

**CENTRUM OPIEKUŃCZO-MIESZKALNE
W RADOMSKU**

ul. Zachodnia 27, 97-500 Radomsko

NIP 7722437069, Regon 528854213

Umowa nr COM.2611.11.2025

zawarta w dniu 30.12.2025 r. pomiędzy:

Miastem Radomskiem, ul. Tysiąclecia 5, 97-500 Radomsko, NIP 7722261587, w imieniu i na rzecz którego działa **Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Radomsku**, z siedzibą przy ul. Zachodniej 27, 97-500 Radomsko, zwane w dalszej części umowy „Zamawiającym”, reprezentowany przez: **Kierownika Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Radomsku – Panią Beatę Kotlicką**, działającą na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Radomska,

a

Panem Czesławem Gonera prowadzącym Firmę Handlowo Usługową **CZESTER Czesław Gonera**, NIP 7721003038, REGON 59216125600000 z siedzibą 97 -500 Radomsko, ul. Armii Krajowej 30, zwanym dalej „Wykonawcą”, łącznie zwane dalej „Stronami” lub z osobna „Stroną”.

Przedstawiciele Stron przez złożenie swojego podpisu oświadczają także, że są upoważnieni do zawarcia niniejszej Umowy, że ich prawo do reprezentowania danej Strony nie jest ograniczone w żadnym zakresie, a sposób reprezentacji osób występujących w imieniu reprezentowanych Stron umożliwia skuteczne składanie oświadczeń woli, w tym zaciąganie zobowiązań na rzecz reprezentowanego podmiotu, oświadczają też, że nie jest im znana żadna przeszkoda, która mogłaby mieć wpływ na wykonanie zobowiązań przyjętych przez Strony w niniejszej umowie.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w trybie podstawowym, o którym mowa w art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320), zwanej dalej ustawą Pzp lub ustawą.

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na świadczeniu usług przygotowania oraz dostawy posiłków dla osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku w okresie od 01 stycznia 2026 roku do 31 grudnia 2026 roku.

Przedmiot umowy obejmuje przygotowanie i dostarczenie:

- a) śniadań, dwudaniowych gorących posiłków - obiadów, oraz kolacji przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) dla 14 osób przez 365 dni w roku;
 - b) śniadań, dwudaniowych gorących posiłków - obiadów, przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty) dla 6 osób przez 304 dni w roku; dla osób z niepełnosprawnościami, starszych i długotrwale chorych z terenu Miasta Radomska, przebywających w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Radomsku
2. Wykonawca zobowiązuje się do dowozu posiłków w opakowaniach zbiorczych, na podstawie wykazu ilościowego przedłożonego przez Zamawiającego.
3. Posiłki będą dostarczane 3 razy dziennie w godzinach:

- śniadanie: od 7.15 do godziny 7.45

- obiad: od 12.15 do godziny 12.45

- kolacja: od 16.15 do godziny 16.45

pod adres Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Radomsku, ul. Zachodnia 27, 97-500 Radomsko, woj. Łódzkie.

4. Przewidywana maksymalna liczba dostarczonych posiłków w okresie realizacji zamówienia wynosi 18 978 sztuk, z czego 6 934 śniadań, 6 934 obiadów i 5 110 kolacji. Rzeczywista ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z liczby osób spełniających określone przepisami prawa kryteria do udzielenia pomocy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia liczby osób w zależności od potrzeb, co nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu niezrealizowanej umowy lub podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

5. Posiłki będą przygotowywane na podstawie tygodniowego jadłospisu, opracowanego przez osobę posiadającą doświadczenie w komponowaniu jadłospisów, przekazanego z wyprzedzeniem 3 dniowym.

6. W przypadku zakończenia obowiązywania umowy i nie wykorzystania maksymalnej wartości umowy, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu utraconych korzyści. Jednocześnie Zamawiający ustala, minimalną wielkość przedmiotu zamówienia jaka zostanie zrealizowana na co najmniej 80% w stosunku do maksymalnej wartości umowy. Wyznaczając wartość minimalną Zamawiający gwarantuje, że zamówienie zostanie zrealizowane w wyznaczonej, przewidzianej wielkości minimalnej.

7. Wykonawcy nie przysługuje prawo do żądania wynagrodzenia z tytułu gotowości do świadczenia przedmiotu umowy.

§ 2. SPOSÓB WYKONYWANIA UMOWY

1. Zamawiający informuje Wykonawcę o liczbie posiłków na dany tydzień w terminie do środy włącznie tygodnia poprzedzającego. Lista ma charakter otwarty, w ciągu tygodnia może się ona zwiększać o dodatkowe osoby objęte pomocą lub zmniejszać z powodu absencji mieszkańców.

2. Osoba uprawniona ze strony Zamawiającego każdorazowo potwierdza ilość posiłków dostarczonych przez Wykonawcę.

3. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego prowadzenia dziennego rejestru liczby wydanych posiłków.

4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania śniadań i kolacji zgodnie opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym zał. Nr 1 do SWZ, warunkami postępowania oraz z następującymi zasadami:

chleb jasny 150 g/osobę lub chleb ciemny 150 g/osobę, masło 150 g/osobę, wędlina 50 g/osobę, ser żółty, lub ser biały, inne gatunki sera – twaróg, pleśniowy 60 g/osobę, warzywa: pomidor, papryka, sałata, sałata lodowa 30 -50 g/osobę. Wagomiar dotyczy każdego posiłku. Posiłki powinny być urozmaicane.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania posiłku dwudaniowego – obiadu w sposób zgodny z opisem zamówienia:

1) zupa powinna być przygotowana ze świeżych ziemniaków lub z makaronem lub z ryżem lub z kaszą oraz ze świeżymi warzywami,

2) drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);

3) 2 razy na 10 dni potrawa bezmięсна (np. pierogi z kapustą i grzybami lub serem, makaron z serem, placki ziemniaczane);

4) obowiązkowe dodatki do drugiego dania: kasza lub makaron lub ryż lub ziemniaki + warzywa gotowane lub surówka ;

6. Waga potraw dla jednej osoby nie może być mniejsza niż: zupa – min. 450 ml, pieczywo – min. 100 g, ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g, danie mięsne, ryba, itp. – min. 200 g, surówka – min. 150 g, warzywa gotowane – min. 150 g; danie mięsno-warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 350 g.

7. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu przystosowanym do przewożenia posiłków, w opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Suchy prowiant winien być dodatkowo zapakowany w woreczek foliowy.

§ 3. OŚWIADCZENIA STRON UMOWY

1. Umowa musi zostać wykonana zgodnie z wymaganiami Zamawiającego, ze Specyfikacją Warunków Zamówienia , zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą, stanowiącą integralną część umowy, z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, w tym w szczególności z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisami wykonawczymi wydanymi na podstawie ww. ustawy.

2. Wykonawca oświadcza, że:

- 1) osoby przygotowujące oraz dostarczające posiłki spełniają określone wymagania zdrowotne, posiadają odpowiednią wiedzę w zakresie przestrzegania zasad higieny, posiadają aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi;
- 2) posiłki będą przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie dwudaniowych, pełnych obiadów zgodnie z zasadami zdrowego żywienia oraz zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2023.1448 ze zm.) oraz przepisach wykonawczych do ww. ustawy,
- 3) posiłki pod względem technologii wykonania i jakości będą spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego,
- 4) jadłospis będzie urozmaicony, rodzaj potraw nie będzie się powtarzać w tym samym tygodniu,
- 5) wyklucza używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia,
- 6) mięso nie będzie MOM (mięso oddzielone mechanicznie),
- 7) do przygotowania posiłków stosowany będzie tłuszcz roślinny (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), duża ilość warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
- 8) posiłki będą przygotowywane na podstawie tygodniowego jadłospisu opracowanego przez osobę posiadającą doświadczenie w komponowaniu jadłospisów.
- 9) jadłospis tworzony będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w żywieniu. Wykonawca w przypadku alergii bądź nietolerancji pokarmowej którejkolwiek z osób zastosuje zamienniki, po uprzednim uzgodnieniu z zamawiającym,
- 10) wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.

3. Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) przestrzegania zasad higieny przy sporządzaniu i dystrybucji posiłków i utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków oraz przewozu pojazdem dostosowanym do przewozu żywności;
- 2) przechowywania próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- 3) zapewnienia posiłków spełniających wymagania określone w dokumentacji niniejszego postępowania na swój koszt z innych źródeł w przypadku przejściowego braku możliwości świadczenia usług (np. w przypadku awarii, konieczności wykonania remontów, prac naprawczych i konserwacyjnych itp.),
- 4) do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno – epidemiologicznej i innych organów kontroli) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków w zakresie wymagań higieniczno – sanitarnych.

4. Pozostałe zobowiązania Wykonawcy

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do tego, aby czynności obejmujące bezpośrednio przygotowywanie posiłków, w tym również opracowywanie jadłospisu, dobór produktów do przygotowania posiłku dla zapewnienia odpowiedniej kaloryczności oraz jakości produktów wykorzystanych do przygotowania posiłku, były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - *Kodeks pracy* (tj. z dnia 06.03.2025 r. Dz.U. z 2025r. poz. 277).



- 2) W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu dotyczącego zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, o których mowa w ust. 4 pkt 1). Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
- żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny;
 - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów;
 - przeprowadzania kontroli w miejscu przygotowywania posiłków.
- 3) W trakcie realizacji umowy na każde wezwanie Zamawiającego, w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie, nie krótszym niż 10 dni od otrzymania wezwania, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wymienione poniżej dowody, w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących podczas realizacji przedmiotu umowy wskazane w ust. 4 pkt 2 czynności:
- oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 - kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub podwykonawcę zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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) tzw. RODO, oraz ustawą z dnia 10 maja 2018r. o ochronie danych osobowych (tj. Dz. U. z 2019 r. poz. 1781 z późn. zm.), tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników. Informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy o pracę, okres obowiązywania umowy o pracę, zakres obowiązków pracownika powinny być możliwe do zidentyfikowania;
- 4) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w § 3 ust. 4 czynności, Zamawiający przewiduje sankcję dla Wykonawcy w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w § 10 ust. 1 pkt c) niniejszej umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, który nie może być krótszy niż 10 dni od otrzymania wezwania, żądanych przez Zamawiającego dowodów, w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, lub przedłożenie dokumentów niekompletnych, zawierających błędy, traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane w § 3 ust. 4 czynności.



