

Podedwórze, dnia 28.07.2017r.

Zapytanie ofertowe z dnia 28 lipca 2017 r. opublikowane 28 lipca 2017r.

Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórzcu zaprasza do złożenia oferty „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu”

- 1) dzieci Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Przedszkole Samorządowe, w okresie od 01.09.2017r. do 12.07.2018r.**
- 2) uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa w okresie od 05.09.2017r. do 21.06.2018r.**

I ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa i adres

Urząd Gminy Podedwórze, adres: Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze, tel. 83 379 50 11; fax 83 379 50 08; e-mail szkoły: ug@podedworze.pl; strona internetowa: www.podedworze.pl

II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Przedszkole Samorządowe od 01.09.2017 r. do 12.07.2018 r. oraz uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu Szkoła Podstawowa od 05.09.2017 r. do 21.06.2018 r.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) przygotowanie i dostarczenie 2 posiłków dziennie – śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa, drugie danie, kompot) nie więcej niż dla 35 dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do przedszkola;

2) przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – jednodaniowego obiadu (w tygodniu: trzy razy zupa z wkładką i dwa razy drugie danie) w liczbie nie większej niż dla 100 uczniów szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie:

1) śniadanie przedszkolne – o godzinie 9.00,

2) obiad szkolny – od godziny 11.25 do 11.45 i bezpośrednio po nim obiad dla dzieci przedszkolnych, ok. godziny 12.00 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca o dniach wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zostanie poinformowany telefonicznie/faxem/e-mailem.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1) przygotowanie posiłku przez własny personel,

2) dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,

3) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

4) odbieranie termosów i pojemników,

5) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy.

5. Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci/uczniów. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom/uczniom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

7. Szacunkowa liczba dzieci/uczniów objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

8. Jadłospis dla dzieci z przedszkola:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz.

2) dzienny jadłospis obejmuje:

a) pierwszy posiłek: kanapka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zamówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku;

b) drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok),

3) wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,

4) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

5) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

6) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie, surówka),

7) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

8) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej, odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

9) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.

9. Jadłospis dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu,

2) dzienny jadłospis obejmuje zupę lub drugie danie,

3) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

5) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi -nadzienie różne; kopytka -dodatki różne; naleśniki -nadzienie różne; mięso/ryby -dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki -sosy różne; gulasz -dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane -sos; pulpety w sosie, surówka),

6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

7) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

8) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów.

10. Standardy żywienia

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci 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 2016r., poz. 1154)

- 2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.
- 4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia (np. *Żywienie dzieci w Przedszkolach* Zofii Wachowiak, Haliny Weker), podstawę powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
- 5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj.: zupa – temperatura 75°C +/-3°C, drugie danie –temperatura 65°C +/-3°C.
- 6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
- 7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 8) Wydawaniem posiłków na terenie szkoły zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. Próbkę żywności będą przechowywane w miejscu wydawania posiłków.
- 10) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego żywienia.
- 11) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).
- 12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

11.Sposób dostawy

- 1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych

pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

4) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce), które udostępni Wykonawcy na zasadach zawartych w protokole zdawczo-odbiorczym.

5) Koszty związane z myciem naczyń i termosów, sprzątaniem kuchni i stołówki ponosi Wykonawca.

6) Wykonawca obciążany będzie na podstawie ustalonej ryczałtowej miesięcznej stawki opłat eksploatacyjnych za zużytą wodę i energię elektryczną, środki czystości.

III SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Cena oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie.

Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka w przedszkolu oraz jednego ucznia szkoły podstawowej/gimnazjum zgodnie z przedmiotem zamówienia. Proszę również o podanie osobno cen: śniadania i obiadu dwudaniowego dla jednego dziecka. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres, na który umowa zostanie zawarta.

IV KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100%.

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

3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.

4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

V MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć do dnia 11 sierpnia 2017r. do godz.14.00 w zaklejonej kopercie, w siedzibie Urzędu Gminy Podedwórze, Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze. pok. Nr 2

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz (przedszkole, szkoła podstawowa)”.

Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nieotwarta.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

VI WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie – załącznik nr 2

2) posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny i dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawi pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia – oświadczenie – załącznik nr 2

3) sytuacja ekonomiczna i finansowa

Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia – oświadczenie – załącznik nr 2

VII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem

„Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz (przedszkole, szkoła podstawowa)”.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1

b) Oświadczenie – załącznik nr 2

c) Doświadczenie zawodowe – załącznik nr 3

d) Wzór umowy parafowany przez Wykonawcę – załącznik nr 4

Niedołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.

VIII INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Urzędu Gminy Podedwórze, adres: Podedwórze 44, 21-222 Podedwórze oraz na stronie internetowej: www.podedworze.pl

IX OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Jolanta Burzec, Urząd Gminy Podedwórze, Podedwórze 96, 21-222 Podedwórze, tel. 83 379 50 11; fax 83 379 50.08, e-mail: ug@podedworze.pl

Artur Becher – Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz
(data i podpis Zamawiającego)

DYREKTOR
Zespołu Placówek Oświatowych

mgr inż. Artur Becher

28.07.2017r.

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia
(miejscowość)

.....

.....

.....

.....

(dane składającego ofertę cenową-imię i nazwisko
lub nazwa firmy, adres, tel/fax, e-mail)

Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze
Szkoła Podstawowa
Podedwórze 96
21-222 Podedwórze

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na: „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórze (przedszkole, szkoła podstawowa)” oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

1. Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze Przedszkole Samorządowe

1) netto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka –zł

śniadanie –zł

obiad dwudaniowy –zł

2) podatek VAT w kwociezł

3) brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dzieckazł

śniadanie –zł

obiad dwudaniowy –zł

4) słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka

.....

2. Zespół Placówek Oświatowych w Podedwórze Szkoła Podstawowa

1) netto za jednodniowe wyżywienie jednego ucznia

zupa/drugie danie –zł

2) podatek VAT w kwociezł

3) brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka zupa/drugie danie –
.....zł

4) słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego ucznia

.....

Termin realizacji zamówienia od 01 września 2017 r. do 12 lipca 2018 r. dla ZPO

Przedszkole

Termin realizacji zamówienia od 05.09.2017 r. do 21.06.2018 r. dla ZPO Szkoła

Podstawowa

.....

(miejscowość i data)

.....

(podpis i imienna pieczęć oferenta)

.....
.....
.....
.....
.....

(dane składającego ofertę cenową)

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na „Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci/uczniów Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz (przedszkole, szkoła podstawowa)” **oświadczam(y)**, że:

- 1) posiadam(y) uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego;
- 2) posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam(y) dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia innych podmiotów;
- 3) znajduję(emy) się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
czytelny podpis(y)

....., dnia
 (miejscowość)

.....

(dane składającego ofertę cenową)

Lp.	Doświadczenie zawodowe	Nazwa zamówienia	Opis przedmiotu zamówienia z podaniem rodzaju wykonanych usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)

**UMOWA nr
na usługi cateringowe**

Zawarta w dniu pomiędzy:

Zespołem Placówek Oświatowych w Podedwórz, w imieniu którego działa Artur Becher
Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz, NIP:, REGON:
.....,

zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

a, prowadzącym działalność gospodarczą –
....., NIP:, REGON:
.....,

zwanym w dalszej treści umowy Wykonawcą.

W trybie zapytania ofertowego zawarto umowę następującej treści:

§ 1. 1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe w

- 1) Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz Przedszkole Samorządowe,
w okresie od 01.09.2017r. do 12.07.2018r.
- 2) Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz Szkoła Podstawowa w okresie od
05.09.2017r. do 21.06.2018r.

2. W zakres przedmiotu zamówienia, dotyczącego usługi cateringu wchodzić będzie
przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 15lat w tym:

1) przygotowanie i dostarczenie 2 posiłków dziennie – śniadanie i dwudaniowy obiad (zupa,
drugie danie, kompot) nie więcej niż dla 35 dzieci w wieku 3-6 lat uczęszczających do
przedszkola;

2) przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – jednodaniowego obiadu (w tygodniu:
trzy razy zupa z wstkładką i dwa razy drugie danie) w liczbie nie większej niż dla 100 uczniów
szkoły podstawowej w wieku 7-15 lat

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 2 razy dziennie:

- 1) śniadanie przedszkolne – o godzinie 9.00,
- 2) obiad szkolny – od godziny 11.25 do 11.45 i bezpośrednio po nim obiad dla dzieci
przedszkolnych, ok. godziny 12.00 od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni
świętecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia. Wykonawca o dniach
wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych zostanie poinformowany
telefonicznie/faxem/e-mailem.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) przygotowanie posiłku przez własny personel,
- 2) dostarczenie przygotowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
- 3) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
- 4) odbieranie termosów i pojemników,
- 5) mycie i wyparzanie termosów w siedzibie Wykonawcy.

