



Toruńskie Centrum Usług Wspólnych

87-100 Toruń, pl. św. Katarzyny 9, tel. +48 56 611 89 91
e-mail: sekretariat@tcuw.torun.pl, www.tcuw.torun.pl

Toruń, dnia 06.08.2025 r.

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

ZAPYTANIE OFERTOWE NR SP34/2025/TCUW

Toruńskie Centrum Usług Wspólnych jako pełnomocnik Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu im. Tony'ego Halika, zaprasza do składania ofert na „Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów i dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu, w roku szkolnym 2025/2026.”

55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

.....
Podpis Zatwierdzającego



Toruńskie Centrum Usług Wspólnych

87-100 Toruń, pl. św. Katarzyny 9, tel. +48 56 611 89 91
e-mail: sekretariat@tcuw.torun.pl, www.tcuw.torun.pl

I.

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa nr 34 w Toruniu

Adres: ul. Włocławska 237/239, 87-100 Toruń

Adres strony internetowej Zamawiającego: <https://sp34.torun.pl/>

REGON: 870598558

NIP: 9562079566

tel. 56 6229262

Pełnomocnik Zamawiającego:

Toruńskie Centrum Usług Wspólnych

Adres: plac Św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń,

tel.: (56) 611 89 91

Adres strony internetowej Pełnomocnika Zamawiającego: www.tcuw.torun.pl

NIP: 8790001014

II. Tryb udzielenia zamówienia

Procedura otwarta, nieograniczona.

Postępowanie o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż 130.000 zł w trybie zgodnym z regulaminem wewnętrznym podmiotu prowadzącego postępowanie.

III. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi w zakresie przygotowania, dostarczenia gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu polegającej na:

a) przygotowaniu i dostarczeniu w wyznaczone miejsce na terenie Szkoły wyżywienia w składzie: śniadanie z ciepłym napojem, obiad dwudaniowy z napojem, podwieczorek, włączając diety eliminacyjne i specjalistyczne dla dzieci w oddziale przedszkolnym, dla średnio 20 dzieci dziennie,

b) przygotowaniu i dostarczeniu w wyznaczone miejsce na terenie Szkoły wyżywienia w składzie: zupa, drugie danie, deser i napój, włączając diety eliminacyjne i specjalistyczne w Szkole Podstawowej nr 34, dla średnio 40 uczniów i nauczycieli dziennie.

Ilości Odbiorcy	Szacowana ilość dziennych zestawów żywieniowych	Ilość dni żywieniowych w okresie realizacji zamówienia	Ilość zamawianych zestawów żywieniowych w ramach zamówienia podstawowego w okresie realizacji zamówienia
dla dzieci w oddziale przedszkolnym	20	190	3800
dla uczniów Szkoły Podstawowej	40	170	6800

Minimalna wartość „wsadu do kotła” dla oddziału przedszkolnego wynosi 9 zł.

Minimalna wartość „wsadu do kotła” dla oddziałów szkolnych wynosi 6 zł.

Minimalna wartość zamówienia, która będzie zrealizowana w okresie obowiązywania umowy to 50% całkowitej wartości umowy.

W momencie ogłoszenia postępowania Zamawiający przewiduje 1 dietę specjalistyczną: bezglutenową, niemniej zastrzega sobie prawo do rozszerzenia składu posiłków w trakcie trwania umowy, według indywidualnych potrzeb zgłoszonych przez pracowników Szkoły, w szczególności o wskazane poniżej diety.

W ramach wskazanej liczby posiłków należy serwować diety:

- a) bezglutenowa,
- b) bezmleczna
- c) wegetariańska
- d) bez nabiału
- e) bez sezamu + produkty pochodne
- f) bez orzechów ziemnych i arachidowych + produkty pochodne
- g) bez selera

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.

IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia: od 01.09.2025 do 31.08.2026 r. we wszystkie dni robocze (od poniedziałku do piątku) z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji (nie dotyczy posiłków dla oddziału przedszkolnego), dni ustawowo wolnych lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych.

Miejsce realizacji zamówienia: Szkoła Podstawowa nr 34 im. Tony'ego Halika w Toruniu, ul. Włocławska 237/239, 87-100 Toruń.

V. Powody wykluczenia Wykonawcy i warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy będący osobami fizycznymi, osobami prawnymi lub jednostkami organizacyjnymi nie posiadającymi osobowości prawnej, a także Wykonawcy ci występujący wspólnie (np.: spółka cywilna, konsorcjum), o ile spełniają warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym (warunek niepodlegania wykluczeniu z niżej wskazanych powodów).

A) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się 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 mowa w [art. 228-230a](#), [art. 250a](#) Kodeksu karnego, w [art. 46-48](#) ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) 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 2024 r. poz. 930),
- 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. z 2021 r. 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 2012 r. 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, współnika 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](#) Ustawy PZP, 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 2007 r. 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.

B) Z udziału w postępowaniu Zamawiający wyklucza Wykonawców:

- a) wobec których otwarto likwidację lub ogłoszono upadłość, których aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarli układ z wierzycielami, których działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajdują się oni w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury,
- b) którzy w sposób zawiniony poważnie naruszyli obowiązki zawodowe, co podważa ich uczciwość, w szczególności, gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów,
- c) którzy z przyczyn leżących po ich stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonali lub nienależycie wykonali albo długotrwale nienależycie wykonywali istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady,
- d) którzy w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadzili Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlegają wykluczeniu, spełniają warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub którzy zataili te informacje lub nie są w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych,
- e) którzy w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawili informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

C) Z udziału w postępowaniu Zamawiający wyklucza Wykonawcę, do którego stosuje się przepis art. 7 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r., poz. 514 z późn. zm.), tj. wykonawcę:

- a) wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącym środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006 ze zm., dalej rozporządzenie 765/2006) i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014 ze zm., dalej rozporządzenie 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 w/w ustawy;
- b) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018

r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723 i 1843) 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 w/w ustawy; c) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598) 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 w/w ustawy.

Uwaga:

W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia wskazanych powyżej Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

Zamawiający nie stawia warunku dotyczącego zdolności Wykonawcy do występowania w obrocie gospodarczym.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

W zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, Zamawiający uzna warunek za spełniony w jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada:

- aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

Uwaga:

W celu potwierdzenia uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne zaświadczenie z wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy, z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

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

Zamawiający nie stawia warunku dotyczącego sytuacji ekonomicznej i finansowej.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.

W zakresie zdolności technicznej lub zawodowej; Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że:

- w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie wykonał należycie lub wykonuje przez okres obejmujący co najmniej 8 miesięcy, w sposób ciągły, bez przerw w świadczeniu usług, co najmniej 2 usługi cateringowe, polegające na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków dla co najmniej 35 osób dziennie (w ramach pojedynczego zamówienia).

Uwaga:

W celu potwierdzenia zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawca składa wraz z ofertą wykaz usług według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do zapytania ofertowego wraz z dowodami potwierdzającymi, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.

Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunków na podstawie złożonych dokumentów i badania oświadczenia Wykonawcy stanowiącego załącznik nr 2 do zapytania ofertowego, zgodnie z formułą „spełnia – nie spełnia”.

Wykonawca musi spełniać wszystkie warunki wymagane przez Zamawiającego.

Podwykonawcy

1) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy z wyłączeniem części zamówienia, zastrzeżonych przez Zamawiającego do osobistego wykonania przez Wykonawcę jako kluczowe części zamówienia.

2) Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, przedmiotem podwykonawstwa nie mogą być czynności całego procesu produkcyjnego posiłków, począwszy od przygotowania produktów spożywczych, ich gastronomicznej obróbki po wydanie do dowozu. Podwykonawstwu mogą podlegać natomiast dostawy produktów spożywczych niezbędnych do przygotowania posiłków oraz codzienny wywóz i utylizacja resztek żywieniowych pozostałych po całonocnym żywieniu jak również transport posiłków do budynku Szkoły.

3) Jeśli wykonanie zamówienia zostanie powierzone podwykonawcom Wykonawca w swojej ofercie jest zobowiązany wskazać wykonanie której części zamówienia zamierza powierzyć podwykonawcom, wraz z podaniem nazwy (firmy) podwykonawców.

Wykonawcy występujący wspólnie

- 1) Wykonawcy mogą ubiegać się wspólnie o udzielenie zamówienia.
- 2) W przypadku wykonawców ubiegających się o wspólne udzielenie zamówienia dla wykazania spełnienia warunku w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, całym wymaganym doświadczeniem musi wykazać się jeden z podmiotów.
- 3) Zamawiający nie dopuszcza dla wykazania spełnienia warunku łączenia potencjałów (doświadczenia) ww. podmiotów.
- 4) W przypadku złożenia wspólnej oferty przez oddzielne podmioty, współubiegający się o udzielenie zamówienia winni **ustanowić pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia.
- 5) Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o niniejsze zamówienie nie może podlegać wykluczeniu na podstawach określonych pkt V zapytania ofertowego wskazanych powyżej.
- 6) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia, określoną w art. 366 Kodeksu cywilnego.
- 7) Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
- 8) W formularzu ofertowym w nazwie i adresie wykonawcy należy wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, a nie tylko pełnomocnika.
- 9) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowne pisemne porozumienie (umowę) zawierające w swojej treści uregulowanie współpracy tych Wykonawców na potrzeby niniejszego postępowania.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni.

Zamawiający przewiduje wykluczenie podmiotów udostępniających zasoby i podwykonawców z tych samych przyczyn, co Wykonawcy.

VI. Kryteria oceny ofert wraz z informacją o wagach punktowych lub procentowych przypisanych do poszczególnych kryteriów oceny oferty i opisem sposobu przyznawania punktacji za spełnienie danego kryterium oceny ofert

- 1) Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu wartości punktowej wszystkich kryteriów.
- 2) W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria - przypisując im odpowiednio wagę procentową:
 - a) **cena brutto oferty - 60%**
 - b) **różnorodność jadłospisu – 20 %**
 - c) **doświadczenie dietetyka – 20%**

Zamawiający przyzna punkty w tych kryteriach w oparciu o informacje podane w Formularzu oferty.

Zasady oceny ofert wg ustalonych kryteriów

Wykonawca może uzyskać punkty w liczbie od zera do 100. Za korzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która otrzyma największą liczbę punktów stanowiących sumę punktów przyznanych za kryterium a), b) i c) wg. poniższego wzoru.

$$\text{Cot} = \text{PC} + \text{PJ} + \text{PD}$$

gdzie:

Cot oznacza: liczba punktów przyznanych za całość oferty,

PC oznacza: liczba punktów przyznanych za kryterium ceny oferty brutto,

PJ oznacza: liczba punktów przyznanych za kryterium różnorodność jadłospisu,

PD oznacza: liczba punktów przyznanych za kryterium doświadczenia dietetyka.

Każda oferta może uzyskać za dane kryterium określoną liczbę punktów przy zastosowaniu wzorów i niżej opisanych zasad:

a) Kryterium ceny oferty

*najniższa oferowana cena spośród
złożonych ofert*

$$\text{cena oferty brutto} = \frac{\text{cena oferty brutto}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{znaczenie kryterium tj. 60\%}$$

1) Cenę oferty należy skalkulować w tabeli formularza ofertowego zawartego w systemie, zgodnie ze wskazanym tam algorytmem.

2) Wykonawca wypełniając tabelę kalkulującą cenę oferty zobowiązany jest wskazać rozbieżność ceny jednostkowej brutto:

a) za 1 dzień wyżywienia dla ucznia szkoły podstawowej,

b) za każdy posiłek (tj. śniadanie, obiad, podwieczorek) jednego dnia wyżywienia dla ucznia z oddziału przedszkolnego.

Cena dziennej stawki żywieniowej przypadającej na 1 dziecko musi być podzielona na 2 elementy składowe:

a) koszt surowców zużytych do przygotowania posiłku, tj. rzeczywista cena produktów zużytych do przygotowania posiłku (**tzw. wsadu do kotła**),

b) koszt przygotowania posiłku, na który składają się m.in. wynagrodzenie pracowników kuchni i składek naliczanych od tych wynagrodzeń, koszt przetworzenia produktów żywnościowych, dostaw posiłków, zużytych mediów (prąd,

gaz, woda, wywóz śmieci, itp.) i innych wydatków, które nie stanowią kosztów zakupu artykułów żywnościowych, np. transport, odbiór odpadów, mycie termosów lub koszt opakowań jednorazowych (tzw. **koszt robocizny**).

3) Cena ofertowa podana przez Wykonawcę w Formularzu Oferty nie będzie podlegała zmianom. Stawka podatku VAT jest określana zgodnie z Ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2025 r. poz. 775 z późn. zm.).

4) Cena obejmuje wartość przedmiotu zamówienia, podatek VAT w wysokości 8 % oraz wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.

5) Wszystkie wartości powinny być liczone w walucie polskiej, w tym ceny jednostkowe powinny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w rozumieniu Ustawy z dnia 9 marca 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2023 poz. 168 z późn. zm.) oraz Ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. o denominacji złotego (Dz. U. z 1994 r. Nr 84, poz. 386 z późn. zm.).

6) W przypadku osób fizycznych nieprowadzących działalności gospodarczej cena musi zawierać również należne zaliczki na podatek oraz składki, jakie zamawiający zobowiązany będzie odprowadzić, zgodnie z odrębnymi przepisami, łącznie ze składkami występującymi po stronie zleceniodawcy.

b) Kryterium oceny różnorodności jadłospisu

W ramach oceny ofert w tym kryterium Zamawiający będzie ocenił zadeklarowaną przez Wykonawcę liczbę kolejnych dni, w których Wykonawca zapewni niepowtarzalność dań wchodzących w skład posiłku.

Ocenie podlega oświadczenie złożone przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, w którym zadeklaruje przez ile kolejnych dni zapewni różnorodne, niepowtarzalne zestawy posiłków.

ocena ofert w kryterium różnorodności jadłospisu odbywa się według poniższej skali punktowej:

<i>Liczba dni z niepowtarzalnymi zestawami całodziennymi posiłków</i>	<i>Liczba punktów</i>
<i>Min. 10 dni</i>	<i>0 pkt</i>
<i>15 dni</i>	<i>10 pkt</i>
<i>20 dni</i>	<i>20 pkt</i>

W przypadku wyłonienia oferty jako najkorzystniejszej, deklaracja będzie stanowić zobowiązanie umowne, podlegające kontroli Zamawiającego na etapie realizacji umowy.

c) Kryterium oceny doświadczenia dietetyka

Przez dietetyka Zamawiający rozumie osobę, która ukończyła studia wyższe (licencjackie, inżynierskie, magisterskie) na kierunku takim jak:

- dietetyka,
- technologia żywności i żywienie człowieka,
- nauki o żywieniu,

- zdrowie publiczne - ale tylko z dodatkowymi kwalifikacjami dietetycznymi (specjalizacją lub studiami podyplomowymi z zakresu dietetyki lub żywienia dzieci, lub żywienia zbiorowego, lub z ukończonymi kursami z dietetyki),
- żywienie człowieka i ocena żywności,
- pielęgniarstwo lub farmacja – ale tylko z dodatkowymi kwalifikacjami dietetycznymi (specjalizacją lub studiami podyplomowymi z zakresu dietetyki lub żywienia dzieci, lub żywienia zbiorowego, lub z ukończonymi kursami z dietetyki),
- technologia gastronomii lub towaroznawstwo żywności – ale tylko z dodatkowymi kwalifikacjami dietetycznymi (specjalizacją lub studiami podyplomowymi z zakresu dietetyki lub żywienia dzieci, lub żywienia zbiorowego, lub z ukończonymi kursami z dietetyki),

Przez dietetyka Zamawiający rozumie również osobę, która rozpoczęła przed dniem 01.09.2013 r. szkołę policealną publiczną lub niepubliczną o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskała tytuł zawodowy dietetyk lub dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie dietetyk albo ukończyła technikum lub szkołę policealną publiczną lub niepubliczną o uprawnieniach szkoły publicznej i uzyskała tytuł zawodowy technik technologii żywienia o specjalności dietetyka.

Dietetyk będzie zaangażowany w proces tworzenia jadłospisów na rzecz Zamawiającego, uwzględniających wymagania wskazane w opisie przedmiotu zamówienia.

Punktowane będzie doświadczenie dietetyka, deklarowanego przez Wykonawcę do udziału w realizacji usługi, nabyte w przygotowywaniu jadłospisów dla dzieci i młodzieży lub realizacji usług cateringowych w placówkach oświatowych. Zamawiający do oceny przyjmie doświadczenie zawodowe jednego dietetyka na podstawie wyszczególnionego w formularzu ofertowym oświadczenia o przebiegu doświadczenia zawodowego.

Punkty przyznawane są wyłącznie za pełne lata doświadczenia zawodowego:

<i>Liczba pełnych lat doświadczenia zawodowego</i>	<i>Liczba punktów</i>
<i>Mniej niż 1 rok – brak doświadczenia</i>	<i>0 pkt</i>
<i>1 do 2 lat</i>	<i>10 pkt</i>
<i>3 do 4 lat</i>	<i>15 pkt</i>
<i>5 lat i więcej</i>	<i>20 pkt</i>

Zamawiający przyjmuje, że pełen rok doświadczenia wynosi 12 miesięcy.

Do punktacji powinny brane są pod uwagę wyłącznie ciągłe okresy doświadczenia zawodowego (bez przerw), które Zamawiający będzie sumował.

Przez ciągły okres doświadczenia zawodowego Zamawiający rozumie nieprzerwany okres wykonywania pracy zawodowej/realizacji umowy, niezależnie od liczby zawartych umów w tym samym czasie. W przypadku kilku umów, których okresy

trwania się pokrywają, Zamawiający nie będzie sumował ich oddzielnie, lecz uwzględni dany okres tylko raz – zgodnie z rzeczywistym czasem świadczenia pracy.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że w przypadku wykazania na umowie niepełnych miesięcy Zamawiający zaliczy miesiąc do sumowania pod warunkiem, że czas trwania umowy był minimum 15 dni w tym miesiącu.

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

W przypadku wyłonienia oferty jako najkorzystniejszej, deklaracja udziału dietetyka w realizacji usługi będzie stanowić zobowiązanie umowne, podlegające kontroli Zamawiającego na etapie realizacji umowy.

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zdobędzie największą ilość punktów we wszystkich kryteriach łącznie.

Liczba punktów wynikająca z działań matematycznych będzie zaokrąglana do dwóch miejsc po przecinku wedle reguł matematycznych.

Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa powyżej, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy składający oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

VII. Miejsce, termin i sposób składania ofert

Oferty należy składać za pośrednictwem platformy Marketplanet: <https://tcuw.ezamawiajacy.pl/pn/TCUW/demand/225243/notice/public/details>

Oferty wypełnione z zastosowaniem formularza systemowego wraz z wymaganym oświadczeniem (załącznik 2) i pozostałymi wymaganymi dokumentami (wpis do rejestru, wykaz zrealizowanych usług, referencje, umowy, itp.) należy składać w terminie **do dnia 14.08.2024 r. do godz.12:00** (liczy się data wpływu).

Wykonawca wypełniając tabelę kalkulującą cenę oferty zobowiązany jest wskazać rozbić cenę jednostkowej brutto:

- a) za 1 obiad dla ucznia szkoły podstawowej,
- b) za 1 śniadanie dla dziecka z oddziału przedszkolnego
- c) za 1 obiad dla dziecka z oddziału przedszkolnego
- d) za 1 podwieczorek dla dziecka z oddziału przedszkolnego

Cena posiłku przypadającego na 1 dziecko musi być podzielona na 2 elementy składowe:

- a) koszt surowców zużytych do przygotowania posiłku, tj. rzeczywista cena produktów zużytych do przygotowania posiłku (tzw. wsadu do kotła),
- b) koszt przygotowania posiłku, na który składają się m.in. wynagrodzenie pracowników kuchni i składek naliczanych od tych wynagrodzeń, koszt przetworzenia produktów żywnościowych, dostaw posiłków, zużytych mediów (prąd, gaz, woda, wywóz śmieci, itp.) i innych wydatków, które nie stanowią kosztów zakupu artykułów żywnościowych, np. transport, odbiór odpadów, mycie termosów lub koszt opakowań jednorazowych (tzw. Koszt robocizny).

Otwarcie ofert nastąpi dnia 14.08.2024 r. do godz.12:30.

Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.

Oferta wraz z załącznikami sporządza się w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub postaci elektronicznej opatrzonym podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Jeżeli ofertę składa pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy.

Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Po upływie terminu składania ofert, dodanie Oferty (załączników), wycofanie oferty lub jej zmiana nie będzie możliwe.

Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Oferty Wykonawcy, który przedłoży więcej niż jedną ofertę, zostaną odrzucone.

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

VIII. Rozstrzygnięcie/wybór oferty

Wyniki rozstrzygnięcia/wyboru oferty zostaną opublikowane na stronie internetowej prowadzonego postępowania w terminie 7 dni od daty otwarcia ofert.

Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

IX. Projektowane postanowienia i warunki zmiany umowy

Zamawiający zawrze umowę w sprawie przedmiotowego zamówienia na warunkach określonych w projektowanych postanowieniach umowy, które stanowią załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

X. Informacje dodatkowe

- 1) Osoby do kontaktu: Magdalena Lorenc – tel. 56 6117930, przetargi@tcuw.torun.pl
- 2) Korespondencję w niniejszym postępowaniu Zamawiający i Wykonawcy przekazują wzajemnie w języku polskim przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
- 3) Zamawiający nie przewiduje komunikowania się z wykonawcami w inny sposób niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą funkcjonalności Platformy lub z użyciem poczty elektronicznej, z wykorzystaniem adresu email: przetargi@tcuw.torun.pl z zastrzeżeniem, że **oferta z załącznikami może być złożona wyłącznie za pomocą Platformy.**
- 4) Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 przed upływem terminu składania ofert.
- 5) W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 6) Modyfikacje są każdorazowo wiążące dla Wykonawców od dnia publikacji na Platformie.
- 7) Dokumentacja niniejszego postępowania została opublikowana na Platformie. W celu zapoznania się z dokumentacją postępowania wykonawca po przejściu na dedykowany zamawiającemu adres Platformy:
- 8) Złożenie oferty wymaga zalogowania na Platformie poprzez aplikację Marketplanet OnePlace.
- 9) Do złożenia oferty wystarczające jest założenie bezpłatnego konta BASIC. Instrukcja założenia konta zawarta jest na Platformie w zakładce „Baza wiedzy”.
- 10) Założenie konta Wykonawcy w aplikacji Marketplanet OnePlace wymaga akceptacji „Regulaminu korzystania z Marketplanet OnePlace”.
- 11) Zamawiający dopuszcza możliwość, w terminie przez siebie ustalonym, jednorazowego uzupełnienia braków formalnych poprzez dostarczenie przez Wykonawcę brakujących dokumentów, sprostowań. Zamawiający nie przewiduje uzupełnień w zakresie podpisania oferty.
- 12) Zamawiający poprawi w ofercie:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona
- 13) Zamawiający zbada oferty pod kątem rażąco niskiej ceny.

Jeżeli zaoferowana cena lub koszt wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia, tj. różnią się o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich ważnych ofert niepodlegających odrzuceniu, lub budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zapytaniu ofertowym lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający żąda od wykonawcy złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny lub kosztu. Zamawiający ocenia te wyjaśnienia w konsultacji z wykonawcą i może odrzucić tę ofertę wyłącznie w przypadku, gdy złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają podanej ceny lub kosztu w tej ofercie.

- 14) W celu zapewnienia porównywalności wszystkich propozycji cenowych Zamawiający zastrzega sobie prawo do skontaktowania się z Oferentami w celu uzupełnienia lub doprecyzowania oferty.
- 15) Zamawiający zastrzega sobie, że może najpierw dokonać oceny ofert, a następnie zbadać, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
- 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania bez podania przyczyny w trakcie jego trwania.
- 17) Zamawiający dopuszcza składanie ofert sporządzonych wyłącznie w języku polskim.
- 18) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 19) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 20) Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 21) Zamawiający nie przewiduje zamówień uzupełniających.
- 22) W przypadku, gdy nie zostanie złożona co najmniej jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu, postępowanie zostanie unieważnione.
- 23) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XI. Załączniki do zapytania ofertowego

- 1) Opis przedmiotu zamówienia
- 2) Oświadczenie wykonawcy
- 3) Wzór umowy
- 4) Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych
- 5) Wykaz zrealizowanych usług



Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

1. Liczba dzieci w oddziale przedszkolnym: 20

Skład posiłku: śniadanie z ciepłym napojem, dwudaniowy obiad z napojem, podwieczorek.

Dostawa: 7:45 śniadanie, 12:00 pozostałe,

Dostawa w jednorazowych opakowaniach tj. jedno pudełko dla jednej osoby wraz z jednorazowymi sztućcami.

Odbiór odpadów: do godz. 15.30

Minimum raz w tygodniu danie rybne.

3 razy w tygodniu dania mięsne.

1 raz w tygodniu dania mączne.

Desery: jogurty, musy, owoce, ciasta.

Napój: sok, woda

Napój ciepły: herbata, mleko, kakao

Napój: minimum 150 ml

Porcja śniadania min. 200 gram.

Podwieczorek min. 200 gram.

Zupa: minimum 250 ml, ok. 200 kcal

Drugie danie: minimum 300 g łącznie ok. 500 kcal, z czego:

Dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron): min. 100 g

Mięso/ryba (gotowane, pieczone): min. 100 g

Surówka lub warzywa gotowane: min. 100 g

Potrawy jednogarnkowe lub dania mączne (gulasz, pierogi, naleśniki): min. 300 g

2. Liczba dzieci w Szkole: 40

Skład posiłku: zupa, drugie danie, deser, napój

Dostawa: do 11:00

Dostawa w jednorazowych opakowaniach tj. jedno pudełko dla jednej osoby wraz z jednorazowymi sztućcami.

Odbiór odpadów: do godz. 15.30

Minimum raz w tygodniu danie rybne.

3 razy w tygodniu dania mięsne.

1 raz w tygodniu dania mączne.

Desery: jogurty, musy, owoce, ciasta.

Napój: sok, woda

Napój: minimum 200 ml

Zupa: minimum 300 ml, ok. 250-300 kcal

Drugie danie: minimum 500 g łącznie min. 700 kcal, z czego:

Dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, makaron): min. 250 g

Mięso/ryba (gotowane, pieczone): min. 100 g

Surówka lub warzywa gotowane: min. 150 g

Potrawy jednogarnkowe lub dania mączne (gulasz, pierogi, naleśniki): min. 300 g

Możliwość pojedynczych diet specjalnych i eliminacyjnych:

- a) bezglutenowa,
- b) bezmleczna
- c) wegetariańska
- d) bez nabiału
- e) bez sezamu + produkty pochodne
- f) bez orzechów ziemnych i arachidowych + produkty pochodne
- g) bez selera

Dla dzieci w oddziale przedszkolnym - wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 12 miesięcy kalendarzowych, począwszy od września 2025 r. - posiłki muszą być dostarczane codziennie, przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku. Usługa nie będzie świadczona w ogóle przez jeden miesiąc wakacyjny 2026 r, natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym liczba wydawanych posiłków ulega znacznemu zmniejszeniu. Miesiąc, w którym będzie mieć miejsce przerwa wakacyjna zostanie ustalona w arkuszu organizacji pracy szkoły. Usługa nie będzie również świadczona w dni wolne od zajęć przedszkolnych. Wykonawca zostanie poinformowany pisemnie o przerwach w świadczeniu usługi z co najmniej miesięcznym wyprzedzeniem.

Dla uczniów szkół - wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot zamówienia w terminie 10 miesięcy kalendarzowych, począwszy od września 2025 r. - posiłki muszą być dostarczane codziennie, przez 5 dni w tygodniu, od poniedziałku do piątku. Usługa nie będzie świadczona w okresie ferii zimowych, świąt oraz innych dni wolnych od zajęć szkolnych.

Każdego dnia, w którym odbywa się żywienie, Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację odpadów pokonsumpcyjnych. Zamawiający dopuszcza w tym zakresie możliwość korzystania z podwykonawstwa. Koszt transportu odbioru resztek żywieniowych ponosi Wykonawca.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć go bezpośrednio do Szkoły i przekazać wyznaczonym pracownikom szkoły.

Właścicielem niezbędnej ilości termosów dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków dla uczniów Zamawiającego jest Wykonawca.

Brudne termosy nie mogą zostawać w szkole do dnia następnego. Wszystkie termosy należy odebrać w danym dniu łącznie z odpadami i resztkami żywieniowymi.

Posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków, dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty

oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zapewniając ich bezpieczeństwo zgodnie z normami HACCP Przygotowując posiłki, Wykonawca ma obowiązek stosowania się do obowiązujących przepisów prawa, w szczególności: ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z przepisami wykonawczymi.

Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny, zgodnie ze znowelizowanymi normami żywienia dla populacji Polski. Prace związane z nowelizacją norm realizowane były w ramach Narodowego Programu Zdrowia na lata 2016-2020 i dostosowane do grupy wiekowej 3-6 lat na dietach eliminacyjnych i specjalistycznych oraz 7 - 14 lat dla dziewcząt i chłopców.

Do przygotowywania posiłków będą używane produkty wysokiej jakości i zawsze świeże, posiadające aktualne, przynajmniej 7 – dniowe, terminy ważności, nabyte w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci.

Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku, koncentratów, produktów instant oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi, systemem HACCP i zasadami GHP/GMP.

Wykonawca nie będzie stosował produktów wysokoprzetworzonych. Posiłki będą przygotowywane z naturalnych i wartościowych produktów spożywczych.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z warzyw i owoców świeżych. W okresie zimowo-wczesnowiosennym dozwolone jest stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.

Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: fastfood, konserwy jakiegokolwiek typu, produkty z glutaminianem sodu i innymi wzmacniaczami smaku, produkty masłopodobne i seropodobne, mięso odkostnione mechaniczne (MOM) oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja i inne) i/lub skrobi modyfikowanej, barwniki, sery topione, margaryna (z wyjątkiem diet bezmlecznych), ryby pangii, tilapii, ryby maślanej, paluszków rybnych z mielonej ryby.

Półprodukty zakupywane i przechowywane w magazynie wyrobów suchych nie mogą być przesypywane do worków bez podania i nadzorowania terminów ważności. Produkty żywnościowe płynne nie mogą być przelewane do innych pojemników bez oznaczenia daty ważności, daty i godziny otwarcia pojemnika oryginalnego.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie wywaru z kości (w tym z korpusu z kurczaka).

Do przygotowania posiłków, omaszczania pierogów, itd. należy używać wyłącznie masła klarowanego o zawartości tłuszczu min. 82%, a do przygotowania posiłków wyłącznie oleje roślinne. Dopuszcza się stosowanie olejów tłoczonych na zimno, takich jak: olej rzepakowy, olej lniany, oliwa z oliwek, ale tylko i wyłącznie do potraw przygotowywanych i podawanych na zimno.

Należy stosować wysokiej jakości mięso wieprzowe, sporadycznie wołowina, a z drobiu - mięso kurczaka lub indyka.

Owoce mają być umyte, podawane w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, z wyjątkiem owoców typu melon, arbuz. W celu ułatwienia spożycia dopuszczalne jest natomiast obranie, całego owocu, pozbawienie gniazd nasiennych i podzielenie na części owoców cytrusowych i tropikalnych lub ziarnkowych.

Pierogi, kluski śląskie, naleśniki – wyłącznie wyrób własny wykonawcy przygotowany przy zastosowaniu mąki o minimalnym typie 700.

Wykonawca dostosuje rodzaje podawanych potraw do rangi posiłku w ciągu dnia. Zamawiający wyklucza podawanie bigosu, parówek lub kielbasy, makaronu z dżemem, gotowanych jajek lub jajek sadzonych - jako dań obiadowych.

Nie dopuszcza się stosowania grzybów z wyjątkiem pieczarek i boczników.

Jaja stosowane w całym jadłospisie: świeże, z chowu ściółkowego lub z wolnego wybiegu.

Wymaga się przygotowywania obiadów głównie w drodze gotowania, duszenia, bez wstępnego obsmażania, pieczenie w folii lub na grillu bez użycia tłuszczu. Smażenie na tłuszczu nie częściej niż 1 raz na 10 dni.

Do smażenia potraw dopuszcza się stosowanie masła klarowanego oraz oleju słonecznikowego i rzepakowego - rafinowanego.

Zamawiający zabrania stosowania oleju sojowego, zarówno tłoczonego na zimno, jak i rafinowanego.

Przygotowanie potraw powinno się odbywać z użyciem świeżych i suszonych ziół, i przypraw naturalnych.

Polewy do dań jarskich (np. naleśników, makaronów) należy wykonywać ze świeżych lub mrożonych owoców albo jogurtu - dopuszcza się czekoladę rozpuszczaną w kąpeli wodnej do wzbogacenia wartości smakowych potrawy lub do ozdoby raz w dekadzie i stosowanie zamienników sporządzonych z naturalnych produktów dla dzieci uczulonych na czekoladę.

Jogurt stosowany w żywieniu nie może zawierać mleka zagęszczonego w proszku, skrobi modyfikowanej i żelatyny wieprzowej.

Kwaśne zupy z kapusty oraz kwaśne surówki z kapusty – mają być sporządzane z zastosowaniem kapusty kiszonej (a nie kwaszonej octem). Kapusta musi być kiszona naturalnie, bez dodatków przyspieszających proces kiszenia, w szczególności bez dodatku octu w procesie produkcji.

Herbaty tylko owocowe z suszu i ziół. Nie jest dopuszczalne stosowanie herbaty czarnej ani owocowej aromatyzowanej.

Surówki muszą być wykonane zgodnie ze sztuką kulinarną – doprawione wymaganymi przyprawami, oliwą oraz uzupełnione innymi niezbędnymi składnikami (przetworzone warzywa saute, np. starte lub pokrojone buraki - albo inne warzywa - kapusta kiszona – nie doprawione właściwym dressingiem nie będą uznawane jako surówka). Użyte do ich przygotowania warzywa i owoce powinny uwzględniać zmieniającą się dostępność w handlu - w zależności od pór roku.

Poszczególne posiłki będą przygotowywane wg jadłospisów Wykonawcy sporządzanych w trakcie trwania umowy.

Jadłospis będzie dostarczany Zamawiającemu do zatwierdzenia na 5 dni przed okresem jego obowiązywania, a wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

Jadłospisy muszą uwzględniać wymagania z Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach oraz zalecenia Zamawiającego.

Jadłospisy powinny uwzględniać zalecenia dotyczące zdrowego żywienia wydane przez Ministerstwo Zdrowia, Narodowe Centrum Edukacji Żywieniowej, Państwowy Zakład Higieny –Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów, a o liczbie posiłków będzie informował Wykonawcę do godz. 17.00 w dnia poprzedzającego przekazanie posiłków. Wykonawca nie może rościć sobie praw o wykonanie maksymalnej ilości.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego w zakresie pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych potraw:

- a) zupy – temperatura 75 oC(+/- 3 oC);
- b) II danie - temperatura 65 oC (+/- 3 oC).
- c) surówka - temperatura 5° C
- d) napoje ciepłe - temperatura minimum 80° C

Załącznik nr 2 – Oświadczenie Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA / I SPEŁNIENIA
WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Przystępując do postępowania na: przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów i dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu, w roku szkolnym 2025/2026

działając w imieniu Wykonawcy:

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki udziału w postępowaniu wskazane w pkt V zapytania ofertowego.

Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2025 r. poz. 514 z późn. zm.).

Oświadczam, że nie jestem wykonawcą:

- a) wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczącym środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy (Dz. Urz. UE L 134 z 20.05.2006 ze zm., dalej rozporządzenie 765/2006) i rozporządzeniu 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających (Dz. Urz. UE L 78 z 17.03.2014 ze zm., dalej rozporządzenie 269/2014) albo wpisanym na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 w/w ustawy;
- b) którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2023 r. poz. 1124, 1285, 1723 i 1843) 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 w/w ustawy;
- c) którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2023 r. poz. 120, 295 i 1598), 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 w/w ustawy.

*Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie następujące podstawy wykluczenia z postępowania (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w pkt V zapytania ofertowego). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....

*Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG) nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

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

*Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami:

.....
.....

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

** Wykonawca wypełnia, jeżeli ma zastosowanie albo wykreśla, jeżeli nie ma zastosowania*



**Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
Projektowane postanowienia umowy**

UMOWA

(wzór)

zawarta dnia 2025 r. w Toruniu, pomiędzy:

Gminą Miasta Toruń, ul. Wały gen. Sikorskiego 8, 87-100 Toruń NIP: 879-000-10-14,
działającą poprzez: Szkołę Podstawową nr 34 w Toruniu im. Tony'ego Halika,
ul. Włocławska 237/239, REGON: 870598558 jako odbiorcę,
reprezentowaną przez należycie umocowanego dyrektora – p. Beata Hoppe

zwaną dalej Zamawiającym

a

....., NIP.....,

reprezentowaną przez

.....

zwaną dalej Wykonawcą.

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr SP34/2025/TCUW na dostarczanie posiłków dla uczniów i dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu, w roku szkolnym 2025/2026.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usługi w zakresie przygotowania, dostarczenia gotowych posiłków do Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu (usług cateringowych) w okresie od dnia 1 września 2025 r. do 31 sierpnia 2026 r. Integralną częścią niniejszej umowy jest Formularz ofertowy Wykonawcy, zapytanie ofertowe oraz wszelkie dokumenty z postępowania przetargowego, w wyniku, którego wyłoniony został Wykonawca.

2. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy przedstawiony został w zapytaniu ofertowym (w tym w szczególności w Opisie Przedmiotu Zamówienia), stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy oraz w Ofercie wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do Umowy.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostawa gotowych posiłków (catering) dla dzieci uczęszczających do szkoły oraz oddziału przedszkolnego.

2. Na jednodniowy posiłek jednego dziecka, zwany dalej posiłkiem, składa się:

- a) dla dzieci w oddziale przedszkolnym – śniadanie z ciepłym napojem, dwudaniowy obiad z napojem, podwieczorek,
- b) dla uczniów szkoły - zupa, drugie danie, deser, napój.
- c) diety specjalne:
 - c1) przedszkolne (liczba posiłków jak w pkt 2a) –w tym:
 - bezglutenowa,
 - bezmleczna
 - wegetariańska
 - bez nabiału
 - bez sezamu + produkty pochodne
 - bez orzechów ziemnych i arachidowych + produkty pochodne
 - bez selera
 - c2) szkolne (liczba posiłków jak w pkt 2b) – w tym:
 - bezglutenowa,
 - bezmleczna
 - wegetariańska
 - bez nabiału
 - bez sezamu + produkty pochodne
 - bez orzechów ziemnych i arachidowych + produkty pochodne
 - bez selera

3. Wykonawca świadczyć będzie usługę cateringową na rzecz Zamawiającego polegającą na przygotowaniu i dostarczeniu gotowych posiłków opisanych w ust. 2 powyżej, w okresie od dnia 1 września 2025 r. do dnia 31 sierpnia 2026 r., z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt, w łącznej ilości:

- a) dla dzieci w oddziale przedszkolnym - sztuk 3800 (co stanowi iloczyn przyjętej przez Zamawiającego ilości osób korzystających z posiłków 20 oraz ilości dni żywieniowych tj. 190),
- b) dla uczniów szkoły podstawowej - sztuk 6800 (co stanowi iloczyn przyjętej przez Zamawiającego ilości osób korzystających z posiłków 40 oraz ilości dni żywieniowych tj. 170).

4. Strony ustalają:

- 1) Dienne zapotrzebowanie ilościowe w miesiącach wrzesień 2025 r. – czerwiec 2026 r. na posiłki dla dzieci z oddziału przedszkolnego będzie wynosiło średnio 20, z tendencją rosnącą lub malejącą.
- 2) Dienne zapotrzebowanie ilościowe w miesiącach wrzesień 2025 r. – czerwiec 2026 r. na posiłki dla uczniów klas 1-8 będzie wynosiło średnio 40, z tendencją rosnącą lub malejącą.
- 3) Dzienna stawka żywieniowa za śniadanie przypadająca na 1 dziecko w oddziale przedszkolnym wynosi zł brutto, przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: zł brutto, a koszt przygotowania i dowozu posiłku wynosi zł brutto.

4) Dzienna stawka żywieniowa za obiad przypadająca na 1 dziecko w oddziale przedszkolnym wynosi zł brutto, przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: zł brutto, a koszt przygotowania i dowozu posiłku wynosi zł brutto.

5) Dzienna stawka żywieniowa za podwieczorek przypadająca na 1 dziecko w oddziale przedszkolnym wynosi zł brutto, przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: zł brutto, a koszt przygotowania i dowozu posiłku wynosi zł brutto.

6) Dzienna stawka żywieniowa przypadająca na 1 ucznia w szkole wynosi zł brutto, przy czym koszt wsadu do kotła wynosi: brutto, a koszt przygotowania i dowozu posiłku wynosi zł brutto.

5. Strony ustalają łączne wynagrodzenie brutto za wykonanie przedmiotu umowy w wysokości:zł (słownie zł:.....) zgodnie z ofertą cenową Wykonawcy (Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy), w tym należny podatek VAT.

6. Rozliczenie z tytułu niniejszej umowy będzie następować na podstawie rzeczywiście zamówionych przez Zamawiającego i dostarczonych przez Wykonawcę posiłków wg cen jednostkowych brutto określonych w Formularzu Ofertowym.

7. Jako że o zakresie realizacji zamówienia decyduje frekwencja dzieci przez cały okres trwania umowy, Wykonawcy nie przysługuje zarówno roszczenie o zrealizowanie umowy do pełnego wyczerpania szacunkowych limitów wynikających z Opisu Przedmiotu Zamówienia, jak i roszczenie o odszkodowanie z tego tytułu. Zamawiający zastrzega się prawo do odwołania przygotowania i dostawy posiłków w przypadku czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek oświatowych w przypadku wystąpienia okoliczności związanych z zamknięciem placówek szkolnych lub przedszkolnych. Minimalna wartość zamówienia, która będzie zrealizowana w okresie obowiązywania umowy to 50% całkowitej wartości umowy.

8. Ceny jednostkowe brutto, będą niezmiennie przez cały okres ważności niniejszej umowy z zastrzeżeniem §11.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do:

a) spełnienia warunków określonych w zapytaniu ofertowym, a przede wszystkim w Opisie Przedmiotu Zamówienia,

b) przygotowywania i dostarczania posiłków wraz z napojem zgodnie z obowiązującymi dla szkół/oddziałów przedszkolnych normami i przepisami prawa, w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach,

c) zachowania jakości zgodnie z przedstawionymi jadłospisami,

- d) dostarczania posiłków wraz z napojem spełniających wymagania określone prawem, o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz przepisami prawa, dotyczy to także użytych produktów,
- e) dostarczania jadłospisów zgodnie z warunkami opisanymi w zapytaniu ofertowym z uzgodnionym wyprzedzeniem,
- f) podawania w jadłospisach wartości odżywczej i kalorycznej posiłków,
- g) transportowania posiłków wraz z napojem własnym transportem z zachowaniem wymogów sanitarno-epidemiologicznych w termosach/pojemnikach zabezpieczonych przed niekontrolowanym rozszczelnieniem,
- h) umożliwienia przedstawicielowi Szkoły bieżącej i niezapowiedzianej kontroli zgodności przygotowywanych posiłków z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia (np. waga, temperatura posiłku) w tym, na wniosek Zamawiającego umożliwić kontrolę etykiet produktów użytych do sporządzenia posiłku,
- i) przedstawienia do wglądu decyzji właściwego inspektora sanitarnego potwierdzającej spełnienie warunków sanitarnych w miejscu przygotowywania posiłków dostarczanych w ramach zamówienia,
- j) przechowywania próbek pokarmowych w warunkach i terminach wynikających z właściwych przepisów prawa,
- k) przyjęcia na siebie wszelkich obowiązków związanych z odbieraniem resztek,
- l) przestrzegania przepisów wewnętrznych Szkoły jako obiektów użyteczności publicznej w szczególności: zakazu palenia tytoniu, używania otwartego ognia, wnoszenia i spożywania alkoholu oraz innych środków odurzających, stosowania zasad w celu przeciwdziałania i zwalczania COVID-19,
- m) przestrzegania przepisów BHP, przeciwpożarowych, sanitarnych oraz innych obowiązujących na terenie Szkoły,
- n) zabezpieczenia posiłków wraz z napojem przed dostępem osób postronnych – nieupoważnionych podczas transportu i przekazywania posiłków przedstawicielowi szkoły oraz wydzielenia stref niebezpiecznych (możliwość oparzenia uczniów itp.) i ich zabezpieczenia na każdym etapie realizacji zamówienia,
- o) używania wyłącznie atestowanych urządzeń i materiałów,
- p) usuwania na bieżąco odpadów,
- r) wykonywania zamówienia ze szczególnym zwróceniem uwagi na bezpieczeństwo, uwzględniając możliwość niekontrolowanego wtargnięcia uczniów pod wózek transportowy, samochód lub inny środek transportu wykorzystywany przez Wykonawcę na terenie szkoły,

s) w przypadku, gdy Wykonawca zadeklaruje udział dietetyka, o którym mowa w kryteriach oceny zapytania ofertowego zobowiązany jest do zapewnienia jego udziału w realizacji zamówienia przez cały okres trwania umowy. W przypadku braku możliwości udziału wskazanej osoby, Wykonawca może zapewnić inną osobę, pod warunkiem, że będzie ona posiadać doświadczenie i kwalifikacje co najmniej tożsame z osobą pierwotnie wskazaną w ofercie.

2. W przypadku, gdy Wykonawca zadeklarował udział dietetyka, o którym mowa w kryteriach oceny zapytania ofertowego w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający będzie uprawniony do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełnienia przez Wykonawcę wymogu udziału dietetyka w realizacji usługi a w szczególności do:

a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogu i dokonywania ich oceny,

b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogu.

Nieprzedłożenie przez Wykonawcę wymaganych przez Zamawiającego dokumentów w tym oświadczeń i wyjaśnień określonych powyżej w terminie wskazanym przez Zamawiającego będzie traktowane jako niewypełnienie złożonej deklaracji udziału dietetyka w realizacji usług, co stanowić będzie podstawę do naliczenia przez Zamawiającego Wykonawcy kar umownych w wysokości określonej w § 8 ust. 1 lit. f).

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z produktów świeżych, z ważnym terminem przydatności do spożycia, bez wad jakościowych tj. wygląd, tekstura i konsystencja oraz smak i zapach charakterystyczne dla rodzaju produktu bez obcych zapachów, posmaków, bez zanieczyszczeń fizycznych, oznak i pozostałości szkodników, bez zanieczyszczeń biologicznych, pleśni oraz bakterii chorobotwórczych, spełniających wymagania narzucone prawem i zapewniających bezpieczną konsumpcję.

2. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszystkie wymagane prawem ubezpieczenia, certyfikaty i atesty konieczne do prawidłowego wykonania zamówienia i zobowiązuje się je dostarczyć na każde wezwanie Zamawiającego, jeżeli zajdzie taka konieczność.

3. Posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę własnym transportem, przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a zatem koszty przewozu, zabezpieczenia towaru i ubezpieczenia za czas przewozu ponosi Wykonawca. Usługa obejmuje również wniesienie posiłków do szkolnej stołówki znajdującej się w siedzibie zamawiającego.

4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć posiłki w nieuszkodzonych opakowaniach, wykonanych z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, czyste, bez oznak zawilgocenia, zapleśnienia, obecności szkodników, szczelne.

5. Zamówieniaienne będą składane dniu wyznaczonemu koordynatorowi ze strony Wykonawcy do godz. 17:00 dnia poprzedzającego dostawę za pośrednictwem wiadomości e-mail.
6. Wykonawca oświadcza, że dostarczy dodatkowe posiłki ponad stan zamówiony, w ilości maksymalnie do 5 posiłków, o ile Zamawiający złoży zamówienie wyznaczonemu koordynatorowi ze strony Wykonawcy na dodatkowe posiłki do godz. 7:00 danego dnia w formie telefonicznej/za pośrednictwem wiadomości e-mail.
7. Rozpoczęcie dostaw posiłków nastąpi w uzgodnionym terminie.
8. Wykonawca będzie dostarczał posiłki od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych ustawowo i przewidzianych w organizacji pracy szkoły, świąt do godziny 7:45 – śniadanie, 11:00 - obiad dla dzieci szkolnych, 12:00 – obiad dla dzieci oddziału przedszkolnego i pozostałe posiłki.
9. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania Zamawiającemu jadłospisu na okresdni, najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niepowtarzalnych całodziennych zestawów posiłków przezkolejnych dni, zgodnie ze złożoną w formularzu ofertowym deklaracją.
11. Przez „niepowtarzalny całodzienny zestawów posiłków” rozumie się zestaw, w którym żaden z posiłków nie jest identyczny lub zasadniczo podobny do posiłków serwowanych w innym dniu w zadeklarowanym okresie.
12. W przypadku stwierdzeniu powtórzenia zestawu posiłków w zadeklarowanym okresie, Zamawiający wezwie Wykonawcę do wyjaśnień. W razie nieuzasadnionego odstępstwa od deklaracji Zamawiający ma prawo żądać wprowadzenia korekt do jadłospisu w ciągu 2 dni roboczych, a także nałożyć na Wykonawcę kare umowną, o której mowa w § 8 ust.1 lit. e).
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgodności realizowanego jadłospisu z deklaracją Wykonawcy poprzez okresową kontrolę dokumentacji, próbek jadłospisu lub innych środków dowodowych.

§ 5

1. Rozliczenie nastąpi na podstawie faktury VAT, która będzie wystawiana na podstawie miesięcznych rozliczeń na każdy ostatni dzień dostarczania posiłków w danym miesiącu.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za dostarczone posiłki następuje na podstawie faktury, w rozbiciu na: tzw. „wsad do kotła” i usługę przygotowania posiłku.
3. Rozliczenie miesięczne będące podstawą wystawienia faktury VAT obejmować będzie rzeczywiste dostawy zgodnie z dziennym zapotrzebowaniem zgłoszonym

przez Zamawiającego stanowiącym iloczyn wydanych posiłków i zaoferowanej ceny jednostkowej za posiłek.

4. Wynagrodzenie należne Wykonawcy obejmuje wszystkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu umowy (tj. koszty związane z zakupem produktów, przygotowania posiłku wraz z wodą/napojem/kompotem oraz jego dostarczenia Zamawiającemu oraz pozostałe koszty, jakie są niezbędne w celu realizacji niniejszej umowy).

5. Płatność nastąpi przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy wskazany na fakturze w ciągu 14 dni licząc od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego lub w formie elektronicznej na adres e-mail.

6. Za termin zapłaty przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.

8. Wszystkie rozliczenia finansowe między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.

9. Na fakturze nabywcę i odbiorcę należy oznaczyć w sposób następujący:

Nabywca:

Gmina Miasta Toruń,
ul. Wały gen. Sikorskiego 8
87-100 Toruń
NIP: 879-000-10-14

Odbiorca:

Szkoła Podstawowa nr 34 w Toruniu, ul. Włocławska 237/239, 87-100 Toruń,
REGON: 870598558

10. Wykonawca oświadcza, że wskazany na fakturze rachunek bankowy jest rachunkiem rozliczeniowym służącym wyłącznie dla celów rozliczeń z tytułu prowadzonej przez niego działalności gospodarczej i rachunek ten został zgłoszony do naczelnika właściwego urzędu skarbowego zgodnie z ustawą o zasadach ewidencji i identyfikacji podatników i płatników.

Wykonawca zapewnia, że powyższy rachunek będzie ujawniony na tzw. Białej liście podatników VAT, pod rygorem uprawnienia Zamawiającego do przekazania środków na rachunek bankowy wskazany na tej liście lub wstrzymania płatności do czasu jego ujawnienia bez popadnięcia w opóźnienie.

11. Zamawiający wyraża zgodę na przesyłanie faktur, duplikatów tych faktur oraz ich korekt przez Wykonawcę w formie elektronicznej.

§ 6

1. Wykonawca udziela gwarancji jakości na usługi związane z przygotowaniem oraz dostarczaniem oraz terminową i ilościową dostawę.

2. W przypadku wystąpienia zwłoki Wykonawcy w wykonaniu przez niego zobowiązań przyjętych niniejszą umową, Zamawiający może zlecić ich wykonanie wybranej przez siebie innej firmie na koszt Wykonawcy - zachowując przy tym prawo do roszczenia naprawienia szkody spowodowanej zwłoką.

3. Zamawiający zastrzega sobie także możliwość odmowy przyjęcia posiłków i zlecenia ich wykonania wybranej przez siebie innej firmie na koszt i ryzyko Wykonawcy, w przypadku nie dotrzymania przez Wykonawcę któregoś z warunków:

a) jakościowych rozumianych w szczególności jako nieprawidłowa temperatura posiłku, zastrzeżenia co do świeżości posiłków, tekstury posiłków, dostarczanie posiłków niezgodnych z jadłospisem lub,

b) ilościowych rozumianych w szczególności jako nieprawidłowa liczba posiłków w stosunku do zamówienia, pominięcie któregoś dania z dziennego zestawu, nieprawidłowa gramatura posiłków lub

c) terminowych rozumianych jako opóźnienie o więcej niż 30 min. w stosunku do ustalonego umownie czasu dostawy.

§ 7

1. Osoby wyznaczone do kontaktów z Wykonawcą ze strony Zamawiającego:

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

2. Osoby wyznaczone do kontaktów oraz realizacji zamówień ze strony Wykonawcy:

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

3. Każda ze Stron, może zmienić osoby wyznaczone do kontaktów w ramach realizacji umowy lub ich dane kontaktowe, zawiadamiając o tym drugą stronę w drodze mailowej. Do czasu powiadomienia drugiej strony za pośrednictwem wiadomości e-mail informacje przekazywane dotychczasowym osobom kontaktowym lub zgodnie z dotychczasowymi danymi kontaktowymi uważa się za skutecznie doręczone. Zmiana danych i osób kontaktowych nie stanowi zmiany niniejszej umowy.

4. Postanowienia ust. 3 powyżej stosuje się odpowiednio do zmiany danych kontaktowych (w tym adresów) każdej ze stron

§ 8

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych:

a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, a niezależnych od Zamawiającego, w wysokości 20% wartości umownej, o której mowa w § 2 ust. 5 umowy.

b) Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,1 % wartości brutto umowy określonej w § 2 ust.5, za każde niezgodne z opisem przedmiotu zamówienia dostarczenie posiłku lub dostarczenie posiłków innych niż deklarowane w jadłospisie,

c) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za każdy przypadek zwłoki w dostawie posiłków w stosunku do terminu określonego w § 4 ust. 8 umowy, która przekroczy 30 minut, w wysokości 150,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę zwłoki w dostawie, lecz nie więcej niż 20% wartości umownej, o której mowa w § 2 ust. 5 umowy.

d) w przypadku nie podjęcia realizacji usługi określonej w § 1 umowy w terminie tj. od 1 września 2025 r. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 750,00 zł brutto za każdy dzień zwłoki w rozpoczęciu realizacji usługi, lecz nie więcej niż 10% wartości umownej, o której mowa w § 2 ust. 5 umowy. Niezależnie od powyższego w takim wypadku Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia posiłku u innego producenta posiłków, a koszt takiego zamówienia poniesie Wykonawca.

e) za każdy stwierdzony przypadek powtórzenia zestawu całodziennego posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania kary umownej w wysokości 50,00 zł za każdy dzień, w którym stwierdzono powtórzenie.

f) w przypadku, gdy Wykonawca zadeklarował udział dietetyka, o którym mowa w kryteriach oceny zapytania ofertowego, za brak udziału dietetyka w realizacji usługi, lub udział dietetyka o doświadczeniu i kwalifikacjach niższych niż deklarowane w ofercie, lub za nieprzedłożenie dokumentów, w tym wyjaśnień i oświadczeń określonych w § 3 ust. 2, żądanych przez Zamawiającego w wymaganym terminie Zamawiającemu przysługuje prawo żądania kary umownej w wysokości 500,00 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

3. Zamawiający może potrącić należności wynikające z kar umownych przy opłacaniu faktur za realizację przedmiotu umowy, chyba że co innego wynika z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.

4. Zamawiający oświadcza, że wystawi wykonawcy notę obciążeniową zawierającą szczegółowe naliczenie kwot w przypadku sytuacji, o której mowa w niniejszym paragrafie.

5. Całkowita suma kar umownych naliczonych na podstawie postanowień niniejszej umowy – nie przekroczy 30 % wartości łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 5 umowy.

§ 9

1. Zamawiający ma prawo wypowiedzenia umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym bez wyznaczenia dodatkowego terminu z ważnych powodów, za które strony uznają:

a) realizację przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia w sposób sprzeczny z przepisami powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, a także z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności;

b) realizację przez Wykonawcę przedmiotu umowy w sposób zagrażający zdrowiu lub życiu osób korzystających z dostarczonych przez Wykonawcę posiłków;

c) wstrzymanie lub zawieszenie przez służby sanitarne lub inne organy państwowe prowadzonej przez Wykonawcę działalności związanej z produkcją i dystrybucją żywności w związku z wystąpieniem zatrucia pokarmowego lub naruszeniem warunków sanitarnych i bezpieczeństwa sanitarnego przy przygotowywaniu, wydawaniu posiłków i transporcie;

d) gdy Wykonawca nie rozpoczął dostarczania posiłków lub przerwał realizację usługi z przyczyn niezależnych od Zamawiającego i nie wznowił jej pomimo wezwań Zamawiającego przez okres dłuższy niż 2 dni;

e) gdy Wykonawca nienależycie wykonuje umowę a w szczególności narusza obowiązki określone w § 3 umowy, narusza postanowienia zawarte w Opisie Przedmiotu Zamówienia;

f) złożenia wniosku o upadłość lub rozpoczęcie procesu likwidacji Wykonawcy;

g) zajęcia majątku Wykonawcy;

h) stwierdzenie przez Zamawiającego wystąpienia trzykrotnie w okresie trwania umowy zwłoki Wykonawcy w dostawie posiłków (przekraczającego 30 minut);

i) stwierdzenie przez Zamawiającego dwukrotnego wystąpienia sytuacji niedostarczenia posiłku zgodnie z postanowieniami umowy w okresie trwania umowy;

j) uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli, o której mowa w § 3 ust. 1 lit. h) umowy,

k) niespełnienia przez Wykonawcę wymogów i standardów jakościowych, potwierdzone przez właściwy organ inspekcji sanitarnej;

l) rezygnacji z korzystania z posiłków przez więcej niż 60% uczniów w danym miesiącu względem ilości uczniów korzystających z posiłków w miesiącu poprzedzającym.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

3. Oświadczenie woli o wypowiedzeniu umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności z podaniem przyczyny rozwiązania.

4. Każda ze stron może wypowiedzieć lub odstąpić od umowy w razie zaistnienia przypadku siły wyższej, którego skutkiem jest niemożność wykonania obowiązków wynikających z umowy przez którąkolwiek ze stron przez okres ponad 30 dni. Po upływie wskazanego terminu każda ze stron może wypowiedzieć lub odstąpić od Umowy ze skutkiem natychmiastowym w drodze pisemnego oświadczenia przesłanego drugiej Stronie.

5. Naruszenie obowiązków przez Wykonawcę, wynikające z niniejszej umowy daje Zamawiającemu prawo wypowiedzenia umowy lub odstąpienia od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności z podaniem przyczyny odstąpienia 4. Zamawiający odstępuje od umowy również, jeżeli w trakcie jej trwania zajdzie co najmniej jedna z okoliczności wskazanych w art. 5k Rozporządzenia z dnia 8 kwietnia 2022 r. Rady (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str .1).

7. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od części Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenia należne wyłącznie z tytułu prawidłowego wykonania części Umowy.

8. Strony nie ponoszą odpowiedzialności za naruszenie Umowy, jeśli nastąpiło ono wskutek działania siły wyższej. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za naruszenie spowodowane z wyłącznej winy Zamawiającego.

§ 10

1. Wykonawca powierza/nie powierza wykonanie części zamówienia Podwykonawcy/om.

2. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakter odpowiedzialności, przedmiotem podwykonawstwa nie mogą być czynności procesu produkcyjnego posiłków.

3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego o każdej zawartej umowie o podwykonawstwo w terminie 3 dni od daty zawarcia takiej umowy.
4. Zawiadomienie, o którym mowa w ust. 3, będzie miało formę pisemną i zawierało będzie, w szczególności, pełną nazwę podwykonawcy, jego adres, NIP, REGON oraz zakres powierzonych mu do wykonania czynności.
5. Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechanie działań podwykonawców jak za swoje własne.
6. Zamawiający zastrzega, że podwykonawcy, którym Wykonawca powierza wykonanie przedmiotu umowy w zakresie wymagającym posiadania stosownych uprawnień, muszą posiadać uprawnienia do wykonywania przedmiotu umowy wymagane odpowiednimi przepisami prawa.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zlecenia dalszego podwykonawstwa w zakresie realizacji przedmiotu umowy.

§ 11

1. Zamawiający przewiduje zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy w drodze aneksu do zawartej Umowy, w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, z uwzględnieniem wpływu zmiany cen na koszt wykonania zamówienia z zastrzeżeniem, że zmiana ta nastąpi:
 - a) nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia obowiązywania umowy,
 - b) nie częściej niż raz na 3 miesiące, po upływie terminu, o którym mowa w pkt a)
 - c) w odniesieniu do kwoty nie wyższej niż 20 % wartości brutto umowy określonej jako wynagrodzenie brutto za przedmiot umowy w wysokości zgodnie z ofertą cenową Wykonawcy – po jej zmniejszeniu o wartość zrealizowanej części umowy,
 - d) w odniesieniu do kwartalnego „wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych” w obszarze „Wskaźniki cen” ogłoszonego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego publikowanego za okres ostatniego kwartału poprzedzającego zmianę,
 - e) tylko w przypadku, jeżeli kwartalny wskaźnik, o którym mowa w pkt d) ulegnie podwyższeniu o co najmniej 5 % w stosunku do wskaźnika publikowanego za poprzedni kwartał, pod warunkiem wykazania przez Wykonawcę, że zmiany te mają wpływ na koszty wykonania zamówienia wraz z pełnym uzasadnieniem i wyliczeniem kwot proponowanej waloryzacji. Jednocześnie Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo żądania dalszych wyjaśnień wraz z przedstawieniem dokumentów celem stwierdzenia dopuszczalności i adekwatności zmiany cen za usługi. W celu dokonania przedmiotowej zmiany Wykonawca (także na wniosek Zamawiającego) zsumuje wartość faktur w kwartale poprzedzającym zmianę, a następnie dokona podziału otrzymanej kwoty w taki sposób, aby wykazać rodzaj i poziom kosztów podlegających zmianom. Na podstawie przedstawionego wyliczenia Zamawiający lub Wykonawca będą mogli wnioskować o zmianę umowy. Zmiana wynagrodzenia



będzie dokonywana proporcjonalnie w stosunku do "wsadu do kotła" oraz opłaty za przygotowanie posiłku.

§ 12

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy następują w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany przewidziane w umowie mogą być inicjowane przez Wykonawcę lub przez Zamawiającego.
3. Umowę zawarto na czas określony: od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od 01.09.2025 r. do 31.08.2026 r. zastrzeżeniem postanowień ustępów poniżej.
4. Niniejsza umowa wygasa przed upływem okresu, na który zostanie zawarta, jeżeli wartość udzielonych w okresie jej obowiązywania świadczeń osiągnie wartość umowy, o której mowa w § 2 ust. 5 Umowy.
5. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.

§ 13

1. Korespondencję związaną z realizacją niniejszej umowy należy kierować na adres:
.....
2. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w tajemnicy wszelkich danych dotyczących Zamawiającego uzyskanych od niego lub przy okazji wykonywania Umowy bądź prowadzenia negocjacji lub rozmów, jak również wszelkich innych informacji, jakie uzyskał w związku z realizacją niniejszej Umowy lub przy prowadzeniu negocjacji lub rozmów, które dotyczą wykonania Umowy lub działalności Zamawiającego, bez względu na sposób i formę ich utrwalenia i przekazania. Wszelkie załączniki do niniejszej Umowy stanowią jej integralną część.
3. Zamawiający zobowiązany jest do wykonania w imieniu Wykonawcy obowiązku informacyjnego, o którym mowa w art. 14 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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), wobec reprezentantów Zamawiającego, których dane zostały udostępnione Wykonawcy w celu zapewnienia prawidłowej realizacji Umowy głównej. Wykonawca zapewnia Zamawiającemu niezbędne wsparcie, polegające w szczególności na przedstawieniu Zamawiającemu informacji niezbędnych do wykonania obowiązku informacyjnego wynikającego z przepisów przywołanych na wstępie pierwszego zdania.
4. Wykonawca oświadcza, iż został poinformowany o uprawnieniach wynikających z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony danych 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 osobowych) (Dz. Urz. UE L 119 z dnia 04.05.2016r str.1).

§ 14

1. W kwestiach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy zastosowanie będą miały stosowne przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz.U. z 2024, poz. 1061 ze zm.) oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. z 2024, poz. 1320 ze zm.).
2. Ewentualne spory mogące wyniknąć na tle wykonania postanowień umowy będą rozstrzygać sądy powszechne właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Niniejsza umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach - dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

INTEGRALNĄ CZĘŚĆ UMOWY STANOWIĄ ZAŁĄCZNIKI:

1. Załącznik nr 1 – zapytanie ofertowe
2. Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego Klauzula o przetwarzaniu danych osobowych

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych - Zamówienie publiczne, do którego nie stosuje się przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych

Zgodnie z art. 13 oraz 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 17 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO) informuję, że:

1. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani / Pana danych jest Szkoła Podstawowa nr 34, z siedzibą przy ul. Włocławskiej 237/239, w Toruniu, tel. 56 6229262 (dalej: Administrator).

2. Inspektor Ochrony Danych

W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych w ramach prowadzonego postępowania można kontaktować się z powołanym inspektorem ochrony danych osobowych, dostępnym pod adresem: Plac św. Katarzyny 9, 87-100 Toruń, e-mail: m.lorenc@tcuw.torun.pl

3. Cel i podstawa prawna przetwarzania danych osobowych

Pana/i dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust.1 lit. b i c RODO w celu związanym z procedurą przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla uczniów i dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego Szkoły Podstawowej nr 34 w Toruniu, w roku szkolnym 2025/2026”.

4. Okres przechowywania danych

a. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia procedury oraz przez cały czas obowiązywania umowy zawartej w wyniku rozstrzygnięcia procedury.

b. Dane osobowe zebrane na podstawie Pani / Pana zgody będą przechowywane do momentu wycofania tej zgody lub do momentu realizacji celu określonego w zgodzie.

c. Okres przetwarzania może być przedłużony w granicach prawa w przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych niezbędne jest do dochodzenia lub obrony przed roszczeniami.

5. Informacja o wymogu podania danych

Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących wynika z Pani/Pana dobrowolnego uczestnictwa w procedurze oraz jest warunkiem zawarcia umowy w sprawie zamówienia. Konsekwencją niepodania danych osobowych będzie niemożliwość weryfikacji spełniania warunków udziału w procedurze i dokonania oceny ofert, a także niemożność zawarcia umowy.

6. Prawa osób, których dane dotyczą

Z zastrzeżeniem sytuacji określonych w przepisach prawa Pani / Panu przysługują następujące uprawnienia:

a. Prawo dostępu do treści swoich danych oraz otrzymania ich kopii.

b. Prawo do sprostowania (poprawienia) swoich danych.

c. Prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej.

d. Prawo do ograniczenia przetwarzania danych (przy czym przepisy odrębne mogą wyłączyć możliwość skorzystania z tego prawa).

e. Prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa (w przypadku podejrzenia, że przetwarzanie narusza przepisy prawa dotyczącego ochrony danych osobowych).

7. Obowiązki Oferentów w związku z przekazaniem danych osobowych

a. W przypadku udostępnienia Administratorowi przez Oferenta danych osobowych swojego personelu niezależnie od podstawy dysponowania, pełnomocników, członków organów, prokurentów, współników, kontrahentów, współpracowników, osób do kontaktu, Administrator zobowiązuje Oferentów do poinformowania osób, których dane zostały przekazane o fakcie i zakresie przekazania danych, o danych kontaktowych do Administratora oraz zasadach przetwarzania danych wskazanych w niniejszej informacji.

8. Odbiorcy danych

Dane osobowe mogą zostać przekazane zewnętrznym podmiotom:

a. Dane Oferenta pozyskane w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przekazywane będą wszystkim zainteresowanym podmiotom i osobom, gdyż co do zasady postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego jest jawne.

b. Instytucje i organy uprawnione do uzyskania danych na podstawie obowiązujących przepisów prawa, np. organy kontrolujące Administratora, Instytucja Zarządzająca, Krajowa Izba Odwoławcza.

c. Podmioty zewnętrzne wspierające Administratora, np. podmiot świadczący usługę poczty elektronicznej, administratorzy platform (wszystkie podmioty biorą udział w procesie przetwarzania danych osobowych na podstawie upoważnienia lub zawartych umów powierzenia przetwarzania danych z Administratorem i zapewniają odpowiedni poziom ochrony danych osobowych).

9. Dane osobowe nie będą przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy ani do organizacji międzynarodowych.

10. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym nie będą przedmiotem profilowania.



załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

składany na wezwanie Zamawiającego

**Wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat
(a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) z
podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców
w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu**

<i>Lp</i>	Przedmiot umowy	Zamawiający	Miejsce	Data wykonania	Ilość osób, dla których zostały przygotowane posiłki	Wartość umowy
1.						
2.						
3.						
4.						

Do usług wymienionych w wykazie należy załączyć dowody potwierdzające, że usługi zostały lub są wykonywane należycie.

podpis w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem osobistym (e-dowód) lub podpisem zaufanym pod rygorem nieważności