadłospisu na co najmniej 5 dni przed dniem jego wprowadzenia z podaniem składników użytych do przygotowania posiłku, alergenów, kaloryczności i gramatury.
10. Do jadłospisu złożonego Zamawiającemu zgodnie ust. 9, Zamawiający, w terminie 2 dni roboczych od jego otrzymania, zgłasza zastrzeżenia albo zatwierdza jadłospis bez zastrzeżeń. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń do jadłospisu z uwagi na jego niezgodność z postanowieniami SWZ, Wykonawca na wezwanie Zamawiającego zobowiązany będzie do poprawienia jadłospisu zgodnie z uwagami Zamawiającego oraz przesłanie na adres email szkoły: .....poprawionego jadłospisu w terminie 3 dni przed jego wprowadzeniem.
11. Wykonawca nie może wprowadzać żadnych zmian do jadłospisu bez zgody Zamawiającego.
12. Dostarczane posiłki muszą być jednakowe pod względem ilościowym i jakościowym (tego samego asortymentu) w danym dniu.
13. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych w ilości i w sposób określony w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r. poz. 2021).
14. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki winne być zabierane w dniu dostawy w godzinach od 14.30 do 15.00. Wykonawca zapewni mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach termosów i opakowań, w których będą dostarczane posiłki, zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP.
15. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zamówienia w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków i wówczas Wykonawca zobowiązany jest przedstawić alternatywną propozycję dostarczanych posiłków np. suchy prowiant.
16. W sytuacjach szczególnych (np. zorganizowane wyjazdy dzieci), Zamawiający ma prawo zgłosić Wykonawcy inny sposób przygotowania posiłków np. suchy prowiant, a Wykonawca jest zobowiązany do ich realizacji, po uzgodnieniu z Zamawiającym terminu i sposobu wykonania wymaganych dostaw.
17. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez dyrektorów szkół podstawowych w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia i zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz Przedstawicieli Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej, a także stanu higienicznego samochodu, a w przypadku wykrycia nieprawidłowości zawiadomienia właściwych organów.
19. Wykonawca ma obowiązek prowadzenia odpowiednich rejestrów dotyczących norm temperatury posiłków oraz norm jakościowych posiłków itp. wynikających z norm HCCP, do których przestrzegania jest zo-

[1] należy wpisać ilość jadłospisów zgodnie z ofertą Wykonawcy

bowiązany. Jednocześnie Wykonawca umożliwia dyrektorom szkół wgląd do takich rejestrów na każde ich żądanie.

20. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych do poszkodowanych.
21. Wykonawca gwarantuje, że świadczone usługi będą na najwyższym poziomie, a w szczególności:
    a) Dostarczane produkty żywnościowe będą świeże, a produkty gotowane przygotowywane tego samego dnia, co świadczenie usług cateringowych.
    b) Termosy do przewozu posiłków będą wysterylizowane zgodnie z przepisami w tym zakresie obowiązującymi.
22. Personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględnić i wprowadzić w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług.
23. Zamawiający ma prawo z własnej inicjatywy, Dyrekcji Placówki, czy też Rady Rodziców tej placówki, wnieść żądanie przeprowadzenia kontroli przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w zakresie oceny realizacji przedmiotu umowy.
24. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie wymagane prawem ubezpieczenia, kwalifikacje i uprawnienia do wykonywania usługi objętej niniejszą umową.