5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

5. Zamawiający oświadcza, że zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia na warunkach i w terminach opisanych w § 5 niniejszej umowy.

§ 4. ZAPISY DOTYCZĄCE DOSTĘPNOŚCI

1. Wykonawca oświadcza, że znana jest mu treść ustawy o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami z dnia 19 lipca 2019 roku i w razie konieczności będzie ją stosował.

2. Wykonawca zobowiązany jest do spełniania minimalnych wymagań dotyczących dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami, o których mowa w ustawie z dnia 19 lipca 2019 r. o zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (art.6 ustawy). Brak spełnienia minimalnych wymagań przez Wykonawcę w powyższym zakresie będzie traktowane jako nienależyte wykonanie umowy.

§ 5. WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Maksymalna wartość umowy w odniesieniu do całości zadania, zgodnie z ofertą Wykonawcy, wynosi **294 462, 24 złotych brutto (słownie dwieście dziewięćdziesiąt cztery tysiące czterysta sześćdziesiąt dwa złote 24/100)**, w tym należny podatek VAT 8 %, naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami, przy czym cena brutto za 1 dostarczony posiłek – **śniadanie wynosi 11,00 złotych, obiad 23,36 złotych , kolację 11,00 złotych.**

Wykonawca gwarantuje niezmiennosc ceny wydawanych posiłków przez okres obowiązywania umowy.

2. Zamawiający przewiduje wydawanie dziennie posiłków dla 20 osób w następującej ilości: śniadania-20, obiad- 20, kolacja- 14 od poniedziałku do soboty, natomiast w niedziele i święta : śniadania, obiad, kolacja: po 14 sztuk. Wartość ta może ulec zmniejszeniu z powodu nieobecności podopiecznego. Zamawiający zaznacza, że rzeczywista ilość zamawianych posiłków wynikać będzie z liczby osób spełniających określone przepisami prawa kryteria do udzielenia pomocy.

3. Należność z tytułu realizacji niniejszej umowy zostanie uregulowana ze środków finansowych zabezpieczonych w planie finansowym Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnego w Radomsku na 2026 rok, według następującego podziału klasyfikacji budżetowej (dział 853, rozdział 85395, paragraf 4300)

4. Ewentualna zmiana klasyfikacji budżetowej nie wymaga zmiany umowy, a Wykonawca wyraża zgodę, aby Zamawiający dokonywał tego we własnym zakresie, bez konieczności informowania Wykonawcy.

5. Strony ustalają, że wynagrodzenie należne Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy będzie ustalane i płatne miesięcznie. Podstawą zapłaty za wydane posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca liczbę faktycznie dostarczonych posiłków, wraz z załączoną do niej zbiorczą listą zawierającą potwierdzenie odbioru posiłków przez osoby uprawnione, do 5-go dnia kolejnego miesiąca, z zastrzeżeniem faktury za miesiąc grudzień 2026 r., która winna być wystawiona w terminie do dnia 29.12.2026 r.

6. Należność płatna będzie przelewem w terminie 14 dni kalendarzowych od daty prawidłowo wystawionej faktury, **na rachunek bankowy Wykonawcy nr 19105019371000009292223394**

7. Faktury pomiędzy Stronami będą wystawiane z następującymi danymi:

1) adres nabywcy: Miasto Radomsko ul. Tysiąclecia 5, 97-500 Radomsko, NIP 7722261587

2) adres odbiorcy: Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Radomsku, ulica Zachodnia 27, 97-500 Radomsko;

8. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku bankowego, wskazany na fakturach wystawionych w związku z realizacją niniejszej umowy, jest rachunkiem właściwym dla dokonania rozliczeń na zasadach podzielonej płatności (split payment).

9. Wykonawca oświadcza, że numer rachunku rozliczeniowego wskazany na fakturze, która będzie wystawiana w jego imieniu, jest rachunkiem, dla którego zgodnie z rozdziałem 3a ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Prawo bankowe, prowadzony jest rachunek VAT.

10. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego odpowiedzialność za wszelkie szkody oraz obciążenia nałożone na Zamawiającego przez organy podatkowe, wynikłe ze zmiany statusu rachunku bankowego jako zawartego w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT.

11. Adres do doręczeń faktur i innych dokumentów w formie papierowej: Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Radomsku, ulica Zachodnia 27, 97-500 Radomsko.

12. W przypadku wystawienia faktury niezgodnie z umową lub obowiązującymi wymogami prawa, bieg terminu płatności rozpoczyna się po wyjaśnieniu nieprawidłowości, w szczególności uzupełnieniu brakujących dokumentów oraz otrzymaniu faktury korygującej VAT (o ile niezgodność dotyczyła treści faktury).

13. W przypadku konieczności wystawienia przez Wykonawcę faktury korygującej należy postępować zgodnie z art. 29 a ust. 13 ustawy o podatku od towarów i usług, w szczególności uzgodnienie warunków korekty VAT in minus pomiędzy Stronami powinno nastąpić w terminie umożliwiającym otrzymanie faktury korygującej w miesiącu jej wystawienia przez Wykonawcę, to jest niezwłocznie po jej wystawieniu. Wystawienie faktury korygującej powinno być poprzedzone uzgodnieniem między Stronami warunków korekty.

§ 6. KLAUZULA WALORYZACYJNA

1. W związku z tym, że umowa obejmuje usługi świadczone przez okres dłuższy niż 6 miesięcy, Zamawiający wprowadza postanowienia dotyczące zasad wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy.

2. Zmiana wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczana jest w oparciu o zmiany wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłaszanego w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej: „GUS”).

3. Przez zmianę wynagrodzenia rozumie się zarówno jego podwyższenie, jak i obniżenie, w zależności od wzrostu lub obniżenia cen, o których mowa w ust. 1 powyżej, względem ceny przyjętej w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie.

4. Strony będą uprawnione do żądania zmiany wynagrodzenia, gdy poziom zmiany cen towarów i usług konsumpcyjnych według wskaźnika, o którym mowa w ust. 2 powyżej, będzie wynosił nie mniej niż 4 punktów procentowych, z zastrzeżeniem ust. 5 poniżej.

5. Wniosek o podwyższenie lub obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy może zostać złożony w okresie obowiązywania umowy, nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od dnia jej zawarcia.

6. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie podlegało zmianie według wskaźnika, o którym mowa w ust. 2 powyżej publikowanego przez GUS w zestawieniu pn. „Wybrane miesięczne wskaźniki makroekonomiczne”, dostępnym na stronie <https://stat.gov.pl/wskazniki-makroekonomiczne/> Za referencyjne Zamawiający uznaje

wskaźniki cen towarów i usług konsumpcyjnych wyszczególnione w grupie „B”, prezentującej dane w odniesieniu do okresu poprzedniego.

7. Kwota, o którą należy zmienić wynagrodzenie Wykonawcy obliczana będzie wedle następującego wzoru: **kwota netto = (W1 – W2) x 100% x wynagrodzenie netto***

1) W1 – wskaźnik z miesiąca, w którym składany jest wniosek o zmianę wynagrodzenia, lub z powodu braku aktualnych wskaźników (publikacja wskaźników GUS odbywa się z opóźnieniem) wskaźnik z miesiąca poprzedzającego złożenie wniosku;

2) W2 – wskaźnik z miesiąca, w którym zawarta była umowa, albo jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni kalendarzowych od dnia upływu terminu składania ofert - miesiąc, w którym odbyło się otwarcie ofert;

3) * łączne wynagrodzenie należne Wykonawcy za okres od miesiąca w jakim złożono wniosek o zmianę wynagrodzenia do zakończenia obowiązywania umowy.

8. Zamawiający dopuszcza maksymalne podwyższenie wynagrodzenia Wykonawcy na poziomie 10 % całkowitego wynagrodzenia netto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy, w efekcie zastosowania postanowień niniejszego paragrafu.

9. Zamawiający dopuszcza maksymalne obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy na poziomie 10 % całkowitego wynagrodzenia netto wskazanego w § 5 ust. 1 umowy, w efekcie zastosowania postanowień niniejszego paragrafu.

10. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z niniejszym paragrafem, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen towarów i usług konsumpcyjnych według wskaźnika, określonego w ust. 2 powyżej, dotyczących zobowiązania Podwykonawcy, jeżeli przedmiotem umowy są usługi oraz okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

11. Występując o zmianę wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu, Strona zobowiązana jest do złożenia pisemnego pod rygorem nieważności wniosku. We wniosku należy wykazać, że zaistniały wskazane w niniejszym paragrafie przesłanki do dokonania zmiany wynagrodzenia w szczególności, że doszło do zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy uprawniającej do dokonania zmiany wynagrodzenia oraz należy wykazać w jakim zakresie zmiana ceny materiałów lub kosztów, o której mowa w powyższym ust. 1 powyżej, ma wpływ na koszty wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania dokumentów lub wyjaśnień w celu rozpatrzenia wniosku wymienionego w zdaniu poprzedzającym.

12. Zmiana wynagrodzenia zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu wymaga zawarcia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 7 PODWYKONAWSTWO

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).

2. Zamawiający zastrzega konieczność wykonywania przez Wykonawcę, bez udziału podwykonawców części zamówienia polegającej na przygotowywaniu (gotowaniu) posiłków w kuchni zatwierdzonej przez Sanepid. Oznacza to, że posiłki będą mogły być przygotowywane w zakładzie zatwierdzonym przez Państwową Inspekcję Sanitarną, ujętym w zaświadczeniu, które przedłoży Wykonawca jako podmiotowy środek dowodowy. W tym zakresie Wykonawca nie może korzystać z podwykonawców.

3. Wykonawca powierzy Podwykonawcy/om wykonanie następującego zakresu usług: - **nie dotyczy**. Pozostały zakres usług wykonawca będzie wykonywał siłami własnymi.

4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania lub zaniechania Podwykonawcy, jego przedstawicieli lub pracowników, jak za własne działania lub zaniechania.

5. Powierzenie wykonania części niniejszej umowy Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte jej wykonanie.

6. Wykonawca może na warunkach określonych w niniejszej umowie:

1) powierzyć realizację części zamówienia Podwykonawcom, pomimo niewskazania w ofercie Wykonawcy takiej części do powierzenia Podwykonawcom,

2) wskazać inny zakres podwykonawstwa niż przedstawiony w ofercie Wykonawcy,

3) lub zrezygnować z Podwykonawcy.

7. W przypadku, gdy zmiana lub rezygnacja z Podwykonawcy, dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.



Obligatoryjnym dodatkowym warunkiem wyrażenia zgody Zamawiającego na zmianę lub rezygnację z podwykonawcy, o którym mowa w zdaniu pierwszym, jest przedstawienie przez Wykonawcę oświadczeń podwykonawców i dalszych podwykonawców (lub innych dowodów) potwierdzających zapłatę należnego im wymagalnego wynagrodzenia za wykonany zakres usług do dnia dokonania zmiany niniejszej umowy.

8. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.

§ 8. TERMIN OBOWIĄZYWANIA UMOWY

1. Umowa obowiązuje 12 miesięcy i rozpoczyna się od dnia **01.01.2026 roku**

§ 9. OBOWIĄZEK WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że przez cały okres obowiązywania umowy będzie spełniał warunki udziału w postępowaniu. Oferta Wykonawcy wraz z oświadczeniami stanowi załącznik nr 1 do umowy..

2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu udziału w postępowaniu.

§ 10. PRZEPROWADZENIE KONTROLI JAKOŚCI ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Zamawiający ma prawo w każdym czasie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług oraz ich zgodności z postanowieniami niniejszej umowy przez upoważnionych pracowników Zamawiającego, na każdym etapie realizowania usługi.

2. Z czynności, o których mowa w ust. 1, Zamawiający sporządza pisemny protokół lub notatkę służbową w dwóch egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

3. Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie zastosować się do zaleceń Zamawiającego wynikających z czynności kontrolnych określonych w ust. 1.

1) Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia kontroli estetycznej i prawidłowości przygotowania posiłku, przez komisję powołaną przez Zamawiającego, w każdym czasie bez wcześniejszego informowania o tym Wykonawcy.

W przypadku podejrzenia, że dostarczone posiłki są nieświeże bądź swym wyglądem budzą wątpliwości co do jakości, Wykonawca zobowiązany jest umożliwić Zamawiającemu pobranie próbek posiłków w celu ich zbadania, koszt takich badań ponosi Wykonawca, zaś w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości nie przysługuje wynagrodzenie za zakwestionowane posiłki.

2) Zamawiającemu przysługuje prawo kontroli składu i jakości posiłków. W przypadku stwierdzenia naruszenia norm, Zamawiający zmniejszy zapłatę za wykonywanie zamówienia w okresie miesiąca, w którym przeprowadzono kontrolę o wskaźnik odpowiadający procentowemu niedoborowi wartości kalorycznej posiłku w stosunku do norm żywieniowych mających zastosowanie w przedmiocie zamówienia. Jako procentowy niedobór wartości kalorycznej rozumiany jest niedobór wagowy poszczególnych składników posiłków lub dyskwalifikacja składnika jako nieodpowiadającego normom żywieniowym.

3) W przypadku stwierdzenia niezgodności z jadłospisem Zamawiający może odmówić Wykonawcy zapłaty za dostarczone posiłki w dniu stwierdzenia niezgodności.

4) W przypadku wątpliwości Zamawiającego co do spełnienia norm żywieniowych, kosztami przeprowadzonych badań obciążony zostanie Wykonawca.

5) W przypadku stwierdzenia przez uprawnione instytucje naruszenia wymogów sanitarnych stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia Zamawiający wstrzymuje zapłatę za wykonanie zamówienia do czasu usunięcia stwierdzonych protokolarnie wad.

§ 11. UBEZPIECZENIE

1. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w związku z zaistnieniem zdarzeń losowych wynika z wykonania umowy i obejmujące odpowiedzialność cywilną Wykonawcy w czasie realizacji umowy.
2. Wykonawca przez cały okres obowiązywania umowy zobowiązany jest do posiadania aktualnej polisy ubezpieczeniowej w zakresie prowadzonej przez siebie działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż **300.000,00 zł**.
3. Jeżeli termin objęcia ochroną ubezpieczeniową upływa w trakcie realizacji zamówienia, Wykonawca jest zobowiązany przedłużyć termin ubezpieczenia przed upływem ważności poprzedniego i przedstawić Zamawiającemu **polisę** lub inny dokument potwierdzający dalsze posiadanie umowy ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, pod rygorem rozwiązania umowy.

§ 12. KARY UMOWNE

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy obowiązywać będzie odszkodowanie w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - 1) w przypadku wypowiedzenia lub rozwiązania lub odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10% maksymalnej wartości umowy brutto;
 - 2) za zwłokę w wykonaniu przedmiotu umowy, tj. niedotrzymanie pory wydawania posiłku; w wysokości 5% wynagrodzenia brutto za dany miesiąc.
 - 3) za każdy dzień zwłoki w złożeniu jadłospisu, po upływie terminu, o którym mowa w § 1 ust.5, w wysokości 1 000,00 złotych.
 - 4) Za każdy sporządzony niezgodnie z SWZ jadłospis, w wysokości 1 000, 00 złotych,
 - 5) Za każdą powtarzającą się niezgodność z jadłospisem, w wysokości 1 000,00 złotych,
 - 6) Za każdy stwierdzony przypadek niezgodności wagowej (poniżej wymaganego minimum) bądź braku minimalnej kaloryczności posiłku, w wysokości 15,00 złotych od każdego zakwestionowanego jednostkowego posiłku,
 - 7) Za każdy stwierdzony przypadek uchybienia sanitarnego w wysokości 1 000,00 złotych.
 - 8) Za każdy stwierdzony przypadek niespełnienia obowiązku, o którym mowa w § 3 ust.4 niniejszej umowy, a w szczególności nie przedłożenia Zamawiającemu w wyznaczonym przez niego terminie dowodów, o których mowa w § 3 ust.4 pkt 3 niniejszej umowy, lub jeżeli przedłożone dowody (dokumenty) nie potwierdzają zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę/ów na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności określone w § 3 ust.4 niniejszej umowy – w wysokości 200,00 złotych.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.
4. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić Strony umowy nie może przekroczyć 20% maksymalnej wartości umowy.
5. Nałożenie kary umownej nie zwalnia Wykonawcy z realizacji usługi.
6. W przypadku, gdy szkoda przewyższa wartość naliczonej kary umownej (wartość naliczonych kar), Zamawiający może na zasadach ogólnych dochodzić odszkodowania w zakresie przekraczającym wysokość zastrzeżonych kar.

§ 13. SIŁA WYŻSZA

1. Żadna ze Stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań wynikających z umowy spowodowane przez okoliczności niewynikające z winy danej Strony, w szczególności za okoliczności traktowane jako Siła Wyższa.
2. Dla celów umowy "Siła Wyższa" oznacza zdarzenie zewnętrzne, pozostające poza kontrolą Stron oraz niewiążące się z zawinionym działaniem Stron, którego Strony nie mogły przewidzieć i które uniemożliwia proces realizacji Umowy. Takie zdarzenia obejmują w szczególności: wojnę, rewolucję, pożary, powódzie, epidemie, itp.

3. W przypadku zaistnienia Siły Wyższej, Strona, której taka okoliczność uniemożliwia lub utrudnia prawidłowe wywiązanie się z jej zobowiązań, niezwłocznie powiadomi drugą Stronę o takich okolicznościach i ich przyczynie. Wówczas Strony niezwłocznie ustalą zakres, alternatywne rozwiązanie i sposób realizacji umowy. Strona zgłaszająca okoliczności musi kontynuować realizację swoich zobowiązań wynikających z umowy w takim stopniu, w jakim jest to możliwe i musi szukać racjonalnych środków alternatywnych dla realizowania zakresu, jaki nie podlega wpływowi Siły Wyższej.

§ 14. WYPOWIEDZENIE UMOWY I ODSTĄPIENIE UMOWY

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. Możliwość odstąpienia od umowy przez Zamawiającego występuje również w przypadku ujawnienia okoliczności, o których mowa w art. 456 ust. 1 pkt 2 Pzp. W takich przypadkach Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.

2. W razie rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy bez wyznaczenia terminu dodatkowego.

3. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego ma skutek na przyszłość w zakresie rozliczeń Stron i nie umniejsza żadnych uprawnień Zamawiającego do naliczania kar umownych.

§ 15. WARUNKI ZMIANY UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany. Zmiany umowy nie mogą naruszać przepisów zawartych w artykułach 454 oraz 455 ustawy Pzp. Zawarcie aneksu do umowy na podstawie art. 455 ust. 2 ustawy Pzp może nastąpić tylko w sytuacji, gdy łączna wartość zmian ceny ofertowej nie przekroczy 10%, przy uwzględnieniu ewentualnej waloryzacji ceny ofertowej na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 455 ust. 4 ustawy Pzp.

