

Numer sprawy: **ZP 1/X/23**

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dla postępowania na:

**„Usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa)
dla dzieci uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole
Podstawowej w Pecnej”**

**prowadzonego w trybie podstawowym
bez negocjacji**

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR SZKOŁY

(-) Aurelia BUDZIŃSKA

Data : r.

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Nazwa: **Szkoła Podstawowa w Pecnej**

Adres: **ul. Szkolna 19, 62-053 Pecna**

NIP 777-25-10-986

Adres strony internetowej Zamawiającego: <http://szkolapecna.superszkolna.pl>

Adres poczty elektronicznej: sekretariat@sppecna.dlaedu.pl

Numer tel. /fax **61 813 78 27**

Godziny urzędowania: od 7.00 do 15.00

Adres platformy do obsługi niniejszego zamówienia: www.platformazakupowa.pl

Adres strony prowadzonego postępowania: strona internetowa, na której zamieszczone są ogłoszenie, dokumenty i informacje dotyczące przedmiotowego postępowania:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/837298>

Wykonawca ma możliwość przysłać e-mail lub wiadomość za pośrednictwem platformy zakupowej przez całą dobę. Dokumenty zamówienia, bezpośrednio związane z niniejszym postępowaniem, odpowiedzi na wnioski o wyjaśnienie treści SWZ, informacje, zmiany SWZ i innych dokumentów zamówienia, zmiany terminu składania i otwarcia ofert, Zamawiający będzie zamieszczał na Platformie Zakupowej na stronie: www.platformazakupowa.pl

Link do postępowania dostępny jest również na stronie podmiotowej Zamawiającego.

II. Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2023r. poz. 1605 ze zm.), zwaną dalej „ustawą Pzp”. W postępowaniu mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie. W zakresie nieuregulowanym przez ww. akty prawne stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.
2. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt 1) w związku z art. 359 pkt 2) ustawy Pzp, o wartości szacunkowej zamówienia mniejszej niż progi unijne.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowywanie i dostarczanie gotowych posiłków dla max 100 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać w 2024 roku do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej. Zakres zamówienia obejmuje szacunkową dostawę do **14 658** zestawów posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek wraz z napojami). Ilość zestawów posiłków będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji dzieci.
2. **Zamówienie musi być realizowane zgodnie ze Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia , który stanowi zał. nr 4 do SWZ oraz zgodnie z treścią Projektu umowy, który stanowi zał. nr 3 do SWZ**
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
Zamówienie nie jest podzielone na części ponieważ taki podział mógłby negatywnie wpłynąć na realizację zamówienia. Całość usługi realizowana jest tylko dla oddziałów przedszkolnych na terenie jednego kompleksu szkolno-przedszkolnego.
4. Zamawiający na podstawie art. 95 ust.1 ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy, zgodnie z art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy osób wykonujących czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, tj. osoby wykonujące czynności polegające na **przygotowywaniu posiłków**. Zamawiający nie określa wymiaru etatu. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w tym sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.
5. Nazwy i kody dotyczące przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień:
kod CPV: 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
 55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół
6. Wymagania jakościowe, o których mowa w art. 246 ust. 2 ustawy Pzp zostały określone w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia - zał. nr 4 do SWZ oraz w Projekcie Umowy wg - zał. nr 3 do SWZ.
7. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli środki pochodzące z budżetu, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane, a możliwość unieważnienia postępowania na tej podstawie została przewidziana w ogłoszeniu o zamówieniu.

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia:
W terminie 12 miesięcy.
2. Planowany termin realizacji zamówienia: od 02.01.2024r. do 31.12.2024r.

3. *W przypadku przedłużającej się procedury udzielenia zamówienia termin realizacji umowy zostanie odpowiednio skrócony i umowa będzie realizowana w terminie od dnia jej podpisania do 31.12.2024r.*

V. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści umowy

1. Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, zostały określone w zał. nr 3 do SWZ.
2. Zamawiający zgodnie z art. 455 ustawy Pzp przewiduje możliwość wprowadzenia zmian do treści zawartej umowy. Szczegółowy zakres oraz sposób wprowadzenia zmian do umowy zawiera się w zał. nr 3 do SWZ.

VI. Podstawy wykluczenia o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp które zostaną wprowadzone do treści umowy oraz art. 7 ust.1 ustawy z 13 kwietnia 2022r. (Dz. U. z 2022r. poz. 835) o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

- I. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu zgodnie z art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę:
 - 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 z późn. zm.), lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2023r. poz. 826 z późn. zm.),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

(Dz. U.2021 poz. 1745),

- g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
 - 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
 - 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 2. Wykonawca może zostać wykluczony przez zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
 - 3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
 - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
 - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
 - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania

dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:

- a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
 - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
4. Zamawiający ocenia, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wyklucza wykonawcę.
5. Na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, Zamawiający wykluczy z postępowania:
- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023r. poz. 1124 z późn.zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
 - 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217 z późn.zm.), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

VII. Informacje o warunkach udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia może się ubiegać wykonawca, który spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu:

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca wykazał, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **należycie wykonał lub wykonuje minimum 2 usługi gastronomiczne/cateringowe polegające na sukcesywnej dostawie przygotowanych**

posiłków/wyżywienia do przedszkoli lub szkół lub żłobków w postaci *m.in.* śniadań, obiadów i podwieczorków w sposób ciągły przez minimum 9 miesięcy każda, o wartości (umowy/kontraktu) minimum 100 000 zł brutto każda/y.

W przypadku usług będących w trakcie wykonywania, wymagania w zakresie ilości miesięcy świadczenia każdej usługi (min.9 m-cy) dotyczą części umowy już zrealizowanej (tj. w przedziale od dnia rozpoczęcia wykonywania usługi do upływu terminu składania ofert). Przez jedną usługę Zamawiający rozumie jeden/a kontrakt/umowę.

W przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia powyższy warunek musi spełniać w całości jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza łączenia potencjału podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w celu spełnienia powyższego warunku. To samo dotyczy wykonawcy, który w celu spełnienia warunku udziału w postępowaniu będzie polegał na potencjale podmiotów udostępniających mu zasoby. W takim przypadku warunek udziału w postępowaniu musi spełniać w całości ten podmiot.

VIII. Wymagane dokumenty.

Dokumenty i oświadczenia składane wraz z ofertą. Informacje o wymaganych podmiotowych i przedmiotowych środkach dowodowych.

1. OFERTA MUSI ZAWIERAĆ:

a) formularz ofertowy – wg zał. nr 1 do SWZ

2. WRAZ Z OFERTĄ WYKONAWCA JEST ZOBOWIĄZANY ZŁOŻYĆ:

1) OŚWIADCZENIE składane na podstawie art. 125 ustawy Pzp –

wg załącznika nr 2 i 2a do SWZ - aktualne na dzień składania ofert,

Oświadczenie składają odrębnie:

- Wykonawca
- Podmiot udostępniający zasoby - **(jeżeli dotyczy)**
- każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - **(jeżeli dotyczy);**

2) PEŁNOMOCNICTWO do złożenia oferty, o ile ofertę składa pełnomocnik.

W przypadku podpisania oferty przez osobę niewymienioną w dokumencie potwierdzającym uprawnienie do występowania w obrocie prawnym – należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo do złożenia oferty musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta (tj. w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym). Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa

sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez uprawnionego;

- 3) **ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY** do oddania wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby może być zastąpione innym podmiotowym środkiem dowodowym potwierdzającym, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tego podmiotu (*jeżeli dotyczy*) - wg załącznika nr 5 do SWZ.

Uwaga! Ww. zobowiązanie należy złożyć tylko wtedy, gdy wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotu udostępniającego zasoby.

- 4) **OŚWIADCZENIE WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ** o udzielenie zamówienia wskazujące, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy (*jeżeli dotyczy*) - wg załącznika nr 6 do SWZ.

Uwaga! Ww. oświadczenie należy złożyć tylko w przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie zamówienia.

3. DOKUMENTY SKŁADANE NA WEZWANIE.

Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający wezwie Wykonawcę, **którego oferta została najwyższej oceniona**, do złożenia w wyznaczonym terminie, **nie krótszym niż 5 dni**, aktualnych na dzień złożenia, następujących **podmiotowych środków dowodowych**:

Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są **referencje** bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty

potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu **wg załącznika nr 7 do SWZ;**

4. Informacja dotycząca wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne).

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, np. łącząc się w konsorcja lub spółki cywilne lub inną formę prawną.
- 2) Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 3) Wykonawcy składający ofertę wspólną wraz z ofertą składają stosowne **pełnomocnictwo w oryginale podpisane zgodnie z zaleceniami zawartymi w Rozdziale VIII ust. 2 pkt. 2)** uprawniające do wykonania określonych czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.
- 4) Oferta wspólna, składana przez dwóch lub więcej Wykonawców, powinna spełniać następujące wymagania:
 - a) oferta wspólna powinna być sporządzona zgodnie ze SWZ;
 - b) sposób składania dokumentów w ofercie wspólnej – dokumenty składane przez członków konsorcjum czy wspólników spółki cywilnej, w tym oświadczenia muszą być podpisane przez wyznaczonego pełnomocnika lub osobę upoważnioną do reprezentowania danego podmiotu.
- 5) **W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia na zasadach określonych w art. 58 ustawy Pzp, brak podstaw wykluczenia musi wykazać każdy z Wykonawców oddzielnie, wobec powyższego wszystkie oświadczenia i dokumenty w zakresie braku podstaw wykluczenia wymagane w postępowaniu składa odrębnie każdy z Wykonawców wspólnie występujących.**
- 6) Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

IX. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem

platformazakupowa.pl, przy czym ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem „Formularza składania oferty” dostępnego na www.platformazakupowa.pl w miejscu publikacji ogłoszenia o zamówieniu i SWZ, natomiast dokumenty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz przekazywanie informacji odbywa się za pomocą formularza „Wyślij wiadomość”.

2. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku awarii **platformazakupowa.pl**, Zamawiający może również „komunikować się” z Wykonawcami za pomocą **poczty elektronicznej: sekretariat@sppecna.dlaedu.pl** **Uwaga: Ofertę składa się tylko za pośrednictwem platformazakupowa.pl**
3. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania tj.: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/837298>. Link dostępny jest również na stronie podmiotowej Zamawiającego <http://szkolapecna.superszkolna.pl> w zakładce „BIP/PRZETARGI”.
4. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452) oraz Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.
5. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
6. Zamawiający, zgodnie z § 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452), określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego jako:
 - dokumenty w formacie „pdf” zaleca się podpisywać formatem PAdES,
 - dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż „pdf”, wtedy należy użyć formatu XAdES.
7. Zaleca się aby w korespondencji kierowanej do Zamawiającego za pomocą poczty elektronicznej Wykonawca posługiwał się nazwą i numerem postępowania.
8. Wykonawca, poprzez formularz „Wyślij wiadomość” może zwrócić się do Zamawiającego o **wyjaśnienie treści SWZ.**

9. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie do Zamawiającego **nie później niż na 4 dni** przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak **nie później niż na 2 dni** przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej platformy zakupowej, na której udostępniono SWZ.
10. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 8.
11. Wymagania techniczne i organizacyjne opisane zostały w Regulaminie platformazakupowa.pl, który jest dostępny na platformie zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin>. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej.
12. Zamawiający, zgodnie z § 3 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo – aplikacyjne umożliwiające pracę na <https://platformazakupowa.pl>, tj.:
- 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10 0.,
 - 4) włączona obsługa JavaScript,
 - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - 6) Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
 - 7) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera f z zegarem Głównego Urzędu Miar.
13. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do złożenia, zmiany, wycofania oferty oraz do komunikacji wynosi: 150 MB, natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.

14. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi max 10MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi max 5MB.
15. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z "OBWIESZCZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 9 listopada 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych".

Wśród formatów powszechnych, a NIE występujących w/w rozporządzeniu występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie. Zamawiający zaleca następujący format przesyłanych danych: **.pdf, .doc, .xls, .jpg (.jpeg)** ze szczególnym wskazaniem na **.pdf** oraz w celu ewentualnej kompresji danych, formaty **.zip, .7Z**.

Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, Zamawiający: **zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie (nie mylić ze skanowaniem) plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.**

Pliki w innych formatach niż PDF zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.

16. Przy dużych plikach kluczowe jest łącze internetowe i dostępna przepustowość łącza po stronie serwera platformazakupowa.pl oraz użytkownika.
17. Składając ofertę zaleca się zaplanowanie złożenia jej z wyprzedzeniem minimum 24-godzinnym, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku siły wyższej, jak np. awaria platformazakupowa.pl, awaria Internetu, problemy techniczne związane z brakiem np. aktualnej przeglądarki, itp.
18. Podczas podpisywania plików zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.
19. Jeśli Wykonawca pakuje dokumenty np. w plik ZIP zalecamy wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
20. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
21. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
22. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

23. Sposób składania oferty, jej wycofania jest przedstawiony na stronie <https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4sIS4t76lZVKPbkyD/view> oraz na stronie <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> oznaczonej jako: SKŁADANIE OFERT W POSTĘPOWANIACH: 1. Instrukcja: Pełna instrukcja tekstowa składania ofert, wysyłania wiadomości w Ogłoszeniu o Zamówieniu (UE/PL).
24. Zamawiający nie przewiduje innych sposobów komunikacji niż środki komunikacji elektronicznej.

X. Wskazanie osób uprawnionych do komunikowania się z Wykonawcami

1. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w kwestiach formalnych jest:

imię i nazwisko: **Monika Andrzejewska**

E-mail

sekretariat@sppecna.dlaedu.pl

fax. **61 813 78 27**

uwagi: od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 7:00 a 14:00

XI. Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **04.12.2023r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w SWZ, 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.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

XII. Opis sposobu przygotowywania oferty

1. Oferta, składana w niniejszym postępowaniu, jest zobowiązaniem wykonawcy do zgodnego z oczekiwaniami zamawiającego, wyrażonymi w SWZ, na warunkach wskazanych przez Zamawiającego, wykonania zamówienia, za określoną w formularzu ofertowym cenę.
2. Wykonawca sporządzi ofertę zgodnie z wymaganiami SWZ.

3. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści warunków zamówienia.
4. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
5. Oferta musi być sporządzona w języku polskim.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów.
 - 1) W zakresie nieuregulowanym SWZ, zastosowanie mają przepisy Rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. z 2020 r. poz. 2415) oraz Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020 r. poz. 2452).
 - 2) **Oferta i oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, a także inne dokumenty składane wraz z ofertą składa się, pod rygorem nieważności, podpisane:**
 - kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub
 - elektronicznym podpisem zaufanym lub
 - elektronicznym podpisem osobistym.
8. Jeżeli złożona przez Wykonawcę kopia dokumentów lub oświadczeń będzie nieczytelna lub będzie budzić uzasadnione wątpliwości, co do jej prawdziwości, Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.
9. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 74 ustawy Pzp w związku z art. 18 ustawy Pzp oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, za wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
10. **Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.**
 - 1) Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, **Zamawiający nie ujawni informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu

nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

- 2) Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 i 1649 ze zm.), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone na Platformie zakupowej w specjalnie do tego przygotowanej sekcji, w osobnym pliku. Sposób zamieszczenia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa został określony w *Instrukcji składania ofert dla Wykonawców*.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy Pzp.
- 4) Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za nieprawidłowe zabezpieczenie plików stanowiących informacje stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa.

XIII. Sposób oraz termin składania ofert

1. Termin składania ofert upływa w dniu **06.11.2023r. godz. 10:00**.
2. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) poprzez kliknięcie przycisku „**Złóż ofertę**” w drugim kroku i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
3. Miejsce składania ofert: Wykonawca składa ofertę w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej wraz z załącznikami za pośrednictwem „**Formularza składania oferty**” dostępnego na <https://platformazakupowa.pl> w sekcji przedmiotowego „postępowania” dostępnego na stronie:

<https://platformazakupowa.pl/transakcja/837298>
4. Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawców jest bezpłatne.
5. Dokumenty elektroniczne lub ich elektroniczne kopie oraz oświadczenia składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem platformy www.platformazakupowa.pl jako załączniki. Zamawiający zaleca następujący format przesyłanych danych: **.pdf, .doc, .xls, .jpg (.jpeg)** ze szczególnym wskazaniem na **.pdf** oraz w celu ewentualnej kompresji danych, **format zip**.

6. Sposób złożenia oferty, opisany został w Instrukcji dla wykonawców znajdującym się na stronie internetowej <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
7. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert **zmienić lub wycofać ofertę**. Sposób składania oferty, jej wycofania, zmiany jest przedstawiony na stronie <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> oznaczonej jako: SKŁADANIE OFERT W POSTĘPOWANIACH: 1. Instrukcja: Pełna instrukcja tekstowa składania ofert, wysyłania wiadomości w Ogłoszeniu o Zamówieniu (UE/PL).
8. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert określonym w niniejszej SWZ wycofać ofertę za pośrednictwem „**Formularza składania oferty**”. Z uwagi na to, że złożona oferta zostaje zaszyfrowana, nie ma możliwości zmiany oferty poprzez jej edycję, a wyłącznie poprzez wycofanie oferty i złożenie nowej. Złożenie nowej oferty w miejsce wycofanej należy wykonać przed upływem terminu składania ofert.
9. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
10. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
11. Zamawiający odrzuci wszystkie oferty złożone po terminie składania ofert.

XIV. Termin i miejsce otwarcia ofert

1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **06.11.2023r. o godz. 10:10** bez udziału Wykonawców.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte; cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
 - cenach lub kosztach zawartych w ofertach.
4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.

5. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

XV. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga złożenia wadium.

XVI. Sposób obliczenia ceny

1. Cena oferty musi być podana w PLN wraz z należnym podatkiem VAT.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
3. Cena może być tylko jedna. Nie dopuszcza się wariantowości cen.
4. Zamawiający przewiduje zmianę ceny umowy w przypadku zmiany ustawowej stawki podatku VAT.
5. Cena brutto usługi to wartość sprzedaży usługi wraz z kwotą podatku VAT.
6. Przy wyliczaniu poszczególnych wartości należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny.
7. Kwoty wykazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.
8. **Wykonawca określi w Formularzu oferty – wg. zał. nr 1 do SWZ, ceny jednostkowe netto śniadania, obiadu i podwieczorku, cenę netto jednego osobodnia (3 posiłki), należny podatek VAT, cenę brutto jednego osobodnia (3 posiłki), oraz wartość brutto oferty mnożąc 14 658 osobodni x cenę brutto 1 osobodnia.**
9. Zgodnie z art. 225 ustawy Pzp jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu, Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W takiej sytuacji wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;

- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
10. Informację w powyższym zakresie Wykonawca składa w **Formularzu ofertowym – (załączniku nr 1 do SWZ)**. Brak złożenia ww. informacji będzie postrzegany jako brak powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania mechanizmu podzielonej płatności dla towarów i usług wymienionych w zał. nr 15 ustawy o VAT.
12. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walucie obcej.

XVII. Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy ocenie ofert ważnych i wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i sposobem ich oceny:

Kryterium	Waga [%]	Liczba punktów	Sposób oceny
Cena	100%	100	$C = \frac{\text{Cena najtańszej oferty}}{\text{Cena badanej oferty}} \times 100\text{pkt} \times 100\%$

2. Oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną liczbę punktów – 100. Pozostałe oferty zostaną przeliczone według powyższego wzoru. Uzyskana liczba punktów badanej oferty zostanie pomnożona przez wagę tego kryterium = 100%. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty w kryterium cena oferty.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwięcej punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryterium i przyjętą metodę oceny ofert.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny, wezwie on Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
5. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, w terminie związania ofertą określoną w SWZ.
6. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, pisemnej zgody na wybór jego oferty.

7. W przypadku braku zgody, o której mowa w ust. 6, oferta podlega odrzuceniu, a Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

XVIII. Informacja o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie przedmiotowego zamówienia z wybranym Wykonawcą wg wzoru Zamawiającego (załącznik nr 3 do SWZ) w terminie zgodnym z art. 308 ustawy Pzp, tj. w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia złożono tylko jedną ofertę.
3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, któremu zostanie udzielone zamówienie, o miejscu i terminie zawarcia umowy.
4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XIX. Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Od Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą nie będzie wymagane wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. Środki ochrony prawnej przysługujące Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę, w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzone podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy Pzp.

XXI. Informacje o charakterze dodatkowym PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH (RODO)

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

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych zawartych w dokumentach postępowania o udzielenie zamówienia jest Szkoła Podstawowa w Pecnej (dalej zwana również jako Administrator”). Dane kontaktowe Szkoły: ul. Szkolna 19, 62-053 Pecna, Tel. 61 813 78 27, email: sekretariat@sppecna.dlaedu.pl
- Z Administratorem można się kontaktować pisemnie, za pomocą poczty tradycyjnej na adres: ul. Szkolna 19, 62-053 Pecna, Tel. 61 813 78 27 lub poprzez email: sekretariat@sppecna.dlaedu.pl
- Pani/Pana dane osobowe będziemy przetwarzać w celu wyboru Wykonawcy w postępowaniu na: **„Usługę przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej”** na podstawie przepisów art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, na podstawie wyrażonej przez Panią/Pana zgody (art. 6 ust. 1 lit a) RODO) oraz w celu wypełniania prawnych obowiązków Administratora (art. 6 ust. 1 lit. c) RODO).
- Odbiorcami Państwa danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 poz.1986 ze zm.), dalej „Ustawa Pzp”, a także podmioty finansujące, udostępniające środki finansowe, oraz właściwe organy na podstawie obowiązujących przepisów.

- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z okresem archiwizacji wynikającym z Instrukcji Kancelaryjnej obowiązującej u Administratora od momentu zakończenia postępowania, do którego dane osobowe zostały zebrane, tj. od momentu ostatecznego wyboru oferty.
- Podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne w celu związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany (art. 22 RODO).
- Posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 17 RODO prawo do usunięcia Pani/Pana danych osobowych*;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
 - prawo do cofnięcia wyrażonej zgody w dowolnym momencie, co nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie wyrażonej przez Panią/Pana zgody przed jej cofnięciem***.

Ta informacja realizuje obowiązek prawny ciążyący na Administratorze Pani/ Pana danych osobowych i nie wymaga żadnego działania z Pani/ Pana strony.

** **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania lub usunięcia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

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

**** **Wyjaśnienie:** cofnięcie zgody na przetwarzanie danych nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

W przypadku udostępnienia Zamawiającemu przez podmiot biorący udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia, danych osobowych swoich pracowników, zleceniobiorców, pełnomocników, członków zarządu, wspólników, współpracowników, kontrahentów, dostawców, beneficjentów rzeczywistych lub innych osób, Zamawiający wnoszący o poinformowanie tych osób o danych administratora/Zamawiającego, o danych IOD, o celach przetwarzania, kategoriach danych, odbiorcach i o przetwarzaniu danych osobowych na zasadach określonych powyżej.

XXII. Załączniki do specyfikacji warunków zamówienia

Załącznik nr 1	Formularz ofertowy- wzór
Załącznik nr 2 i 2a	Oświadczenia Wykonawcy- wzór
Załącznik nr 3	Umowa – projekt
Załącznik nr 4	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 5	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby
Załącznik nr 6	Oświadczenie wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie
Załącznik nr 7	Wykaz usług

UMOWA NR

Zawarta w dniu w Pecnej, pomiędzy Gminą Mosina, Pl. 20 Października 1, 62-50 Mosina
NIP 777-315-43-70
reprezentowaną przez:

Dyrektora Szkoły Podstawowej w Pecnej, ul. Szkolna 19, 62-053 Pecna

.....
z kontrasygnatą Głównego Księgowego Szkoły

.....
Zwanym dalej „Zamawiającym”
a

.....
reprezentowanym przez:

.....
Zwanym w dalszej treści umowy „Wykonawcą”.

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty najkorzystniejszej w przeprowadzonym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 w związku z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019r. -Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023r. poz. 1605 ze zm.) na:

„Usługa przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej”

zawarto umowę o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków dla max 100 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać do **Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej**.
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej w okresie od **02.01.2024r. do 31.12.2024r.** z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy **maksymalnie 100** dzieci. Zakres zamówienia obejmuje szacunkową dostawę do 14 658 zestawów posiłków.
3. Wartość energetyczna poszczególnych posiłków:
 - Śniadanie ok. 360 kcal
 - Obiad ok. 490 kcal.
 - Podwieczorek ok. 210 kcal.

4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:

Śniadanie:	7.45 -	8.00
Obiad:	11.30 -	11.45
Podwieczorek:	13.40-	13.55

5. Zamawiający określa maksymalną wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. od 02.01.2024r. do 31.12.2024r.
- w okresie styczeń- czerwiec 2024r. max 12 500 śniadań i obiadów, 5 000 podwieczorków
 - w okresie sierpień 2024r. dyżur przedszkolny (10 dni) max 300 śniadań, 400 obiadów i podwieczorków
 - w okresie wrzesień-grudzień 2024r. – max 8 000 śniadań i obiadów, 4 400 podwieczorków
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – Dyrektora Szkoły Podstawowej bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 9.00 każdego dnia (dotyczy obiadów i podwieczorków) oraz do godziny 15.00 informację dotyczącą śniadań na następny dzień. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku.
7. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na **podstawie faktycznie dostarczonych** posiłków i ich ceny jednostkowej określonej w §4 ust. 1 niniejszej umowy.
8. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Minimalna wartość przedmiotu usługi będzie stanowiła **nie mniej niż 50% wartości przedmiotu umowy brutto** określonej w §4 ust. 2 niniejszej umowy.
9. Ograniczenie wskazane w zdaniu poprzedzającym nie dotyczy zmniejszenia zakresu usługi spowodowanej okolicznościami związanymi z wystąpieniem z tzw. siłą wyższą.
10. Wykonawcy z tytułu zmniejszenia wartości przedmiotu umowy w związku z wystąpieniem okoliczności opisanych w ust.8 i ust.9 nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.
11. Dzienny jadłospis obejmuje:

Śniadanie: mleko w postaci zupy mlecznej (płatki owsiane, kasza jaglana, płatki pszenne, kasza manna) bądź napoju (np. bawarka, kakao, kawa zbożowa), pieczywo mieszane: graham, pieczywo jasne – pszenne, pszenno-żytnie. Dodatkem do pieczywa powinien być: twarożek, chuda wędlina, oraz pasty np. z jaj bądź gotowanej ryby. Niezbędnym dodatkiem do śniadania są warzywa np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, szczypiorek, natka pietruszki.

Dodatkem powinien być również **owoc**, który Zamawiający poda dzieciom w formie przekąski.

Do śniadania powinien być podawany również codziennie inny napój prócz mlecznego do wyboru np. herbata z cytryną bądź herbata owocowa.

Przykładowe menu na śniadanie:

- Kakao na mleku (2%), kromka chleba graham, masło (82%), ser żółty, sałatka z sałaty i rzodkiewki, olej rzepakowy, herbata owocowa, dżem 100% owoców bez cukru, ¼ banana

- Płatki owsiane na mleku (2%), kromka chleba pełnoziarnistego, masło (82%), chuda szynka wieprzowa, sałata, pomidor, herbata z cytryną, ¼ jabłka
- Musli z owocami suszonymi na mleku (2%), bułka grahamka, masło (82%) sałata, chuda szynka wołowa, papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa , ¼ mandarynki
- Kasza jaglana na mleku (2%), z rodzynkami, pieczywo mieszane z masłem i pastą (jajko ugotowane, cebula, rzodkiewka koncentrat pomidorowy), herbata z cytryną, ¼ kiwi,
- Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem na mleku (2%), pieczywo jasne, masło, pasta z sera białego, herbata owocowa, ¼ gruszki.

Obiad: zupa (300ml), drugie danie: ziemniaki (150g) (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)-dania mięsne (100g) np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój, gdzie przykładowe menu w tygodniu podano poniżej:

- Zupa pomidorowa z włoszczyzną (np. zmiksowaną po ugotowaniu) i makaronem, zaprawiona jogurtem naturalnym, kotlet schabowy, ziemniaki duszone z masłem, surówka z kapusty białej, kompot gotowany
- Zupa krem z zielonego groszku (świeżego lub mrożonego) z włoszczyzną i groszkiem ptysiowym zabiela jogurtem, pałka drobiowa gotowana, ryż brązowy, marchewka gotowana, kompot gotowany
- Zupa jarzynowa z ziemniakami, z estragonem posypana natką pietruszki, gołąbki w sosie pomidorowym, buraczki, ziemniaki gotowane, kompot
- Zupa kalafiorowa z włoszczyzną i lubczykiem, klopsiki rybne, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszzonej, kompot gotowany
- Krem pieczarkowy, pierogi z serem, surówka z marchewki, kompot gotowany.

Podwieczorek: desery z udziałem mleka (150g) np. jogurty, budynie, koktajle mleczne. Podwieczorek może się składać z deserów z udziałem owoców np. galaretki, kisiel. Czasem może być też podana drożdżówka lub kawałek ciasta, najlepiej drożdżowego, np. z serem lub owocami.

Przykładowe menu na śniadanie:

- Pokrojona brzoskwinia polana jogurtem naturalnym wymieszany z miodem, kromka chałki z masłem, sok marchewkowy,
- Koktajl z jogurtu naturalnego i truskawek, chrupki kukurydziane, woda mineralna,
- Racuszki z marchewki z jogurtem, herbata owocowa
- Kaszka manna na mleku posypana malinami (świeżymi lub mrożonymi), herbata
- Wafle ryżowe z dżemem 100% owoców bez dodatku cukru, kompot owocowy bez cukru,
- Jabłko prażone, ciastko zbożowe bez cukru , woda.

Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. ryż z jabłkami, makaron z dżemem lub bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad).

W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazynie potrawy świąteczne.

Należy założyć, że w grupie mogą znaleźć się dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezmleczna, bezglutenowa, wegańska. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

12. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie działania przedszkola) i dostarczany **Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem każdej dekady**, do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Intendenta lub Dyrektora (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych. Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
13. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów **najwyższej jakości**, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, **nie mogą być przygotowywane z półproduktów**. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
14. **Posiłki muszą być zgodne z aktualnym na daną chwilę Rozporządzeniem Ministra Zdrowia (obecnie obowiązuje Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach 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 ze zm.)**
15. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki z produktów własnych.
16. Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z wyjątkiem kiełbas zawierających powyżej 80% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu kisielu i galaretek).
17. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;
18. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.
19. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.

20. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa! Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
21. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno techniczne do przewozu żywności).

Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
 - Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków w odpowiednich temperaturach (minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, surówki) 15 °C.
22. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.
 23. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i przekazać personelowi Oddziałów Przedszkolnych. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług przedszkola obciążają Zamawiającego.
 24. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek do degustacji.
 25. Brudne termosy nie mogą zostawać w przedszkolu do dnia następnego.
 26. **Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.**
 27. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł spełniających wymagania Zamawiającego.
 28. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
 29. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
 30. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku – jest ceną ryczałtową.
 31. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary, będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towary wolne od wad.

32. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Wykonawcę z Dyrektorem Szkoły Podstawowej z Oddziałami Przedszkolnymi i/lub z ustanowionym przedstawicielem Zamawiającego.
33. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca i Podwykonawca (jeżeli dotyczy) **odpowiada prawnie** za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.
34. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia przedmiotowej usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
35. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 2 i stanowi integralną część umowy.

§ 2

1. Obowiązki Wykonawcy:

- a) Świadczenia usługi będącej przedmiotem umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:
- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006r. Nr 171, poz. 1225 z późniejszymi zm.)
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz. U. z 2006r. Nr 25, poz. 191)
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007r. Nr 80, poz. 545).
 - Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- b) Zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrzenia w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość, estetykę i właściwe przygotowanie.
- c) Wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, przeciwpożarowymi oraz z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy.
- d) Współpraca z przedstawicielami Zamawiającego.
- e) Szczególna dbałość o bezpieczeństwo sanitarne i wysoką jakość usług.

2. Wykonawca lub podwykonawca zobowiązuje się do zatrudnienia, na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia tj.: **przygotowywanie posiłków**, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.). Zamawiający nie określa wymiaru etatu.

- 1) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 2 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,

- przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
- 2) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę osób wykonujących wskazane w punkcie 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - a) oświadczenia zatrudnionego pracownika. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: imię i nazwisko pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika. Oświadczenie musi być podpisane przez osobę, której dotyczy;
 - b) oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy;
 - c) poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 24 maja 2018r. r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
 - d) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez wykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
 - e) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 24.05.2018r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2018 oraz RODO). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.
- 3) Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust.2 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 6 ust. 1 lit. e).
- 4) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
- 5) Nieprzedłożenie przez Wykonawcę w terminie wskazanym w wezwaniu Zamawiającego (min. 3 dni robocze) dokumentów określonych w ust. 2 pkt 2 lit. a) – e), będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia pracowników na umowę o pracę i będzie skutkowało naliczeniem kary umownej.

§ 3

Strony ustalają następujący termin realizacji usług:

Od 02.01.2024r. do 31.12.2024r.

(Planowany termin: od 02.01.2024r. do 31.12.2024r. W przypadku przedłużającej się procedury udzielenia zamówienia umowa będzie realizowana w terminie od dnia jej podpisania do 31.12.2024r., wtedy odpowiednio ulegnie zmianie § 1 ust. 2 oraz § 1ust.5 niniejszej umowy).

§ 4

1. Strony ustalają, że jednodniowe wyżywienie jednego dziecka (osobodzień) wynosi:
netto: zł (słownie:..... złotych, .../100 gr),
podatek VAT,
brutto:zł (słownie:..... złotych/100gr).

W tym ceny jednostkowe za posiłki wynoszą:

- śniadanie cena netto zł podatek VAT ...%, cena bruttozł
- obiad cena nettozł podatek VAT ... %, cena bruttozł
- podwieczorek cena nettozł podatek VAT ... %, cena bruttozł

Ceny ewentualnych posiłków dietetycznych odpowiadają cenie posiłków standardowych.

2. Umowa będzie realizowana do kwoty brutto.....zł z zastrzeżeniem §10 ust.1 pkt 1) niniejszej umowy.
3. Rozliczenie nastąpi na podstawie comiesięcznych faktur, wystawionych do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni za wyjątkiem ostatniej faktury za miesiąc grudzień, która zostanie wystawiona i dostarczona do Szkoły Podstawowej w Pecnej **do dnia 28.12.2024r.** do godziny 10.00 w celu dokonania płatności za faktyczną ilość wydanych posiłków, zgodną zamówieniami Zamawiającego.
4. Do faktury dołączona zostanie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydawanych dziennych posiłków, potwierdzona przez Dyrektora szkoły lub osobę uprawnioną przez Zamawiającego.
5. Strony ustalają, iż ceny określone w ust. 1 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.
6. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 7 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
7. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
8. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
9. Wykonawca, bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności, nie może przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
10. Przy realizacji postanowień niniejszej umowy Strony zobowiązane są do stosowania mechanizmu podzielonej płatności dla towarów i usług wymienionych w zał. nr 15 ustawy o podatku od towarów i usług.
11. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany we wszystkich fakturach wystawianych do przedmiotowej umowy, należy do Wykonawcy i jest rachunkiem, dla którego zgodnie z Rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997r. – Prawo bankowe (Dz. U. 2021 poz. 2439 ze zm.) prowadzony jest rachunek VAT.
12. Wykonawca, który w dniu podpisania umowy nie jest czynnym podatnikiem VAT, a podczas obowiązywania umowy stanie się takim podatnikiem, zobowiązuje się do niezwłocznego powiadomienia Zamawiającego o tym fakcie oraz o wskazanie rachunku rozliczeniowego, na który ma wpływać wynagrodzenie, dla którego prowadzony jest rachunek VAT.
13. Jeżeli przedmiot umowy nie został zawarty w zał. nr 15 ustawy o podatku od towarów i usług zapisy ust. 10-12 nie znajdują zastosowania.

§ 5

1. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, w następujących okolicznościach:
 - a) Jednorazowa zwłoka w dostarczeniu posiłków powyżej 3godzin.

- b) 5-krotna zwłoka dostarczeniu posiłków,
- c) 5-krotna reklamacja jakości posiłków,
- d) Rażąco uchybienie i zaniedbanie w zakresie przepisów sanitarno-epidemiologicznych zgłoszone przez Dyrektora szkoły lub osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca jest zobowiązany do zapłat kar umownych:
 - a) Za zwłokę w dostarczeniu posiłków w wysokości 10% wartości tych posiłków – za każde rozpoczęte 30 min.
 - b) Za nie wydanie posiłków, a za takie rozumie się także zwłokę powyżej 2godzin, w wysokości 200% wartości tych posiłków
 - c) Za reklamację posiłku w wysokości 25% jego wartości
 - d) W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10% niezrealizowanej części umowy brutto.
 - e) za niewykazanie dowodów na zatrudnienie na podstawie umowy o pracę osób, zgodnie z § 2 ust. 2 pkt 2 - w wysokości 2000 zł za każdy przypadek naruszenia.
2. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
3. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić strony niniejszej umowy nie może przekroczyć 20% wartości brutto umowy wskazanej w § 4 ust. 2.
4. Zamawiający potrąci kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża niniejszym zgodę.
5. W przypadku braku możliwości potrącenia kary z wynagrodzenia Wykonawcy, kary umowne płatne będą w terminie 7 dni od dnia doręczenia Wykonawcy noty księgowej określającej wysokość kar umownych.

§ 7

1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystających z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
2. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
3. W przypadku wystąpienia zatruc 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.
4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.
5. W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń sanitarnych uniemożliwiających ciągłość świadczenia usługi przez Wykonawcę, Zamawiający może zlecić wykonanie umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy.

§ 8

1. Zamawiający wyznacza swojego przedstawiciela do uzgodnień w sprawie realizacji umowy.....
2. Wykonawca wyznacza swojego przedstawiciela do uzgodnień w sprawie realizacji umowy.....

§ 9

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

lub

(w przypadku samodzielnego wykonania umowy przez Wykonawcę poniższe zapisy zostaną usunięte z treści umowy)*

*Wykonawca zleca podwykonawcy następujące usługi:.....

2. Wykonawca jest obowiązany, w trakcie realizacji niniejszej umowy do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo w terminie 7 dni od daty jej zawarcia. Za zwłokę w dotrzymaniu tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień.
3. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconych podwykonawcy usług stanowiących przedmiot niniejszej umowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do terminowego dokonywania zapłat wynagrodzenia należnego podwykonawcy. Wykonawca w terminie 7 dni od daty zapłaty przedłoży Zamawiającemu dowód zapłaty oraz kopię faktury lub rachunku stanowiących podstawę do zapłaty. Za niedotrzymanie tego terminu Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 500 zł za każdy dzień zwłoki.
5. Jeżeli Wykonawca zamierza zmienić albo zrezygnować z podwykonawcy - podmiotu, na którego zasoby powoływał się w złożonej ofercie, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, to Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca na którego zasoby Wykonawca się powoływał w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wykonanie powierzonych podwykonawcy części przedmiotu zamówienia jak za własne działania lub zaniechania, niezależnie od osobistej odpowiedzialności podwykonawcy wobec Zamawiającego.
8. Wszystkie wymagania podmiotowe i przedmiotowe dotyczące realizacji usługi cateringu określone w treści niniejszej umowy, obowiązują w takim samym stopniu Wykonawcę jak i podwykonawcę.

§ 10

1. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian zawartej umowy na zasadach określonych w art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych.
 - 1) Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w zakresie zwiększenia ilości dostarczanych posiłków do wielkości wskazanej w §1 ust.5, w takim przypadku ceny jednostkowe posiłków będą zgodne z cenami jednostkowymi określonymi w § 4 ust.1 niniejszej umowy.
 - 2) Zamawiający dopuszcza zmianę umowy w zakresie jej zmniejszenia do 50% wartości określonej w §4 ust.2 niniejszej umowy.
 - 3) Zamawiający dopuszcza zmianę w zakresie cen brutto wskazanych w umowie w przypadku ustawowej zmiany podatku VAT.
 - 4) Strony zastrzegają sobie możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadkach:
 - a) zmiany w przepisach prawa,
 - b) zajścia okoliczności, na które Strony nie miały wpływu, w tym tzw. „siły wyższej”, a skutkujących – bezpośrednio lub pośrednio – znacznym utrudnieniem lub uniemożliwieniem spełnienia świadczeń Stron w sposób określony przy podpisaniu umowy, o ile wyżej wymienione okoliczności mają charakter obiektywny.

- c) Przez **siłę wyższą** rozumie się zdarzenie, którego przyczyny leżą poza kontrolą danej Strony, są nagłe i zewnętrzne, w tym między innymi takie przyczyny jak: wojna, embargo, akty normatywne lub decyzje administracji państwowej, zdarzenia losowe, powódź, pożar, strajki, epidemie lub pandemie chorób. Wystąpienie siły wyższej rozpatrywane będzie tak w skali kraju, jak w skali poszczególnych jednostek administracyjnych kraju, na których wystąpiły opisane wyżej zjawiska.
- 5) Stosownie do treści art. 439 ust 1 Ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości Wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 umowy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, o którym mowa w §1 niniejszej umowy na następujących zasadach:
- a) poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, o których mowa w art. 439 ust 1 Pzp uprawniający strony do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi minimum 15 % względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy wskazanego w § 4 ust. 1;
- b) zmiana wynagrodzenia dokonana zostanie z użyciem odesłania zmiany cen materiałów lub kosztów ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego;
- c) wysokość wynagrodzenia zmienia się o kwotę zmiany cen netto materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy, z zastrzeżeniem ust. 5 lit. d).
- d) pierwszy wniosek o zmianę wysokości wynagrodzenia należnego z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia nie może być złożony wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia rozpoczęcia realizacji przedmiotu umowy. Zamawiający dopuszcza waloryzację, co 6 miesięcy licząc od pierwszej waloryzacji;
- 6) Maksymalna wartość zmiany wysokości wynagrodzenia jaką dopuszcza Zamawiający na podstawie zasad określonych w ust. 5, wynosi 15 % względem cen przyjętych w celu ustalenia wysokości wynagrodzenia Wykonawcy wskazanego w § 4 ust. 1;
- 7) Zgodnie z art. 439 ust.5 uPzp Wykonawca którego wynagrodzenie zostanie zmienione zgodnie z ust. 5 zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania Podwykonawcy.
2. Wszelkie zmiany treści umowy mogą nastąpić jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2019r. poz.2019 ze zm.)

§ 12

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

§ 13

Ewentualne spory jakie wynikną między stronami w związku niniejszą umową rozstrzygnie Sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego.

Integralną część umowy stanowią:

Załącz. nr 1 – Formularz ofertowy

Załącz. nr 2 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

dot. zadania pn.:

Usługa przygotowania i dostarczania posiłków (usługa cateringowa) dla dzieci uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Postanowienia ogólne

36. kod CPV: **55321000-6** – „Usługi przygotowania posiłków”

55524000-9 – „Usługi dostarczania posiłków do szkół”

37. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostarczenie gotowych posiłków (catering) dla max 100 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać do **Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej**.

38. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do Oddziałów Przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Pecnej w okresie od **02.01.2024r. do 31.12.2024r.** z wyjątkiem przerw w nauce, dla grupy **maksymalnie 100** dzieci. Zakres zamówienia obejmuje szacunkową dostawę do 14 658 zestawów posiłków.

39. Wartość energetyczna poszczególnych posiłków:

- Śniadanie ok. 360 kcal
- Obiad ok. 490 kcal.
- Podwieczorek ok. 210 kcal.

40. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach:

- Śniadanie - 7.45 - 8.00
- Obiad - 11.30 - 11.45
- Podwieczorek - 13.40 - 13.55

41. Zamawiający określa maksymalną wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. **02.01.2024r. do 31.12.2024r.**

- w okresie styczeń- czerwiec 2024 r. max 12 500 śniadań i obiadów, 5 000 podwieczorków
 - w okresie sierpień 2024r. dyżur przedszkolny (10 dni) max 300 śniadań, 400 obiadów i podwieczorków
 - w okresie wrzesień-grudzień 2024r. – max 8 000 śniadań i obiadów, 4 400 podwieczorków
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia, gdyż Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – Dyrektora Szkoły Podstawowej bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 9.00 każdego dnia (dotyczy obiadów i podwieczorków) oraz do godziny 15.00 informację dotyczącą śniadań na następny

dzień. Ewentualne zmiany przekazane będą Wykonawcy w czasie nie krótszym jak 2 godziny przed planowanym wydaniem posiłku.

42. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na **podstawie faktycznie dostarczonych** posiłków i ich ceny jednostkowej określonej w §4 ust. 1 umowy.
43. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Minimalna wartość przedmiotu usługi będzie stanowiła nie mniej niż 50% wartości przedmiotu umowy brutto określonej w §4 ust. 2 umowy.
44. Ograniczenie wskazane w zdaniu poprzedzającym nie dotyczy zmniejszenia zakresu usługi spowodowanej okolicznościami związanymi z tzw. siłą wyższą.
45. Wykonawcy z tytułu zmniejszenia wartości przedmiotu umowy w związku z wystąpieniem okoliczności opisanych w ust.8 i ust.9 nie będą przysługiwały żadne roszczenia finansowe wobec Zamawiającego.
46. Dzienny jadłospis obejmuje:

Śniadanie: mleko w postaci zupy mlecznej (płatki owsiane, kasza jaglana, płatki pszenne, kasza manna) bądź napoju (np. bawarka, kakao, kawa zbożowa), pieczywo mieszane: graham, pieczywo jasne – pszenne, pszenno-żytnie. Dodatkiem do pieczywa powinien być: twaróg, chuda wędlina, oraz pasty np. z jaj bądź gotowanej ryby. Niezbędnym dodatkiem do śniadania są warzywa np. pomidor, ogórek, papryka, sałata, szczypiorek, natka pietruszki.

Dodatkiem powinien być również **owoc**, który Zamawiający poda dzieciom w formie przekąski.

Do śniadania powinien być podawany również codziennie inny napój prócz mlecznego do wyboru np. herbata z cytryną bądź herbata owocowa.

Przykładowe menu na śniadanie:

- kakao na mleku (2%), kromka chleba graham, masło (82%), ser żółty, sałatka z sałaty i rzodkiewki, olej rzepakowy, herbata owocowa, dżem 100% owoców bez cukru, ¼ banana
- Płatki owsiane na mleku (2%), kromka chleba pełnoziarnistego, masło (82%), chuda szynka wieprzowa, sałata, pomidor, herbata z cytryną, ¼ jabłka
- Musli z owocami suszonymi na mleku (2%), bułka grahamka, masło (82%) sałata, chuda szynka wołowa, papryka czerwona, szczypiorek, herbata owocowa, ¼ mandarynki
- Kasza jaglana na mleku (2%), z rodzynkami, pieczywo mieszane z masłem i pastą (jajko ugotowane, cebula, rzodkiewka koncentrat pomidorowy), herbata z cytryną, ¼ kiwi,
- Płatki kukurydziane z witaminami i żelazem na mleku (2%), pieczywo jasne, masło, pasta z sera białego, herbata owocowa, ¼ gruszki.

Obiad: zupa (300ml), drugie danie: ziemniaki (150g) (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)-dania mięsne (100g) np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój, gdzie przykładowe menu w tygodniu podano poniżej:

- Zupa pomidorowa z włoszczyzną (np. zmiksowaną po ugotowaniu) i makaronem, zaprawiona jogurtem naturalnym, kotlet schabowy, ziemniaki duszone z masłem, surówka z kapusty białej, kompot gotowany
- Zupa krem z zielonego groszku (świeżego lub mrożonego) z włoszczyzną i groszkiem ptysowym zabieleną jogurtem, pałka drobiowa gotowana, ryż brązowy, marchewka gotowana, kompot gotowany

- zupa jarzynowa z ziemniakami, z estragonem posypana natką pietruszki, gołąbki w sosie pomidorowym, buraczki, ziemniaki gotowane, kompot
- zupa kalafiorowa z włoszczyzną i lubczykiem, klopsiki rybne, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszanej, kompot gotowany
- krem pieczarkowy, pierogi z serem, surówka z marchewki, kompot gotowany.

Podwieczorek: desery z udziałem mleka (150g) np. jogurty, budynie, koktajle mleczne. Podwieczorek może się składać z deserów z udziałem owoców np. galaretka, kisiel. Czasem może być też podana drożdżówka lub kawałek ciasta, najlepiej drożdżowego, np. z serem lub owocami.

Przykładowe menu na śniadanie:

- Pokrojona brzoskwinia polana jogurtem naturalnym wymieszany z miodem, kromka chałki z masłem, sok marchewkowy,
- Koktajl z jogurtu naturalnego i truskawek, chrupki kukurydziane, woda mineralna,
- Racuszki z marchewki z jogurtem, herbata owocowa
- Kaszka manna na mleku posypana malinami (świeżymi lub mrożonymi), herbata
- Wafle ryżowe z dżemem 100% owoców bez dodatku cukru, kompot owocowy bez cukru,
- Jabłko prażone, ciastko zbożowe bez cukru, woda.

Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłków (np. ryż z jabłkami, makaron z dżemem lub bułki na parze – nie mogą być daniem głównym na obiad).

W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazjnie potrawy świąteczne.

Należy założyć, że w grupie mogą znaleźć się dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezmleczna, bezglutenowa, wegańska. Wymaga się, aby liczba dostarczanych diet odpowiadała liczbie określonych

w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

47. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie działania przedszkola) i dostarczany **Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem każdej dekady**, do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Intendenta lub Dyrektora (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy. Zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych. Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

48. Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów **najwyższej jakości**, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, **nie mogą być przygotowywane z półproduktów**. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

49. Posiłki muszą być zgodne z aktualnym na daną chwilę Rozporządzeniem Ministra Zdrowia (obecnie obowiązuje Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.)

50. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych.

51. Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z wyjątkiem kiełbas zawierających powyżej 80% mięsa), produkty masłopodobne i seropodobne, soki zagęszczane, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu kisielu i galaretek).

52. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;

53. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone.

54. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.

55. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa! Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

56. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno techniczne do przewozu żywności).

Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

- Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
- Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków w odpowiednich temperaturach (minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, surówki) 15°C).

57. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.

58. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i przekazać personelowi Oddziałów Przedszkolnych. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług przedszkola obciążają Zamawiającego.

59. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek do degustacji.
60. Brudne termosy nie mogą zostawać w przedszkolu do dnia następnego.
61. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.
62. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
63. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.
64. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
65. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku – jest ceną ryczałtową.
66. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy towary, będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy towary wolne od wad.
67. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Wykonawcę z Dyrektorem Szkoły Podstawowej z Oddziałami Przedszkolnymi i/lub z ustanowionym przedstawicielem Zamawiającego.
68. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca i Podwykonawca (jeżeli dotyczy) odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.**
69. **Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia przedmiotowej usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.**

.....dn.....

.....
Podpis Wykonawcy