

Zamawiający:

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu
Adres: ul. Szkolna 3, Bukowiec, 95-006 Brójce
tel.: (42) 227-98-88
e-mail: sekretariat@spbukowiec.pl

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE**

Nazwa zadania :

Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

Zatwierdził:

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego
w Bukowcu
Korzeniowska
mgr Aldona Korzeniowska

1. Nazwa i adres Zamawiającego:

Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu

Adres: ul. Szkolna 3, Bukowiec, 95-006 Brójce

tel.: (42) 227-98-88

e-mail: sekretariat@spbukowiec.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia i informacje dotyczące postępowania:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art.138o ust.2-4, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r. poz. 1986) dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
2. Postępowanie oznaczone jest znakiem/numerem: ZaP.2/2019/ZSPB
3. Wykonawcy powinni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie sprawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

3.2. Usługa dotyczy uczniów:

a) z Zespołu Szkół w Kurowicach z siedzibą: Kurowice, ul. Szkolna 1, 95-006 Brójce, w skład którego wchodzi:

- Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach (ul. Szkolna 1, 95-006 Brójce) ,
- filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej (ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce) w tym objętych pomocą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brójcach.

b) z Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Bukowcu z siedzibą: Bukowiec, ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce, w tym objętych pomocą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brójcach.

3.3) Okres objęty zamówieniem: **od 7 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.** lub do wyczerpania zamówionej ilości posiłków w zależności, która z okoliczności nastąpi wcześniej.

3.4) Ilość dni w miesiącu ok. – 18.

3.5) Ilość dzieci (uczniów) oraz liczba posiłków:

część I – Uczniowie i wychowankowie ze Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach:

A. Posiłek, na który składa się: obiad dwudaniowy dla uczniów w okresie 07.01.2020 r. do 22.12.2020 r., gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci:

a) Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach - 80

b) Filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej - 26

Łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – 171

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 18 130

Posiłki dostarczane będą w godzinach – 10:30 – 11:00

B. Posiłek, na który składa się: obiad dwudaniowy dla dzieci przedszkolnych w okresie 07.01.2020 r. do 22.12.2020 r., gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci:

a) Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach - 64

b) Filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej - 26

Łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – 171

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 15 390

Posiłki dostarczane będą w godzinach - 10:30 – 11:00

część II

Uczniowie i wychowankowie z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bukowcu:

W tym:

A. **Uczniowie Szkoły Podstawowej im. Mikołaja Kopernika w Bukowcu**

Posiłek, na który składa się: obiad dwudaniowy dla uczniów w okresie 07.01.2020 r. do 22.12.2020 r., gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci - 120

Łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – 171

Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 20 520

Posiłki dostarczane będą w godzinach – 10.30 – 11:00

B. **Wychowankowie Przedszkola Samorządowego w Bukowcu**

Posiłki, na które składają się: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w okresie 02.01.2020 r. do 31.12.2020 r., gdzie:

Szacunkowa liczba dzieci – 108

łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – 198

łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 64 152

Posiłki dostarczane będą w godzinach :

Od 7.00 – 7.30 – śniadania

Od 10.30 do 11.00 -obiad i podwieczorek

Przedmiot zamówienia obejmuje wykonanie (łącznie) następujących części:

Część I - przygotowanie, dostawa i wydanie dwudaniowych gorących posiłków obiadowych tj. pełnych obiadów (zupa plus drugie danie wraz z kompotem/napojem), w dniach nauki szkolnej dla uczniów oraz w dniach funkcjonowania przedszkoli dla wychowanków (w tym w okresie wakacyjnym do dyżurującego przedszkola) w poniżej wymienionych placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce:

- a) Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach ,
 - b) filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej,
- w tym uczniów objętych pomocą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brójcach.

Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach	Liczba dzieci przedszkolnych	Liczba posiłków dla dzieci przedszkolnych	Liczba dzieci szkolnych	Liczba posiłków dla dzieci szkolnych
Ogółem	90	15 390	106	18 126

Posiłki wydawane będą w szkołach wchodzących w skład struktury organizacyjnej Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach w godzinach 10:30 – 11:00

Część II - przygotowaniu, dostawie i wydaniu dwudaniowych gorących posiłków obiadowych tj. pełnych obiadów (zupa plus drugie danie wraz z kompotem/napojem), w dniach nauki szkolnej dla uczniów **szkoły** oraz **przygotowaniu i dostawie** śniadań, dwudaniowych gorących posiłków obiadowych (zupa plus drugie danie wraz z kompotem/napojem) oraz **podwieczorków** w dniach funkcjonowania **przedszkola** dla wychowanków (w tym w okresie wakacyjnym do dyżurującego przedszkola) w poniżej wymienionych placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce : **Zespół Szkolno - Przedszkolny w Bukowcu**, w tym uczniów objętych pomocą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Brójcach.

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bukowcu	Liczba dzieci przedszkolnych	Liczba posiłków dla dzieci przedszkolnych	Liczba dzieci szkolnych	Liczba posiłków dla dzieci szkolnych
Ogółem	108	64 152	120	20 520

Posiłki wydawane będą w szkole wchodzącej w skład struktury organizacyjnej Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bukowcu w godzinach: 11:30-12:30.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części I i części II .

1) Charakterystyka posiłków:

A. śniadania dla dzieci przedszkolnych :

Zupa mleczna – pojemność 200-250ml (mleko + płatki kukurydziane, wielozbożowe, ryżowe, kasza manna, ryżanka)

Kanapka lub bułka z dodatkami - gramatura 100 g – 150g (pieczywo mieszane, wieloziarniste, pszenne, jajko, ser biały, ser żółty, serek kanapkowy, pasty kanapkowe, wędlina wysokiej , kiełbaski na gorąco, warzywa, herbata owocowa).

B. obiady:

- dla dzieci przedszkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 200 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 50 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 90g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 50g,
 - kompotu w ilości ok. 200 ml.
- c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

- dla dzieci szkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 100 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 180g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 100g,

- kompotu w ilości ok. 200 ml.

c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

C. podwieczorki dla dzieci przedszkolnych: - gramatura 250g-280g

- ciasto drożdżowe lub ciasta własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodyczy np. batoników, czekoladek, ciastek),

-kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym , żółtym i warzywami, bułki maślane z miodem , dżemem, chałka z miodem, dżemem,

- kisiel, budyń, jogurty naturalne, serki waniliowe, desery owocowe.

- naleśniki, racuszki, ryż z jabłkiem, kasza jagłana z owocami.

2) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Żaden z posiłków nie może się powtórzyć w ciągu tego samego tygodnia. Posiłki przygotowane z mięsa mielonego mogą wystąpić tylko dwa razy w ciągu jednego tygodnia.

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia, w zależności od potrzeb, kilku dietetycznych posiłków dziennie uwzględniających dietę dla alergików.

4) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia w zależności od frekwencji uczniów i wychowanków. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów i podwieczorków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia, a Ilość zamawianych śniadań do godz. 15⁰⁰ dnia poprzedzającego dzień wydania.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru jakości posiłków. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczanych do placówki dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego nie zastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

6) Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania przez dzieci posiłków serwowanych na talerzach. Dopuszcza się stosowanie naczyń wielokrotnego użytku pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę urządzeń zapewniających mycie i dezynfekcję tych naczyń.

7) Posiłki wydawane będą w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.

W przypadku obiadów porciowanych w jednorazowych pojemnikach niedopuszczalne jest łączenie ciepłej części drugiego dania z surówką. Zamawiający dopuszcza pojemnik wykonany ze styropianu, ale z oddzielną przegrodą na surówkę bądź surówka będzie dostarczana w odrębnym pojemniku.

- 8) Wykonawca odpowiada za terminowe dostarczenie gorących posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego.
- 9) Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów i pojemników zadba Wykonawca.
- 10) Część I : Wydawaniem posiłków zajmuje się Wykonawca po ustaleniu szczegółów z Dyrektorem Szkoły. Wykonawca spotka się z Dyrektorami Szkół przed rozpoczęciem świadczenia usługi w celu ustalenia wszystkich zagadnień technicznych związanych z realizacją umowy.
- 11) Część II : Wydawanie posiłków w przedszkolu pozostanie w obowiązku Zamawiającego, natomiast wydawaniem obiadów w szkole zajmuje się Wykonawca po ustaleniu szczegółów z Dyrektorem Szkoły. Wykonawca spotka się z Dyrektorami Szkół przed rozpoczęciem świadczenia usługi w celu ustalenia wszystkich zagadnień technicznych związanych z realizacją umowy.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2019 poz. 701). Wykonawca odbierze naczynia i pozostałości po posiłkach ze Szkół, tego samego dnia w godzinach pracy szkół.
- 13) Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia.
- 14) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz Rozporządzeniu 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).

15) Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

3.3 Oznaczenie wg Wspólnego Słownika Zamówień.

CPV:

55523100-3; 55524000-9;

4. Termin wykonania zamówienia:

- od 07.01.2020 r. do 31.12.2020 r. lub do wyczerpania zamówionej ilości posiłków w zależności, która z okoliczności nastąpi wcześniej.

5. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełnią poniższe warunki :

5.1. Posiadają aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowo Państwowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącej spełniania warunków do produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy i usług cateringowych dla siedziby zakładu, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego lub zaświadczenia właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłku od surowca do gotowej potrawy i usług cateringowych dla siedziby zakładu, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.

5.2. Posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości co najmniej 50.000,00 zł.

5.3. Zamawiający wymaga, aby u Wykonawcy zatrudniona była minimum 1 osoba wykonująca czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. minimum 1 osoba na stanowisku kucharza/szefa kuchni posiadająca wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 2 lat w zawodzie kucharza, wykonującej czynności związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem. **Doświadczenie kucharza stanowi kryterium oceny ofert.**

6. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

6.1. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują **pisemnie za pośrednictwem operatora pocztowego, osobiście lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej** (w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną email:: sekretariat@spbukowiec.pl z wyłączeniem oferty wraz z załącznikami, które mogą zostać złożone wyłącznie na piśmie, z uwzględnieniem zapisów pkt.7 Ogłoszenia o zamówieniu).

6.2. Korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy kierować na adres: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu, ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce.

6.3 Osobami upoważnionymi przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami są:
Anna Pyśniak i Agata Zimnicka (ZSP w Bukowcu)– tel. 42 227 98 88 (w godzinach pracy Zespołu).

7. Opis sposobu przygotowania ofert :

7.1. Wykonawca w niniejszym postępowaniu może złożyć tylko jedną ofertę.

7.2. Oferta tj. formularz ofertowy oraz dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszego Ogłoszenia, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

7.3. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

7.4. Oferta i załączniki do oferty (tj. wymagane dokumenty) muszą być podpisane przez Wykonawcę.

Zamawiający wymaga, aby ofertę wraz z załącznikami podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze.

Do oferty należy dołączyć:

a) aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowo Państwowego Inspektora Sanitarnego, dotyczącej spełniania warunków do produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy i usług cateringowych dla siedziby zakładu, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego lub zaświadczenia właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłku od surowca do gotowej potrawy i usług cateringowych dla siedziby zakładu, w której będą przygotowywane posiłki dla Zamawiającego.

b) ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną w wysokości co najmniej 50.000,00 zł.

c) odpowiedni dokument określający sposób reprezentacji Wykonawcy tj. odpis z Rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sadowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej – w oryginale (jako oryginał będzie traktowany także przedłożony przez Wykonawcę wydruk komputerowy z KRS lub CEIDG, który nie wymaga podpisu Wykonawcy) lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

d) jeżeli osoba/osoby podpisująca(e) ofertę działa/działają na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo musi zostać załączone do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza. Zalecane jest, aby podpis osoby uprawnionej/upoważnionej umożliwiał identyfikację jej imienia i nazwiska (np. będzie uzupełniony pieczęcią imienną). Z treści dokumentu pełnomocnictwa winno wynikać uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy.

e) Wykonawca musi wykazać, że dysponuje osobami niezbędnymi do wykonania zamówienia tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zawodowe i wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia tj. minimum 1 osobą zatrudnioną na stanowisku kucharza/szefa kuchni posiadająca wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 2 lat w zawodzie kucharza. (według Załącznika nr 3 do Ogłoszenia).

f) Wykonawca jest zobowiązany wykazać, że dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym do realizacji zamówienia, wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami. Wykonawca jest zobowiązany wykazać, że dysponuje co najmniej dwoma pojazdami do przewozu posiłków spełniającymi wymagania do przewozu żywności oraz wymogi sanitarno - higieniczne (według Załącznika nr 4 do Ogłoszenia)

7.5 Potwierdzenie „za zgodność z oryginałem” kopii składanych wraz z ofertą dokumentów (nie dotyczy pełnomocnictwa) dotyczy każdej zapisanej strony kopii dokumentu.

7.6. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oznacza to, że oferta, w tym każdy dokument złożony wraz z ofertą sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski (w razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą). Powyższe dotyczy także m.in. wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem, prowadzonej pomiędzy Wykonawcami a Zamawiającym.

7.7 Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.

7.8 Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i paraflowane przez osoby uprawnione.

7.9 Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) Wykonawcy oraz opisane w następujący sposób:

Oferta na :

Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

Nie otwierać przed dniem 13.12.2019 r. godz. 10:30

7.10 Na ofertę składa się:

- 1) **Formularz ofertowy** przygotowany zgodnie ze wzorem określonym w **Załączniku Nr 1 do Ogłoszenia** (wszystkie wolne miejsca w Formularzu ofertowym zobowiązany jest wypełnić Wykonawca, o ile z treści **Formularza ofertowego nie wynika inaczej**), podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy (ceny w formularzu powinny być podane zgodnie z pkt 8 ogłoszenia) (formularz może zostać złożony tylko w postaci oryginału),
- 2) **Dokumenty** wymienione w pkt. 7.4 Ogłoszenia.

7.11 Do oferty należy dołączyć także (jeżeli dotyczy):

- w przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy (przykładowy wzór pełnomocnictwa znajduje się w **Załączniku nr 5 do Ogłoszenia**). W przypadku wspólników spółki cywilnej nie jest wymagane składanie ww. pełnomocnictwa, gdy z załączonych do oferty dokumentów wynika umocowanie wspólnika podpisującego ofertę do reprezentowania spółki cywilnej,
- w przypadku, gdy ofertę lub załączniki do oferty podpisuje osoba, która nie jest wskazana we właściwym rejestrze do reprezentacji podmiotu lub której samodzielne działanie w świetle zasad reprezentacji

podmiotu wynikających z właściwego rejestru jest niewystarczające do reprezentacji podmiotu - pełnomocnictwo do reprezentacji podmiotu składającego ofertę wraz z załącznikami, o ile prawo do reprezentacji tego podmiotu nie wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą.

7.12 Wykonawca ma obowiązek wskazania w Formularzu ofertowym części zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom. Brak ww. informacji oznaczać będzie, że całość zamówienia będzie realizowana przez Wykonawcę.

7.13 Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

7.14 Zmiany w treści oferty oraz zmiany w zakresie złożonych wraz z ofertą dokumentów muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "ZMIANA". W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr.....”.

7.15 Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

7.16 Złożone wraz z ofertą informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. Z 2018 r. poz. 419) muszą być oddzielone od pozostałej części oferty i umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, w sposób umożliwiający Zamawiającemu udostępnienie jawnych elementów oferty innym uczestnikom postępowania.

Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, iż zastrzegane przez niego informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający zobowiązany będzie na żądanie innych podmiotów przekazać im te informacje.

8. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego – Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu, ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce - sekretariat (pok. nr 40), w nieprzekraczalnym terminie:

do dnia 13.12 2019 r. do godziny 10:00.

za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. Z 2018 r. poz. 2188), osobiście lub za pośrednictwem pośłańca.

2. Oferty zostaną otwarte **w dniu 13.12.2019 r. o godzinie 10:30** w siedzibie Zamawiającego: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu, pokój nr 41. Otwarcie ofert jest jawne.

9. Opis sposobu obliczenia ceny

9.1 Zaoferowaną cenę brutto oferty (netto + podatek VAT zgodny z obowiązującymi przepisami prawa) należy przedstawić w **Formularzu ofertowym (Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia)**. Cenę brutto oferty należy podać za wykonanie całości przedmiotu zamówienia (będzie to maksymalna cena, jaką Zamawiający będzie zobowiązany zapłacić Wykonawcy za realizację poszczególnych części przedmiotu zamówienia tj. za wykonanie usługi, określonej w pkt. 3 Ogłoszenia, w tym należy podać:

a) cenę za wykonanie części I:

- Ilość posiłków dla dzieci przedszkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
- Ilość posiłków dla dzieci szkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.

b) cenę za wykonanie części II:

- Ilość śniadań dla dzieci przedszkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
- Ilość obiadów dwudaniowych dla dzieci przedszkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
- Ilość podwieczorków dla dzieci przedszkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
- Ilość obiadów dwudaniowych dla dzieci szkolnych tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.

9.2 Zaoferowana cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym ogłoszeniu i załącznikach do Ogłoszenia, a także w zmianach treści Ogłoszenia i jego załączników.

9.3 Podane w Formularzu ofertowym ceny (tj. cena brutto oferty oraz jej elementy składowe, które wykonawca jest zobowiązany podać) muszą być wyrażone w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, niezależnie od wchodzących w ich skład elementów i być większe od zera. Przyjmuje się matematyczną zasadę zaokrąglania trzeciej liczby po przecinku.

9.4 Podana w Formularzu ofertowym cena brutto oferty będzie stała tzn. nie ulegnie zmianie przez okres: od dnia złożenia oferty do dnia wykonania przedmiotu zamówienia.

9.5 Wykonawca – **tylko i wyłącznie w przypadku, jeżeli dotyczy** - zobowiązany jest wskazać w Formularzu ofertowym, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku. W takim wypadku zastosowanie znajduje pkt 10.7 Ogłoszenia.

10. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

10.1 Zamawiający dokona oceny i porównania ofert na podstawie niżej opisanych kryteriów.

10.2 Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert oraz ustalił ich znaczenie:

Lp.	Kryterium	Znaczenie (w %)
1.	Cena	60
2.	Termin płatności	10
3.	Doświadczenie zawodowe kucharza/szefa kuchni	20
4.	Odległość dowozu posiłków w km od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Bukowcu	10
	Razem	100

Kryteria oceny:

I. CENA – 60 % (maksymalnie 60 punktów) przy założeniu że 1% =1 pkt.

Przyjmuje się, że najwyższą liczbę punktów tj. 60 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną, ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg wzoru:

Cena najniższej oferty brutto

----- x 60 pkt = liczba pkt

Cena badanej oferty brutto

II. TERMIN PŁATNOŚCI – 10 % (maksymalnie 10 punktów) przy założeniu że 1% =1 pkt.

Zamawiający do oceny przyjmie termin płatności (płatność należność na konto, licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę wg. poniższego kryterium Zamawiający przyzna punkty:

Termin płatności od 0 – 7 dni – 3 pkt.

Termin płatności od 8– 14 dni – 5 pkt.

Termin płatności od 15 – 21 dni – 7 pkt.

Termin płatności od 22 – 28 dni – 10 pkt.

Ocena terminu płatności będzie dokonywana na podstawie określonych dla niej wymagań, podlegających ocenie, opisanych powyżej. Zamawiający nie przewiduje przyznawania punktów pośrednich.

III. DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE KUCHARZA/SZEFA KUCHNI - 20% (maksymalnie 20 punktów) przy założeniu że 1% =1 pkt.

Do obliczenia kryterium doświadczenia kucharza/szefa kuchni przyjęto następującą punktację :

1. doświadczenie kucharza powyżej 2 lat do 3 lat – 6 pkt.
2. doświadczenie kucharza powyżej 3 lat do 5 lat – 10 pkt.
3. doświadczenie kucharza powyżej lat 5 do 10 lat – 14 pkt.
4. doświadczenie kucharza powyżej 10 lat – 20 pkt.

Ocena doświadczenia zawodowego kucharza/szefa kuchni będzie dokonywana na podstawie określonych dla niej wymagań, podlegających ocenie, opisanych powyżej. Zamawiający nie przewiduje przyznawania punktów pośrednich.

IV. ODLEGŁOŚĆ DOWOZU POSIŁKÓW W KM OD MIEJSCA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW DO SIEDZIBY ZESPOŁU SZKOLNO – PRZEDSZKOLNEGO W BUKOWCU – 10% (maksymalnie 10 punktów) przy założeniu że 1% =1 pkt.

Zamawiającemu zależy, aby dostarczone posiłki były ciepłe i docierały do dzieci jak najszybciej po ugotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia czy też niedostarczenia posiłków z uwagi na warunki pogodowe i drogowe.

Do obliczenia kryterium odległości dowozu posiłków od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby ZSP

w Bukowcu przyjęto następującą punktację:

1. Odległość do 20 km – 10 pkt.
2. Odległość od 21 km do 40 km – 8 pkt.
3. Odległość od 41 km do 60 km – 6 pkt.
4. Odległość od 61 km do 80 km – 4 pkt.
5. Odległość od 81 km do 100 km – 2 pkt.
6. Odległość pow. 100 km – 0 pkt.

Odległości przyjęte zostaną przy założeniu poruszania się najkrótszą możliwą trasą po drogach o nawierzchni asfaltowej. Długość trasy dowozu posiłków będzie wyliczana z internetowego kalkulatora tras www.targeo.pl (opcja: trasa krótka).

Ocena odległości dowozu posiłków w km od miejsca przygotowywania posiłków do siedziby Zespołu szkolno – Przedszkolnego w Bukowcu będzie dokonywana na podstawie określonych dla niej wymagań, podlegających ocenie, opisanych powyżej. Zamawiający nie przewiduje przyznawania punktów pośrednich.

10.4. Łączna ocena oferty

Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą liczbę punktów za sumę wszystkich kryteriów.

10.5. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która uzyska największą liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagane kryteria przypisana zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów zgodnie z powyższym wzorem do obliczenia punktowego.

10.6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia ofert dodatkowych w terminie określonym przez Zamawiającego. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.

10.7. Jeżeli Wykonawca złoży ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

10.8. W przypadku wystąpienia oferty zawierającej rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu

zamówienia Zamawiający zwróci się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

10.9. Nie złożenie wyjaśnień przez Wykonawcę lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia spowoduje odrzucenie oferty. Zamawiający dokona wyboru ofert spośród ofert nie odrzuconych.

10.10 Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów.

11. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego.

11.1 Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą zostanie podpisana umowa w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

11.2 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia Zamawiający może podpisać umowę z Wykonawcą, który złożył ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny. Przez uchylenie się od zawarcia umowy rozumie się przesłanie przez Wykonawcę informacji o tym fakcie lub nie stawienie się w miejscu i terminie wyznaczonym do zawarcia umowy, a także nie odesłanie w wyznaczonym terminie podpisanej umowy w przypadku zawierania jej w trybie korespondencyjnym.

11.3 Wzór - Projekt umowy stanowi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

12. Informacje dodatkowe.

12.1 W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę treści Ogłoszenia Zamawiający zamieszcza na stronie www.spbukowiec.biposwiata.pl

12.2 Zamawiający zastrzega sobie prawo do występowania do Wykonawców z wezwaniem do złożenia wyjaśnień treści oferty lub dokumentów składanych wraz z ofertą w tym do wyjaśnień elementów oferty mających wpływ na cenę oferty,

12.3 Zamawiający informuje, iż w prowadzonym postępowaniu mają zastosowania przepisy art. 26 ust. 3 oraz ust. 3a ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) co oznacza, iż Zamawiający będzie występował do Wykonawców o uzupełnienie brakujących lub błędnych dokumentów lub pełnomocnictw wymaganych postanowieniami niniejszego Ogłoszenia,

12.4 Zamawiający poprawi w ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,

- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,

12.5 Wykonawcy mogą zadawać pytania do treści Ogłoszenia, a Zamawiający może udzielić na nie odpowiedzi lub nie. W przypadku udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, Zamawiający zamieści treść

zapytań wraz z udzielonymi odpowiedziami (bez wskazania źródła zapytań) na stronie www.spbukowiec.biposwiata.pl

13. Odrzucenie ofert.

Zamawiający odrzuci ofertę w następujących przypadkach:

13.1 Jej treść nie odpowiada treści niniejszego Ogłoszenia. (np. w przypadku, gdy do oferty nie załączono wymaganych dokumentów albo zawierają one błędy, a na wezwanie Zamawiającego w określonym terminie Wykonawca ich nie uzupełnił lub nie udzielił wyjaśnień),

13.2 Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia lub wykonawca w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego nie złożył wyjaśnień w sprawie wysokości zaoferowanej ceny,

13.3 Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,

13.4 Zawiera błędy w obliczeniu ceny,

13.5 Jest nieważna na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

14. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:

14.1 Nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu,

14.2 Cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty,

14.3 Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,

14.4 Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego,

14.5 W sytuacji określonej w pkt 10.6 zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie.

15. Klauzula Informacyjna z art.13 i 14 RODO .

Na podstawie art. 13 ust.1 i ust. 2 , art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: RODO), Zamawiający informuje, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu, ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce reprezentowany przez Dyrektora Aldonę Korzeniowską.

Administrator prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.

2. Inspektorem danych osobowych u Administratora jest Magdalena Kuszmid, **e-mail:** kontakt@iszd.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie przepisu art. 6 ust 1 pkt a cyt. RODO w celu związanym z przeprowadzeniem postępowania na „Usługę polegającą na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.” prowadzonym w trybie ogłoszenia na usługi społeczne (Dz. U. z 2018 poz. 1986)
4. Odbiorcami Pani/ pana danych osobowych będą osoby lub podmioty , którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 poz. 1986), „dalej ustawa Pzp”
5. Posiada Pani/Pan :
- prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana (art. 15 RODO)
 - prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (art. 16 RODO)
 - prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych na podstawie art.. 18 RODO, z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych , gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/pana narusza przepisy RODO
6. Nie przysługuje Pani/Panu:
- prawo do usunięcia danych osobowych (w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO)
 - prawo do przenoszenia danych osobowych , o którym mowa w art. 20 RODO
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych , gdyż podstawa prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO
7. Pani/pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp oraz zgodnie ze szczególnymi przepisami dotyczącymi archiwizacji.

ZAŁĄCZNIKI do Ogłoszenia:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Projekt umowy

Załącznik nr 3 –Wykaz osób z kwalifikacjami

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o dysponowaniu samochodem przystosowanym do przewozu żywności

Załącznik nr 5 - Przykładowy wzór pełnomocnictwa dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**FORMULARZ OFERTY
OFERTA NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA**

Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

**Zamawiający: Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu
Adres: ul. Szkolna 3, Bukowiec, 95-006 Brójce**

Niniejszą ofertę składa:

L.p.	Pełna nazwa i adres Wykonawcy (Wykonawców składających wspólną ofertę)*	NIP/ REGON	KRS/CEiDG (w zależności od podmiotu)	Nr tel/fax;	e-mail
1					
2					

Przedstawiciel Wykonawcy uprawniony do kontaktów

Imię i Nazwisko	
Adres	
Telefon	
Faks	
e-mail	

W odpowiedzi na Ogłoszenie o zamówieniu prowadzonym dla przedmiotowego zamówienia:

1. Oferujemy realizację całości przedmiotu zamówienia za wynagrodzenie:

1.1. Cena za wykonanie części I:

Rodzaj posiłku	Przewidywana łączna ilość posiłków	Cena za 1 posiłek NETTO	Stawka VAT (w %)	Cena za 1 posiłek BRUTTO	Cena BRUTTO oferty (kol.2 x kol.5)
1	2	3	4	5	6
Posiłek dla dzieci przedszkolnych					
Posiłek dla dzieci szkolnych					
RAZEM (część I)					

1.2 Cena za wykonanie części II:

Rodzaj posiłku	Przewidywana łączna ilość posiłków	Cena za 1 posiłek NETTO	Stawka VAT (w %)	Cena za 1 posiłek BRUTTO	Cena BRUTTO oferty (kol.2 x kol.5)
1	2	3	4	5	6
Śniadanie dla dzieci przedszkolnych	108				
Obiad dwudaniowy dla dzieci przedszkolnych	108				
Podwieczorek dla dzieci przedszkolnych	108				
Obiad dwudaniowy dla dzieci szkolnych	120				
RAZEM (część II)					