2. Strony ustalają, że postanowienia umowy mogą być zmienione w sytuacji:

1) wystąpienia siły wyższej;

2) wystąpienia okoliczności, których Strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności, w tym zmniejszenie lub zwiększenie maksymalnej wartości umowy ze względu na faktyczne potrzeby Zamawiającego;

3) wprowadzenia urzędowej zmiany stawek podatku VAT, Strony zobowiązują się do podpisania aneksu do umowy, regulującego wysokość podatku VAT i ceny brutto umowy.

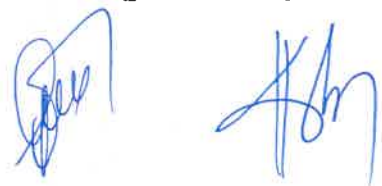
3. Wszelkie zmiany niniejszej umowy następują w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 16. ZASADY WSPÓŁPRACY I KONTAKTOWANIA SIĘ STRON

1. Strony zobowiązują się do wzajemnej współpracy, w szczególności Wykonawca zobowiązuje się do informowania Zamawiającego o przebiegu wykonania przedmiotu umowy, przy czym o zaistniałych w tym zakresie trudnościach i przeszkodach Wykonawca będzie informował Zamawiającego niezwłocznie na piśmie lub drogą elektroniczną, a w nagłym przypadku – także ustnie lub drogą telefoniczną. Strony zobowiązują się współdziałać w zakresie rozwiązywania wszelkich sytuacji spornych w okresie wykonywania umowy.

2. W przypadku braku porozumienia Stron właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

3. W przypadku skierowania przez osoby trzecie jakichkolwiek roszczeń wobec Zamawiającego związanych z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie przystąpić do sporu lub wstąpić w miejsce



Zamawiającego w takim sporze, chyba że roszczenia uznane zostały za bezzasadne prawomocnym orzeczeniem Sądu.

4. Strony zobowiązane są do wzajemnego informowania o zmianie adresu wskazanego w umowie. Korespondencja wysłana na wskazany przez Stronę adres będzie uznawana za skutecznie doręczoną w sytuacji, gdy wróci ona z adnotacją „adresat nieznany”, „adresat wyprowadził się” lub podobną, a Strona będąca nadawcą nie została poinformowana o zmianie tego adresu.

5. Osobami odpowiedzialnymi ze strony Zamawiającego za kontakt z Wykonawcą w zakresie realizacji przedmiotu umowy będą:

1) **Pani Beata Kotlicka , tel. 607 514 486;**

2) **Pani Renata MORTOŃ, tel. 783 555 320;**

6. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za kontakt z Zamawiającym podczas realizacji przedmiotu umowy będzie: **Pan Czesław Gonera , tel.: 516 050 480;**

7. Stronom przysługuje możliwość zmiany osób, o których mowa w ust. 5 – 7 niniejszego paragrafu. Zmiany osób, o których mowa powyżej, dokonuje się poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony. Zmiana osób, o których mowa w ust. 5 – 6, nie wymaga zawarcia aneksu do umowy.

§ 17. PRZESTRZEGANIE ZASAD PRZETWARZANIA I OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH

1. Strony zobowiązują się postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, tj. w szczególności przepisami 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) (dalej: „RODO”) – a także przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych.

2. Strony zobowiązują się do wdrożenia odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych w celu zapewnienia ochrony przetwarzanym danym osobowym. Stopień ochrony danych osobowych powinien być odpowiedni w stosunku do stopnia ryzyka naruszenia praw i wolności osób fizycznych.

3. Wykonawca zapewnia, że przetwarzane dane osobowe będą wykorzystywane wyłącznie w celu realizacji niniejszej umowy.

4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego powiadamiania Zamawiającego o stwierdzeniu próby lub faktu naruszenia poufności danych osobowych przetwarzanych w wyniku realizacji umowy.

5. Realizując obowiązek informacyjny w związku z wymaganiami art. 13 i 14 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), dalej RODO Zamawiający informuje, że:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Radomsku, z siedzibą w Radomsku, ul. Zachodnia 27 – dalej COM w Radomsku.

2) Z Administratorem danych można się skontaktować w następujący sposób:

a) za pośrednictwem poczty elektronicznej: beata.kotlicka@com-radomsko.pl

b) przez elektroniczną skrzynkę podawczą ePUAP;

c) listownie na adres siedziby Administratora – ul. Zachodnia 27, 97-500 Radomsko.

3) Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się skontaktować w następujący sposób:

a) za pośrednictwem poczty elektronicznej: arkadiusz.zarebski@com-radomsko.pl

b) listownie na adres siedziby Administratora,

c) lub telefonicznie pod numerem 786 816 337.

Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w COM w Radomsku oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.

4) Dane osobowe osób reprezentujących Wykonawcę i/lub osób wyznaczonych przez Wykonawcę do kontaktu będą przetwarzane w celu realizacji umowy. W związku z tym dane osobowe będą przetwarzane, aby kontaktować się w bieżących sprawach związanych z wykonaniem umowy, bronić się przed ewentualnymi roszczeniami lub dochodzić ewentualnych roszczeń wynikających z umowy. Podstawą prawną przetwarzania danych jest art. 6 ust. 1 lit. b RODO.

5) Odbiorcami do których mogą być przekazywane dane osobowe osób reprezentujących Wykonawcę i/lub osób wyznaczonych przez Wykonawcę do kontaktu są podmioty uprawnione do ich przetwarzania na podstawie przepisów prawa. Odrębną kategorią odbiorców, którym mogą być ujawnione dane Wykonawcy są podmioty uprawnione do obsługi doręczeń (Poczta Polska, kurierzy itp.), podmioty świadczące usługi doręczania przy użyciu środków komunikacji elektronicznej oraz podmioty wspierające Administratora w wypełnianiu uprawnień i obowiązków oraz świadczeniu usług, w tym zapewniających asystę i wsparcie techniczne dla użytkowanych w COM w Radomsku systemów informatycznych tj. m.in. system poczty elektronicznej, itp.

6) Dane osobowe osób reprezentujących Wykonawcę i/lub osób wyznaczonych do kontaktu przez Wykonawcę będą przetwarzane przez okres obowiązywania umowy. Dane będą następnie przechowywane w celach archiwalnych, przez okres 10 lat liczony w pełnych latach kalendarzowych od 1 stycznia następnego roku po zakończeniu obowiązywania umowy. Okres przechowywania został wyznaczony na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach oraz Rzeczym wykazem akt.

7) Na zasadach określonych przepisami RODO osobom reprezentującym Wykonawcę i/lub osobom wyznaczonym do kontaktu przez Wykonawcę przysługuje prawo żądania od Administratora: dostępu do treści swoich danych osobowych, sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych, usunięcia swoich danych osobowych po upływie wskazanych okresów lub ograniczenia ich przetwarzania.

8) Gdy osoby reprezentujące Wykonawcę i/lub osoby wyznaczone do kontaktu przez Wykonawcę, uznają że przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych przysługuje im prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych. (Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, 00-193 Warszawa, ul. Stawki 2, tel. 22 531 03 00.

9) Podanie danych osób reprezentujących Wykonawcę umowy jest niezbędne do zawarcia umowy a brak tych danych może spowodować niemożność zawarcia umowy. Podanie danych osób wyznaczonych do kontaktu w zakresie umowy jest dobrowolne.

10) Jeżeli Centrum Opiekuńczo – Mieszkalne w Radomsku nie uzyskało danych osobowych bezpośrednio od osób wyznaczonych do kontaktu przez Wykonawcę, informujemy, że dane osobowe zostały uzyskane od Wykonawcy, który wskazał Panią/Pana jako osobę kontaktową w celu obsługi zawartej z nami umowy. Dane osobowe, które zostały przekazane Zamawiającemu to: imię i nazwisko, stanowisko lub funkcja oraz służbowe dane kontaktowe (m. in. adres poczty elektronicznej, numer telefonu). Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania osób przez siebie wyznaczonych do kontaktu w zakresie obsługi umowy o zapisach niniejszego paragrafu.

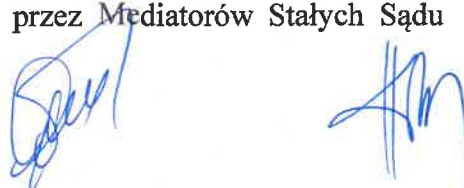
11) Pani/Pana dane osobowe nie będą podlegać decyzji, która opiera się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu w tym profilowaniu, stosowanie do art. 22 RODO.

12) Administrator nie zamierza przekazywać Pani/Pana danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.

§ 18. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego, ustawy o ochronie danych osobowych.

2. Spory w sprawie majątkowej powstałe na tle wykonania niniejszej Umowy strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie. W przypadku zaistnienia pomiędzy stronami sporu, wynikającego z Umowy lub pozostającego w związku z Umową, strony zobowiązują się do podjęcia próby jego rozwiązania w drodze mediacji. Mediacja prowadzona będzie przez Mediatorów Stałych Sądu



Polubownego przy Prokuraturii Generalnej Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z Regulaminem tego Sądu, a w przypadku niemożności ich rozstrzygnięcia w drodze polubownej, spory będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. Umowę sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 (jednym) dla każdej ze Stron.