5. Informacja o ilości posiłków w danym dniu będzie przekazywana Wykonawcy telefonicznie, elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego, w dniu poprzedzającym dzień realizacji zamówienia do godz. 15:00

6. Jadłospis dla dzieci z przedszkola:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórz.

2) dzienny jadłospis obejmuje:

a) pierwszy posiłek: kanapka, herbata, soczek, kakao, zupa mleczna, serek, jogurt; masło mleczne, dżem do pieczywa, pieczywo (chleb) - dostarczane na zamówienie telefoniczne (w rezerwie) dla dzieci potrzebujących zjeść większą ilość posiłku;

b) drugi posiłek: pożywna zupa, drugie danie, napój (kompot lub sok),

3) wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym,

4) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

5) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

6) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie, surówka),

7) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

8) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej, odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

9) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

10) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci.

7. Jadłospis dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum:

1) jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 10 dni, najpóźniej

do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Jadłospis może obejmować okres trzech tygodni lub miesiąca. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Zespołu Placówek Oświatowych w Podedwórzcu,

2) dzienny jadłospis obejmuje pożywną zupę lub drugie danie,

3) pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć ciepłą zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4) pod pojęciem drugie danie należy rozumieć ciepły posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety, itp.,

5) gorący posiłek w postaci drugiego dania (proponowane zestawy: pierogi -nadzienie różne; kopytka -dodatki różne; naleśniki -nadzienie różne; mięso/ryby -dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki -sosy różne; gulasz -dodatki ziemniaki/kasza, surówka; placki ziemniaczane -sos; pulpety w sosie, surówka),

6) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia,

7) jadłospis powinien być urozmaicony, uwzględniający sezonowość surowców, a dzienny zestaw produktów winien gwarantować pełnowartościowe posiłki o odpowiedniej wartości energetycznej i odżywczej oraz wysokich walorach smakowych,

8) urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

a) doboru posiłków,

b) barwy,

c) smaku i zapachu,

d) konsystencji,

e) sposobu przyrządzenia potraw,

9) Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb uczniów.

8. 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 149, ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy, w szczególności rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieci 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 2016r., poz. 1154)

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz w wieku 7-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia (np. *Żywienie dzieci w Przedszkolach* Zofii Wachowiak, Haliny Weker), podstawę powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj.: zupa – temperatura $75^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$, drugie danie – temperatura $65^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$.

6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

8) Wydawaniem posiłków na terenie szkoły zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

9) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek. Próbkę żywności będą przechowywane w miejscu wydawania posiłków.

10) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego żywienia.

11) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane).

12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

9. Sposób dostawy

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

- 2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.
- 3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 4) Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce), które udostępni Wykonawcy na zasadach zawartych w protokole zdawczo-odbiorczym.
- 5) Koszty związane z myciem naczyń i termosów, sprzątaniem kuchni i stołówki ponosi Wykonawca.
- 6) Wykonawca obciążany będzie na podstawie ustalonej ryczałtowej miesięcznej stawki opłat eksploatacyjnych za zużytą wodę i energię elektryczną, środki czystości.

§ 2. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, nr telefonu....., adres e-mail:.....

§ 3. 1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu cenowym stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.

2. Ceny określone formularzu cenowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcyw terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.

4. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.

5. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie wydanych zleceń.

6. Do faktury dołączana będzie szczegółowa specyfikacja określająca faktyczną ilość i rodzaj wydawanych posiłków.

7. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 4. 1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:

1) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,

2) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.

2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

4. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

§ 5. 1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

§ 6. Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 7. 1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy o zamówieniach publicznych wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

3. Niniejszą umowę wraz z załącznikami sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

§ 8. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca