

Ogłoszenie zapytania ofertowego przez Szkołę Podstawową im. Królowej Jadwigi w Sierczy

Szkoła Podstawowa im. Królowej Jadwigi w Sierczy zaprasza do składania ofert cenowych dotyczących świadczenia usług polegających na dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

Termin realizacji zamówienia: okres 12 miesięcy 2021 r.

Termin przesłania oferty cenowej: do 15.12.2020 r. do godz. 14.00

Termin rozstrzygnięcia: 17.12.2020 r. godz. 14.00

Termin podpisania umowy: 18.12.2020 r. do godz. 14.00

Szczegółowych informacji udziela sekretariat Szkoły Podstawowej do którego należy także zgłaszać oferty:

tel.12 6515497

Siercza 428

32-020 Wieliczka

www.sp-siercza.pl

sekretariat@sp-siercza.pl

Więcej szczegółów w załączniku:

zapytanie ofertowe - link

Siercza, 08.12.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 1/2020

I. Zamawiający:

Szkoła Podstawowa im. Królowej Jadwigi w Sierczy, Siercza 428,
32-020 Wieliczka

Zapraszam do złożenia oferty na:

II. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Królowej Jadwigi w Sierczy.
2. Opis przedmiotu zamówienia:
 - 2.1. Przedmiotem zamówienia jest: realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowaniu z własnych produktów, dostarczeniu i wydawaniu wszystkich posiłków w dni robocze od poniedziałku do piątku przez okres trwania umowy. W wyjątkowych sytuacjach wynikających ze zmiany organizacji dnia pracy oddziału przedszkolnego godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie- po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 - 2.2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i dostarczenia do oddziałów przedszkolnych ilości posiłków zamówionych na dany dzień. Wynagrodzenie należne Wykonawcy zostanie wypłacone wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.
 - 2.3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w formie śniadań z warzywem do kanapek, owocem, zupy mlecznej (jeśli jest zupa mleczna to należy podać również herbatę) lub kawy zbożowej, kakao, bawarki; obiadu w postaci zupy i drugiego dania z surówką i kompotem; podwieczorku składającego się z produktu zbożowego, mleka lub produktu mlecznego oraz warzywa lub owocu.
 - Śniadania Zamawiający zgłasza każdego dnia o godzinie 8.45 wg stanu przedszkolaków a Wykonawca wydaje o godzinie 9.00.
 - obiady Zamawiający zgłasza każdego dnia do godziny 9.00 a Wykonawca dostarcza gorące posiłki do godziny 11.00 i wydaje dzieciom o godzinie 12.00.
 - Podwieczorek Zamawiający zgłasza do godziny 13.00 a Wykonawca wydaje o godzinie 14.30.
 - 2.4. Wykonawca będzie dostarczał produkty do przyrządzania śniadań i podwieczorków „na świeżo” na miejscu w kuchni. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania z kuchni wszystkich posiłków tj. śniadań, obiadów, podwieczorków. Do jego obowiązków należeć będzie przygotowanie do wydania posiłków, zmywanie, wyparzenie naczyń i utrzymywanie w czystości używanego pomieszczenia wraz z uprzątnięciem pozostałych resztek

po posiłkach.

2.5. Maksymalna, szacunkowa liczba posiłków tygodniowo w okresie realizacji zamówienia wynosi:

- śniadania: 240
- obiady: 240
- podwieczorki: 225
- Ilość planowanych tygodni - 42

Liczba dziennych posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Szczegółowy opis przedmiotu oferty stanowi załącznik nr 1.

2.6. Przygotowanie posiłków do wydania będzie realizowane na terenie szkoły w pomieszczeniu kompleksowo wyposażonym w naczynia stołowe i kuchenne takie jak: (talerz duży głęboki, płytki, talerz mały, kubki, wazy), sztućce (widelce, łyżki, łyżeczki, noże, chochelki, itp.), 2 szt. wyparzarki, zlew, 1 lodówka, 1 lodówko- zamrażarka, 2 kuchenki z piekarnikiem, czajnik elektryczny, pojemnik termoizolacyjny GN z wyposażeniem, media (prąd, wod-kan,).