§ 3
Obowiązki w zakresie realizacji umowy

1. W związku z zastosowaniem klauzuli społecznej na podstawie art. 95 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 r. poz. 1605 ze zm.), Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz.U. 2023r poz. 1465 ze zm.), tj. pracowników wykonujących następujące czynności: tj. kucharz, osoba przygotowująca jadłospis.
2. W odniesieniu do osób wymienionych w ust. 1, Zamawiający wymaga udokumentowania przez Wykonawcę faktu zatrudniania na podstawie umowy o pracę, poprzez przedłożenie Zamawiającemu oświadczenia Wykonawcy o zatrudnieniu pracowników na podstawie umowy o pracę (wykaz osób), zawierający informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika lub poświadczonych za zgodność z oryginałem kopii umów o pracę.
3. Wykonawca zobowiązany jest dokonywać aktualizacji wykazu, o którym mowa w ust. 2, w razie zmiany pracowników i przedłożyć tę aktualizację Zamawiającemu do 7 dni od daty dokonania zmiany pracownika.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w całym okresie obowiązywania umowy. Zamawiający jest w szczególności uprawniony do żądania aktualnych oświadczeń, o których mowa w ust. 2 i 3.
5. Wykonawca zobowiązany jest na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym terminie przedłożyć Zamawiającemu pisemne oświadczenie potwierdzające spełnienie wymogów, o których mowa w ust. 1.
6. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 2 w wyznaczonym terminie, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących czynności wymienione w ust. 1 umowy, na podstawie stosunku pracy i Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej.
7. W przypadku uchybienia terminów do przedłożenia dokumentów i oświadczeń określonych w ust. 2 i 3 Zamawiający będzie upoważniony do naliczenia kary umownej określonej § 6.
8. W przypadku powzięcia przez Zamawiającego informacji o naruszeniu przez Wykonawcę zobowiązania określonego w ust. 1, Zamawiający może zawiadomić o tym fakcie Państwową Inspekcję Pracy celem podjęcia przez nią stosownego postępowania wyjaśniającego w tej sprawie. Stosowne zawiadomienie

znajduje zastosowanie również w przypadku, gdy personel Wykonawcy będzie świadczył usługi na podstawie umowy cywilnoprawnej, a nie na podstawie stosunku pracy, jeżeli wykonanie tych czynności będzie polegało na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy.

9. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków z oznaczeniem daty, godziny pobrania, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek, a na każde żądanie Zamawiającego, przedstawiać będzie wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
10. W przypadku każdego opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającego 30 minut Zamawiający jest uprawniony do zapewnienia opóźnionych posiłków na koszt i ryzyko Wykonawcy, po cenie nie wyższej niż 150% ceny jednego osobodnia i ilości zgodnej ze zgłoszonym zapotrzebowaniem na dany dzień. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie mu z należnego wynagrodzenia kwoty należnej za posiłki zapewnione przez Zamawiającego.

§ 4

Termin wykonania umowy

1. Umowa niniejsza obowiązuje od 02.09.2024 r. do 27.06.2025 r.
2. Usługa będzie wykonywana w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień z zastrzeżeniem dyżuru w trakcie ferii dla dzieci w oddziałach przedszkolnych oraz akcji „Rawska Feriada" dla dzieci szkolnych, o którym Wykonawca zostanie poinformowany z 1-miesięcznym wyprzedzeniem.

§ 5

Płatności

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 ust. 1, strony ustalają, że wynagrodzenie płatne będzie na rachunek Wykonawcy, indywidualnie przez rodziców/opiekunów prawnych dzieci zgłoszonych do wyżywiania.
2. Rodzic/opiekun prawny będzie zobowiązany do dokonywania wpłat „z góry" do 10 dnia danego miesiąca przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy, który zostanie przekazany rodzicowi/opiekunowi prawnemu po zgłoszeniu dziecka do wyżywiania.
3. W treści płatności przelewu, rodzic/opiekun prawny będzie zobowiązany wskazywać: imię i nazwisko dziecka oraz okres za jaki dokonywana jest płatność.
4. Rodzic/opiekun prawny będzie miał możliwość odwołania posiłku w razie nieobecności dziecka, za który nie zostanie obciążony. Nieobecności należy zgłaszać najpóźniej w ostatnim dniu roboczym poprzedzającym nieobecność dziecka do godziny 12.00.
5. Należność za odwołanie posiłku zostanie zarachowana na poczet wpłat za następny miesiąc. Należność tę należy rozliczyć przy najbliższej płatności poprzez pomniejszenie wpłaty za kolejny miesiąc w uzgodnieniu ze wskazanym przez dyrektora pracownikiem szkoły.

§ 6

Kary umowne

1. Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną:
   1) Za opóźnienia w dostarczaniu posiłków – w wysokości 100,00 zł, za każde rozpoczęte 10 minut spóźnienia (z wyłączeniem przypadków losowych, których nie można przewidzieć np. wypadek z udziałem samochodu dostawczego Wykonawcy).
   2) Za dostarczone posiłki o temperaturze niższej niż wymagane w opisie przedmiotu zamówienia, w wysokości 500,00 zł za każdą partię dostarczonych posiłków.
   3) Za dostarczone posiłki przygotowane niezgodnie z wymogami żywienia dzieci przedszkolnych i szkolnych, normami ustawowymi i określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, w wysokości 1500,00 zł za każdą partię dostarczonych posiłków.

