

ZESPÓŁ SZKÓŁ

w Sitnie
22-424 Sitno 53a
tel. 84 611 24 10
NIP 9223056628, REGON 368108360

Sitno, dnia 09.08.2022 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro

Nazwa i adres Zamawiającego:

Nazwa: Zespół Szkół w Sitnie
Ulica, nr: 53a
Kod, miejscowość: 22-424 Sitno
Tel: 84/ 611 24 10
NIP: 922-305-66-28
REGON: 368108360
e-mail: zespol.sitno@wp.pl
godziny pracy: pn. - pt. od 7:00 do 15:00

Dyrektor Zespołu Szkół w Sitnie

zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową
w zakresie dożywiania dzieci i uczniów w roku szkolnym 2022/2023

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej (ok. 40 obiadów) w Sitnie oraz drugiego śniadania, obiadu (zupa i drugie danie) oraz podwieczorku dla dzieci z Przedszkola Samorządowego w Sitnie (ok. 70 śniadań, obiadów i podwieczorków).
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 110 obiadów,
3. Zastrzeża się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy **najpóźniej do godziny 7:30** danego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłączenie za posilki rzeczywiście wydane dzieciom i uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia **02.09.2022 r. do 25.06.2023 r.** Szkoła Podstawowa, **od 02.09.2021r. do 30.06.2022r.** Przedszkole Samorządowe w Sitnie od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły i przedszkola lub sytuacją związaną z zagrożeniem epidemiologicznym (zawieszenie zajęć) dostawa obiadu może być odwołana - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagan, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7 - 15 lat (szkoła podstawowa) oraz dzieci w wieku 3 - 6 lat (przedszkole). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

9. Obiad (**szkoła podstawowa**) musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
- zupa: gramatura - ok. 350 - 450 ml
- pieczywo - 50 g
- drugie danie:
 - sztučka mięsa / drób / ryby - 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops - 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron - 150 g
 - surówka / warzywa gotowane - 150 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
 - kompot - 200 ml

Śniadanie obiad, podwieczorek (**przedszkole**). Jeden pakiet żywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w przedszkolu powinien zawierać:

- drugie śniadanie + napój,
- dwudaniowy obiad + napój
- podwieczorek

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków: Drugie śniadanie: codziennie: pieczywo mieszane, ser, wędlina, dżem, pomidor, ogórek, zupa mleczna lub kakao dwa razy w tygodniu: parówki, twarożki, pasty, jajka.

Obiad: codziennie - zupa + drugie danie minimum raz w tygodniu - ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka i kompot/sok/woda.

Podwieczorek: trzy razy w tygodniu - owoce, dwa razy w tygodniu - serek, budyn, kisiel, sałatka warzywna/owocowa, jogurt.

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmacony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni. Tygodniowy jadłospis będzie przygotowywany przez dietetyka posiadającego stosowne kwalifikacje i doświadczenie.
- w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie

- smażone,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne zwracając szczególną uwagę na wytyczne GIS - Covid 2019 w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Napoje, mleko, kompot itp. będzie dostarczone w termosach.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbko pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzeżę sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w temperaturze do momentu wydania dzieciom). Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek i opakowań po spożytych posiłkach.

15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

16. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

17. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający - nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli

18. Szczegółowe warunki udziału w postępowaniu:

- 1) Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności w zakresie odpowiadającym przedmiotowi zamówienia.
- 2) Wykonawca posiada zarejestrowaną działalność gastronomiczną z cateringiem.
- 3) Wykonawca posiada doświadczenie min. 2 lata w zakresie świadczenia usług przygotowywania i dostarczania posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie)
- 4) Wykonawca dysponuje odpowiednim potencjałem osobowym i technicznym niezbędnym do wykonywania zamówienia: lokal gastronomiczny, pojazd - środek transportu do przewożenia żywności posiadający pozytywną opinię sanitarną wydaną przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, pojemniki/termosy, w której przewożona będzie żywność są zgodne z wymaganiami systemu HACCP.