2.7. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania przeglądu i czyszczenia wyparzarek na koniec roku szkolnego (należy przedłożyć dokumentację przeglądu Zamawiającemu do 31.08.2021 r.), w razie awarii naprawy na własny koszt oraz zakupu i wymiany odpowiednich płynów do funkcjonowania urządzenia.

III. **Termin realizacji zamówienia:** 12 miesięcy 2021 r.

IV. **Opis sposobu przygotowania oferty:** ofertę należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim według wzoru załączonego do niniejszego zapytania.

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczęcią firmową,
- posiadać datę sporządzenia,
- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,
- podpisana czytelnie przez wykonawcę.

V. **Miejsce i termin złożenia oferty oraz podpisania umowy:**

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem: poczty elektronicznej na adres: sekretariat@sp-siercza.pl, poczty, kuriera lub też dostarczona osobiście na adres: Szkoła Podstawowa im. Królowej Jadwigi, Siercza 428, 32-020 Wieliczka do dnia 15.12.2020 r. do godz. 14.00 wraz z:

- załączoną kserokopią wypisu z rejestru przedsiębiorców lub zaświadczenia z ewidencji działalności gospodarczej, wystawione w dacie nie wcześniejszej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty,
- kserokopią co najmniej trzech referencji,
- co najmniej 3 tygodniowe jadłospisy w formie papierowej.

2. Ocena ofert zostanie dokonana w dniu 17.12.2020 r., a wyniki i wybór najkorzystniejszej oferty zostanie ogłoszony o godzinie 14.00 w siedzibie szkoły oraz na stronie internetowej pod adresem www.sp-siercza.pl.

3. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
4. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Termin podpisania umowy: 18.12.2020 r. do godz. 14.00

VI. Dodatkowe uwagi:

- złożenie zapytania nie jest równoznaczne ze złożeniem zamówienia;
- zamówienie następować będzie do wysokości środków finansowych przeznaczonych na ten cel w budżecie
- niepodpisanie umowy do dnia 18.12.2020 r. do godz. 14.00 jest równoznaczne z odstąpieniem od złożonej oferty.

VII. Ocena ofert:

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Cena ofertowa – 80%

Rekomendacje, referencje i inne – 20 %

VIII. Warunki płatności: szczegóły w umowie

IX. Osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcą: wicedyrektor, intendent

X. Sposób rozliczeń: Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w PLN.

XI. Załączniki:

- szczegółowy opis zamówienia
- wzór formularza ofertowego
- wzór umowy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowaniu z własnych produktów, dostarczeniu i wydawaniu wszystkich posiłków w dni robocze od poniedziałku do piątku przez okres trwania umowy. W wyjątkowych sytuacjach wynikających ze zmiany organizacji dnia pracy oddziału przedszkolnego godziny wydawanych posiłków mogą ulec zmianie- po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia i dostarczenia do przedszkola ilości posiłków zamówionych na dany dzień. Wynagrodzenie przysługuje wyłącznie za faktycznie zamówione i dostarczone posiłki.

3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczać posiłki w formie śniadań z warzywem do kanapek, owocem, zupy mlecznej lub kakao, kawy zbożowej, bawarki i herbaty owocowej, obiadu w postaci zupy i drugiego dania z surówką i kompotem oraz podwieczorku składającego się z produktu zbożowego, mleka lub produktu mlecznego oraz warzywa lub owocu.

- Śniadania winne być przygotowywane na świeżo według stanu przedszkolaków o godzinie 8.45 i wydawane o godzinie 9.00.

- obiady Zamawiający zgłasza każdego dnia do godziny 9.00, a wykonawca dostarcza gorące posiłki do godziny 11.00 i wydaje dzieciom o godzinie 12.00.