2. Oświadczamy, że miejsce przygotowywania posiłków znajduje się :

...../dokładny adres z kodem pocztowym/

3. Składając ofertę oświadczamy, że:

- zapoznaliśmy się i w pełni oraz bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy treść Ogłoszenia o zamówieniu (zwanego dalej Ogłoszeniem) wraz z załącznikami, z wyjaśnieniami i zmianami,
- oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami zapisanymi w Ogłoszeniu i załącznikach do Ogłoszenia,
- w pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy warunki umowy na wykonanie zamówienia zapisane w Ogłoszeniu wraz z załącznikami i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na proponowanych w nim warunkach, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego,
- wszystkie wymagane w niniejszym postępowaniu o udzieleni zamówienia publicznego oświadczenia składamy ze świadomością odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych oświadczeń w celu uzyskania korzyści majątkowych,
- we wskazanej powyżej: **Cenie** uwzględniliśmy wszystkie koszty jakie uważamy za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami. W **Cenie** uwzględniliśmy wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane przez Zamawiającego w Ogłoszeniu i załącznikach do Ogłoszenia oraz w wyjaśnieniach i zmianach Ogłoszenia i załączników do Ogłoszenia,
- podana przez nas **Cena** pozostanie stała tzn. nie ulegnie zmianie przez cały okres realizacji (wykonywania) przedmiotu zamówienia.

4. Ofertę składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

.....
(data)

.....
(pieczęć i podpis osób/osoby uprawnionej do reprezentowania
Wykonawcy i składania oświadczeń woli w jego imieniu)

*niepotrzebne skreślić

UMOWA Nr

zawarta w dniu _____ w **Kurowicach**, pomiędzy:

Szkołą Podstawową im. Orła Białego w Kurowicach (Regon: 101808764; NIP: 728 28 39 897 z siedzibą przy ul. Szkolnej 1 w Kurowicach, 95-006 Brójce, reprezentowanym przez:

Marzenę Opokę- Szewc - Dyrektora Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

zwany dalej „Wykonawcą”

Umowa została zawarta z Wykonawcą wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne na usługi społeczne zgodnie z art.138o ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz.U. z 2018 r., poz.1986)

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie polegające na przygotowaniu, dostawie i wydaniu dwudaniowych gorących posiłków obiadowych tj. pełnych obiadów (zupa plus drugie danie), w dniach nauki szkolnej dla uczniów oraz w dniach funkcjonowania przedszkoli dla wychowanków (w tym w okresie wakacyjnym do dyżurującego przedszkola) w Szkole Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach w 2020 r.
2. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 w następujących placówkach:
 - a) Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach (ul. Szkolna 1, 95-006 Brójce)
 - b) filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej (ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce), zgodnie z warunkami określonymi poniżej.
2. Okres objęty zamówieniem: **od dnia 7 stycznia 2020 r. do dnia 22 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania zamówionej ilości posiłków w zależności, która z okoliczności nastąpi wcześniej.**
3. Łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – **171**
4. Ilość dni w miesiącu ok. – 18.
5. Ilość dzieci oraz liczba posiłków:

Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach	Liczba dzieci przedszkolnych	Liczba posiłków dla dzieci przedszkolnych	Liczba dzieci szkolnych	Liczba posiłków dla dzieci szkolnych
	64		80	
Filia Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach z/s w Woli Rakowej	26		26	

	Liczba dzieci przedszkolnych	Liczba posiłków dla dzieci przedszkolnych	Liczba dzieci szkolnych	Liczba posiłków dla dzieci szkolnych
Ogółem	90		106	

6. Posiłki wydawane będą w szkołach wchodzących w skład struktury organizacyjnej Szkoły Podstawowej im. Orła Białego w Kurowicach w godzinach od 10:30 do 11:00.

7. 1. Dwudaniowym posiłkiem obiadowym objętym zamówieniem jest:

- dla dzieci przedszkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 200 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 50 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 90g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 50g
 - kompotu w ilości ok. 200 ml
- c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

- dla dzieci szkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 100 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 180g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 100g
 - kompotu w ilości ok. 200 ml
- c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

2) Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Żaden z posiłków nie może się powtórzyć w ciągu tego samego tygodnia. Posiłki przygotowane z mięsa mielonego mogą wystąpić tylko dwa razy w ciągu jednego tygodnia.

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia, w zależności od potrzeb, kilku dietetycznych obiadów dziennie uwzględniających dietę dla alergików.

4) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia w zależności od frekwencji uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru wydawania posiłków w stołówce szkolnej. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji

próbek dostarczanych do szkoły dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego nie zastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

6) Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania przez uczniów posiłków serwowanych na talerzach. Dopuszcza się stosowanie naczyń wielokrotnego użytku pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę urządzeń zapewniających mycie i dezynfekcję tych naczyń.

7) Posiłki wydawane będą w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.

W przypadku obiadów porcjowanych w jednorazowych pojemnikach niedopuszczalne jest łączenie ciepłej części drugiego dania z surówką. Zamawiający dopuszcza pojemnik wykonany ze styropianu, ale z oddzielną przegrodą na surówkę bądź surówka będzie dostarczana w odrębnym pojemniku.

8) Wykonawca odpowiada za terminowe dostarczenie gorących posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

9) Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów i pojemników zadba wykonawca.

10) Wydawaniem posiłków zajmuje się Wykonawca po ustaleniu szczegółów z Dyrektorem Szkoły. Wykonawca spotka się z Dyrektorami Szkół przed rozpoczęciem świadczenia usługi w celu ustalenia wszystkich zagadnień technicznych związanych z realizacją umowy.

11) Wykonawca odbierze naczynia i pozostałości po obiedzie ze Szkół, tego samego dnia w godzinach pracy szkół.

12) Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia.

13) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz Rozporządzeniu 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).

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Całkowita wartość umowy brutto :

Rodzaj posiłku	Przewidywan a łączna ilość posiłków	Cena za 1 posiłek NETTO	Stawka VAT (w %)	Cena za 1 posiłek BRUTTO	Cena BRUTTO oferty (kol.2 x kol.5)
1	2	3	4	5	6
Posiłek dla dzieci przedszkolnych					
Posiłek dla dzieci szkolnych					
RAZEM					

2. Zamawiający zapłaci wykonawcy za posiłki cenę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i stawki za posiłek.
3. Zapłaty Zamawiający dokonywać będzie 1 raz w miesiącu, za cały miesiąc z dołu, do od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy nr
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić faktury Vat na Gminę Brójce (95-006 Brójce 39; NIP: 728 27 00 283) natomiast odbiorcą i płatnikiem będzie na podstawie faktycznie zamawianych posiłków Szkoła Podstawowa im. Orła Białego w Kurowicach, ul. Szkolna 1, 95-006 Brójce,
5. Faktury należy przysyłać na adres odbiorcy.
6. Wykonawca wystawiać będzie fakturę za wydane w poprzednim miesiącu posiłki do 5-tego dnia następnego miesiąca, z informacją przygotowaną przez szkoły o ilości dzieci i ilości dostarczonych posiłków.
7. Wartość umowy na dzień podpisania wynosi **netto..... PLN**(słownie:.....) + ...% = **brutto..... PLN** (słownie:.....)
8. Wysokość stawki za posiłek nie ulegnie zmianie w czasie trwania umowy i będzie taka sama dla wszystkich uczniów.
9. Wartość umowy (o której mowa w § 2 ust. 7) może ulec zmianie, zarówno *in plus* jaki i *in minus* w zależności od zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem lub ilości dni.
10. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w treści każdorazowej faktury kosztu wsadu do kotła.