4) Za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, odstąpienie przez Wykonawcę od umowy lub za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z tytułu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca – umowy wysokości 5000,00 zł.
5) Za przygotowanie diety niezgodnie z dostarczonymi Wykonawcy zaleceniami lekarza w wysokości 1500,00 zł.

2. Jeżeli powstała szkoda przewyższa wartość ustalonych kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia należności z tytułu kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
4. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością posiłków Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty dotyczące leczenia i przeprowadzenia wszelkich koniecznych zabiegów sanitarnych, w tym dezynfekcji i dezaktywacji oraz do wypłaty wszelkich roszczeń odszkodowawczych będących wynikiem zatrucia, kierowanych od poszkodowanych.
5. Strony ustalają maksymalną wysokość kar umownych w wysokości 15000,00 zł.

§ 7

Odstąpienie od umowy

1. Poza przypadkami określonymi w przepisach ogólnych Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonania postanowień umownych przez Wykonawcę lub wystąpienia okoliczności uzasadniających nałożenie na wykonawcę kar umownych (§ 6 ust. 1), w tym w szczególności:
   1) jeżeli Wykonawca nie podjął wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy lub przerwał ich wykonywanie z przyczyn niezależnych od Zamawiającego na okres dłuższy niż 2 dni.
   2) jeżeli Wykonawca wykonuje swe obowiązki w sposób niezgodny z umową lub bez zachowania wymaganej staranności,
   - w terminie 14 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
2. Zamawiający zastrzega sobie ponadto prawo odstąpienia od umowy w każdym czasie bez wypowiedzenia, w przypadku:
   1) ogłoszenia likwidacji Wykonawcy
   2) wydania nakazu zajęcia majątku Wykonawcy
   - w terminie do 30 dni od daty powzięcia wiadomości przez Zamawiającego o zaistnieniu ww. okoliczności.
3. 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 tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 8

Osoby uprawnione do kontaktu

Zamawiający wyznacza do sprawowania kontroli i nadzoru nad realizacją przedmiotu umowy ....., tel. ....., e-mail:....., natomiast Wykonawcę będzie reprezentować ..... tel. ....., email.....

§ 9[2]

Informacja na temat przetwarzania Danych Osobowych

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Szkoły Podstawowej Nr ..... im. ..... 96-200 Rawa Mazowiecka, ul. .....;

[2] Dotyczy osób fizycznych prowadzących indywidualną działalność gospodarczą

2) z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres email .....lub pisemnie na adres siedziby administratora;
3) z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych poprzez email ....., pisemnie na adres siedziby administratora lub pod numerem Szkoły Podstawowej Nr ..... im. ....;
4) dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia j/w o ochronie danych oraz Kodeksu Pracy – Ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. w celu realizacji umowy;
5) dane osobowe będą przechowywane przez okres - czas realizacji + 5 lat jako okres gwarancyjny i kontrolny;
6) dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom, lub kategoriom odbiorców jeżeli wynika to z przepisów prawa bądź Administrator przekazał je podmiotowi, który w jego imieniu realizuje przetwarzanie na podstawie zawartej z nim umowy powierzenia danych;
7) informacja o przekazywaniu danych do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej na podstawie: dane nie będą przekazywane;
8) posiada Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu oraz prawo do usunięcia danych;
9) ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do UODO, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dn.27 kwietnia 2016 r.;
10) podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, przy czym w przypadku odmowy ich podania niemożliwe będzie zawarcie umowy, o której mowa w pkt 4;
11) informacja o profilowaniu: Pani/Pana dane nie będą profilowane.

§ 10

Postanowienia końcowe

1. Do spraw nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY	WYKONAWCA
.....	.....

Załącznik nr 1 do umowy nr .....
z dn. .....2024 r.

Dane szkoły podstawowej objętej dożywianiem w roku szkolnym 2024/2025

Lp.	Nazwa szkoły	Adres	Dane kontaktowe	Imię i nazwisko dyrektora	Liczba uczniów*	
					kl. I- VIII	oddziały przedszkolne "0"
1	Szkoła Podstawowa Nr ..... im.	ul. ..... 96 – 200 Rawa Mazowiecka	email: ..... tel.	.....	.....	.....

*ze względu na frekwencję dzieci oraz zainteresowanie uczęszczaniem na posiłki liczba zamawianych posiłków może ulegać zmianie.