- Podwieczorek Zamawiający zgłasza do godziny 13.00 a Wykonawca wydaje o godzinie 14.30.

4. Realizując umowę Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawnych i wymagań sanitarnych.

5. Wykonawca ma obowiązek posiadać wdrożony i funkcjonujący system HACCP oraz ma obowiązek przeprowadzania szkoleń dla pracowników przygotowujących i wydających posiłki w tym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązany jest do zapoznania i dostosowania się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego zapachu), niedogotowanych, niedosmażonych, zanieczyszczonych itp. W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe w tym samym dniu.

8. Posiłki Wykonawca będzie dostarczał na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (np. zupy- minimum 75°C, potrawy serwowane na zimno- optymalnie 4°C) oraz jakości przewożonych potraw.

9. Dostawa obiadów ma być wykonana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno- Epidemiologiczną, którą wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego.

10. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Osoby mające styczność z posiłkami np. dostawca, wydający, muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno - epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.

11. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe i ilościowe:

- jadłospisy należy planować dekadowo
- jadłospis winien być komponowany zgodnie z Zasadami Prawidłowego Żywienia dzieci oraz Normami Żywienia Człowieka z 2008 roku znowelizowanymi w 2012 roku dotyczącymi dzieci w wieku 2,5 do 6 lat.
- jadłospis będzie dostarczany w 3 egzemplarzach i dodatkowo 1 szczegółowy, zawierający gramaturę, kaloryczność, zawartość białek, tłuszczu i węglowodanów w poszczególnych produktach spożywczych, z których składa się np.: zupa (dodatkowo należy podać z jakiego wywaru), drugie danie itd. Alergeny - informacje o alergenach muszą być dobrze widoczne. Składniki lub substancje pomocnicze, które powodują alergie

lub reakcje nietolerancji muszą być podkreślone za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników np. za pomocą pogrubionej czcionki lub koloru.

- dieta dziecka powinna być dobrze zbilansowana pod względem zarówno energetycznym, jak i ilościowym oraz jakościowym składników odżywczych. Pełnowartościowy jadłospis dziecka powinien zawierać produkty z pięciu grup w odpowiednich proporcjach :

- **Produkty zbożowe** (bezglutenowe – np. kasza gryczana, pęczak, ryż, mąka kukurydziana; glutenowe – np. pszenica, żyto, owies: w postaci płatków, kasz, makaronów, pieczywa mieszanego: razowe, graham i jasne) stanowiące główne źródło energii w diecie dzieci w każdym posiłku.

- **Mleko i produkty mleczne**

Z produktów mlecznych najlepiej wybierać te o zawartości 2% tłuszczu. Zdrowy mleczny deser czy przekąska to np. jogurt, koktajl mleczny czy też budyń. Warto sporządzać koktajle mleczne na bazie owoców. Zupy można zaprawiać mlekiem lub jogurtem. Mleko lub produkty mleczne należy uwzględnić na śniadanie i na podwieczorek.

- **Produkty mięsne, jaja i rośliny strączkowe**

Tłuste ryby morskie, zaleca się uwzględniać w menu przedszkolnym, co najmniej raz w tygodniu.

Zaleca się wybierać chude wędliny i mięsa. Potrawy z roślin strączkowych warto włączyć do jadłospisów jako główne danie. Zaleca się ograniczenie potraw smażonych na rzecz gotowanych, duszonych i pieczonych bez tłuszczu.

- **Różnorodne warzywa i owoce** powinny gościć w każdym posiłku.

Warzywa: na śniadanie oraz do obiadu w postaci surówki, na podwieczorek.

Owoce: do śniadania, do obiadu w postaci kompot, na podwieczorek.

- **Tłuszcze zwierzęce** należy zastępować tłuszczami roślinnymi, które są bogate w wielonienasycone kwasy tłuszczowe (olej słonecznikowy, kukurydziany, sojowy, rzepakowy) i jednonienasycone kwasy tłuszczowe (oliwa z oliwek, olej sezamowy, rzepakowy).