19. Dokumenty jakie powinni dostarczyć Wykonawcy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

- a) Wykaz zrealizowanych zamówień niezbędnych do wykazania doświadczenia wymaganego do udziału w postępowaniu zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3, 4 do niniejszego zapytania;
- b) Oświadczenie Wykonawcy, że posiada pojemniki/termosy niezbędne do realizacji zamówienia zgodnie z wymaganiami HACCP w ilości odpowiedniej do ilości przygotowywanych posiłków;
- c) Kopia aktualnej pozytywnej opinii sanitarnej wydanej przez Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną na użytkowanie lokalu gastronomicznego z cateringiem;
- d) Kopia aktualnego odpisu z KRS lub innego organu rejestrowego posiadającego wpis o prowadzeniu działalności gastronomicznej z cateringiem
- e) inne wg dołączonych załączników

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywanie dzieci i uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od **02.09.2022 roku do 25.06.2023 r. Szkoła Podstawowa, od 02.09.2022 r. do 30.06.2023 r. Przedszkole Samorządowe w Sitnie**, tj. w roku szkolnym 2022/2023, z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki lub zawieszeniu zajęć w związku z Covid 2019, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego lub zaistniałą sytuacją epidemiczną w szkole.

III. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERTY

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Zapytanie ofertowe na dożywanie dzieci i uczniów Zespołu Szkół w Sitnie**”, **Sitno 53 a, 22-424 Sitno do dnia 25.08.2022 r. do godz. 14:00** w sekretariacie Zespołu Szkół w Sitnie lub wysłać pocztą na ww. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.

Otwarcie ofert odbędzie się dnia **26.08.2022 r. o godz. 12:00** w siedzibie Zamawiającego.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za zupę i za drugie danie (szkoła podstawowa) oraz śniadanie, zupa i drugie danie oraz podwieczorek (przedszkole).

Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej:

1. 50% - kryterium oceny stanowi najniższa cena.
2. 40% - urozmaicone menu posiłków.
3. 10% - doświadczenie w zakresie dostarczania posiłków do szkół.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy - załącznik nr 1
2. Oświadczenie - załącznik nr 2
3. Doświadczenie zawodowe poza usługami dla dzieci z przedszkola - załącznik nr 3
4. Wykaz zrealizowanych zamówień dla dzieci z przedszkola-załącznik nr 4
5. Przykładowy jadłospis gorących posiłków-załącznik nr 5
6. Projekt umowy - załącznik nr 6 (parafowany przez Wykonawcę)

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Dyrektor Zespołu Szkół w Sitnie Monika Duras tel. 84/6112410 lub 516522331

Dyrektor Zespołu Szkół w Sitnie - Monika Duras

DYREKTOR
Zespołu Szkół w Sitnie
Monika Duras
mgr Monika Duras

.....
pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY
na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów
w Zespole Szkół w Sitnie

STRONA ZAMAWIAJĄCA
Zespół Szkół w Sitnie
Sitno 53a, 22 - 424 Sitno,

Pełna nazwa Wykonawcy:

.....

Dokładny adres:

Telefon:

Faks:

NIP

e-mail:

REGON

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu:

3. Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym znak:
..... z dnia w terminie od do

4. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zadania za cenę obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

Szkola Podstawowa

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku /brutto/
1	Zupa + pieczywo zł / za 1 posiłek
2	Drugie danie + kompot zł / za 1 posiłek
Cena oferowana – średnia cena posiłku <i>(wynikająca z pkt 1 i pkt 2)</i>	 zł / za 1 posiłek

Przedszkole

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku /brutto/
1	Drugie śniadanie zł / za 1 posiłek
2	Dwudaniowy obiad-zupa+pieczywo i drugie danie+kompot zł / za 1 posiłek
3	Podwieczorek zł / za 1 posiłek
Cena oferowana – średnia cena posiłku <i>(wynikająca z pkt 1, pkt 2 i pkt 3)</i>	 zł / za 1 posiłek

- Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

....., dn.

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy

.....
.....
Adres:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 09.08.2022 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Zespołu Szkół w Sitnie” **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia- lokal gastronomiczny, pojazd – środek transportu do przewożenia żywności posiadający pozytywną opinię sanitarną wydaną przez Powiatową Stację Sanitaro - Epidemiologiczną, pojemniki/termosy, w której przewożona będzie żywność są zgodne z wymaganiami systemu HACCP lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

....., dnia,
.....
(czytelny podpis)

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres:

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE POZA USŁUGAMI DLA DZIECI Z PRZEDSZKOLA

W okresie ostatnich 2 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1				
2				
3				

....., dnia

.....
(czytelny podpis)

.....
nazwa Wykonawcy

.....
adres

WYKAZ ZREALIZOWANYCH USŁUG DLA DZIECI Z PRZEDSZKOLA

L.p.	Zleceniodawca (pełna nazwa, adres i telefon)	Data realizacji usługi wraz z informacją o liczbie i wieku dzieci dla jakich świadczona była usługa cateringowa.	Okres realizacji usługi cateringowej

.....

(pieczętka oferenta)

(data)

Przykładowy jadłospis gorących posiłków

1 dzień	gramów	kcal
2 dzień	gramów	kcal
3 dzień	gramów	kcal
4 dzień	gramów	kcal
5 dzień	gramów	kcal
6 dzień	gramów	kcal
7 dzień	gramów	kcal
8 dzień	gramów	kcal
9 dzień	gramów	kcal
10 dzień	gramów	kcal
11 dzień	gramów	kcal
12 dzień	gramów	kcal
13 dzień	gramów	kcal
14 dzień	gramów	kcal
15 dzień	gramów	kcal
16 dzień	gramów	kcal
17 dzień	gramów	kcal
18 dzień	gramów	kcal
19 dzień	gramów	kcal
20 dzień	gramów	kcal

.....
(podpis osoby upowaznionej)

PROJEKT UMOWY
UMOWA NR

zawarta w dniuroku pomiędzy

azwaną dalej „**Zamawiającym**” z jednej strony

.....zwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Zespole Szkół w Sitnie w następującej treści:

§ 1

Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej i Przedszkolu Samorządowym w Sitnie, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.

Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej oraz śniadania, dwudaniowego obiadu i podwieczorku dla dzieci z Przedszkola Samorządowego w Sitnie.

2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć średnio 110 obiadów,

3. Zastrzeżenie się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 7:30 danego dnia.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od do **Szkola Podstawowa, od r. do** **Przedszkole Samorządowe w Sitnie** od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki - o godzinie 7.30. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie - po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązuje się do możliwości odwołania dożywiania dzieci i uczniów w związku z zawieszeniem zajęć spowodowanych przez Covid 2019 po wcześniejszym poinformowaniu dostawcy.

6. Wykonawca będzie dostarczał dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów

zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat.

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 7-15 lat (szkoła podstawowa) oraz dzieci w wieku 3-6 lat (przedszkole).

9. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

10. Obiad (szkoła podstawowa) musi spełniać następujące warunki ilościowe:
w dekadzie **Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,**

zupa: gramatura - ok. 350 - 450 ml

pieczywo - 50 g

drugie danie:

sztuca mięsa / drób / ryby - 100 g

kotlet mielony, pulpet, klops - 100 g

ziemniaki, kasza, ryż, makaron - 150 g

surówka / warzywa gotowane - 150 g

pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g

kompot - 200 ml

Śniadanie obiad, podwieczorek (przedszkole). Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w przedszkolu powinien zawierać:

drugie śniadanie + napój,

dwudaniowy obiad + napój

podwieczorek

Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków: Drugie śniadanie: codziennie: pieczywo mieszane, ser, wędlina, dżem, pomidor, ogórek, zupa mleczna lub kakao dwa razy w tygodniu: parówki, twarogki, pasty, jajka.

Obiad: codziennie - zupa + drugie danie minimum raz w tygodniu - ryba dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku surówka i kompot/sok/woda.

Podwieczorek: trzy razy w tygodniu - owoce, dwa razy w tygodniu - serek, budyn, kisiel, sałatka warzywna/owocowa, jogurt.

11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
- w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone,

- okazjonalnie smazone,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

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

13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

14. Zamawiający zastrzeża sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku). Wykonawca zobowiązany jest do każdorazowego odbioru we własnym zakresie i na własny koszt resztek jedzenia po spożytych posiłkach.

15. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. W termosach dostarczane są także napoje np. mleko, kompot, herbata.

16. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli.
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

§ 4

- | | |
|--|------------------|
| 1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości | zł brutto |
| (słownie zlotych:) dla Szkoły Podstawowej | |
| Zupa + pieczywo - zł. | |
| Drugie danie + kompot - zł. | |

i zł. dla Przedszkola

Dwudaniowy obiad: zupa, pieczywo, drugie danie + kompot - zł.

Drugie śniadanie - zł.

Podwieczorek - zł.

2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.
3. Liczba i rodzaj posiłków ustalana będzie przez jednostkę organizacyjną Zamawiającego, w zależności od sytuacji finansowej w danym roku budżetowym, o czym poinformuje Wykonawcę na co najmniej 1 miesiąc przed zmianą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będą faktury VAT wystawione przez Wykonawcę według poniższego wzoru:

Nabywca:

Gmina Sitno

SITNO 73.22-424 SITNO

NIP: 922-29-42-612

Odbiorca:

Zespół Szkół w Sitnie, Sitno 53a.22-424 Sitno

2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od r. do r.

2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
 - zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
 - naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
 - uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
 - stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku, gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

