

**ZAMAWIAJĄCY:**

Gmina Kobylin-Borzymy

NIP: 7221612886

ul. Główna 11

REGON: 450670195

18-204 Kobylin-Borzymy

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Dożywianie dzieci w Szkole w Kobylinie-Borzymach**

**TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: zapytanie ofertowe**

Nr 12/20

ZATWIERDZIŁ

WÓJT

.....mgr Dariusz Sikorski.....

---

Kobylin-Borzymy, 04.08.2020 r.

## **1. Nazwa i adres Zamawiającego**

Gmina Kobylin-Borzymy, ul. Główna 11, 18-204 Kobylin-Borzymy

tel. 86 274 30 03

fax 86 274 30 26

adres strony internetowej [www.kobylinborzymy.biuletyn.net](http://www.kobylinborzymy.biuletyn.net)

adres poczty elektronicznej: [kobylinb@wp.pl](mailto:kobylinb@wp.pl)

godziny urzędowania: pn. 8:00 – 16:00 wt.-pt. 7:30 – 15:30

NIP: 722 16 12 886

## **2. Tryb udzielenia zamówienia.**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego bez stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 poz. 1843.) Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 4 pkt. 8 pzp.

## **3. Nazwa i opis przedmiotu zamówienia.**

### **Dożywianie dzieci w Szkole w Kobylinie-Borzymach**

**3.1** Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie ciepłych posiłków wraz z dostawą do Szkoły w Kobylinie-Borzymach, w trakcie roku szkolnego 2020/2021, tj. w okresie od 03.09.2020 r. do 24.06.2021 r. (przez około 185 dni) od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej. Dostawy posiłków odbywać się będą pomiędzy godz. 9<sup>50</sup> a 10<sup>20</sup>. Zamawiający szacuje ogólną liczbę posiłków w okresie trwania zamówienia na około 22 200 sztuk w tym:

- a) około 50 ciepłych posiłków dziennie w formie tylko zupy (w sumie około 9 250 posiłków),
- b) około 70 ciepłych posiłków dziennie w formie drugiego dania (w sumie około 12 950 posiłków),

**3.2.** Podaną w pkt 3.1. ogólną liczbę posiłków należy traktować jako szacunkową. Dokładna liczba posiłków i dni dostaw będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub z osobą przez niego upoważnioną. W dniu dostawy posiłków Dyrektor Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub osoba przez niego upoważniona, na bieżąco będzie zamawiała ilość posiłków na następny dzień.

### **3.3** Zamówienie obejmuje :

Przygotowywanie i dowóz gorącego posiłku dla dzieci, własnym środkiem transportu i we własnych specjalistycznych termosach. Wykonawca gwarantuje utrzymanie właściwej temperatury posiłku w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-sanitarnymi. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z dostawą przedmiotu zamówienia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz gwarantuje odbiór pozostałości.

**3.4.** Drugie danie - skład i waga dostarczanych dziennych posiłków w ciągu dwóch tygodni nie może się powtórzyć z zastrzeżeniem że w piątek danie jarskie lub rybne (naprzemiennie):

- a) 8 dni - danie mięsne 100 g porcja, w tym np: kotlet mielony, kotlet schabowy, udko z kurczaka pieczone, kotlet z piersi kurczaka, gołąbki z mięsem, pulpety w sosie, kotlet de volaille, filet duszony z kurczaka, zrazy z marchewką i boczkiem, krostki z mięsem, sztuka mięsa w sosie, pierś kurczaka w płatkach, pierś kurczaka w panierce, gulasz wieprzowy, stek wieprzowy z cebulką, inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.

Do dania mięsnego następujące dodatki:

- 200 gram porcja po przygotowaniu w tym np: ziemniaki, makaron, ryż, kasza, kluski śląskie, itp...
- sos
- surówka, warzywa gotowane, itp.... 100 gram po przygotowaniu,
- sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml.

- b) danie rybne 100 g porcja, w tym: filet rybny, kotlet rybny, kotleciki rybne, paluszki rybne, (zastrzega się by ryba była bez ości) inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.

Do dań rybnych następujące dodatki:

- 200 gram porcja po przygotowaniu w tym: ziemniaki itp...
- surówka, warzywa gotowane, itp... 100 gram po przygotowaniu,
- sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml.m

- c) danie jarskie 300 g + 50 g dodatek, typu: pierogi, naleśniki ze śmietaną, sosem owocowym, krostki, spaghetti, knedle, inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.

- sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml.

### 3.5. Zupa - skład i waga dostarczanych dziennych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni roboczych):

- gramatura nie mniej niż 400 ml,
- zupa powinna być przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym i odpowiednio przyprawiona, w zależności od rodzaju zupy z odpowiednim wsadem tj. ziemniakami, ryżem, makaronem czy innym, raz w miesiącu zupa owocowa z surowych lub mrożonych owoców,
- rodzaje zup; pomidorowa z makaronem, pomidorowa z ryżem, rosół, ogórkowa, jarzynowa, kalafiorowa, ogonowa, krupnik, barszcz czerwony, koperkowa, barszcz ukraiński inne zupy niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.
- nie dopuszcza się zup mlecznych.
- wykonawca dostarczy również pieczywo do zup w zależności od rodzaju zupy.

3.6. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych i świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, w/g wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 1252). Wyklucza się stosowanie mięsa i jego przetworów oraz dań rybnych z puszek konserwowych, jak również nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree). Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu. Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

3.7 Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni) dla zup i w ciągu 2 tygodni dla drugiego dania.

3.8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki we własnym zakresie zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

3.9. Wykonawca zobowiązany jest do podawania dwutygodniowego jadłospisu do wiadomości Dyrektora. Jadłospis musi być dostarczony najpóźniej na trzy dni robocze przed tygodniem na który będzie obowiązywał tj. nie później niż w środę poprzedzającą obowiązywanie jadłospisu. Jadłospis powinien zawierać na każdy dzień: datę, dzień tygodnia, nazwę zupy, drugiego dania z wskazaniem składu wagowego, surówkę oraz serwowany napój. Wykonawca zmieni jadłospis na żądanie Dyrektora Szkoły, zamieniając w nim potrawy które są niechętnie spożywane przez uczniów. Żądane/uwagi Dyrektora odnośnie zaproponowanego jadłospisu – odbierze osoba dostarczająca posiłki ze strony Wykonawcy.

3.10. O czystość termosów zadba Wykonawca zapewniając mycie, wyparzanie oraz odbiór termosów po wydaniu posiłku.

3.11. Wykonawca dostarczy pojemniki na pozostałości posiłków i zabierze pozostałości posiłków.

3.12. Przedstawiciel Wykonawcy wraz z Dyrektorem Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub osobą przez niego upoważnioną pobiorą próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osób odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbki będą przechowywane w miejscu dostawy posiłków u Zamawiającego.

3.13. Dyrektor Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub osoba przez niego upoważniona w dniu dostawy będzie zamawiała ilość posiłków na następny dzień poprzez przekazanie telefoniczne Wykonawcy liczby z zapotrzebowaniem najpóźniej do godziny 13.

3.14 Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły.

3.15 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Zastrzega się możliwość do przeprowadzenia kontroli prawidłowości przygotowania posiłku.

3.16 Zamawiający zastrzega zmianę zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb bez konieczności zmiany umowy.

#### **4. Termin wykonania zamówienia**

4.1. Zamówienie będzie realizowane w trakcie roku szkolnego 2020/2021, tj. w okresie od 03.09.2020 r. do 24.06.2021 r. (przez około 185 dni) od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w Szkole w Kobylinie-Borzymach, z uwzględnieniem przerw w nauce (tj. ferii zimowych, wiosennych, a także innych dni świątecznych itp.)

4.2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminów dostaw (opóźnienie terminu rozpoczęcia dostaw) opisanych w rozdziale 3.

4.3. Zamawiający zastrzega możliwość zawieszenia realizacji umowy z związku z możliwością trwania pandemii COVID-19.

## **5. Płatności:**

Wymagany minimalny termin płatności – 14 dni od daty dostarczenia faktury VAT.

Faktury będą wystawiane po zakończonym miesięcznym okresie dostaw.