3. Integralną część umowy stanowią załączniki

ZAMAWIAJĄCY:

Z up. Prezydenta Miasta Radomska
KIEROWNIK
Centrum Oprekucio-Mieszkalnego
w Radomsku

Załączniki:

- oferta wykonawcy zał. nr 1
- opis przedmiotu zamówienia zał. nr 2

mgr Beata Kotlicka

WYKONAWCA:
Gonera Czesław
97-500 Radomska, A. Krajowej 30
tel. 501 450 880, NIP 772-100-30-38

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Radomsku Aleje Jana Pawła II nr 9

Radomsko, dnia 15 listopada 2024

**ZAŚWIADCZENIE
O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI ORGANÓW
PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448), po rozpatrzeniu wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 13.11.2024 r. złożonego przez

Firmę Handlowo Usługową CZESTER Czesław Gonera
(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)
ul. Armii Krajowej 30, 97-500 Radomsko

.....
(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)
- / 7721003038

.....
(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

dokonano w dniu 15 listopada 2024 wpisu zakładu

kuchnia z punktem handlowym w Radomsku, ul. Armii Krajowej 30

- produkcja posiłków w pełnym zakresie od surowca do wyrobu gotowego w pomieszczeniu kuchni I L.O., PARTY SERVIS i ich sprzedaż z konsumpcją na miejscu, dostarczanie na zasadach cateringu do zakładów żywienia zbiorowego (w tym zamkniętego) oraz indywidualnym odbiorcom zewnętrznym samochodami firmowymi,

- sprzedaż w punkcie handlowym środków spożywczych trwałych w opakowaniach jednostkowych (składyczne, napoje), sałatek, zapiekanek, kanapek,

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)³⁾

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów
Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PFIS w Radomsku,
nr wpisu 1791/0513/2013.

Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Radomsku
Marzenna Dłubak

/podpisano kwalifikowanym podpisem elektronicznym/

Otrzymuje:

1. Adresat
2. a/a.



Referencje

Przedszkole „Nibylandia” w Radomsku pragnie wyrazić swoje uznanie dla firmy cateringowej Czester Radomsko za wieloletnią, owocną współpracę w zakresie dostarczania usług cateringowych.

Firma Czester Radomsko współpracuje z naszym przedszkolem od wielu lat i w tym czasie dała się poznać jako partner solidny, rzetelny i w pełni zaangażowany w realizację powierzonych zadań. Dostarczane posiłki zawsze są świeże, smaczne i przygotowywane z najwyższą starannością, co jest niezwykle istotne w przypadku żywienia dzieci.

Czester Radomsko dba również o różnorodność i wartości odżywcze oferowanych potraw, spełniając tym samym nasze oczekiwania oraz wymagania rodziców dzieci uczęszczających do przedszkola. Należy także podkreślić punktualność i elastyczność firmy, które są nieocenione w codziennej organizacji pracy placówki.

Z pełnym przekonaniem polecamy firmę Czester Radomsko jako sprawdzonego dostawcę usług cateringowych. Jesteśmy pewni, że ich profesjonalizm oraz dbałość o jakość oferowanych posiłków spełnią oczekiwania nawet najbardziej wymagających klientów.

Z poważaniem,
Dyrektor Przedszkola „Nibylandia”
Radomsko

Katarzyna Zjawiona
DYREKTOR PRZEDSZKOLA



MENU CENTRUM OPIEKUŃCZO MIESZKALNE

DATA	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	OBIAD	KOLACJA
PON. 3.11	<p>Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, szynka drobiowa 50g, ser żółty 30g, pomidor świeży 80g, herbata owocowa 200ml</p> <p>Energia 470kcal, białko 22g, tłuszcz 23g, węglowodany 42g</p> <p>Alergeny 1,7</p>	<p>płatki kukurydziane 30g, mleko 2% 200ml</p> <p>Energia 210 kcal, białko 7g, tłuszcz 5g, węglowodany 33g</p> <p>Alergeny 7</p>	<p>Zupa pomidorowa 300 ml z makaronem 30g, gulasz wieprzowy 150g, kasza jęczmienna 150g , buraczki 100g, kompot 200ml</p> <p>Energia 860kcal, białko 40g, tłuszcz 35g, węglowodany 90g</p> <p>Alergeny 1,9</p>	<p>Pieczywo mieszane 60g, masło 10g, szynka wieprzowa 40g, twarożek z ogórkiem i koperkiem 100g, napar rumiankowy 200ml</p> <p>Energia 570kcal, białko 27g, tłuszcz 28g, węglowodany 45g</p> <p>Alergeny 7,1</p>
WT. 4.11	<p>Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, szynka wieprzowa 50g, jajko na twardo 55g, mix warzyw (pomidory, górek, papryka) 80g, herbata owocowa 200ml</p> <p>Energia 480kcal, białko 27g, tłuszcz 25g, węglowodan y 35g</p> <p>Alergeny 3,1,7</p>	<p>Budyń waniliowy 240g</p> <p>Energia 200kcal, białko 6g, tłuszcz 5g, węglowodany 32g</p> <p>Alergeny 7,1</p>	<p>Zupa kapuśniak 300ml, kotlet mielony wieprzowy 120g, ziemniaki gotowane 180g, surówka z ogórka kiszzonego 100g, kompot owocowy 200ml</p> <p>Energia 890kcal, białko 38g, tłuszcz 42g, węglowodany 80g</p> <p>Alergeny 1,3,9</p>	<p>Pieczywo mieszane 60g, masło 10g, pasztet wieprzowy 50g, ser żółty 30g, pomidor 80g, kakao na mleku 200ml</p> <p>Energia 580kcal, białko 25g, tłuszcz 28g, węglowodany 48g</p> <p>Alergeny 1,7</p>
ŚR. 5.11	<p>Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, pasta rybna 60g, ser żółty 25g, rzodkiewka 60g, napar rumiankowy 200ml</p> <p>Energia 480kcal, białko 27g, tłuszcz 26g, węglowodany 35g</p> <p>Alergeny 4,3,7,1</p>	<p>Koktajl owocowy na kefirze 280 ml</p> <p>Energia 200kcal, białko 6g, tłuszcz 5g, węglowodany 32g</p> <p>Alergeny 7</p>	<p>Ryżanka pomidorowa 300ml, kluski śląskie nadziewane mięsem 200g, kapusta zasmażana 120g, kompot owocowy 200ml</p> <p>Energia 880kcal, białko 36g, tłuszcz 38g, węglowodany 82g</p> <p>Alergeny 1,9,3</p>	<p>Pieczywo mieszane 60g, masło 10g, sałatka jarzynowa 100g, szynka wieprzowa 40g, herbata czarna z cytryną 200ml</p> <p>Energia 560kcal, białko 25g, tłuszcz 27g, węglowodany 50g</p> <p>Alergeny 9,3,1,7</p>

CZW. 6.11	Owsianka z bananem 290g ,kiełbasa szynkowa 50g, pieczywo mieszane 40g, masło 8g, pomidor 80g, herbata 200ml Energia 530 kcal, białko24g, tłuszcz 22g, węglowodany 55g Alergeny 7,1	Racuchy z jabłkiem 250g Energia 310 kcal, białko9g, tłuszcz 12g, węglowodany 42 Alergeny 1,3,7	Barszcz ukraiński300ml, spaghetti z sosem bolońskim 300g, kompot 200m Energia 880kcal, białko 36g, tłuszcz 38g, węglowodany 86g Alergeny 1,9	Paprykarz szczeciński 60g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, serek topiony 25g, herbata owocowa 200ml Energia 460kcal, białko 22g, tłuszcz 24g, węglowodany 38g Alergeny 4,7,1
PT. 7.11	Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, szynka wieprzowa 40g, twarożek z rzodkiewką 100g, ogórek zielony 60g, herbata zielona 200ml Energia 480kcal, białko 2g, tłuszcz 25g, węglowodany 40g Alergeny 7,1	Kisiel owocowy 200ml,sucharki bez cukru20g Energia 180kcal, białko 3g, tłuszcz 1g, węglowodany 38 Alergeny 1	Ogórkowa zabielana 300ml, ryba miruna panierowana 130g,ziemniaki gotowane 180g, surówka coleslaw 100g, kompot owocowy 200ml Energia 870 kcal, białko 42g, tłuszcz 34g, węglowodany 84g Alergeny 4,1,7,9	Pieczywo mieszane 60g, masło 8g, ser żółty 30g, sałatka pieczarkowa 100g, herbata 200ml Energia 530 kcal, białko 26g, tłuszcz 26g, 45g Alergeny 1,7
SOB. 8.11	Galaretko drobiowa z warzywami i jajkiem 120g, pieczywo mieszane 70g, masło10g, herbata czarna 200ml Energia 460 kcal, białko 26g, tłuszcz 23g, węglowodany 34g Alergeny 3, 9,1	Jogurt owocowy 2% 150g Energia 120 kcal, białko 6g, tłuszcz 3g, węglowodany 18g Alergeny 7	Zupa szczawiowa 300ml, pierogi z kapustą i grzybami 220g, surówka z marchewki i jabłkiem 100g, kompot owocowy 200 ml Energia 890 kcal, tłuszcz 36g, węglowodany 92g Alergeny 1, 3, 7, 9	Sałatka z tuńczykiem ryżem , warzywami i majonezem 150g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, herbata owocowa 200ml Energia 520 kcal, białko 28g, tłuszcz 22g, węglowodany 48g Alergeny 4,7,1

