

Barczewo, dn. 09.12.2024r.

Zespół Szkół w Barczewie
11-010 Barczewo, ul. Północna 14
tel. 89 5147713, e-mail: zsb@barczewo.pl

Zbigniew Podlaski
zatwierdzam
(Dyrektor szkoły)

SPRAWA NR: ZS.271.1.2024

DYREKTOR
ZESPÓŁU SZKÓŁ w BARCZEWIE

mgr Zbigniew Podlaski

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA *zwana dalej "SWZ"*

*w postępowaniu o zamówienie publiczne
prowadzone zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.
Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.)*

pod nazwą:

"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2025 roku"

I. Nazwa oraz adres zamawiającego.

Zespół Szkół w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo

Numer telefonu: (0-89) 514-77-13

Adres poczty elektronicznej: zsb@barczewo.pl

Strona internetowa: <https://zs.barczewo.pl>

II. Tryb udzielania zamówienia.

1. Podstawa prawna: Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 poz. 1129 z póź. zm.) - zwana dalej "ustawa" wraz z aktami wykonawczymi do ustawy.

2. Tryb udzielania zamówienia: **tryb podstawowy nr 1** zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy pzp.

3. Miejsce publikacji ogłoszenia o przetargu:

- Biuletyn Zamówień Publicznych: identyfikator postępowania: **ocds-148610-17da7f65-871d-4c84-9a17-5b4156cd4219 z dn. 10.12.2024r.**

- strona internetowa Zamawiającego: www.zs.barczewo.pl

III. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz Zamawiającego usługę cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2025 roku w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) - jako główny przedmiot zamówienia: CPV - 55523100-3 - usługi w zakresie posiłków szkolnych i dodatkowy przedmiot zamówienia: CPV - 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące posiłki: śniadanie, obiad i podwieczerek dla dzieci w wieku 3-6 lat zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz obiady dwudaniowe z napojem dla uczniów szkoły podstawowej.

3. Ustala się następujące maksymalne ilości posiłków:

- dla **oddziału przedszkolnego: w okresie od 02.01.2025r. - 31.07.2025r.** - około **10.000 szt.**, maksymalna ilość to **75 szt.** dziennie (śr. 65 szt.)- z wyłączeniem m-ca lipca, kiedy funkcjonuje jedna grupa w ilości maksymalnie **25 szt.** posiłków dziennie,

- dla **szkoły podstawowej: w okresie 07.01.2025r. do 26.06.2025r.** z wyłączeniem przerw świątecznych i dni wolnych od nauki w ilości około **13.300 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to **130 szt.** (śr, 125 szt.).

4. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca na wniosek Zamawiającego - zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 - dniowym wyprzedzeniem.

5. Podane w ust. 3 maksymalne ilości posiłków należy traktować jako szacunki określające górną granicę zamówienia. Liczba posiłków może ulec zmianie, co oznacza, że Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki. Przewidywana ilość posiłków, o których mowa w ust. 3, nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki pięć razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy:

- dla **Oddziału Przedszkolnego przy Szkole Podstawowej nr 3 w Barczewie, ul. Północna 14; 11-010 Barczewo** - dwa razy dziennie, tj. **śniadanie w godz. 8.00 - 8.15; obiad i podwieczerek w godz. 11.45 - 12.00.**

- **obiad dla Szkoły Podstawowej nr 3 w Barczewie; ul. Północna 14; 11-010 Barczewo** – dwa razy dziennie, tj. **w godz. 11.15 – 11.30 (60%) i w godz. 12.15 – 12.30 (40%).**

7. Zamawianie konkretnej ilości posiłków na dany dzień będzie dokonywane **najpóźniej do godz. 7.40.**

8. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów tygodniowych (5 dniowych) - określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny, będą sporządzane przez Wykonawcę i przedstawiane Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na dwa dni robocze przed nowym okresem.

9. W jadłospisie należy uwzględnić posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) - zgłoszenie po stronie Zamawiającego.

10. Zamawiający akceptuje jadłospis poprzez złożenie podpisu przez Dyrektora lub wyznaczonego pracownika i zwraca Wykonawcy nie później niż dzień przed nowym okresem.

11. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo zmian w przygotowanym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą. Zachowując termin zawarty w ust. 10.

12. W ciągu dekady (dwóch okresów) nie może występować powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

13. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania 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 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154) oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 roku poz. 1448) oraz zalecenia Zamawiającego. Ponadto 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.

14. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- 1) jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie może się powtarzać w ciągu dekady,
- 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
- 3) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w dekadzie, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %, sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,
- 4) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny, jarskim lub mięsny,
- 5) napoje - kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub soki wyciskane z owoców bez dodatku cukrów.

15. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

1) **śniadanie dla oddziału przedszkolnego:** kaloryczność: 400 kcal (kanapka 150 gram z: wędliną, z serem białym, jajkiem, z serem żółtym, 300 ml płatków na mleku lub inne potrawy mleczne, jajecznica, parówka, bułka paryska z dodatkami, pomidor, ogórki, papryka, pasta z makreli - przygotowana na miejscu, herbata lub inne napoje (min. 180 ml.).

2) obiad:

- dla **oddziału przedszkolnego** - kaloryczność min 525 kcal (zupa min 200 ml+ drugie danie min 350 gram + kompot/sok woda z cytryną - min 180 ml),

- dla **szkoły podstawowej** - kaloryczność min 612 kcal (zupa min - 300 ml + drugie danie min 350 gram + kompot/sok min /woda z cytryną -200ml),

zupa:

pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół, itp. gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsny lub mięsny z dodatkiem składnika głównego,

drugie danie:

- dla **oddziału przedszkolnego** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 100 g., dania mięsne o gramaturze 70 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki (w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 300 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 70 g., surówki o gramaturze 60 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni,

- dla **szkoły podstawowej** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 150 g., dania mięsne o gramaturze 80 - 100 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki (w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 350 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 80 g., surówki o gramaturze 60 - 80 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 300 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

3) **podwieczorek dla oddziału przedszkolnego:** kaloryczność min 150 kcal - w tygodniu powinien być dostarczany podwieczorek: jogurt naturalny z dodatkiem owoców, jogurt pitny , owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, gruszka, itp.), soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka, itp.), serek, zamiennie kanapki /tosty, domowe wypieki - ciasto drożdżowe, chałka, rogaliki), itp.

16. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu winien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

17. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. **Czas dowozu nie powinien przekraczać 30 minut.**

18. Temperatury dostarczanych posiłków GHP/GMP w momencie dostarczenia:

1) gorące zupy: + 75° C

2) gorące drugie dania: + 63° C

3) potrawy serwowane na zimno: + 4° C

19. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.
20. Wykonawca zapewnia: zastawę stołową, trzy wózki transportowe dla oddziału przedszkolnego oraz zastawę stołową dla uczniów szkoły podstawowej i przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dla dwóch punktów w jednym budynku (dla oddziału przedszkolnego – na wózkach i stacjonarny dla szkoły podstawowej).
21. Na czas wydawania posiłków, odbioru resztek oraz zastawy zostanie Wykonawcy udostępniona część stołówki.
22. Koszty związane z wydawaniem, zebraniem naczyń, termosów i resztek oraz sprzątnięciem punktu wydawania ponosi Wykonawca.
23. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymogów sanitarno - epidemiologicznych w zakresie: personelu, warunków produkcji, w transporcie jak również w czasie wydawania posiłków i zbierania zastawy, termosów i odpadów pokonsumenckich.. Wykonawca zapewnia na bieżąco odbiór odpadów pokonsumenckich (resztek).
24. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
25. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego dostarczonego posiłku niespełniającego jego kryteriów (jakościowych, ilościowych, temperatur, itp.) - Zamawiający informuje Wykonawcę o nieprzyjęciu posiłku i zleca Wykonawcy naprawienie zaistniałej sytuacji (np. poprzez wymianę , podgrzanie, itp.), a Wykonawca od tego momentu (rozmowy) ma godzinę na dostarczenie posiłku o odpowiednich parametrach. W przeciwnym wypadku na koszt Wykonawcy zostanie zakupiony posiłek u innego dostawcy.
26. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłku i sposobie rozwiązania problemu.
27. Wykonawca jest zobowiązany do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakty z Zamawiającym, o którym mowa w § 6.
28. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego w oświacie, poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.
29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń oraz za utrzymanie w nich czystości i porządku.
30. Wykonawca oświadcza , że zapoznał się z warunkami jakimi dysponuje placówka i przyjmuje zadanie do wykonania w tych warunkach.
31. Wykonawca zobowiązuje się, że wykonując umowę będzie przestrzegał przepisów *Ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami*, a w szczególności art. 6.
32. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli – prawidłowego wykonania przez Wykonawcę zawartych w specyfikacji minimalnych wymagań oraz w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
33. Wykonawca nie może powierzyć wykonania usługi innym osobom lub podmiotom.

34. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Zamawiający wyznacza wymagany termin realizacji zamówienia:

- oddział przedszkolny - 02.01.2025r. - 31.07.2025r.
- szkoła podstawowa - 02.01.2025r. - 26.06.2025r.

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- nie podlegają wykluczeniu,
- spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o przetargu oraz niniejszej SWZ.

2. Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego - zgodnie z art.112 ustawy:

- posiadają zdolność do występowania w obrocie gospodarczym, - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,

- posiadają uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,

- sytuacja finansowa lub ekonomiczna - Zamawiający nie określił wymagań w tym zakresie,

- **zdolność techniczna i zawodowa** - Zamawiający uzna za spełniony ten warunek, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonywał (lub wykonuje) w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert , a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **minimum jedną usługę, której przedmiotem było przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla placówek oświatowych w ilości, co najmniej 70 szt. dziennie w ramach jednej umowy przez okres nie krótszy niż osiem miesięcy oraz posiada zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak też posiada pozwolenie na świadczenie usług żywienia zbiorowego dzieci w placówkach oświatowych.**

VI. Podstawy wykluczenia

1. Podstawy wykluczenia:

- Wykonawca może być wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie,

- Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy pzp, tj.:

- Zamawiający oceni brak podstaw do wykluczenia na podstawie złożonego z ofertą oświadczenia Wykonawcy zgodnie z art. 125 ust. 1 ustawy pzp - wg. wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ.

VII. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

1. Zamawiający nie wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.

VIII. Wykaz podmiotowych środków dowodowych oraz oświadczenie składane z art.125

1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca będzie obowiązany przedstawić Zamawiającemu następujące oświadczenia i dokumenty:

- Oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożone z art. 125 ustawy - wg. wzoru stanowiącego **załącznik nr 2 do SWZ**,

- Wykaz wykonywanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku zdolności technicznej lub zawodowej w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których były wykonywane - wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 3 do SWZ**,

- Dowodami o których mowa powyżej stanowią: referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot dla którego Wykonawca świadczył usługę wymienioną w SWZ. Jeśli Wykonawca z przyczyn obiektywnych nie może dostarczyć w/w dokumentu - składa na tę okoliczność oświadczenie,

- Oświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS,

- Oświadczenie iż posiada pozwolenie na świadczenie usług żywienia zbiorowego dzieci w placówkach oświatowych.
- Podmiotowe środki dowodowe Wykonawca będzie zobowiązany złożyć w terminie nie krótszym niż 5 dni po otwarciu ofert na wezwanie Zamawiającego - art. 274 ust. 1 ustawy pzp.

IX. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej przy użyciu, których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami .

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami odbywa się przy użyciu poczty elektronicznej zsb@barczewo.pl .
2. Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania na pocztę elektroniczną wymienioną w punkcie 1. Za datę przekazanych pozostałych dokumentów przyjmuje się datę ich przekazania na pocztę elektroniczną wymienioną w punkcie 1.
3. Zamawiający przekazuje identyfikator postępowania generowany przez eZamówienia (ID postępowania) jako załącznik nr 5 do SWZ.
4. Złożenie oferty następuje za pośrednictwem formularza do złożenia, zmiany, wycofania ofert lub wniosku - udostępnionego przez Zamawiającego. Oferta powinna być w języku polskim. Zamawiający rekomenduje złożenie oferty w formacie .pdf i podpisanie jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Ofertę składa Wykonawca w oryginale.
5. Wykonawca może wycofać ofertę przed upływem jej składania - wypełniając odpowiedni formularz zgodnie z Instrukcją Zamawiającego. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę - powinny być złożone w osobnym pliku z zaznaczeniem polecenia: "Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa".

X. Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XI. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni.
2. Przedłużenie terminu związania ofertą przez Zamawiającego następuje po wyrażeniu zgody przez Wykonawców - pisemne oświadczenie Wykonawcy.

XII. Opis sposobu przygotowania i złożenia oferty

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w postaci elektronicznej w formacie danych .pdf, .doc, .docx, i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
2. W terminie składania ofert Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
 - *Formularz Oferty* - załącznik nr 1 do SWZ,
 - *Oświadczenie* jako własne oświadczenie Wykonawcy,
 - *Referencje* lub inne dokumenty potwierdzające wykonywanie usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla placówek oświatowych,
 - *Umowę* - parafowaną na każdej stronie i podpisaną

XII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem poczty elektronicznej.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **18.12.2024r. do godz. 10.00.**
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie.
5. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może jej już wycofać.
6. W przypadku nieprawidłowego złożenia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe jej przesłanie lub przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

XIII. Termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **18.12.2024r. o godz. 12.00.**
2. Otwarcie ofert jest niejawnie.

3. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - nazwach, siedzibach wykonawców, których oferty zostały otwarte,
 - zaoferowanych cenach.
5. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, otwarcie ofert nastąpi po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje na stronie prowadzonego postępowania o terminie otwarcia ofert.

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena lub koszt podana w ofercie powinna zawierać następujące elementy :
 - tzw. "wsad do kotła" - podane w PLN (cyfrowo i słownie - netto, vat, brutto)
 - koszty pozostałe wynikające z realizacji zamówienia - podane w PLN (cyfrowo i słownie -netto, vat, brutto).
2. Nie dopuszcza się wariantowości cen - jeden Wykonawca to jedna oferowana cena.
3. W przypadku jeśli zaoferowane ceny wydają się rażąco niskie Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień co do obliczenia ceny i kosztów.

XV. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą na podstawie oceny ofert określonych w SWZ.
2. Stosowanie matematycznych obliczeń przy wyborze oferty będzie stanowiło podstawową zasadę oceny ofert, które:
 - oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków w zakresie ustalonego kryterium,
 - za parametry najkorzystniejsze w kryterium oferta otrzyma maksymalną liczbę punktów ustaloną w poniższym opisie, a pozostałe będą oceniane odpowiednio do parametru najkorzystniejszego,
 - wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustalonej punktacji.
3. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:

Lp.	Kryterium	Znaczenie (waga) kryterium przy ocenie ofert w %	Maksymalna liczba punktów do otrzymania w kryterium
1	Cena tzw. "Wsadu do kotła"	30	30
2	Wartość kosztów dodatkowych	50	50
3	Czas realizacji reklamacji	20	20
<p>Przyjmujemy : 1% = 1 pkt.</p> <p>Łączna maksymalna liczba punktów, którą może otrzymać oferta wynosi 100 .</p>			

4. Formuła oceny ofert: suma punktów otrzymanych w każdym z kryteriów, liczona według poniższego wzoru:

$$W_{of} = W_{cw} + W_{ck} + W_r$$

gdzie:

- W_{of} - liczba punktów otrzymanych przez ofertę,
- W_{cw} - wartość oferty w kryterium cena wsadu do kotła,
- W_{ck} - wartość oferty w kryterium kosztów dodatkowych,

Wr - wartość oferty w kryterium czas realizacji reklamacji

kryterium cena wsadu do kotła - waga kryterium 30 % - sposób oceny: " minimalizacja"
Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 30 pkt. pozostali Wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$W_{cw} = \frac{\textit{najni\zysza cena brutto spo\zród oferowanych}}{\textit{cena brutto oferty badanej}} \times 30$$

kryterium cena kosztów dodatkowych - waga kryterium 50 %- sposób oceny: " minimalizacja"
Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę otrzyma 50 pkt. pozostali Wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$W_{cw} = \frac{\textit{najni\zysza cena brutto spo\zród oferowanych}}{\textit{cena brutto oferty badanej}} \times 50$$

kryterium jakościowe - czas realizacji reklamacji - waga kryterium 20 % - sposób oceny: "minimalizacja". Wykonawca, który przedstawi najkrótszy czas realizacji reklamacji otrzyma 20 pkt. pozostali wykonawcy otrzymają proporcjonalnie mniej punktów, stosownie do wzoru:

$$W_r = \frac{\textit{najkr\zotszy czas realizacji spo\zród oferowanych}}{\textit{czas realizacji oferty badanej}} \times 20$$

Przez czas realizacji reklamacji Zamawiający rozumie czas dowozu posiłków spełniających wymogi określone w rozdziale III pkt. 23. Deklarowany czas proszę podać w pełnych minutach, przy czym maksymalny czas to 60 minut. (brak podanego czasu reklamacji - spowoduje odrzucenie oferty).

5. Wartości liczbowe będą określane do dwóch miejsc po przecinku- bez zaokrągleń.

6. W przypadku, gdy Zamawiający nie będzie mógł wybrać oferty, bo wystąpią oferty o tych samych wartościach liczbowych - Zamawiający wezwie tych Wykonawców do ponownego złożenia ofert, z tym, że nie mogą oni zaoferować cen wyższych.

7. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę w terminie związania ofertą określonym w SWZ.

XVI. Informacja o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.

1. Zamawiający zawiera umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty - przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

2. Zamawiający może zawrzeć umowę przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu złożono tylko jedną ofertę.

3. Zamawiający poinformuje wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.

4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta była najkorzystniejsza - uchyla się od podpisania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu, albo unieważnić postępowanie.