Tłuszcze do smarowania: masło lub – w zależności od sposobu żywienia dziecka lub w diecie bezmlecznej – dobre margaryny miękkie o małej zawartości izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych.

- Dzienna ilość płynów wypijanych przez dzieci to około 1300 ml, wliczając w to zupę i napoje.

* Woda – naturalna woda mineralna nisko- lub średniozmineralizowana, woda źródłana lub woda stołowa.

* Soki owocowe, warzywne, owocowo-warzywne: – w porcjach nieprzekraczających 200 ml, bez dodatku cukrów i substancji słodzących .

* Koktajle owocowe, warzywne, owocowo-warzywne na bazie mleka, napojów zastępujących mleko, czyli napoju: sojowego, ryżowego, owsianego, kukurydzianego, gryczanego, orzechowego lub migdałowego, produktów mlecznych lub produktów zastępujących produkty mleczne.

* Herbata – w tym z: owocami, dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim.

* Kawa zbożowa, kakao naturalne – w tym z: mlekiem lub napojami zastępującymi mleko, dozwolone jest słodzenie naturalnym miodem pszczelim,

* Kompot owocowy

- Nienależące do pięciu podstawowych, niezbędnych grup produktów spożywczych dodatkowe produkty (typu ciasta, dżemy, cukier), których spożycie należy ograniczać, nie powinny dostarczać więcej niż około 100 kcal dziennie.

• Jeśli produkty i potrawy spożyte w danym dniu dostarczą organizmowi mniejszych ilości danego składnika, należy zadbać o zwiększenie jego spożycia w następnych dniach.

• Szczególnie zalecane są potrawy gotowane (w wodzie, na parze), pieczone w folii, duszone bez uprzedniego obsmażania, okazjonalnie smażone (maksymalnie 2x w tygodniu).

• Planując potrawy wchodzące w skład posiłku, należy uwzględnić ich smak, który również powinien być zróżnicowany. Należy również zwracać uwagę na odpowiedni dobór barw produktów i potraw, z których składa się posiłek.

• Na śniadanie przynajmniej raz w tygodniu należy podać pastę np. rybną, jajeczną,

serową itp.

- Zaleca się podprawianie zup mlekiem lub jogurtem naturalnym, gdyż w ten sposób wzbogaca się zupę w pełnowartościowe składniki, ograniczając jednocześnie ilość tłuszczu. Należy natomiast unikać stosowania zasmażek.
- Zupy należy przygotowywać na wywarach warzywnych, ewentualnie z chudego mięsa lub drobiu, z dodatkiem głównego składnika, który nadaje charakterystyczny smak.
- Drugie danie powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (chude mięso, drób, ryby morskie, jaja), produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasze, kluski itp..) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). W każdym posiłku obiadowym powinna znaleźć się surówka i/lub warzywa gotowane bądź zapiekane. Szczególnie należy uwzględniać w jadłospisach drób i ryby pochodzenia morskiego. W ciągu 5 dni w tygodniu, kiedy dzieci przebywają w przedszkolu, należy podać rybę morską przynajmniej na jeden obiad. Drugie danie tzw. jarskie (bez mięsa, ryby) może być w jadłospisie nie częściej jak raz w tygodniu.
- Na podwieczorek powinny być przede wszystkim desery z udziałem mleka lub produktów mlecznych i owoców, takie jak: jogurty, budynie, koktajle mleczne, maślanki, makaron z serem lub koktajlem owocowym, naleśniki z serem lub owocami, ryż z jabłkami lub koktajlem owocowym. Raz w tygodniu należy uwzględnić w jadłospisie kawałek ciasta domowego (np. szarlotka, tarta z owocami, sernik, drożdżowe z owocami, babka, ciasto jogurtowe, ciasto marchewkowe, ciasto szpinakowe), z wyłączeniem ciast zawierających masy. Podwieczorek ma zawierać produkt zbożowy, mleko lub produkt mleczny oraz warzywo lub owoc.
- Należy unikać nadmiaru soli kuchennej. Dla dzieci w wieku 3-6 lat norma na poziomie AI wynosi 2,5g soli dziennie i nie należy przekraczać poziomu UL wynoszącego do 3,75 g/dzień.
- Należy dbać o walory smakowe, a także o odpowiednie zestawienia kolorystyczne i konsystencję potraw.
- Należy używać łagodnych naturalnych przypraw ziołowych (jak majeranek, tymianek, oregano, bazylija, lubczyk, estragon), aby częściowo zastępować nimi dodawaną sól.

- Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
- Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie każdego dnia tzw. resztek po posiłkach do godziny 15.00
- Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości i ilości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
- Zamawiający używa własne naczynia (talerze, kubki, sztućce – dla wszystkich dzieci korzystających z posiłków).
- Koszty związane z przygotowywaniem i wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniem po posiłkach ponosić będzie Wykonawca.

12. Jadłospis dostarczany będzie przez Wykonawcę Zamawiającemu tydzień przed dopuszczeniem do wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakwestionowania jadłospisu i naniesienia wytyczonych zmian przez Wykonawcę. Jadłospisy mają być zatwierdzone przez Dietetyka lub osobę mającą uprawnienia do sporządzania jadłospisów dla dzieci w wieku przedszkolnym.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wejścia na kontrol do kuchni Wykonawcy, w której są przygotowywane posiłki oraz do pomieszczeń przechowujących żywność np. do magazynu.

Projekt umowy

Umowa nrna świadczenie usług cateringowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Królowej Jadwigi w Sierczy do

Zawarta w Sierczy w dniu pomiędzy:

Gminą Wieliczka - Szkołą Podstawową im. Królowej Jadwigi w Sierczy NIP 683-17-61-925, REGON 350729000 reprezentowaną przez **Dyrektora Szkoły – Panią Renatę Bachowską** działającą na podstawie Zarządzeniem nr 178/2014 Burmistrza Miasta i Gminy Wieliczka z dnia 25 sierpnia 2014 r., zwaną dalej **Zamawiającym**

a

....., z siedzibą
....., NIP:, REGON: reprezentowaną przez
..... zwaną dalej **Wykonawcą**,

§1.

1. Strony zgodnie oświadczają, że Wykonawca wybrany został w trybie zapytania ofertowego w dniu
2. Termin realizacji umowy od dnia podpisania umowy planowany przewidywany termin rozpoczęcia usługi cateringowej r. do dnia r

§2.

1. Usługi o których mowa w § 1 powinny charakteryzować się następującymi parametrami:
 - 1.1 Usługa będzie dotyczyć dostarczania i wydawania posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Królowej Jadwigi w Sierczy.
 - 1.2 Wykonawca gwarantuje, że jakość posiłków będzie zgodna Normami Żywniowymi adekwatnymi do wieku dzieci.
 - 1.3 Wykonawca gwarantuje, że jakość posiłków będzie zgodna z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.
 - 1.4 Posiłki wydawane będą codziennie od godziny 9.00, 12.00 i 14.30 w siedzibie Zamawiającego, z zastrzeżeniem § 2 ust. 1.5
 - 1.5 Liczba posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić liczbę posiłków zgodną z zadeklarowaną liczbą dzieci, przy czym możliwe będą zmiany liczby posiłków oraz czasu jego wydania dokonane do godz. 09.00 drogą telefoniczną, z Wykonawcą na podany numer telefonu
 - 1.6 Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za koordynację usługi jest:
(Imię i nazwisko)..... (nr telefonu/ nr faksu, adres e-mail).....

1.7 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

1.8. Przygotowywanie posiłków do wydania będzie się odbywało w pomieszczeniu udostępnionym Wykonawcy na podstawie odrębnej umowy.

1.9 Wykonawca przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług cateringowych, a obsługa będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami w tym zakresie obowiązującymi (dotyczy to w szczególności kultury obsługi przez personel Wykonawcy).