## **6. Warunki udziału w postępowaniu.**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
  - 1.1. Posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Posiada zezwolenie na przygotowywanie i dostawę posiłków wydane przez właściwy terenowo oddział sanepidu - Aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków oraz transportu posiłków.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) należy dołączyć do oferty.
3. Ocena spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie na zasadzie „spełnia - nie spełnia”, na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych przez Wykonawcę wraz z ofertą.
4. Zamawiający, którzy nie wykażą spełniania warunków udziału w postępowaniu nie będą brani pod uwagę przy rozpatrywaniu ofert.

## **7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, których opis sposobu oceny spełniania został dokonany w Rozdz. 6, wraz z ofertą należy złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:
  - 1.1. Aktualną decyzję (zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej) właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania posiłków oraz transportu posiłków.
2. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
3. Dokumenty, o których mowa w ust. 1 pkt 1.1, należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

4. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, składane wraz z ofertą kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów, są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub te podmioty.
5. Ilekroć w SIWZ występuje wymóg podpisywania dokumentów lub oświadczeń lub też poświadczania kopii dokumentów za zgodność z oryginałem, należy przez to rozumieć, że podpisywanie (poświadczanie) tych oświadczeń i dokumentów winno być opatrzone podpisem (podpisami) osoby (osób) uprawnionej (uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym dokumencie (np. rejestrze) lub osobę (osoby) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na podstawie pełnomocnictwa.
6. Podpisy Wykonawcy na oświadczeniach i dokumentach muszą być złożone w sposób umożliwiający identyfikację osoby (osób) składającej podpis. Zaleca się opatrzenie podpisu pieczętą z imieniem i nazwiskiem osoby składającej podpis.
7. Pełnomocnictwo, o którym mowa w ust. 5, w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, winno być dołączone do oferty. Uznaje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów załączonych do oferty, chyba że co innego wynika z treści pełnomocnictwa.

## **8. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim, w związku, z czym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje (t.j. jakkolwiek korespondencja), przekazywane powinny być między Zamawiającym a Wykonawcą w języku polskim. Korespondencja sporządzona w języku obcym jest składana wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Wykonawcy przekazują:  
Pisemnie na adres: Gmina Kobylin-Borzymy, ul. Główna 11, 18-204 Kobylin-Borzymy  
Faksem nr 86 274 30 26  
Drogą elektroniczną na adres poczty elektronicznej: [kobylinb@wp.pl](mailto:kobylinb@wp.pl)
3. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej zobowiązana jest niezwłocznie potwierdzić fakt ich otrzymania .
4. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji przez Wykonawcę, Zamawiający będzie domniemywał, że korespondencja wysłana przez Zamawiającego na numer faksu lub na adres poczty elektronicznej podany przez Wykonawcę została mu doręczona w sposób umożliwiający zapoznanie się z jej treścią.
5. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:
  - 1) Dawid Wądołowski, Bogdan Piszczatowski. Osoby te udzielają informacji w godz. 8:00 – 15:00, z wyjątkiem sobót i dni ustawowo wolnych od pracy.  
Osoby te są uprawnione do potwierdzania otrzymania przez Zamawiającego oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych przez Wykonawców.

6. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Każdą dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, a także umieści na stronie internetowej [www.kobylinborzimy.biuletyn.net](http://www.kobylinborzimy.biuletyn.net)
7. Wszelkie wyjaśnienia i zmiany treści SIWZ, w tym zmiany terminów stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i są wiążące dla Zamawiającego i Wykonawców.
8. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
  - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Kobylin-Borzymy z siedzibą w Urzędzie Gminy Kobylin-Borzymy ul. Główna 11, 18-204 Kobylin-Borzymy,
  - kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Gminy Kobylin-Borzymy [inspektor@ochronadanych.hub.pl](mailto:inspektor@ochronadanych.hub.pl) ;
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. dożywianie dzieci w Szkole w Kobylinie-Borzymach
  - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. — Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz.1579 )
  - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
  - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
  - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
  - posiada Pani/Pan:
    - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

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

■ nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO

## **9. Wymagania dotyczące wadium.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **10. Termin związania ofertą.**

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **11. Opis sposobu przygotowania ofert.**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich złożonych przez niego ofert.
2. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
3. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną(e) do reprezentowania Wykonawcy.
4. Każde oświadczenie lub dokument składający się na ofertę lub złożony wraz z ofertą sporządzony w języku innym niż polski musi być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Oferta musi być podpisana własnoręcznie przez osob(ę)y upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
6. Jeżeli ofertę w imieniu Wykonawcy składa pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, o ile prawo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie określać czynności, co

do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony. Pełnomocnictwo może być przedstawione w formie oryginału lub kopii notarialnie poświadczonej.

7. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osob(ę) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Parafka (podpis) winna być naniesiona w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby sporządzającej parafkę).
8. Oferta, dla których Zamawiający określił wzory w formie Załączników do SIWZ, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści.
9. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
10. Oferta musi zawierać:
  - 1) Wypełniony Formularz Ofertowy sporządzony według wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ;
  - 2) W przypadku zamiaru powierzania wykonania zamówienia podwykonawcom – informację na temat części zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom (w Formularzu Ofertowym);
  - 3) Dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu wymienione w SIWZ;
  - 4) Jeżeli ofertę składa pełnomocnik - pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy;
  - 5) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie - dokument stwierdzający ustanowienie przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
11. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, wypełniając Formularz Ofertowy, jak również wypełniając inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę”, w miejscu „np. nazwa i adres Wykonawcy” winni wpisać dane dotyczące wszystkich podmiotów wspólnie ubiegających się o zamówienie.
12. Zamawiający zaleca, aby oferta wraz z załącznikami była sporządzona w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację (bez udziału osób trzecich) oraz uniemożliwiający zmianę jej zawartości bez widocznych śladów naruszenia.
13. Ofertę należy umieścić w zamkniętej kopercie/opakowaniu. Na kopercie/opakowaniu należy umieścić następujące oznaczenia:
  - 1) Nazwa, adres, numer telefonu i faksu Wykonawcy,
  - 2) Nazwa i adres Zamawiającego,
  - 3) OFERTA – „Dożywianie dzieci w Szkole w Kobylinie-Borzymach”  
Nie otwierać przed dniem 11.08.2020 do godz. 10:30

## **12. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

1. Ofertę wraz z wymaganymi oświadczeniami i dokumentami należy złożyć w: siedzibie Gminy Kobylin-Borzymy ul. Główna 11, 18-204 Kobylin-Borzymy, w terminie najpóźniej do dnia **11.08.2020, do godz. 10:00**
2. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.

3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 11.08.2020 r, w siedzibie Gminy Kobylin-Borzymy przy ul. Głównej 11 – pok. nr 17 , o godzinie 10:30.
4. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert. Informacje z otwarcia, Zamawiający przekaze niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniossek.
5. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian do oferty przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, w kopercie oznaczonej jak w Rozdziale 11 z dodatkowym oznaczeniem „ZMIANA”.
6. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę, poprzez złożenie pisemnego powiadomienia. Powiadomienie o wycofaniu oferty musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta, w kopercie oznaczonej jak w Rozdziale 11 z dodatkowym oznaczeniem „WYCOFANIE”

### 13. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca określa cenę ofertową realizacji przedmiotu zamówienia poprzez wskazanie w formularzu oferty ceny jednostkowej brutto za każdy rodzaj posiłku, oraz przewidywanej wartości brutto za każdy rodzaj posiłku (zupa, drugie danie).
2. W cenie oferty powinny być ujęte wszystkie koszty mające wpływ na jej wysokość (wsad do kotła, sporządzenie posiłków, transport, odbiór pozostałości, itp.) nawet te nie ujęte w niniejszej SIWZ a możliwe do przewidzenia na etapie przygotowywanie oferty.
3. Wykonawca zobowiązany jest do podania kwoty brutto za artykuły spożywcze przewidziane do sporządzenia jednego posiłku tak zwanego <wsadu do kotła> dla każdego z rodzajów posiłku.
4. W przypadku błędnego wyliczenia wartości za przewidywany zakres (rodzaj posiłku), Zamawiający przyjmie że podano prawidłowo cenę brutto za jeden posiłek.

### 14. Opis kryteriów i sposób oceny ofert.

1. Zamawiający będzie oceniał oferty wg. następujących kryteriów i ich wag.

Lp	KRYTERIUM	ZNACZENIE KRYTERIUM
1	Cena brutto	100%

2. Ilość punktów przyznana ofercie w kryterium „Cena brutto” będzie przyznawana z zastosowaniem następującego wzoru.

Zamawiający po dodaniu cen brutto zaproponowanych przez wykonawców za dany asortyment (zupa+ drugie danie)

$$C\_suma = Cz + Cd2$$

C\_suma – cena oferty.