§ 3

1. Koordynatorem zamówienia ze strony zamawiającego jest –
2. Przedstawicielem wykonawcy jest –

§ 4

1. Zamawiający oprócz przypadków wymienionych w przepisach kodeksu cywilnego, może odstąpić od umowy także w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Odstąpienie od umowy w przypadku o którym mowa w ust. 1 może nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Strony wówczas ustalą wysokość części wynagrodzenia należnego protokołem zgodnym z procentowym zaawansowaniem realizacji usługi.
3. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po jego stronie – zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % całkowitej wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust.1 niniejszej umowy.
4. Zmiana cen posiłków spowoduje natychmiastowe odstąpienie Zamawiającego od umowy z jednoczesnym prawem żądania zapłaty kary umownej w wysokości 20 % wartości całej umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszej umowy, gdy Wykonawca nie wywiązuje się ze swych obowiązków i nie wykonuje przedmiotu zamówienia w sposób opisany w § 1.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
7. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w ust. 5 niniejszego

paragrafu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % całkowitej wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust.1 niniejszej umowy.

§ 5

1. Zamawiający jest uprawniony do kontrolowania prawidłowości realizacji przedmiotu umowy określonego w § 1.
2. W przypadku niezgodności dostarczonych posiłków z normami żywieniowymi lub umową np.: ciasto obce, brak smaku, niska temperatura posiłków itp. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany posiłku na zgodny z normami oraz umową.
3. W przypadku trzykrotnego zdarzenia opisanego w ust. 2, Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym bądź wezwać Wykonawcę do usunięcia stwierdzonych usterek/wad. Niezależnie od powyższego Zamawiający jest uprawniony do naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia miesięcznego brutto za dostarczone posiłki.
4. Na okoliczność stwierdzenia uchybień Zamawiający sporządzi stosowną notatkę/protokół, który przekaże Wykonawcy. Przekazana notatka będzie podstawą do naliczenia kary umownej.
5. Wykonawca ma prawo w terminie 3 dni od otrzymania notatki/protokołu, złożyć pisemne zastrzeżenia z wyjaśnieniem zaistniałych okoliczności. Zamawiający może uwzględnić złożone zastrzeżenia Wykonawcy w uzasadnionych przypadkach.
6. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrącenia naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, gdy zastrzeżona na dany wypadek kara umowna nie rekompensuje poniesionej szkody.

§ 6

1. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że będą to zmiany wynikające z następujących przesłanek:
 - a) zachodzi konieczność zmiany przedstawiciela wskazanego przez wykonawcy,
 - b) nastąpiła zmiana danych wykonawcy, np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, osób kontaktowych, itp.,
 - c) nastąpiła ustawowa zmiana wysokości podatku VAT,
 - d) zmieniła się liczba uczniów jedzących posiłki lub liczba dni, w których były wydawane posiłki.
3. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz inne właściwe ze względu na przedmiot umowy.

§ 7

1. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

§ 8

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy przed terminem jej zakończenia z 1 miesięcznym terminem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 9

1. Strony umowy będą przetwarzać dane osobowe, powierzone na podstawie niniejszej umowy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
2. Strony umowy oświadczają, iż stosują środki bezpieczeństwa spełniające wymogi RODO poprzez zastosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa

odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych.

3. Osoby przetwarzające przedmiotowe dane po stronie Zamawiającego i Wykonawcy posiadają odpowiednie upoważnienia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy.

4. Strony umowy nie przekazują danych do państwa trzeciego, a jedynie mogą przekazywać instytucją publiczną w celu rozliczeń finansowych, a także kontroli przestrzegania prawa powszechnie obowiązującego.

§ 10

1. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą w Sądzie właściwym dla siedziby Zamawiającego.

2. Integralną część umowy stanowi Ogłoszenie o zamówieniu oraz oferta Wykonawcy.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:



UMOWA Nr

zawarta w dniu _____ w **Bukowcu**, pomiędzy:

Zespołem Szkolno – Przedszkolny w Bukowcu (Regon: 101453634; NIP: 7282790671) z siedzibą przy ul. Szkolnej 3 , 95—006 Brójce, reprezentowanym przez:

Aldonę Korzeniowską- Dyrektora Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bukowcu
zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

.....
.....
zwanym dalej „Wykonawcą”

Umowa została zawarta z Wykonawcą wybranym w wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne na usługi społeczne zgodnie z art.138o ustawy z dnia 29.01.2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz.U. z 2018 r., poz.1986).

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania zadanie polegające na **przygotowaniu, dostawie i wydaniu** dwudaniowych gorących posiłków obiadowych tj. pełnych obiadów (zupa plus drugie danie wraz z kompotem/napojem), w dniach nauki szkolnej dla uczniów **szkoły** oraz **przygotowaniu i dostawie** śniadań, dwudaniowych gorących posiłków obiadowych (zupa plus drugie danie wraz z kompotem/napojem) oraz **podwieczorków** w dniach funkcjonowania **przedszkoli** dla wychowanków (w tym w okresie wakacyjnym do dyżurującego przedszkola) w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bukowcu w 2019r.
2. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 w **Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bukowcu (ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce)** zgodnie z warunkami określonymi poniżej.
- 3) Okres objęty zamówieniem: **od dnia 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania zamówionej ilości posiłków w zależności, która z okoliczności nastąpi wcześniej.**
- 4) łączna szacunkowa liczba dni, w których wydawane będą posiłki – **198**
- 5) Ilość dni w miesiącu ok. – **18.**
- 6) Ilość dzieci oraz liczba posiłków:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bukowcu	Liczba dzieci przedszkolnych	Liczba śniadań dla dzieci przedszkolnych	Liczba obiadów dla dzieci przedszkolnych	Liczba podwieczorków dla dzieci przedszkolnych	łączna liczba posiłków dla dzieci przedszkolnych	Liczba dzieci szkolnych	Liczba obiadów dla dzieci szkolnych
	108					120	

- 7) Posiłki wydawane będą w szkole wchodzącej w skład struktury organizacyjnej Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Bukowcu w godzinach od 11:00 do 12:30. Wydanie posiłków w przedszkolu pozostaje w obowiązku po stronie

Zamawiającego.

8) Charakterystyka posiłków:

A. śniadania dla dzieci przedszkolnych :

Zupa mleczna – pojemność 200-250ml (mleko + płatki kukurydziane, wielozbożowe, ryżowe, kasza manna, ryżanka)

Kanapka lub bułka z dodatkami - gramatura 100 g – 150g (pieczywo mieszane, wieloziarniste, pszenne, jajko, ser biały, ser żółty, serek kanapkowy, pasty kanapkowe, wędlina wysokiej , kiełbaski na gorąco, warzywa, herbata owocowa.

B. obiady:

- dla dzieci przedszkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 200 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 50 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 90g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 50g,
 - kompotu w ilości ok. 200 ml.
- c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

- dla dzieci szkolnych:

- a) 5 razy w tygodniu zupa o objętości nie mniejszej niż 350 ml, na wywarze mięsnym, warzywnym albo mięsno-warzywnym.
- b) 4 razy w tygodniu drugie danie składające się z:
 - mięsa w ilości 100 g,
 - ziemniaków, kaszy, makaronu, ryżu, kopytek bądź klusek śląskich w ilości ok. 180g,
 - surówki, jarzyny gotowane lub surowe w ilości ok. 100g,
 - kompotu w ilości ok. 200 ml.
- c) 1 raz w tygodniu (piątek) posiłek bezmięśny (np. naleśniki, pierogi, racuchy), co drugi tydzień ryba.

C. podwieczorki dla dzieci przedszkolnych: - gramatura 250g-280g

- ciasto drożdżowe lub ciasta własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodyczy np. batoników, czekoladek, ciastek),
- kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym , żółtym i warzywami, bułki maślane z miodem , dżemem, chałka z miodem, dżemem,
- kisiel, budyń, jogurty naturalne, serki waniliowe, desery owocowe.
- naleśniki, racuszki, ryż z jabłkiem, kasza jagłana z owocami.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone ze świeżych i pełnowartościowych produktów. Żaden z posiłków nie może się powtórzyć w ciągu tego samego tygodnia. Posiłki przygotowane z mięsa mielonego mogą wystąpić tylko dwa razy w ciągu jednego tygodnia.

3) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia, w zależności od potrzeb, kilku dietetycznych posiłków dziennie uwzględniających dietę dla alergików.

4) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia w zależności od frekwencji uczniów i wychowanków. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów i podwieczorków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia, a ilość zamawianych śniadań do godz. 15⁰⁰ dnia poprzedzającego dzień wydania.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru jakości posiłków. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług, Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczanych do placówki dań. Ewentualne uwagi - wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego nie zastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy.

6) Zamawiający dopuszcza możliwość spożywania przez uczniów posiłków serwowanych na talerzach. Dopuszcza się stosowanie naczyń wielokrotnego użytku pod warunkiem zapewnienia przez Wykonawcę urządzeń zapewniających mycie i dezynfekcję tych naczyń.

7) Posiłki wydawane będą w naczyniach dostarczonych przez Wykonawcę.

W przypadku obiadów porcjowanych w jednorazowych pojemnikach niedopuszczalne jest łączenie ciepłej części drugiego dania z surówką. Zamawiający dopuszcza pojemnik wykonany ze styropianu, ale z oddzielną przegrodą na surówkę bądź surówka będzie dostarczana w odrębnym pojemniku.

8) Wykonawca odpowiada za terminowe dostarczenie gorących posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

9) Wykonawca dostarczać będzie posiłki własnym transportem przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach i pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów i pojemników zadba wykonawca.

10) Wydawanie posiłków w przedszkolu pozostaje w obowiązku Zamawiającego, natomiast wydawaniem obiadów w szkole zajmuje się Wykonawca po ustaleniu szczegółów z Dyrektorem Szkoły. Wykonawca spotka się z Dyrektorami Szkół przed rozpoczęciem świadczenia usługi w celu ustalenia wszystkich zagadnień technicznych związanych z realizacją umowy.

11) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru, wywożenia i utylizacji odpadów związanych z usługą żywienia i ponosi tym samym odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz ponosi koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (Dz. U. z 2019 poz. 701). Wykonawca odbierze naczynia i pozostałości po posiłkach ze Szkół, tego samego dnia w godzinach pracy szkół.

12) Wykonawca odpowiada za zgodność jakości dostarczonego gorącego posiłku z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia.

13) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541) oraz Rozporządzeniu 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).

14) Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy nie będzie przysługiwało roszczenie względem Zamawiającego z tytułu konieczności wykorzystania pełnej ilości przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Całkowita wartość umowy:

Rodzaj posiłku	Przewidywana łączna ilość posiłków	Cena za 1 posiłek NETTO	Stawka VAT (w %)	Cena za 1 posiłek BRUTTO	Cena BRUTTO umowy (kol.2 x kol.5)
1	2	3	4	5	6
Śniadanie dla dzieci przedszkolnych					
Obiad dwudaniowy dla dzieci przedszkolnych					
Podwieczorek dla dzieci przedszkolnych					
Obiad dwudaniowy dla dzieci szkolnych					
RAZEM					

2. Zamawiający zapłaci wykonawcy za posiłki cenę stanowiącą iloczyn wydanych posiłków i stawki za posiłek.
3. Zapłaty Zamawiający dokonywać będzie 1 raz w miesiącu, za cały miesiąc z dołu, dood daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury, przelewem na konto Wykonawcy nr
4. Wykonawca zobowiązany jest wystawić faktury Vat na Gminę Brójce (95-006 Brójce 39; NIP: 728 27 00 283) natomiast odbiorcą i płatnikiem będzie na podstawie faktycznie zamawianych posiłków Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bukowcu, ul. Szkolna 3, 95-006 Brójce,
5. Faktury należy przysyłać na adres odbiorcy.
6. Wykonawca wystawiać będzie fakturę za wydane w poprzednim miesiącu posiłki do 5-tego dnia następnego miesiąca, z informacją przygotowaną przez szkoły o ilości dzieci i ilości dostarczonych posiłków.
7. Wartość umowy na dzień podpisania wynosi **netto..... PLN**(słownie:.....) + ...% = **brutto..... PLN** (słownie:.....)
8. Wysokość stawki za posiłek nie ulegnie zmianie w czasie trwania umowy i będzie taka sama dla wszystkich uczniów.
9. Wartość umowy (o której mowa w § 2 ust. 7) może ulec zmianie, zarówno *in plus* jaki i *in minus* w zależności od zmiany ilości dzieci objętych dożywianiem lub ilości dni.
10. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w treści każdorazowej faktury kosztu wsadu do kotła. (dotyczy tylko dań obiadowych)

§ 3

1. Koordynatorem zamówienia ze strony zamawiającego jest –
2. Przedstawicielem wykonawcy jest –

§ 4

1. Zamawiający oprócz przypadków wymienionych w przepisach kodeksu cywilnego, może odstąpić od umowy także w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Odstąpienie od umowy przypadku o którym mowa w ust. 1 może nastąpić w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.. Strony wówczas ustalą wysokość części wynagrodzenia należnego protokołem zgodnym z procentowym zaawansowaniem realizacji usługi.
3. W przypadku odstąpienia przez Wykonawcę od umowy z przyczyn leżących po jego stronie – zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % całkowitej wartości brutto umowy, o której mowa w § 2 ust.1



niniejszej umowy.

4. Zmiana cen posiłków spowoduje natychmiastowe odstąpienie Zamawiającego od umowy z jednoczesnym prawem żądania zapłaty kary umownej w wysokości 20 % wartości całej umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od niniejszej umowy, gdy Wykonawca nie wywiązuje się ze swych obowiązków i nie wykonuje przedmiotu zamówienia w sposób opisany w § 1.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.
7. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn, o których mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% całkowitej wartości brutto umowy, o której mowa w §2 ust.1 niniejszej umowy.