1.10 Zmywanie sztućców, zastawy stołowej po posiłkach oraz usuwanie pozostałych resztek jedzenia organizuje Wykonawca we własnym zakresie.

1.11 Wykonawca jest zobowiązany do dokonywania na własny koszt napraw niezbędnych do zachowania pomieszczenia w stanie niepogorszonym.

1.12. Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przeglądu wyparzarki na koniec roku kalendarzowego, a w razie awarii naprawy na własny koszt. Zakup soli i płynów odpowiednich do funkcjonowania urządzenia należy do Wykonawcy.

1.13. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przeglądu wyparzarki na koniec świadczenia usługi cateringowej, a w razie awarii naprawy na własny koszt i przywrócenia do właściwego funkcjonowania urządzenia. Należy dostarczyć zamawiającemu dokumentację przeglądu.

1.14. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 2 tygodni i dostarczany Zamawiającemu 7 dni przed wdrożeniem, a w przypadku pierwszego miesiąca wykonywania usługi, zobowiązany jest dostarczyć jadłospis najpóźniej dwa dni przed podpisaniem umowy.

1.15. Rozpoczęcie realizacji usługi będzie możliwe po akceptacji jadłospisu przez Zamawiającego.

1.16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zakwestionowania jadłospisu i naniesienie wytyczonych zmian przez Wykonawcę.

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

§3.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności przez wdrożenie systemów zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności jakimi są m.in. zasady GHP, zasady GMP oraz system HACCP.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za:

1. Jakość i estetykę serwowanych posiłków.
2. Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi Normami Zbiorowego Żywnienia i wymogami Sanitarno – Epidemiologicznymi.

3. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wejścia na kontrol do kuchni Wykonawcy, w której są przygotowane posiłki oraz do pomieszczeń przechowujących żywność np. do magazynu.

§4.

1. Strony ustalają, iż wynagrodzenie Wykonawcy ustala się do kwoty brutto w wysokości w tym podatek VAT 8%,
2. Cena jednostkowa brutto jednego posiłku śniadania wynosi;.....zł
3. Cena jednostkowa brutto jednego posiłku obiadu wynosizł
4. Cena jednostkowa brutto jednego posiłku podwieczorka wynosizł
5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za ilość posiłków faktycznie zamówionych i dostarczonych dzieciom do spożycia.
6. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą się odbywały na podstawie wystawionych przez Wykonawcę faktur w okresach miesięcznych.
7. Podstawą do wystawienia faktury będzie protokół kosztu żywienia sporządzony przez Wykonawcę i zaakceptowany przez Zamawiającego z wydanych posiłków w okresie miesięcznym.
8. Faktury płatne będą w terminie 7 dniowym, licząc od dnia otrzymania poprawnej faktury przez Zamawiającego, pod warunkiem prawidłowo sporządzonego protokołu i zaakceptowania go przez Zamawiającego.
9. Za dzień dokonania zapłaty przyjmuje się dzień, w którym kwota zobowiązania obciążyla rachunek bankowy Zamawiającego. W razie opóźnienia w zapłacie wierzytelności pieniężnych strony zobowiązują się do zapłaty ustawowych odsetek za opóźnienie.
10. Zamawiający bezpłatnie udostępnia Wykonawcy salę, w której dzieci będą spożywać dostarczone posiłki.

§5.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia podpisania umowy – planowany, przewidywany termin rozpoczęcia od r. do r., z wyłączeniem okresów nieobecności dzieci w szkole wynikających z kalendarza roku szkolnego Ilość dzieci może ulec zmianie ze względu na organizację pracy oddziałów przedszkolnych.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§6.