Cz – cena zaproponowana za zupę

Cd2 – cena zaproponowana za drugie danie

podstawi cenę oferty (sumę) do poniższego wzoru

$$C = \frac{\text{Cena oferty najtańszej } C\_suma}{\text{Cena oferty badanej } C\_suma} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

C – liczba punktów otrzymana przez ofertę badaną

3. Zamawiający wybierze ofertę która zdobędzie największą liczbę punktów.

### **15. Wzór umowy.**

1. Wzór umowy stanowi integralną część niniejszej SIWZ (**załącznik nr 2**).
2. Umowa o realizację przedmiotu zamówienia z wyłonionym Wykonawcą zostanie zawarta na takich warunkach, jakie wynikają ze wzoru.
3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia następujących zmian postanowień zawartej umowy: w zakresie wynagrodzenia - gdy nastąpi zmiana stawki podatku od towarów i usług (VAT) w związku ze zmianą przepisów o podatku od towarów i usług – o kwotę będącą różnicą pomiędzy kwotą VAT po zmianie stawki tego podatku.
4. Zamawiający zastrzega zmianę ilości dostarczanych posiłków.

### **16. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie żąda wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

17. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

18. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego w przypadku wzrostu ilości dzieci chętnych do otrzymywania posiłków.

19. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

### **Załączniki:**

załącznik Nr 1 formularz oferty,

załącznik Nr 2 projekt umowy

## OFERTA

### Na „Dożywianie dzieci w Szkole w Kobylinie-Borzymach ”

Gmin Kobylin-Borzymy  
ul. Główna 11  
18-204 Kobylin-Borzymy

#### Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa.....  
Siedziba.....  
Nr telefonu ..... faksu..... e-mail .....  
nr NIP.....  
nr REGON.....

#### Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej (jeśli dotyczy)

Nazwisko, Imię.....  
Stanowisko.....  
Nr telefonu i faksu.....

#### Zakres\*:

- do reprezentowania w postępowaniu
- do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy

#### OFERUJEMY:

**Realizację przedmiotu zamówienia opisanego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia w cenie:**

Sortyment	Cena jednostkowa brutto za jeden posiłek	Jednostkowa wartość brutto artykułów spożywczych zużywanych do przygotowania posiłku tak zwany <wsad do kotła>	Przewidywany zakres zamówienia	Cena brutto za przewidywany zakres zamówienia w trakcie trwania umowy
1	2	3	4	5=2*4
Zupa			9 250	
Drugie danie			12 950	

Oferujemy **termin płatności** wynoszący **14 dni** po zakończonym każdym miesiącu dostaw.

**Oświadczamy, że:**

1. w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia, opisane w SIWZ oraz koszty ewentualnych prac nie wyszczególnionych w SIWZ, a niezbędnych do prawidłowego wykonania zamówienia;
2. zapoznaliśmy się ze SIWZ, nie wnosimy do niej zastrzeżeń, przyjmujemy warunki w niej zawarte oraz uzyskaliśmy wszystkie konieczne informacje do właściwego przygotowania oferty;
3. spełniamy wszystkie warunki, określone w SIWZ i złożyliśmy wszystkie wymagane dokumenty, potwierdzające spełnianie tych warunków;
4. akceptujemy bez zastrzeżeń wzór umowy ,
5. uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w SIWZ tj 30 dni;
6. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu,
7. dostawy, objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami\*,
8. następujące części zamówienia powierzone zostaną podwykonawcom: \*

.....podwykonawca.....

.....podwykonawca.....

**Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączamy dokumenty, które stanowią integralną część oferty:**

1. ....
2. ....
3. ....

Miejsce i data,

---

*(podpis osoby lub osób figurujących w rejestrach uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy lub uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy we właściwym pełnomocnictwie)*

\* niepotrzebne skreślić

Umowa nr ...../2020

zawarta dnia .....2020 r. w Kobylinie-Borzymach pomiędzy

Gminą Kobylin-Borzymy, ul. Główna 11, 18-204 Kobylin-Borzymy

zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez:

Dariusza Sikorskiego – Wójta Gminy,

**a** .....  
zwany w dalszej części treści umowy „Wykonawcą” ,

w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego bez stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 z późn. zm.) Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 4 pkt. 8 pzp oraz wyboru oferty Wykonawcy, Strony zawierają umowę o treści następującej:

**§ 1.**

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje realizację zadania polegającego na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków do Szkoły w Kobylinie-Borzymach zgodnie z warunkami określonymi w SIWZ.
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie ciepłych posiłków wraz z dostawą, w formie zupy i drugiego dania do Szkoły w Kobylinie-Borzymach, w trakcie roku szkolnego 2020/2021, tj. w okresie od 03.09.2020 r. do 24.06.2021 r. (przez około 185 dni) od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej. Dostawy posiłków odbywać się będą pomiędzy godz. 9<sup>50</sup> a 10<sup>20</sup> . Zamawiający szacuje ogólną liczbę posiłków w okresie trwania zamówienia na około 22 200 sztuk w tym:
  - a) około 50 ciepłych posiłków dziennie w formie tylko zupy (w sumie około 9 250 posiłków),
  - b) około 70 ciepłych posiłków dziennie w formie drugiego dania (w sumie około 12 950 posiłków),
3. Podaną w pkt 2. ogólną liczbę posiłków należy traktować jako szacunkową. Dokładna liczba posiłków i dni dostaw będą ustalane na bieżąco z Dyrektorem Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub z osobą przez niego upoważnioną. W dniu dostawy posiłków Dyrektor, lub osoba przez niego upoważniona, na bieżąco będzie zamawiała ilość posiłków na następny dzień.
4. Zamówienie obejmuje : Przygotowywanie i dowóz gorącego posiłku dla dzieci, własnym środkiem transportu i we własnych specjalistycznych termosach. Wykonawca gwarantuje utrzymanie właściwej temperatury posiłku w sposób zgodny z wymaganiami higieniczno-

sanitarnymi. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z dostawą przedmiotu zamówienia do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz gwarantuje odbiór pozostałości.

5. Drugie danie - skład i waga dostarczanych dziennych posiłków w ciągu dwóch tygodni nie może się powtórzyć z zastrzeżeniem że w piątek danie jarskie lub rybne (naprzemiennie):
- a) 8 dni - danie mięsne 100 g porcja, w tym np: kotlet mielony, kotlet schabowy, udko z kurczaka pieczone, kotlet z piersi kurczaka, gołąbki z mięsem, pulpety w sosie, kotlet de volaille, filet duszony z kurczaka, zrazy z marchewką i boczkiem, krokiety z mięsem, sztuka mięsa w sosie, pierś kurczaka w płatkach, pierś kurczaka w panierce, gulasz wieprzowy, stek wieprzowy z cebulką, inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.  
Do dania mięsnego następujące dodatki:
    - 200 gram porcja po przygotowaniu w tym np: ziemniaki, makaron, ryż, kasza, kluski śląskie, itp...
    - sos
    - surówka, warzywa gotowane, itp.... 100 gram po przygotowaniu,
    - sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml.
  - b) danie rybne 100 g porcja, w tym: filet rybny, kotlet rybny, kotleciki rybne, paluszki rybne, (zastrzega się by ryba była bez ości) inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.  
Do dań rybnych następujące dodatki:
    - 200 gram porcja po przygotowaniu w tym: ziemniaki itp...
    - surówka, warzywa gotowane, itp... 100 gram po przygotowaniu,
    - sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml.m
  - c) danie jarskie 300 g + 50 g dodatek, typu: pierogi, naleśniki ze śmietaną, sosem owocowym, krokiety, spaghetti, knedle, inne dania niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.
    - sok/napój owocowy, lub kompot 200 ml
6. Zupa - skład i waga dostarczanych dziennych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni roboczych):
- gramatura nie mniej niż 400 ml,
  - zupa powinna być przygotowana na wywarze mięsno-warzywnym i odpowiednio przyprawiona, w zależności od rodzaju zupy z odpowiednim wsadem tj. ziemniakami, ryżem, makaronem czy innym, raz w miesiącu zupa owocowa z surowych lub mrożonych owoców,
  - rodzaje zup; pomidorowa z makaronem, pomidorowa z ryżem, rosół, ogórkowa, jarzynowa, kalafiorowa, ogonowa, krupnik, barszcz czerwony, koperkowa, barszcz ukraiński inne zupy niż wymienione muszą być uzgadniane z dyrektorem szkoły lub osobą przez niego upoważnioną.
  - nie dopuszcza się zup mlecznych.
  - wykonawca dostarczy również pieczywo do zup w zależności od rodzaju zupy
7. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych i świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, w/g wymogów sztuki kulinarnej i