§ 5

1. Zamawiający jest uprawniony do kontrolowania prawidłowości realizacji przedmiotu umowy określonego w § 1.
2. W przypadku niezgodności dostarczonych posiłków z normami żywieniowymi lub umową np.: ciało obce, brak smaku, niska temperatura posiłków itp. Wykonawca jest zobowiązany do wymiany posiłku na zgodny z normami oraz umową.
3. W przypadku trzykrotnego zdarzenia opisanego w ust. 2, Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym bądź wezwać Wykonawcę do usunięcia stwierdzonych usterek/wad. Niezależnie od powyższego Zamawiający jest uprawniony do naliczenia kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia miesięcznego brutto za dostarczone posiłki.
4. Na okoliczność stwierdzenia uchybień Zamawiający sporządzi stosowną notatkę/protokół, który przekaże Wykonawcy. Przekazana notatka będzie podstawą do naliczenia kary umownej.
5. Wykonawca ma prawo w terminie 3 dni od otrzymania notatki/protokołu, złożyć pisemne zastrzeżenia z wyjaśnieniem zaistniałych okoliczności. Zamawiający może uwzględnić złożone zastrzeżenia Wykonawcy w uzasadnionych przypadkach.
6. Wykonawca wyraża zgodę na dokonanie potrącenia naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, gdy zastrzeżona na dany wypadek kara umowna nie rekompensuje poniesionej szkody.

§ 6

1. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że będą to zmiany wynikające z następujących przestanków:
 - a) zachodzi konieczność zmiany przedstawiciela wskazanego przez wykonawcy,
 - b) nastąpiła zmiana danych wykonawcy, np. zmiana adresu, konta bankowego, nr REGON, osób kontaktowych, itp.,
 - c) nastąpiła ustawowa zmiana wysokości podatku VAT,
 - d) zmieniła się liczba uczniów jedzących posiłki lub liczba dni, w których były wydawane posiłki.
3. W sprawach nieunormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego oraz inne właściwe ze względu na przedmiot umowy.

§ 7

1. Wykonawca odpowiada za transport oraz dostarczenie na miejsce dostawy przedmiotu zamówienia
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec osób trzecich, za szkody powstałe w związku z realizacją umowy, w szczególności spowodowane zatruciami pokarmowymi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia odpowiedzialności prawnej i materialnej wobec organów kontroli (stacji sanitarno-epidemiologicznej, PIP, BHP) w zakresie wykonywanej usługi w tym m.in. w zakresie jakości produktów, przygotowania i transportu posiłków w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

§ 8

Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy przed terminem jej zakończenia z 1 miesięcznym terminem wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 9

1. Strony umowy będą przetwarzać dane osobowe, powierzone na podstawie niniejszej umowy w związku z realizacją przedmiotu umowy.
2. Strony umowy oświadczają, iż stosują środki bezpieczeństwa spełniające wymogi RODO poprzez zastosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych.
3. Osoby przetwarzające przedmiotowe dane po stronie Zamawiającego i Wykonawcy posiadają odpowiednie upoważnienia do przetwarzania danych osobowych w celu realizacji niniejszej umowy.
4. Strony umowy nie przekazują danych do państwa trzeciego, a jedynie mogą przekazywać instytucją publiczną w celu rozliczeń finansowych, a także kontroli przestrzegania prawa powszechnie obowiązującego.

§ 10

1. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzygane będą w Sądzie właściwym dla siedziby Zamawiającego.
2. Integralną część umowy stanowi Ogłoszenie o zamówieniu oraz oferta Wykonawcy.

§ 11

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

**WYKAZ OSÓB SKIEROWANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ
DO REALIZACJI ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, W SZCZEGÓLNOŚCI ODPOWIEDZIALNYCH ZA ŚWIADCZENIE
USŁUG WRAZ Z INFORMACJAMI
NA TEMAT ICH KWALIFIKACJI ZAWODOWYCH, UPRAWNIENI, DOŚWIADCZENIA
I WYKSZTAŁCENIA NIEZBĘDNYCH DO WYKONANIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO,
A TAKŻE ZAKRESU WYKONYWANYCH PRZEZ NIE CZYNNOŚCI
ORAZ INFORMACJA O PODSTAWIE DO DYSPONOWANIA TYMI OSOBAMI**

Nazwa zadania: Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

MiejscowośćData

Do realizacji zamówienia wskazuję następujące osoby odpowiedzialne odpowiedzialnych za świadczenie usług:

I.p.	Nazwisko i imię, stanowisko pracy	Kwalifikacje i uprawnienia , w tym informacja o wykształceniu	Doświadczenie zawodowe na danym stanowisku (w latach)	Podstawa zatrudnienia (umowa o pracę, zlecenia, dzieło)

(podpis)



**OŚWIADCZENIE O DYSPONOWANIU SAMOCHODEM
PRZYSTOSOWANYM DO PRZEWÓZU ŻYWNOŚCI**

Nazwa zadania: Usługa polegająca na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

MiejscowośćData

I.p.	POJAZD (+ informacja potwierdzająca dopuszczenie pojazdu do przewożenia żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego)	ilość	Podstawa dysponowania pojazdem

(podpis)



PEŁNOMOCNICTWO WYKONAWCÓW

WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługę polegającą na przygotowaniu, dostawie i wydaniu posiłków dla uczniów oraz wychowanków w placówkach oświatowych działających na terenie gminy Brójce w 2020 r.

my niżej podpisani reprezentujący Wykonawcę/Wykonawców:

1)

2)

3)

wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczamy, że w przypadku uzyskania zamówienia publicznego będącego przedmiotem niniejszego postępowania zamierzamy zawrzeć umowę o współpracy w celu realizacji niniejszego zamówienia.

Pozostaniemy związani tą umową przez okres niezbędny dla realizacji zamówienia nie krócej jednak niż okres przewidziany umową z Zamawiającym.

Będziemy solidarnie odpowiadać za zgodną z warunkami umowy zawartej z Zamawiającym realizację zamówienia.

Wspólnie ustanawiamy Pełnomocnikiem

(należy wskazać pełną nazwę/firmę pełnomocnika)

który jest upoważniony do reprezentowania nas, jak również każdego z wyżej wymienionych wykonawców z osobna:

1. w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Niniejsze pełnomocnictwo obejmuje prawo do dokonywania wszelkich czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a w szczególności:
 - a) podpisania i złożenia w imieniu Wykonawcy oferty wraz z załącznikami*,
 - b) składania w toku postępowania wszelkich oświadczeń i dokonywania czynności przewidzianych przepisami prawa oraz składania innych oświadczeń w związku z tym postępowaniem, w tym poświadczenia kopii dokumentów za ich zgodność z oryginałem*,

- c) składania wyjaśnień dotyczących treści ofert oraz innych dokumentów składanych w postępowaniu*,
- d) prowadzenia korespondencji w toczącym się postępowaniu*,
- e)

.....
(określić zakres udzielonych ewentualnych dodatkowych uprawnień)

- 2. zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego*.
- 3. udzielania dalszego pełnomocnictwa*.
- 4.

.....
(określić zakres udzielonych ewentualnych dodatkowych uprawnień)

**niepotrzebne skreślić.*

Nazwa firmy	Imię i nazwisko osoby upoważnionej do udzielenia pełnomocnictwa	Data	Podpis osoby upoważnionej do udzielenia pełnomocnictwa