1. Zamawiający może rozwiązać umowę z zachowaniem 2 tygodniowego okresu wypowiedzenia lub w drodze wzajemnego porozumienia w przypadku rażącego

naruszenia jej postanowień przez drugą stronę np.: uchybienia dotyczące jakości posiłków, ilości posiłków, braku dostarczania jadłospisów lub nieprzestrzeżenie warunków zawartych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

2. Każda ze stron może rozwiązać umowę z ważnych przyczyn.
3. Wszelkie spory wynikające z realizacji postanowień niniejszej umowy, strony deklarują rozwiązać w drodze negocjacji. W przypadku braku porozumienia spory rozstrzygać będzie Sąd Powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony niniejszej umowy zobowiązują się do wzajemnego poszanowania swoich interesów i udzielania sobie wszelkich informacji niezbędnych do prawidłowego wykonania postanowień umowy.

§7.

KARY UMOWNE ZA NIEWYKONANIE LUB NIENALEŻYTE WYKONANIE UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy zgodnie z przepisami kodeksu cywilnego.
2. W przypadku gdy wykonawca nie realizuje przedmiotu umowy od dnia wyznaczonego na rozpoczęcie usługi, Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z terminem natychmiastowym.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie właściwe przepisy Pzp oraz KC.

§8.

PODWYKONAWCY

1. Wykonawca ma prawo zlecić wykonanie części zamówienia wymienione w ofercie podwykonawcy. Jakość usług wykonanych przez Podwykonawcę nie może być niższa niż usług wykonywanych przez Wykonawcę, za jakość tę odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
2. Wykonawca może zlecić podwykonawcy części zamówienia, które nie wymienił w ofercie po wcześniejszym poinformowaniu Zamawiającego zgodnie z K.C.
3. Podwykonawstwo nie zmienia zobowiązań Wykonawcy. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, uchybienia i zaniedbania podwykonawcy, jego przedstawicieli lub pracowników w takim samym zakresie jak za swoje działania.
4. Zamawiający nie będzie związany stosunkami zobowiązaniowymi z podwykonawcami, może skorzystać ze wszystkich praw nabytych w stosunku do nich przez Wykonawcę. Wykonawca będzie pozostawał w pełni odpowiedzialny w stosunku do Zamawiającego za zleczone do podwykonania części usług.
5. Zamawiający będzie żądał od wykonawcy przed złożeniem kolejnej faktury zaświadczenia

potwierzonego przez podwykonawców o otrzymaniu wynagrodzenia za wykonany przez podwykonawców zakres usług w przypadku, gdy będzie to dotyczyło poprzedniej faktury. Brak takiego zaświadczenia spowoduje wstrzymanie wypłaty należności wykonawcy lub zamawiający przejmie dług od wykonawcy i przekaże środki na konto podwykonawcy. Wielkość długu zostanie potrącona z faktury wykonawcy.

Zapis ten stosuje się do podwykonawców wskazanych przez wykonawcę w ofercie.

§9.

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

.....

WYKONAWCA

.....

FORMULARZ OFERTY

Nazwa firmy

Adres:.....,

Tel/fax :.....

NIP :

Regon:

adres e-mail.....

Po zapoznaniu się z warunkami przetargu nieograniczonego na:

Świadczenie usług polegających na dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci z oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej im. Królowej Jadwigi w Sierczy do 31.12.2021 r.

1. Oferujemy wykonanie całości zamówienia za:

cenę brutto: zł

słownie cena

brutto: zł

2. Wyliczenie ceny brutto:

L. p.	Rodzaj posiłku	Cena brutto jednego posiłku	Ilość posiłków w tygodniu	Zakładana ilość tygodni trwania usług	Cena brutto posiłków za cały okres wykonywania zamówienia ($C \times D \times E$)
A	B	C	D	E	F
1	śniadanie	240	42
2	obiad	240	42
3	podwieczorek	225	42
4	Cena brutto za całość zamówienia <i>(suma komórek 1F+2F+3F)</i> ----- <i>Uwaga! Cenę brutto za całość zamówienia należy przepisać do punktu 1 Formularza oferty</i>			

3. Oświadczam, że posiadam lat doświadczenia w wykonywaniu usług cateringowych.

miejsce i data

podpis