sanitarnej (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 1252). Wyklucza się stosowanie mięsa i jego przetworów oraz dań rybnych z puszek konserwowych, jak również nie dopuszcza się produktów typu instant, gotowych sosów i ziemniaków w proszku (typu puree). Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu. Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę.

8. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia (5 dni) dla zup i w ciągu 2 tygodni dla drugiego dania.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki we własnym zakresie zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca zobowiązany jest do podawania dwutygodniowego jadłospisu do wiadomości Dyrektora. Jadłospis musi być dostarczony najpóźniej na trzy dni robocze przed tygodniem na który będzie obowiązywał tj. nie później niż w środę poprzedzającą obowiązywanie jadłospisu. Jadłospis powinien zawierać na każdy dzień: datę, dzień tygodnia, nazwę zupy, drugiego dania z wskazaniem składu wagowego, surówkę oraz serwowany napój. Wykonawca zmieni jadłospis na żądanie Dyrektora Szkoły, zamieniając w nim potrawy które są niechętnie spożywane przez uczniów. Żądane uwagi Dyrektora odnośnie zaproponowanego jadłospisu – odbierze osoba dostarczająca posiłki ze strony Wykonawcy.
11. O czystość termosów zadba Wykonawca zapewniając mycie, wyparzenie oraz odbiór termosów po wydaniu posiłku.
12. Wykonawca dostarczy pojemniki na pozostałości posiłków i zabierze pozostałości posiłków.
13. Przedstawiciel Wykonawcy wraz z Dyrektorem Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub osobą przez niego upoważnioną pobiorą próbki pokarmowe ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osób odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Próbki będą przechowywane w miejscu dostawy posiłków u Zamawiającego.
14. Dyrektor Szkoły w Kobylinie-Borzymach, lub osoba przez niego upoważniona w dniu dostawy będzie zamawiała ilość posiłków na następny dzień poprzez przekazanie telefoniczne Wykonawcy liczby z zapotrzebowaniem najpóźniej do godziny 13.
15. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły.
16. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Zastrzega się możliwość do przeprowadzenia kontroli prawidłowości przygotowania posiłku.
17. Zamawiający zastrzega zmianę zmniejszenia lub zwiększenia ilości posiłków w zależności od bieżących potrzeb bez konieczności zmiany umowy.

## § 2.

1. Zamówienie będzie realizowane w trakcie roku szkolnego 2020/2021 tj. w okresie od 03.09.2020 r. do 24.06.2021 r. (przez około 185 dni) od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w Szkole w Kobylinie-Borzymach, z uwzględnieniem przerw w nauce (tj. ferii zimowych, wiosennych, a także innych dni świątecznych, czy innych nieprzewidzianych przerw związanych np. z COVID-19 itp.
2. W przypadku zmniejszenia ilości posiłków z jakichkolwiek przyczyn wykonawca nie będzie przysługiwało żadne roszczenie z tego tytułu.

### § 3.

1. Ustalone w wyniku zapytania ofertowego wynagrodzenie wynosi :

Zupa - ..... zł brutto (słownie :.....), za przewidywany zakres zamówienia 9 250 posiłków - ..... zł. W tym wkład do kotła wynosi ..... dla jednego posiłku.

Drugie danie - ..... zł brutto (słownie:.....), za przewidywany zakres zamówienia 12 950 posiłków - .....zł. W tym wkład do kotła wynosi ..... dla jednego posiłku.

2. Zamawiający ustala że płatnikiem będzie Szkoła w Kobylinie-Borzymach ul. Lipowa 17, 18-204 Kobylin-Borzymy

3. Faktury należy wystawiać zgodnie z poniższymi danymi:

Gmina Kobylin-Borzymy  
ul. Główna 11  
18-204 Kobylin-Borzymy  
NIP 722-16-12-886  
Odbiorca:  
Szkoła w Kobylinie-Borzymach  
ul. Lipowa 17  
18-204 Kobylin-Borzymy

4. Płatnicy zobowiązują się dokonać zapłaty za należycie wykonany przedmiot zamówienia w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktur, przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę.
5. Wykonawca zobowiązuje się wystawiać faktury zawierające ilość posiłków dostarczonych posiłków w każdym sortymencie.
6. Dyrektor Szkoły lub osoba przez niego upoważniona po zakończonym miesiącu dostaw wskaże ilość posiłków za jaką należy obciążyć płatnika.
7. W czasie trwania niniejszej umowy cena jednostkowa ustalona za posiłek nie ulegnie zmianie i nie podlega waloryzacji.

#### § 4.

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania Wykonawca zobowiązuje się zapłacić kary umowne w następujących wypadkach i wysokościach:
  - a) w przypadku nie dostarczenia posiłków w danym dniu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 100 % wartości brutto nie dostarczonych posiłków,
  - b) 2000,00zł w przypadku nienależytego wykonania zobowiązania przez Wykonawcę, polegającego na stwierdzeniu naruszenia: norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
  - c) w przypadku stwierdzenia naruszenia w dostarczonym posiłku norm żywnościowych czy przepisów sanitarno-epidemiologicznych, Wykonawcy nie przysługuje zapłata za dostarczony posiłek. Dodatkowo Wykonawca zobowiązany jest odebrać całą partię posiłku wobec którego stwierdzono naruszenie norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych.
  - d) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości posiłków dostarczonych w okresie miesiąca, w przypadku wystąpienia 4 i więcej opóźnień w dostarczaniu posiłków w tym miesiącu.
  - e) W przypadku dwukrotnego stwierdzenia w okresie jednego miesiąca, iż dostarczone posiłki są niezgodne co do składu wagowego dania opisanego w § 1 niniejszej umowy wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 10% wartości całości dostarczanych posiłków w miesiącu stwierdzenia naruszenia.
  - f) W przypadku stwierdzenia iż wykonawca zastosuje produkty typu instant, gotowe sosy z proszków, ziemniaki w proszku (typu puree), zapłaci zamawiającemu karę w wysokości 10 % wartości całości dostarczanych posiłków w miesiącu stwierdzenia naruszenia.
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej.
3. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego i osób trzecich odpowiedzialność za wyrządzenie szkody będącej następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązania z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej przez Wykonawcę działalności.

#### § 5.

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w szczególności w przypadkach, gdy:

- a) Wykonawca przerwał z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy realizację przedmiotu zamówienia i przerwa ta trwa dłużej niż 2 dni,
- b) Wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy –

odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,

- c) Wykonawca realizuje zlecenie przewidziane niniejszą umową w sposób niezgodny z niniejszą umową lub wskazaniem Zamawiającego, pomimo dwukrotnego wezwania do wykonywania zamówienia zgodnie z umową.

### **§ 6.**

1. Ze strony Wykonawcy osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktu z Zamawiającym w związku z realizacją umowy jest .....
2. Osobą uprawnioną ze strony Zamawiającego do bezpośredniego kontaktu z Wykonawcą w związku z realizacją umowy jest: .....

### **§ 7.**

1. Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

### **§ 8.**

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami umowy stosuje się przepisy ustawy - Kodeksu cywilnego.
2. Spory mogące zaistnieć na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Integralną część umowy stanowi SIWZ i oferta wykonawcy.

### **§ 9.**

3. Zamawiającemu przysługuje rozwiązanie umowy w następujących przypadkach:
  - a) 2 razy w ciągu miesiąca wykonawca nie odbierze resztek (zlewek),
  - b) 4 razy w ciągu miesiąca zaniży wagę dostarczanych posiłków,
  - c) pomimo dwóch wezwań nie zaprzestanie stosowania produktów opisanych w § 1 pkt. 7.
  - d) dwukrotnie nie uwzględni uwag dyrektora szkoły w sprawie zmiany jadłospisu.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rozwiązania umowy za dwutygodniowym okresem wypowiedzenia bez podania przyczyny.

### **§ 10**

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach 1 dla Wykonawcy i 2 dla Zamawiającego.

Zamawiający:

Wykonawca:

