

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Łubnie ogłasza
zapytanie ofertowe na dostawę obiadów do Szkoły Podstawowej
w Łubnie – załącznik w ogłoszeniu

Proszę o określenie ceny brutto na dostawę obiadów dla uczniów :

1. (I danie, II danie, obiad składający się z dwóch dań)
2. (I danie x 2 razy w tygodniu, II danie 3 razy w tygodniu – obiad składający się z jednego dania)

Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku.
Szkoła Podstawowa w Łubnie zaprasza do złożenia oferty na usługę
przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci
do Szkoły Podstawowej w Łubnie

I ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Szkoła Podstawowa w Łubnie, Łubno 22, 77-140 Kołczygłowy tel. 59 8213715

II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej w Łubnie **od 01.04.2019r. do 19.06.2019r.**

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku (obiad – pierwsze i drugie danie lub jedno danie) dziennie dla uczniów, w ilości około 45 uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Łubnie

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie w godzinach 10.35 – 10.55 w Szkole Podstawowej w Łubnie, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku z wyłączeniem świąt.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
- b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
- d) odbieranie termosów, pojemników, naczyń i sztućców.
- e) mycie i wyparzanie termosów, naczyń i sztućców w siedzibie Wykonawcy .

5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

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

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

8. Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

9. Jadłospis:

1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej

do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2) Dzienny jadłospis obejmuje: **jeden posiłek**: zupa, drugie danie, napój(kompot lub sok) lub tylko pożywna zupa albo drugie danie z kompotem, sokiem

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

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

5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Lubnie . Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

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

7) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw,

10. Standardy żywienia:

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku od lat 5. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

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

4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5) dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatur 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C

6) przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 680 kcal
7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.

8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami

9) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

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

11) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę wyżywienia.

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

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

11. Sposób dostawy:

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

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

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

III CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:

od 01.04.2019 r. do 19.06.2019 r. od poniedziałku do piątku każdego miesiąca, bez dni świątecznych .

IV SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

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

Należy podać cenę netto, podatek VAT, cenę brutto za **jeden posiłek jednego dziecka** zgodnie z przedmiotem zamówienia.. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może być tylko jedna. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.

V KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium; cena -100%
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Oferenci, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych wcześniej ofertach.

VI MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć **do dnia 15 marca 2019 r. do godz.10.00** w zaklejonej kopercie, w siedzibie Szkoły Podstawowej w Łubnie, Łubno 22, 77-140 Kołczygłowy.

Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „ **Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków do Szkoły Podstawowej w Łubnie**”

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

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

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

VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**
Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie, decyzja PSSE.
- 2) **posiadają wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny**

Wykonawca w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia jest krótszy- w tym okresie, wykonał, co najmniej 3 dostawy, porównywalnie z przedmiotem zamówienia. Przez dostawę porównywalną z przedmiotem zamówienia należy rozumieć codziennie przygotowanie i dostawę posiłków dla grupy osób nie mniejszej niż 15 osób - *załącznik nr 3 „Doświadczenie zawodowe”*

- 3) **dysonuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia** lub przedstawi pisemne zobowiązanie innych podmiotów
- 4) do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia – *oświadczenie- załącznik nr 2*
- 5) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**
Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówieni- *oświadczenie- załącznik nr 2*

VIII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem

„ Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków do Szkoły Podstawowej w Łubnie”

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) **Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
- b) **Oświadczenie- załącznik nr 2**
- c) **Doświadczenie zawodowe- załącznik nr 3**
- d) **Wzór umowy- załącznik nr 4- paraflowany przez Wykonawcę**

Nie dołączenie do oferty któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

IX INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Szkoły Podstawowej w Łubnie oraz na stronie : www.splubno.biposwiata.pl

X OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Dorota Jutrzenka-Trzebiatowska, Szkoła Podstawowa w Łubnie, Łubno 22, 77-140 Kołczygłowy , tel. 59 8213715 , e- mail: splubno@superszkolna.pl

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia.....
(miejscowość) (data)

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

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

Szkoła Podstawowa w Łubnie
Łubno 22
77-140 Kołczygłowy

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 01.03.2019 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na: usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej w Łubnie oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

- 1) netto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka-zł
- 2) podatek VAT w kwociezł
- 3) brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dzieckazł
- 4) słownie cena brutto za jednodniowe wyżywienie jednego dziecka
.....

Termin realizacji zamówienia od 01 kwietnia 2019 r. do 19 czerwca 2019 r.

.....
Miejscowość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć)

....., dnia.....
(miejscowość)

.....
.....
.....
.....
.....
(dane składającego ofertę cenową)

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 17.08.2015.r w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej w Łubnie, **oświadczam(y)**, że:

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

.....
czytelny podpis(y)

....., dnia.....
(miejscowość)

.....
.....
.....
.....
.....
(dane składającego ofertę cenową)

Doświadczenie zawodowe

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

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

.....
czytelny podpis(y)

Umowa nr.....

Zawarta w dniu..... w Lubnie pomiędzy:

Szkołą Podstawową w Lubnie reprezentowanym przez Grzegorza Maciejasz - dyrektora Szkoły Podstawowej w Lubnie, przy kontrasygnacie Głównej Księgowej- Danuty Szulc zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą
w..... wpisaną/ym do.....
NIP.....
Zwana/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U.z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), o **następującej treści:**

§1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej w Lubnie, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.

2. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 8.00, telefonicznie lub sms.

3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.

4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie jednego posiłku dziennie dla uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej w Lubnie

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się **od 01 kwietnia 2019 r. do 19 czerwca 2019 r.**

§3

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
- b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych

- c) odbieranie termosów i pojemników, naczyń , sztućców.
- d) mycie i wyparzanie termosów, naczyń, sztućców w siedzibie Wykonawcy .
- e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.

§ 4

1. Posiłki przygotowywane przez Wykonawcę będą dostarczane do Szkoły Podstawowej w Łubnie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt i wydawane 1 razy dziennie w godzinach 10.35- 10.55,.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Szacunkowa liczba dzieci objętych zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
5. Zamawiający dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§ 5

1. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych) i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
2. Dzienny jadłospis obejmuje: **jeden posiłek**: zupa, drugie danie, napój(kompot lub sok) lub tylko pożywna zupa albo drugie danie z kompotem, sokiem
3. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z Zamawiającym.
4. Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.
5. Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp.
6. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły Podstawowej w Łubnie . Przykładowy jadłospis będzie przedstawiany co najmniej z tygodniowym wyprzedzeniem, jadłospis może obejmować okres dwóch tygodni lub miesiąca.

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

9. Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć: a) doboru posiłków, b) barwy, c) smaku i zapachu, d) konsystencji, e) sposobu przyrządzenia potraw,

§ 6

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku od 5 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

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

4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia. Podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatur 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 680 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

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

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.

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

11. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek w kalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.

12. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich

wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.**

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

§ 7

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

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

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

§ 8

1. Należność za przygotowanie i dostarczane posiłki ustalona będzie na podstawie ceny jednego posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej:

netto:.....zł (słownie:.....)

brutto:.....zł (słownie:.....)

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Szkoły Podstawowej w Łubnie.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

§ 9

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

2. Zamawiający zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez Zamawiającego.

§ 10

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne:

1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.

2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 11

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

§ 12

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§ 13

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 15

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednej dla Wykonawcy i Zamawiającego

Zamawiający:

Wykonawca