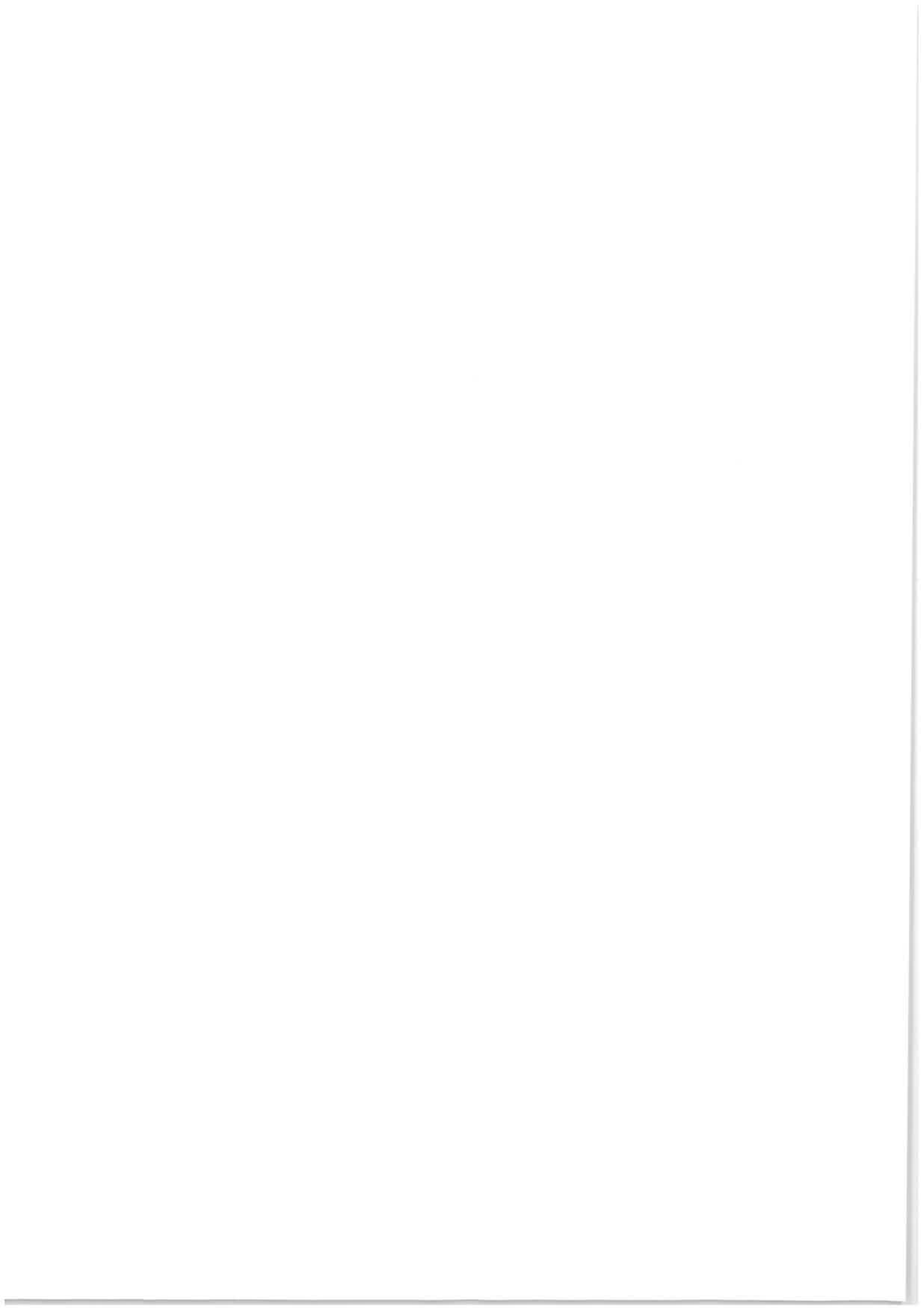
NIEDZ 9.11	Jajka na miękko 100 g, szynka wieprzowa 40g, pieczywo mieszane 70g, masło 10g, pomidor 80g, kakao na mleku 200ml Energia 510 kcal, białko 28g, tłuszcz 26g, węglowodany 42g Alergeny 3,7,1	Jogurt naturalny 2% 150 ml Energia 100 kcal, białko 6g, tłuszcz 3g, węglowodany 10g Alergeny 7	Rosół z makaronem 300 ml, kurczak w sosie słodko- kwaśnym 150g, ryż gotowany 150g, kompot owocowy 200ml Energia 880 kcal, białko 42g, tłuszcz 32g, węglowodany 85g Alergeny 1, 9	Pasztet wieprzowy 50g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, ogórek konserwowy 50g, herbata owocowa 200ml Energia 490 kcal, białko 21g, tłuszcz 26g, węglowodany 38g Alergeny 1,7,3
10.11 PON.	pieczywo mieszane 70g, masło 10g, szynka drobiowa 50g, ser żółty 30g, ogórek zielony 80g, kawa zbożowa na mleku 200ml Energia 480 kcal, białko 26g, tłuszcz 23g, węglowodany 38g Alergeny 7,1	Kisiel owocowy 200ml, andruty suche 20g Energia 160 g, białko 3g, tłuszcz 1g, węglowodany 36g Alergeny 1	zupa pieczarkowa z makaronem 300ml, filet z kurczaka panierowany 130g, ziemniaki gotowane 180g, buraczki 100g, kompot owocowy 200 ml Energia 890 kcal, białko 42g, tłuszcz 34 g, węglowodany 84g Alergeny 1, 3, 7,9	Twaróg półtłusty 100g, pomidor 80g, ogórek zielony 80g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, herbata 200ml Energia 520g, białko 28g, tłuszcz 22g, węglowodany 45g Alergeny 7,1
11.11 WT.	Owsianka na mleku 240g, szynka wieprzowa 40g, pomidor 80g, pieczywo mieszane 50g, masło 10 g, herbata owocowa 200 ml Energia 510 kcal, białko 25g, tłuszcz 23g, węglowodany 48g Alergeny 1,7	Mandarynka 120g Energia 60 kcal, białko 1g, tłuszcz 0 g, węglowodany 14g Alergeny BRAK	Grochówka na wędzonce 300ml, kotlet mielony drobiowy 120g, ziemniaki gotowane 180g, surówka z kapusty pekińskiej 100g, kompot owocowy 200ml Energia 910 kcal, białko 42g, tłuszcz 35g, węglowodany 86g Alergeny 1, 3, 9	Kiełbasa szynkowa 50g, pasta jajeczna 60g, ogórek zielony 60g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, kawa zbożowa z mlekiem 200ml Energia 520 kcal, białko 26g, tłuszcz 24g, węglowodany 45g Alergeny 1,3,7

12.11 ŚR.	<p>Pieczycwo mieszane 70g, masło 10g, szynka wieprzowa 40g, twarożek z rzodkiewką 100g, napar rumiankowy 200 ml</p> <p>Energia 470kcal, białko 26g, tłuszcz 24g, węglowodany 38g</p> <p>Alergeny 1,7</p>	<p>Mufinka 60g, kakao 200ml</p> <p>Energia 320 kcal, białko 8g, tłuszcz 14g, węglowodany 40g</p> <p>Alergeny 7,1,3</p>	<p>Krupnik z kaszy jęczmiennej 300 ml, kotlet schabowy panierowany 130g, ziemniaki gotowane 180g, marchewka zasmażana 100g, kompot owocowy 200 ml</p> <p>Energia 910 kcal, białko 40g, tłuszcz 38g, węglowodany 85g</p> <p>Alergeny 1,3,9</p>	<p>Kiełbasa swojska 60g, ogórek konserwowy 50g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, herbata owocowa 200 ml</p> <p>Energia 490 kcal, białko 24g, tłuszcz 26g, węglowodany 40g</p> <p>Alergeny 1</p>
13.11 CZW.	<p>Parówki z szynki wieprzowej 100g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, ogórek zielony 80g, herbata czarna 200ml</p> <p>Energia 460 kcal, białko 25g, tłuszcz 25g, węglowodany 34g</p> <p>Alergeny 1, 7,10</p>	<p>Płatki kukurydziane 30g, mleko 2% 200 ml</p> <p>Energia 210 kcal, białko 7g, tłuszcz 5g, węglowodany 33g</p> <p>Alergeny 7</p>	<p>Zupa zalewajka 300 ml, udko z kurczaka pieczone 130g, ziemniaki gotowane 180g, surówka z kwaszonej kapusty 100g, kompot owocowy 200 ml</p> <p>Energia 890 kcal, białko 41g, tłuszcz 36g, węglowodany 84g</p> <p>Alergeny 1, 9</p>	<p>Paszтет wieprzowy 50g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, mix warzyw(pomidor, ogórek, papryka) 80g, herbata owocowa 200 ml</p> <p>Energia 480 kcal, białko 21g, tłuszcz 24g, węglowodany 42g</p> <p>Alergeny 1, 7, 3</p>
14.11 PT.	<p>Jajecznica z szynką 140g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, pomidor 80g, kakao na mleku 200 ml</p> <p>Energia 540 kcal, białko 29g, tłuszcz 28g, węglowodany 40g</p> <p>Alergeny 3, 7, 1</p>	<p>Budyń 200 ml, wafle ryżowe 20g</p> <p>Energia 190 kcal, białko 6g, tłuszcz 4g, węglowodany 33g</p> <p>Alergeny 1,7</p>	<p>Zupa fasolowa 300 ml, ryba miruna panierowana 130g, ziemniaki gotowane 180g, surówka z białej kapusty 100g, kompot owocowy 200 ml</p> <p>Energia 880 kcal, białko 40g, tłuszcz 33g, węglowodany 85g</p> <p>Alergeny 4,1,9,7,3</p>	<p>Sałátka makaronowa z kurczakiem 200g, pieczywo mieszane 40g, masło 8g, herbata 200 ml</p> <p>Energia 520 kcal, białko 27g, tłuszcz 24g, węglowodany 46g</p> <p>Alergeny 1,7</p>

15.11 SOB.	Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, twaróg z ogórkiem i koperkiem 100g, szynka wieprzowa 40g, herbata owocowa 200 ml Energia 470 kcal, białko 27g, tłuszcz 24g, węglowodany 38g Alergeny 1,7	Galaretka owocowa 200 ml, flipsy kukurydziane 20g Energia 150 kcal, białko 2g, tłuszcz 2g, węglowodany 31g Alergeny BRAK	Żurek z jajkiem 300 ml, kluski śląskie 180g, gilas wieprzowy 150g, buraczki 100g, kompot owocowy 200 ml Energia 920 kcal, białko 40g, tłuszcz 38g, węglowodany 86g Alergeny 1,3,7,9	Salatka warzywna z szynką 150 g, ser żółty 25g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, herbata owocowa 200 ml Energia 490 kcal, białko 25g, tłuszcz 23 g, węglowodany 42g Alergeny 7,9,3,1
16.11 NDZ.	Pieczywo mieszane 70g, masło 10g, szynka drobiowa 50g, jajko na twardo 55g, ogórek zielony 80g, herbata owocowa 200 ml Energia 480 kcal, białko 27g, tłuszcz 25g, węglowodany 35g Alergeny 1,3,7	Sok 'Kubuś' 200 ml, podplomyki bez cukru 30g Energia 180 kcal, białko 4g, tłuszcz 3 g, węglowodany 35g Alergeny 1	Barszcz czerwony zabielany 300 ml, kotlet pożarski 130 g, ziemniaki gotowane 180g, surówka z marchewki 100 g, kompot owocowy 200 ml Energia 910 kcal, białko 40g, tłuszcz 35g, węglowodany 88g Alergeny 1),3,9	Pasta rybna 60g, ser żółty 25g, pieczywo mieszane 60g, masło 8g, herbata owocowa 200 ml Energia 490 kcal, białko 25g, tłuszcz 24g, węglowodany 42g Alergeny 4,7,1

ERGENY WYSTĘPUJĄCE W POTRAWACH

- 1 GLUTEN
- 2 SKORUPIAKI
- 3 JAJA
- 4 RYBA
- 5 ORZECHY ZIEMNE
- 6 SOJA
- 7 MLEKO I JEGO PRZETWORY
- 8 INNE ORZECHY
- 9 SELER
- 10 GORCZYCA
- 11 SEZAM





**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Radomsku**

97-500 Radomsko, Aleje Jana Pawła II 9

Centrala: tel. 44 685-23-50, fax: 44 683-54-36,

Sekcja Nadzoru Epidemiologii: 44 685-23-51, Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska: 44 685-20-82

Sekcja Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych: 44 685-13-98
www.gov.pl/web/psse-radomsko e-mail: sekretariat.psse.radomsko@sanepid.gov.pl

NBZ.9020.2.221.2022

Radomsko, dnia 28.11.2022 r.

**Czesław Gonera prowadzący
działalność gospodarczą pod firmą
Czesław Gonera Firma Handlowo
Usługowa Czester
ul. Armii Krajowej 30
97-500 Radomsko**

Zaświadczenie nr 44 /T/ 2022

Na podstawie art. 217 § 1 i § 2 pkt 2 ustawy Kodeks Postępowania Administracyjnego, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Radomsku zaświadcza, że:

samochód marki
o nr. rejestracyjnym
rodzaj pojazdu
przeznaczenie

**Mercedes Citan
ERA NG50
samochód ciężarowy
transport posiłków w termosach
i pojemnikach termoizolacyjnych**

stanowiący własność

Czesław Gonera Firma Handlowo Usługowa Czester, ul. Armii Krajowej 30, 97-500 Radomsko.

spełnia wymagania sanitarne do transportu posiłków w termosach i pojemnikach termoizolacyjnych.

Zakład wraz ze środkiem transportu znajduje się pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w Radomsku i jest wpisany do rejestru zakładów pod nr. 1791/0513/2013.

Zaświadczenie wydaje się na wniosek zainteresowanego.

Do wiadomości:
1 a/a

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Radomsku
[Signature]
mgr Małgorzata Kosińska
Szefowa Biura Rejestracji

[Signature]

tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji* / wskazane poniżej informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być ogólnie udostępnione:*

* - Niepotrzebne skreślić\

L.p.	Oznaczenie rodzaju (nazwy) informacji	Strony w ofercie (wyrażone cyfrą)	
		od	do
1.			
2.			

Uwaga!

Zamawiający nie ujawni informacji zawartych w ww. dokumentach jeżeli Wykonawca załączy uzasadnienie, w którym wykaże, że informacje te stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Ww. dokumenty muszą być oznaczone klauzulą „NIE UDOSTĘPNIĄĆ-TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA”. Należy umieścić takie dokumenty w oznaczonym pliku „uwaga, plik zawiera tajemnicę przedsiębiorstwa”

11. Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej (jeżeli dotyczy):

Nazwisko, imię:

Stanowisko:

Telefon: faks:

e-mail:

12. Inne informacje Wykonawcy:

.....

13. Integralną część oferty stanowią następujące oświadczenia i załączniki:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

Niniejsza oferta wraz z załącznikami zawiera ...²¹... stron kolejno ponumerowanych i parafowanych przez Wykonawcę.

Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny aktualny na dzień otwarcia ofert.

F.H.U. Czesław
Gonera Czesław
 97-500 Radomsko, A. Krajowej 30
 tel. 501 450 880, NIP 772-100-30-38

13.12.2025 r.

Data

Pieczęć i Podpis Wykonawcy



- c) stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.....

8. Oświadczam, że zgodnie z definicją zawartą w zaleceniu Komisji z dn. 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (Dz. Urz. UE nr 2003/361/WE), jestem (właściwie podkreślić):

-mikroprzedsiębiorstwem, małym przedsiębiorstwem, średnim przedsiębiorstwem,

a w przypadku braku spełniania przesłanek definicji ustawowej, oświadczam że jestem: (właściwie podkreślić): dużym przedsiębiorstwem, prowadzę jednoosobową działalność gospodarczą, osobą fizyczną nie prowadzącą działalności gospodarczej, inny rodzaj działalności.....

Uwaga:

W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólną należy wypełnić dla każdego podmiotu osobno.

Mikroprzedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln Euro.

Małe przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln Euro.

Średnie przedsiębiorstwo to przedsiębiorstwo, które nie jest mikroprzedsiębiorstwem ani małym przedsiębiorstwem i które zatrudnia mniej niż 250 osób i którego roczny obrót nie przekracza 50 mln Euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln Euro.

9. Informacja dotycząca RODO:

9.1 Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dn. 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 dn. 04 maja 2016 r., s. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Radomsku, 97-500 Radomsko, ul. Zachodnia 27, tel. 783 555 320 reprezentowana przez Kierownika Centrum;
- 2) całość klauzuli została zamieszczona w SWZ II OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH.

9.2. Zamawiający informuje, że stosuje przepisy RODO do przetwarzania wszystkich danych osobowych.

9.3. Obowiązek stosowania przepisów RODO spoczywa także na Wykonawcy, w tym obowiązek informacyjny w stosunku do osób trzecich, których dane osobowe Wykonawcy pozyskuje w celu przekazania ich Zamawiającemu w związku z realizacją niniejszej umowy.

10. Na podstawie art. 18 ust. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. 2024 r., poz. 1320 z zm.), żadne z informacji zawartych w ofercie nie stanowią

(pieczęć Oferenta)

FORMULARZ OFERTOWY

na: „ Przygotowanie i dostawa posiłków dla osób przebywających w Centrum
Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku”

A. **ZAMAWIAJĄCY:** Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne w Radomsku, ul. Zachodnia 27,
97-500 Radomsko, tel. 48 783 555 320, e-mail com@com-radomsko.pl,
bip.com.radomsko.pl,

B. WYKONAWCA:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Wykonawcy:.....**FHU CZESTER**.....

Adres:....**A. Krajowej 30, 97-500 Radomsko**.....

Tel.:**501450880**.....adres e-mail...**czeslaw.gonera@gmail.com**.....

REGON...**592161256**.....NIP...**772 100 30 38**.....KRS.....

Osoba upoważniona do kontaktów: **Czesław Gonera - Właściciel**.....

Adres skrzynki ePUAP bądź adres e-mail Wykonawcy, na którym prowadzona będzie korespondencja związana z postępowaniem...**czeslaw.gonera@gmail.com**.....
(obowiązkowe)

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami, a także w zakresie i w terminie określonym w SWZ oraz w projekcie umowy i innych załącznikach stanowiących integralną część SWZ za wynagrodzeniem:

- a) **Śniadanie** - cena dla jednej osoby za kwotę: 10,19 zł. netto x 6 934 posiłki = 70 624,07 zł. ogółem kwota netto;
podatek VAT 8 %, kwota brutto dla jednej osoby: 11,00 zł. x 6 934 posiłki = 76 274,00 zł. ogółem kwota brutto
- b) **Obiad** – cena dla jednej osoby za kwotę: 21,36 zł. netto x 6 934 posiłki = 149 979,85zł. ogółem kwota netto
podatek VAT 8%. kwota brutto dla jednej osoby 23,36 zł. x 6934 posiłki = 161 978,24 zł. brutto
- c) **Kolacja** – cena dla jednej osoby za kwotę: netto 10,19 zł. x 5 110 posiłków = 52 046,30 zł. netto
podatek VAT 8 %., kwota brutto 11,00 zł. x 5 110 posiłków = 56 210,00 zł. brutto

Zamawiający:

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne
97-500 Radomsko, ul. Zachodnia 27

OŚWIADCZENIE - WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU

Przystępując do postępowania pn. „Świadczenie usług przygotowania oraz dowozu posiłków dla osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku”, oświadczam, iż do realizacji powyższej usługi wykorzystywane będą środki transportu spełniające wymagania sanitarno - epidemiologiczne:

Lp.	Marka pojazdu i nr rejestracyjny oraz podstawa dysponowania
1	Mercedes citan ERA NG50

Uwaga:

- do wykazu należy załączyć dokumenty potwierdzające spełnienie wymagań sanitarno-epidemiologicznych dla środka transportu,
- poszczególne rubryki przy wpisywaniu odpowiedzi można powiększać/zmniejszać w zależności do potrzeb.

13.12.2025 r.

Data

F.H.U. Czester
Gonera Czesław
97-500 Radomsko, A. Krajowej 30
tel. 501 450 880, NIP 772-100-30-38

pieczęć i podpis Wykonawcy

Zamawiający:
Centrum Opiekuńczo - Mieszkalne
97-500 Radomsko, ul. Zachodnia 27

Firma Handlowo Usługowa CZESTER Czesław
Gonera ul. A.Krajowej 30, 97-500 Radomsko
NIP 772 100 30 38

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/REGON/KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

Czesław Gonera - Właściciel

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Wykaz osób

Skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego

(składany przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego, którego oferta zostanie oceniona najwyżej)

Przystępując do postępowania prowadzonego pn.:

**„Przygotowanie i dostawa posiłków dla osób przebywających w
Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Radomsku w 2026 r.”**

Oświadczam, że do realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego skierujemy następujące osoby odpowiedzialne za świadczenie usług, posiadające kwalifikacje zawodowe, określone w Rozdziale V pkt 7 ppkt 4 lit. a) SWZ:

Imię i nazwisko	Pełniona funkcja – Zakres czynności	Opis kwalifikacji zawodowych, uprawnień	Informacje o podstawie do dysponowania tymi podmiotami	
			bezpośrednio (np. umowa o pracę, zlecenie, o dzieło)	pośrednio (korzystanie z zasobu podmiotu trzeciego)
Czesław Gonera	Przygotowywanie potraw od podstaw	Mistrz w zawodzie kucharz	właściciel	
Zaneta Łęska	Przygotowywanie potraw od podstaw	Kucharz doświadczenie 10 lat	Umowa o pracę	

Uwaga:

Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dowody potwierdzające posiadanie uprawnień w/w osób.

Zamawiający:

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne

97-500 Radomsko, ul. Zachodnia 27

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY - WYKAZ USŁUG

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

Lp.	Nazwa i adres odbiorcy	Przedmiot usługi (należy podać dane umożliwiające ocenę spełnienia warunku)	Wartość usługi	Data wykonania usługi
1	Niepubliczne Przedszkole NIBYLANDIA w Radomsku	Usługi cateringowe, wyżywienie dzieci	Powyżej 200 000,00 zł	Od 2018 r., do nadal

Uwaga:

- do wykazu należy załączyć dowody, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie
- poszczególne rubryki przy wpisywaniu odpowiedzi można powiększać/zmniejszać w zależności do potrzeb.

13.12.2025 r.

Data

F.H.U. Czester**Gonera Czesław**

97-500 Radomsko, A. Krajowej 30

tel. 501 450 880, NIP 772-100-30-38

pieczęć i podpis Wykonawcy

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust.1 pkt 4Pzp.
3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 1497).

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4) ².

.....

.....nie dotyczy.....

(opisać stan faktyczny)

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....nie dotyczy.....

(opisać wyczerpująco i udowodnić podjęte czynności w celu odzyskania rzetelności)

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

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.



² Jeżeli nie mają zastosowania, należy wpisać „nie dotyczy” bądź wykreślić, nie wpisanie i nie wykreślenie będzie jednoznaczne z brakiem podstaw wykluczenia.

Zamawiający:

Centrum Opiekuńczo -Mieszkalne

97-500 Radomsko

ul. Zachodnia 27

Wykonawca, w tym wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia¹

Firma Handlowo Usługowa CZESTER Czesław Gonera ul. A.Krajowej 30, 97-500 Radomsko NIP 772 100 30 38

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/REGON/KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

Czesław Gonera - właściciel

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

(składa wykonawca, każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia)

składane na podstawie 125 ust. 1 ustawy z dn. 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako „Pzp”), w związku z art. 108 ust. 1 i art. 109 ust.

1 pkt 4 ustawy Pzp oraz na podstawie art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2023 r. poz. 1497)

Na potrzeby prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

prowadzonego pod nazwą:

„Przygotowanie i dostawa posiłków dla osób przebywających w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Radomsku w 2026 r.”

Ja niżej podpisany, reprezentując w/w podmiot, którego nazwa jest wpisana powyżej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, oświadczam, co następuje:

¹ Odrębne oświadczenia składa Wykonawca, każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia oraz podmiot udostępniający zasoby

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art.....Pzp (podać mająca zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1,2,5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4) ¹.

.....**nie dotyczy**.....
(opisać stan faktyczny)

Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust.2 Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....**nie dotyczy**.....
(opisać wyczerpująco i udowodnić podjęte czynności w celu odzyskania rzetelności)

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

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.



¹ Jeżeli nie mają zastosowania, należy wpisać „nie dotyczy” bądź wykreślić, nie wpisanie i nie wykreślenie będzie jednoznaczne z brakiem podstaw wykluczenia.

Zamawiający:

Centrum Opiekuńczo-Mieszkalne

97-500 Radomsko, ul. Zachodnia 27

Podmiot udostępniający zasoby

Firma Handlowo Usługowa CZESTER Czesław Gonera ul. A.Krajowej 30, 97-500 Radomsko NIP 772 100 30 38

(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/REGON/KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

Czesław Gonera - Właściciel

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie Podmiotu udostępniającego swoje zasoby

dotyczące podstaw wykluczenia z postępowania

składane na podstawie 125 ust.1 ustawy z dn. 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako „Pzp”), w związku z art.108 ust.1 i art.109 ust.1 pkt 4 ustawy Pzp oraz na podstawie

art. 7 ust.1 pkt 1-3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497).

Na potrzeby prowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego pod nazwą:

„Przygotowanie i dostawa posiłków dla osób przebywających w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku w 2026 r.”

Ja niżej podpisany, reprezentując w/w podmiot, którego nazwa jest wpisana powyżej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 Pzp.
3. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust.1 pkt 1-3 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497).





SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie oraz dowóz:

1) śniadań, gorących dwudaniowych posiłków - obiadów, oraz kolacji przez 7 dni w tygodniu (od poniedziałku do niedzieli) dla 14 osób przez 365 dni w roku;

2) śniadań, gorących dwudaniowych posiłków - obiadów, przez 6 dni w tygodniu (od poniedziałku do soboty) dla 6 osób przez 304 dni w roku;

dla osób z niepełnosprawnościami, starszych i długotrwale chorych z terenu Miasta Radomska, przebywających w Centrum Opiekuńczo – Mieszkalnym w Radomsku. Przewidywana maksymalna liczba dostarczonych posiłków w okresie realizacji zamówienia wynosi 18 978 sztuk, z czego 6 934 śniadań, 6 934 obiadów i 5 110 kolacji. Zamawiający przewiduje, iż z posiłków będzie korzystać maksymalnie 20 osób dziennie.

Wykonawca zobowiązuje się do dowozu posiłków mieszkańcom przebywającym w Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnym w Radomsku w opakowaniach zbiorczych, na podstawie wykazu ilościowego przedłożonego przez Zamawiającego.

2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania śniadań i kolacji zgodnie z następującymi zasadami:

chleb jasny 150 g/osobę lub chleb ciemny 150 g/osobę, masło 15 g/osobę, wędlina 50 g/osobę, ser żółty, lub ser biały, inne gatunki sera – twaróg, pleśniowy 60 g/osobę, warzywa: pomidor, papryka, sałata, sałata lodowa, 50 g/osobę. Wagomiar dotyczy każdego posiłku. Posiłki powinny być urozmaicane.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dowozu i wydawania posiłku dwudaniowego – obiadu w następujący sposób:

1) zupa powinna być przygotowana ze świeżych ziemniaków lub z makaronem lub z ryżem lub z kaszą oraz ze świeżymi warzywami,

2) drugie danie obejmujące zróżnicowany asortyment potraw mięsnych (gulasz, mięso mielone, schab, drób, ryby, itp.);

3) 2 razy na 10 dni potrawa bezmięсна (np. pierogi z kapustą i grzybami lub serem, makaron z serem, placki ziemniaczane);

4) obowiązkowe dodatki do drugiego dania: kasza lub makaron lub ryż lub ziemniaki + warzywa gotowane lub surówka ;

4. Waga potraw dla jednej osoby nie może być mniejsza niż: zupa – min. 450 ml, pieczywo – min. 100 g, ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 250 g, danie mięsne, ryba, itp. – min. 200 g, surówka – min. 150 g, warzywa gotowane – min. 150 g; danie mięsno-warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 350 g.

5. Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników).

6. obiady muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz w tygodniu.

7. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów dobrej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

8. Zamawiający wyklucza posiłki przygotowywane z proszku oraz sporządzane na bazie półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.).

9. Posiłki będą dostarczane przez Wykonawcę własnym środkiem transportu przystosowanym do przewożenia posiłków, w opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Suchy prowiant winien być dodatkowo zapakowany w woreczek foliowy.

10. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający

wymagane prawem zgody na transport gotowych posiłków (zezwoleństwo/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego). W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń losowych Wykonawca jest zobowiązany zapewnić pojazd zastępczy w czasie nie dłuższym niż 60 min.

11. Posiłki muszą być dostarczane przez osoby posiadające stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

12. Posiłki będą dostarczane 3 razy dziennie w godzinach:

- śniadanie: od 7.15 do godziny 7.45
- obiad: od 12.15 do godziny 12.45
- kolacja: od 16.15 do godziny 16.45

pod adres Centrum Opiekuńczo-Mieszkalnego w Radomsku, ul. Zachodnia 27, 97-500 Radomsko, woj. Łódzkie.

13. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) zapewnienia i utrzymania wysokiego poziomu czystości i higieny w lokalu (zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem kuchennym) w zakresie przygotowywania i sporządzania posiłków;
- 2) posiadania decyzji zatwierdzającej prowadzenie działalności z zakresu gastronomii;
- 3) posiadania aktualnego orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac przez pracowników przygotowujących oraz dowożących posiłki;
- 4) dowozu posiłków środkiem transportu przeznaczonym wyłącznie do tego celu i w taki sposób, aby nie została naruszona jakość zdrowotna tych artykułów;
- 5) bieżącego prowadzenia dziennego rejestru liczby wydanych posiłków;
- 6) realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) oraz do posiadania dokumentacji potwierdzającej stosowanie w/w systemu;
- 7) przestrzegania przez osoby skierowane do realizacji zamówienia obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych.