XVII. Środki ochrony prawnej.

1. Wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego określonych w ustawie zasad udzielania zamówień, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach określonych w pzp (dział VI pzp).

XVII Postanowienia końcowe.

1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

4. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
6. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy Prawo Zamówień Publicznych oraz Kodeks cywilny.

XVIII. Klauzula informacyjna w zakresie ochrony danych osobowych.

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (dalej rozporządzenie) tzw. „RODO”, Zamawiający informuje, iż:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Zespół Szkół w Barczewie z siedzibą w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo, e-mail: zsb@barczewo.pl.
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którą mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących Państwa danych osobowych. Z inspektorem można się kontaktować poprzez e-mail: k.maruszczak-pobiedzinska@gptogatus.pl
- 3) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w zakresie i celach związanych z działalnością statutową Administratora, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (m.in. zawarcia umowy).
- 4) Odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być kontrahenci Administratora, którzy w związku z realizacją na rzecz Administratora usług będą przetwarzać Państwa dane osobowe w imieniu Administratora na podstawie zawartych wcześniej z nami umów.
- 5) Zgodnie z rozporządzeniem przysługuje Państwu:
 - prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
 - prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
 - prawo do ograniczenia przetwarzania danych;
 - prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa; <https://uodo.gov.pl/pl>).
- 6) Państwa dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 7) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora przez okres obowiązywania umowy, a po jego upływie przez okres niezbędny do zabezpieczenia lub dochodzenia ewentualnych roszczeń oraz wypełnienia obowiązku prawnego Administratora.

XIX. Załączniki

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy.
3. Wykaz wykonywanych usług.
4. Projekt Umowy.
5. Identyfikator postępowania.

FORMULARZ OFERTOWY

WYKONAWCA:

.....
(Nazwa wykonawcy)

.....
(adres wykonawcy)

.....
(adres do korespondencji)

.....
(województwo)

tel..... fax..... e-mail.....@.....

NIP.....

REGON.....

1. Wymagany przedmiot zamówienia:

"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2025 roku" zgodnie z zaleceniami zawartymi w SWZ.

2. Proszę uzupełnić :

2.1. dotyczy tzw. "wsadu do kotła" -posiłki - oddział przedszkolny:

- cena jednostkowa netto tzw. "wsadu do kotła" = zł.

- stawka vat = %

- wartość jednostkowa brutto = zł.

2.2. dotyczy kosztów dodatkowych - posiłki - oddział przedszkolnego:

- cena jednostkowa netto pozostałych kosztów = zł.

- stawka vat = %

- wartość jednostkowa brutto = zł.

2.3. dotyczy czasu realizacji reklamacji - posiłki - oddział przedszkolnego:

- minutowy czas realizacji reklamacji = min.

- 2.4. dotyczy tzw. "wsadu do kotła" - obiad - szkoła podstawowa:**
- cena jednostkowa netto tzw. "wsadu do kotła" = zł.
 - stawka vat = %
 - wartość jednostkowa brutto = zł.
- 2.5. dotyczy kosztów dodatkowych - obiad - szkoła podstawowa:**
- cena jednostkowa netto pozostałych kosztów = zł.
 - stawka vat = %
 - wartość jednostkowa brutto = zł.
- 2.6. dotyczy czasu realizacji reklamacji - obiad - szkoła podstawowa:**
- minutowy czas realizacji reklamacji = min.

1. Oświadczam, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego.
2. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej żadnych zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczam, że złożona przez nas oferta jest zgodna z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w SWZ.
4. Oświadczam, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas określony w SWZ.
5. Oświadczamy, że zawarty w specyfikacji projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach w niej wymienionych w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Informujemy, że dokumenty, oświadczenia : są dostępne na stronie *(podać adres strony internetowej)*:

.....
 7. Dokumenty, oświadczenia są dostępne w dokumentacji przechowywanej przez Zamawiającego w postępowaniu nr ZS.271.1.2024.

Zastrzeżenia Wykonawcy:

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępniane:

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

Zamawiający:
Zespół Szkół w Barczewie
ul. Północna 14
11-010 Barczewo

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/forma, adres, NIP/PESEL, KRS/CEIG)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11.09.2019r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa pzp).

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pt. "*Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2025 roku*", oświadczam co następuje:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy pzp.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.Ustawy pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1-6 ustawy pzp). jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

(dotyczy wyłącznie podstaw wykluczenia wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy pzp).

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale V SWZ.

DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI

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

Oświadczenie należy złożyć w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym pod rygorem nieważności.

Wykaz wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

Lp.	Przedmiot usługi	Średnia ilość przygotowywanych i dostarczanych posiłków dziennie	Termin realizacji od - do	Nazwa podmiotu, na rzecz, którego wykonano usługi <i>(nazwa i adres)</i>
1				
2				
3				
4				
5				
6				

* do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonywane należycie (referencje lub inne dokumenty posiadane przez Wykonawcę). Wykaz wymagany jest w celu potwierdzenia, że Wykonawca posiada niezbędne zdolności zawodowe.

..... dnia

Oświadczenie należy złożyć w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym pod rygorem nieważności.

UMOWA nr / 2023

Zawarta w dniu w Barczewie pomiędzy:
Gminą Barczewo, 11-010 Barczewo, Pl. Ratuszowy 1, NIP 739-38-44-890
w imieniu Zespołu Szkół w Barczewie, 11-010 Barczewo, ul. Północna 14,
reprezentowanym przez:

Dyrektora – Zbigniewa Podlaskiego,

zwaną dalej – **Zamawiającym,**

a

.....
z siedzibą w:

NIP, reprezentowanym przez:

.....
zwanego dalej – **Wykonawcą,**

w rezultacie dokonania wyboru Wykonawcy w trybie przetargu nieograniczonego pt. **"Usługa cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2025 roku"**.

§ 1

Przedmiotem zamówienia jest wybór Wykonawcy, który będzie świadczył na rzecz Zamawiającego usługę cateringu - przygotowanie i dowóz posiłków do Zespołu Szkół w Barczewie w 2023 roku w zakresie określonym wg nazw i kodów Wspólnego Słownika Zamówień (CPV) - jako główny przedmiot zamówienia: CPV - 55523100-3 - usługi w zakresie posiłków szkolnych i dodatkowy przedmiot zamówienia: CPV - 55524000-9 - usługi dostarczania posiłków do szkół.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące posiłki: śniadanie, obiad i podwieczerek dla dzieci w wieku 3-6 lat zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz obiady dla uczniów szkoły podstawowej.

3. Ustala się następujące maksymalne ilości posiłków:

- dla **oddziału przedszkolnego: w okresie od 02.01.2025r. - 31.07.2025r.** - około **10.000 szt.**, maksymalna ilość to **75 szt.** dziennie (śr. 65 szt.)- z wyłączeniem m-ca sierpnia, kiedy funkcjonuje jedna grupa w ilości **25 szt.** posiłków dziennie,

- dla **szkoły podstawowej: w okresie 07.01.2025r. do 26.06.2025r.** z wyłączeniem przerw świątecznych i dni wolnych w ilości około **13.300 szt.** Maksymalna ilość obiadów dziennie to **130 szt.** (śr. 125 szt.).

4. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca na wniosek Zamawiającego - zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3-dniowym wyprzedzeniem.

5. Podane w ust. 3 maksymalne ilości posiłków należy traktować jako szacunki określające górną granicę zamówienia. Liczba posiłków może ulec zmianie, co oznacza, że Wykonawcy będzie przysługiwało wynagrodzenie za faktycznie przygotowane i wydane posiłki. Przewidywana ilość posiłków, o których mowa w ust. 3, nie stanowi podstawy do jakichkolwiek roszczeń Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki pięć razy w tygodniu, tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy:

- dla **Oddziału Przedszkolnego przy Szkole Podstawowej nr 3 w Barczewie, ul. Północna 14; 11-010 Barczewo** - dwa razy dziennie, tj. **śniadanie w godz. 8.00 - 8.15; obiad i podwieczorek w godz. 11.45 - 12.00.**

- **obiad dla Szkoły Podstawowej nr 3 w Barczewie; ul. Północna 14; 11-010 Barczewo** – dwa razy dziennie, tj. **w godz. 11.15 – 11.30 (60%) i w godz. 12.15 – 12.30 (40%).**

7. Zamawianie konkretnej ilości posiłków na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie najpóźniej do godz. 7.40.

8. Poszczególne posiłki będą przygotowywane według jadłospisów tygodniowych - określających szczegółowy skład posiłku, kaloryczność, gramaturę oraz występujące alergeny, będą sporządzane przez Wykonawcę i przedstawiane Zamawiającemu do akceptacji nie później niż na dwa dni robocze przed nowym okresem.

9. W jadłospisie należy uwzględnić posiłki dietetyczne dla danego dziecka (na wniosek rodzica) - zgłoszenie po stronie Zamawiającego.

10. Zamawiający akceptuje jadłospis poprzez złożenie podpisu przez Dyrektora lub wyznaczonego pracownika i zwraca Wykonawcy nie później niż dzień przed nowym okresem.

11. W przypadku braku akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego zastrzega on sobie prawo zmian w przygotowanym jadłospisie w porozumieniu z Wykonawcą. Zachowując termin zawarty w ust. 10.

12. W ciągu dekady nie może występować powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

13. Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania 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 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154) oraz Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 roku poz. 52132) oraz zalecenia Zamawiającego. Ponadto 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.

14. Zalecenia Zamawiającego: posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1) jadłospis powinien być urozmaicony - rodzaj potrawy nie może się powtarzać w ciągu dekady,

2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

3) do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie produktów zbożowych lub ziemniaków, warzyw i owoców - surowych lub przetworzonych bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych o niskiej zawartości sodu/soli, mięso, ryby, jaja i nasiona roślin strączkowych - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w dekadzie, tłuszcze spożywcze - oleje, masło, margaryny miękkie niearomatyzowane lub mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %, sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dziennie spożycie soli nie powinno przekroczyć 5 gram, zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

4) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno-mięsny, jarskim lub mięsny,

5) napoje - kompoty owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących lub soki wyciskane z owoców bez dodatku cukrów.

15. **Zalecenia Zamawiającego:** posiłki muszą spełniać następujące **warunki ilościowe:**

1) **śniadanie dla oddziału przedszkolnego:** kaloryczność: 400 kcal (kanapka 150 gram z: wędliną, z serem białym, jajkiem, z serem żółtym, 300 ml płatków na mleku lub inne potrawy mleczne, jajecznica, parówka, bułka paryska z dodatkami, pomidor, ogórki, papryka, pasta z makreli - przygotowana na miejscu, herbata, itp.

2) **obiad:**

- dla **oddziału przedszkolnego** - kaloryczność min 525 kcal (zupa min 200 ml+ drugie danie min 350 gram + kompot/sok woda z cytryną - min 200 ml),

- dla **szkoły podstawowej** - kaloryczność min 612 kcal (zupa min - 300 ml + drugie danie min 350 gram + kompot/sok min /woda z cytryną -200ml),

zupa:

pomidorowa, jarzynowa, żurek, rosół, itp. gotowana na wywarze jarskim, warzywno-mięsny lub mięsny z dodatkiem składnika głównego,

drugie danie:

- dla **oddziału przedszkolnego** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 100 g., dania mięsne o gramaturze 70 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki (w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 300 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 70 g., surówki o gramaturze 60 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni,

- dla **szkoły podstawowej** - ziemniaki, zamiennie ryż, makaron, kopytka, kasze - 150 g., dania mięsne o gramaturze 80 - 100 g. np. sztuka mięsa, kotlet schabowy, filet drobiowy, udziec z kurczaka, bitki (w przypadku dań mięsnych unikać należy mięsa przetworzonego na rzecz całych sztuk mięsa), dania bez mięsa-mączne o gramaturze 350 g. - pierogi, naleśniki, kluski na parze, makaron, kopytka, ryby bez ości (filet) o gramaturze 80 g., surówki o gramaturze 60 - 80 g., danie jednogarnkowe o gramaturze 300 g., kompot z owoców/soki /woda z cytryną/ herbata owocowa - w tygodniu powinno być: dwa dania mięsne, dwa dania bezmięsne, jedno danie jarskie lub rybne - raz na dziesięć dni, itp.

3) **podwieczorek dla oddziału przedszkolnego:** kaloryczność min 150 kcal - w tygodniu powinien być dostarczany podwieczorek: jogurt naturalny z dodatkiem owoców, jogurt pitny , owoce sezonowe (jabłko, nektarynka, pomarańcza, banan, gruszka, itp.), soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, karotka, itp.), serek, zamiennie kanapki /tosty, domowe wypieki - ciasto drożdżowe, chałka, rogaliki), itp.

16. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiłek w formie cateringu winien być wydany w ciągu czterech godzin od momentu jego sporządzenia. Wykonawca ma obowiązek przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie próbek.

17. Transport posiłków odbywa się na koszt Wykonawcy w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw - środkami transportu przygotowanymi do przewozu żywności - spełniając wymogi sanitarno-epidemiologiczne zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Czas dowozu nie powinien przekraczać 30 minut.

18. Temperatury dostarczanych posiłków GHP/GMP w momencie dostarczenia:

- 1) gorące zupy: + 75° C
- 2) gorące drugie dania: + 63° C
- 3) potrawy serwowane na zimno: + 4° C

19. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych.

20. Wykonawca zapewnia zastawę stołową, trzy wózki transportowe oraz przyjmuje na siebie organizację wydawania posiłków dla trzech punktów odbioru w jednym budynku.

21. Na czas wydawania posiłków, odbioru, mycia termosów oraz zastawy zostanie Wykonawcy udostępniona część kuchni (wydawalnia i zmywalnia).

22. Koszty związane z wydawaniem, myciem naczyń, termosów i sprzątnięciem punktu wydawania i zmywalni ponosi Wykonawca.

23. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania wymogów sanitarno - epidemiologicznych w zakresie: personelu, warunków produkcji, w transporcie jak również w czasie wydawania posiłków i mycia zastawy oraz termosów. Wykonawca zapewnia odbiór odpadów pokonsumenckich.

24. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

25. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego dostarczonego posiłku niespełniającego jego kryteriów (jakościowych, temperatur, itp.) - Zamawiający informuje Wykonawcę o nieprzyjęciu posiłku i zleca Wykonawcy naprawienie zaistniałej sytuacji (np. poprzez wymianę, podgrzanie, itp.), a Wykonawca od tego momentu (rozmowy telefonicznej) ma godzinę na dostarczenie posiłku o odpowiednich parametrach. W przeciwnym wypadku na koszt Wykonawcy zostanie zakupiony posiłek u innego dostawcy.

26. Wykonawca jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania Zamawiającego w przypadku zagrożenia dostawy posiłku i sposobie rozwiązania problemu.

27. Wykonawca jest zobowiązany do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakty z Zamawiającym, o którym mowa w § 6.

28. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca w trakcie realizacji umowy zobowiązany jest posiadać zezwolenie właściwego miejscowo Inspektora Sanitarno-Epidemiologicznego na prowadzenie działalności w zakresie żywienia zbiorowego poszerzone o dostawę posiłków do Zamawiającego tzw. catering.

29. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody poniesione w trakcie użytkowania udostępnionych pomieszczeń oraz za utrzymanie w nich czystości i porządku.

30. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z warunkami jakimi dysponuje placówka i przyjmuje zadanie do wykonania w tych warunkach.

31. Wykonawca zobowiązuje się, że wykonując umowę będzie przestrzegał przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, w szczególności art. 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy w trakcie realizacji umowy pod względem spełnienia minimalnych wymagań w zakresie zapewnienia dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.

32. Wykonawca nie może powierzyć wykonania usługi innym osobom.

33. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas od dnia **02.01.2024 r. do dnia 31.07.2025 r.**

§ 3

1. Korzystanie z udostępnionych pomieszczeń (paragraf 1 ust. 21) - winno odbywać się zgodnie z ich przeznaczeniem oraz wymogami sanitarno-higienicznymi. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystywania użyczonych mu pomieszczeń w sposób nie zagrażający bezpieczeństwu uczniów i personelu.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia bezpieczeństwa i porządku w czasie wydawania posiłków i zastawy stołowej, mycia naczyń, termosów - na wydawalni i zmywalni.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji umowy.

§ 5

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od Umowy w następujących okolicznościach:
 - 1) w stosunku do Wykonawcy Sąd ogłosił upadłość, nastąpiła likwidacja majątku Wykonawcy,
 - 2) gdy Sąd odmówi ogłoszenia upadłości z uwagi na niewystarczające aktywa na prowadzenie upadłości,
 - 3) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu Umowy bez uzasadnionych przyczyn lub mimo otrzymania pisemnego wezwania - nie wykonuje lub nienależyte wykonuje zobowiązania wynikające z Umowy, w szczególności gdy Wykonawca dostarczy przedmiot umowy w stanie uszkodzonym, niezgodnym z treścią zamówienia, nie reaguje na bieżąco na skargi i wnioski Zamawiającego co do jakości i ilości przygotowywanych posiłków, ich temperaturę.
 - 4) 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 ciągu w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Powyższe uprawnienie Zamawiającego nie uchybia możliwości odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron, na podstawie Kodeksu Cywilnego.
3. W przypadku wystąpienia okoliczności, o których mowa w ust. 1 pkt. 1,2,3 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o w/w okolicznościach.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy należy złożyć drugiej stronie w formie pisemnej lub w postaci elektronicznej, na zasadach wskazanych w art. 77 Kodeksu Cywilnego.
5. Odstąpienie Zamawiającego od umowy nie zwalnia Wykonawcy od zapłaty kary umownej lub odszkodowania.

§ 6

1. Strony ustalają kwotę za sporządzenie i dostarczenie jednego posiłku w poniższej wysokości:

1) cenę netto "wsadu do kotła" dla jednostkowego posiłku dla dziecka z oddziału przedszkolnego w poniższej wysokości: zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług, co stanowi kwotę brutto:..... zł.

2) cenę netto kosztów dodatkowych dla jednostkowego posiłku dla dziecka z oddziału przedszkolnego w poniższej wysokości: zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług, co stanowi kwotę brutto:..... zł.

3) cenę netto "wsadu do kotła" dla jednostkowego posiłku dla ucznia ze szkoły podstawowej w poniższej wysokości: zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług, co stanowi kwotę brutto:..... zł.

4) cenę netto kosztów dodatkowych dla jednostkowego posiłku dla ucznia ze szkoły podstawowej w poniższej wysokości: zł. , powiększoną o należny podatek od towarów i usług, co stanowi kwotę brutto:..... zł.

Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszej umowy dokonywane będą w polskich złotych.

2. Zamawiający dokona zapłaty kwoty za sporządzone i dostarczone posiłki w danym miesiącu po uzgodnieniu ich ilości z przedstawicielem Wykonawcy w oparciu o szczegółowe zestawienie obejmujące dwie pozycje:

- 1) "wsad do kotła",
- 2) koszty dodatkowe.

3. Przedstawicielem Zamawiającego jest Pan: **Ireneusz Sosnowski - Kierownik gospodarczy**,
kontakt: nr tel. 508 153 212 lub 89 514 77 13.

4. Przedstawicielem Wykonawcy jest:

kontakt: nr tel. mail:

4. Zamawiający jest zobowiązany do zapłaty wynagrodzenia przelewem na konto Wykonawcy, nr:

.....

za sporządzone i dostarczone w danym miesiącu posiłki na podstawie sporządzonej na koniec miesiąca przez Wykonawcę faktury (płatność z dołu) w terminie 14 dni od jej wystawienia w rozbiciu na pozycje:

- 1) ilość posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych x cena netto "wsadu do kotła" + podatek vat = wartość brutto,
- 2) ilość posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych x cena netto kosztów dodatkowych + podatek vat = wartość brutto,
- 3) ilość posiłków dla uczniów ze szkoły podstawowej x cena netto "wsadu do kotła" + podatek vat = wartość brutto,
- 4) ilość posiłków dla uczniów ze szkoły podstawowej x cena netto kosztów dodatkowych + podatek vat = wartość brutto,

5. Na wystawionej fakturze winna znajdować się informacja o podzielonej płatności.

6. Za opóźnienie w płatnościach, o których mowa w ust. 1 Wykonawca naliczy odsetki ustawowe za czas opóźnienia, a Zamawiający zobowiązany jest je zapłacić.

7. Faktury należy wystawiać w następujący sposób:

Nabywca: **Gmina Barczewo; Plac Ratuszowy 1; 11-010 Barczewo; NIP 7393844890**

Odbiorca: **Zespół Szkół w Barczewie; ul. Północna 14; 11-010 Barczewo,**

8. Wykonawca oświadcza, że jest właścicielem wskazanego do płatności rachunku bankowego, przeznaczonego na cele prowadzącej działalności.

9. Wierzytelności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie.

10. Zamawiający zastrzega sobie, a Wykonawca wyraża zgodę, na możliwość potrącania z należnego Wykonawcy wynagrodzenia kosztów naprawy szkód spowodowanych przez Wykonawcę.

11. Za dzień zapłaty Strony przyjmują dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

12. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie ustalone na podstawie złożonej oferty określił na podstawie własnych cenników i kalkulacji, uwzględnia ono wszelkie koszty niezbędne do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy i wyczerpuje jego wszelkie roszczenia o zapłatę związane z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym zapisy ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

12. Wykonawca oświadcza, że jest/nie jest (*wybrać właściwe) czynnym podatnikiem VAT.

§ 7

1. Zamawiający w związku z nieterminowym sporządzeniem lub dostarczeniem posiłków do oddziałów przedszkolnych, jak też dla uczniów szkoły podstawowej, obciąży Wykonawcę kosztami zakupu posiłków u innego dostawcy.

2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:

1) za odstąpienie od umowy z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, w wysokości 1500,00 zł.

2) za nienależyte wykonywanie umowy, w tym za nieprzestrzeganie przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 roku o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami w wysokości: 300,00 zł. za każdy stwierdzony przypadek,

3) za zwłokę w dostarczaniu posiłków, w tym za zwłokę w dostarczaniu posiłku w sposób wskazany w § 1 ust. 25 - w wysokości 1,5 % wartości brutto zakwestionowanego posiłku,

4) z tytułu wymagań określonych w art 95 ust. 1 Pzp - w wysokości 300,00 zł. za każdy przypadek.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Zamawiający - w wysokości 1500,00 zł.

4. Dopuszcza się możliwość kumulowania kar, o których mowa w ust. 2,

5. Łączna maksymalna wysokość kary umownej nie może przekroczyć 20% całkowitej wartości zamówienia brutto.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącania kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.
7. Strony zastrzegają sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych na podstawie kodeksu cywilnego.

§ 8

Integralną część umowy stanowi:

1. Specyfikacja Warunków Zamówienia.
2. Oferta Wykonawcy.

§ 9

1. Wykonawca zatrudni na podstawie umowy o pracę osoby przygotowujące posiłki, osoby dokonujące dowozu posiłków.
2. Dokumentowanie zatrudnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia na podstawie umowy o pracę odbywać się będzie w następujący sposób:
 - 1) w terminie 3 dni od dnia zawarcia umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności ujęte w ust. 1,
 - 2) oświadczenie o którym mowa w pkt. 1 - powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wykaz osób, wskazanie że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób i wymiaru etatu oraz podpis osoby upoważnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy.
3. Dokumentowanie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia na podstawie umowy o pracę odbywać się będzie w następujący sposób:
 - 1) w trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego - w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu oświadczenie Wykonawcy o którym mowa w ust. 2,
 - 2) w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia personelu na umowę o pracę osób wykonujących zadania wymienione w ust. 1 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności:
 - a. żądania oświadczeń w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - b. żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
 - c. przeprowadzenia kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
4. W celu weryfikacji zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, wprowadza się możliwe żądanie przez Zamawiającego:
 - 1) oświadczenie zatrudnionego pracownika,
 - 2) oświadczenie Wykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
 - 3) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,

- 4) innych dokumentów zawierających informacje, dane osobowe, datę zawarcia umowy, itp.
5. Ustala się następujące sankcje z tytułu niespełniania wymagań określonych w art. 95 ust. 1 PZP według § 7 ust. 2 pkt. 4 umowy.
6. Wykonawca oświadcza, iż według stanu na dzień przyjęcia niniejszego zlecenia zatrudnia osób(pracowników) zaś umowa będzie wykonana co najmniej częściowo przy udziale w/w pracowników.
7. W przypadku wystąpienia po przyjęciu niniejszego zlecenia sytuacji, iż Wykonawca nie zatrudnia w ogóle pracowników - jest on zobowiązany poinformować o tej okoliczności Zamawiającego niezwłocznie po jej wystąpieniu, nie później jednak niż w terminie 7 dni.

§ 10

1. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty Wykonawcy, zgodnie z art. 454 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany postanowień umowy ze względu na okoliczności zewnętrzne niezależne od Wykonawcy, które mogą wpłynąć lub wpływają na wykonanie umowy. Wykonawca zobowiązuje się niezwłocznie poinformować o tych przeszkodach Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się wykazać istnienie faktycznych przeszkód czy ograniczeń w terminowym wykonaniu umowy spowodowanych przedmiotowymi okolicznościami i wskazać czas opóźnienia. Po przedłożeniu przez Wykonawcę udokumentowanego wniosku o aneksowanie umowy w tym zakresie wraz z uzasadnieniem, Zamawiający zobowiązuje się do rozpatrzenia go niezwłocznie. Jeżeli Zamawiający uzna przeszkody za uzasadnione strony dokonują zmiany umowy w szczególności przez:

- 1) zmianę terminu wykonania umowy lub jej części, lub czasowe zawieszenie wykonywania umowy lub jej części,
- 2) zmianę sposobu wykonywania przedmiotu umowy,
- 3) zmianę zakresu świadczenia Wykonawcy i odpowiadającą jej zmianę wynagrodzenia lub sposobu rozliczenia wynagrodzenia Wykonawcy
- o ile wzrost wynagrodzenia spowodowany każdą kolejną zmianą nie przekroczy 50% wartości umowy.

3. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy może ulec zmianie (odpowiednio obniżeniu lub podwyższeniu), w przypadku zmiany ceny towarów i usług związanych z wykonaniem przedmiotu umowy, według następujących zasad:

- 1) jeżeli wskaźnik zmiany cen usług towarów i usług konsumpcyjnych ustalany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i ogłaszany w Dzienniku Urzędowym RP „Monitor Polski” (dalej: Wskaźnik) ulegnie zmianie o co najmniej 10 % w okresie kolejnych 5 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Pierwsza zmiana nastąpi nie wcześniej niż po 6 miesiącach od dnia zawarcia Umowy i będzie wyliczona jako średnia arytmetyczna ze Wskaźnika za okres poprzednich 3 miesięcy o ile Wykonawca lub Zamawiający wstąpi z wnioskiem o zmianę. Zamawiający dopuszcza maksymalną zmianę wynagrodzenia o nie więcej niż 15 % w stosunku do ceny oferty.
- 2) Wykonawca, który występuje o podwyższenie wynagrodzenia zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu rzeczywisty wpływ zmiany Wskaźnika na koszt wykonania zamówienia, w szczególności przedstawić Zamawiającemu udokumentowane szczegółowe wyliczenia, potwierdzające zasadność wprowadzenia zmian do umowy. Zamawiający dokona analizy twierdzeń oraz wyliczeń Wykonawcy potwierdzających zasadność wprowadzenia zmiany do umowy, w przypadku negatywnej oceny twierdzeń lub wyliczeń, wezwie Wykonawcę do złożenia wyjaśnień lub dokonania stosownych zmian.
- 3) Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę (jeżeli dotyczy), w zakresie odpowiadającym zmianom cen towarów i usług dotyczących zobowiązania

podwykonawcy, jeżeli łącznie spełnione są warunki wskazane w pkt 1-2 i okres obowiązywania umowy z podwykonawcą przekracza 6 miesięcy.

§ 11

Do spraw nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy pzp.

§ 12

Wszelkie zmiany dotyczące umowy wymagają pisemnego aneksu do umowy, pod rygorem nieważności.

§ 13

Wszelkie sprawy sporne mogące wyniknąć na tle niniejszej umowy, strony poddadzą pod rozstrzygnięcie Sądu miejscowo właściwego dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

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

§ 15

Zgodnie z art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 (dalej rozporządzenie) tzw. „RODO”, Zamawiający informuje, iż:

- 8) Administratorem Państwa danych osobowych jest Zespół Szkół w Barczewie z siedzibą w Barczewie, ul. Północna 14, 11-010 Barczewo, e-mail: zsb@barczewo.pl.
- 9) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którą mogą się Państwo kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących Państwa danych osobowych. Z inspektorem można się kontaktować poprzez e-mail: k.maruszczak-pobiedzinska@gptogatus.pl
- 10) Państwa dane osobowe będą przetwarzane w zakresie i celach związanych z działalnością statutową Administratora, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. c) rozporządzenia (m.in. zawarcia umowy).
- 11) Odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być kontrahenci Administratora, którzy w związku z realizacją na rzecz Administratora usług będą przetwarzać Państwa dane osobowe w imieniu Administratora na podstawie zawartych wcześniej z nami umów.
- 12) Zgodnie z rozporządzeniem przysługuje Państwu:
 - prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymania ich kopii;
 - prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
 - prawo do ograniczenia przetwarzania danych;
 - prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa;

<https://uodo.gov.pl/pl>).

- 13) Państwa dane osobowe nie będą podlegały zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.
- 14) Państwa dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora przez okres obowiązywania umowy, a po jego upływie przez okres niezbędny do zabezpieczenia lub dochodzenia ewentualnych roszczeń oraz wypełnienia obowiązku prawnego Administratora.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....