**Zapytanie ofertowe na usługi poniżej 14000 euro**

**Posiłki dla dzieci - catering dla oddziałów przedszkolnych w Przedszkolu w Krośnie Numer ogłoszenia: 1 - 2014; data zamieszczenia: 23.05.2014**  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

I: ZAMAWIAJĄCY

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Zespół Szkół w Krośnie.

* **Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.spkrosno.eu](http://www.spkrosno.eu)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostka Organizacyjna Administracji samorządowej.

II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Posiłki dla dzieci obiady - catering dla oddziałów przedszkolnych w Przedszkolu w Krośnie.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:**

Opis przedmiotu zamówienia: Posiłki dla dzieci - catering dla oddziałów przedszkolnych w Przedszkolu w Krośnie. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa obiadów dla 75 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola w Krośnie

2 Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę obiadów (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Przedszkolu w Krośnie w okresie od 1.09.2014r do 26.06.2015r. z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy maksymalnie 75 dzieci.

3.Wartość energetyczna poszczególnych posiłków: Obiad 420-480 kcal.

4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: Obiad - 11.40 - 11.55;

5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – Wicedyrektora Przedszkola w Krośnie, bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 9.00 każdego dnia.

6. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

7.Dzienny jadłospis obejmuje: Obiad: zupa, drugie danie: ziemniaki ( lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)- dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów zgodnie z normami przewidzianymi dla dzieci w wieku 3-6 lat. W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne. Dla dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezcukrowa, bezmleczna czy bezglutenowa, liczba dostarczanych diet winna odpowiadać liczbie diet określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

8. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie działania przedszkola) i dostarczany Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem każdej dekady , do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Intendenta lub Dyrektora (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy. Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

9.Posiłki musza być urozmaicone, na bazie produktów, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej , gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.

9.Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.

10.Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

11.Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku musza być świeże lub mrożone. 12.Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno - warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości

13.W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem. 14.Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno- techniczne do przewozu żywności). Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem: Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje); Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków w odpowiednich temperaturach (minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych ( sałatki, surówki) 15 °C.

15. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI - Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.

16.Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i przekazać personelowi Przedszkola. Sprawy związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom obciążają Zamawiającego.

17.Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek do degustacji. 18.Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów oraz pojemników, w których dostarczane będą posiłki każdego dnia tak, aby brudne termosy i pojemniki nie zostawały w przedszkolu do dnia następnego.

19.Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.

20.W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

21. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

22. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

23.Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia - telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 6 umowy. 24. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Wykonawcę z Dyrektorem Zespołu Szkół i/lub z ustanowionym przedstawicielem Zamawiającego. 25.Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania. 26.Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:** 1.09.2014r. do 27.06.2015.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

**III.1) WADIUM**

**Informacja na temat wadium:** Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

**III.2) ZALICZKI**

**III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

* **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie skonkretyzował tego warunku.
* **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że należycie wykonał lub wykonuje w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej 1 jedną usługę cateringową dla przedszkola, szkoły lub szpitala o wartości nie mniejszej niż 60 000 zł brutto w okresie 12 miesięcy.
* **III.3.3) Potencjał techniczny**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie skonkretyzował tego warunku.
* **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie skonkretyzował tego warunku.
* **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

* + Zamawiający nie skonkretyzował tego warunku.

**III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

* wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

* oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
* aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

SEKCJA IV: PROCEDURA

**IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Zapytanie ofertowe

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

**IV.4.1)** **Termin składania ofert: 10.06.**2014 godzina 12:00,oferty w zaklejonej kopercie, miejsce: Przedszkole w Krośnie, gabinet dyrektora

**Otwarcie ofert:** 10.06.2014 r. o godz. 17.00, miejsce:  Przedszkole w Krośnie.

|  |  |
| --- | --- |
| *(nazwa i adres Wykonawcy/ Wykonawców, tel./fax)* | **OFERTA** |

**Do**

Zespół Szkół w Krośnie

Przedszkole w Krośnie

Ul. Główna 43 Krosno

62-050 Mosina

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego: ZSK.261.1.2014

Nawiązując do ogłoszenia o zamówienie publiczne do 14000 euro prowadzonym w trybie konkursu ofert

**Posiłki dla dzieci – obiady - catering dla oddziałów Przedszkola w Krośnie**

My niżej podpisani

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

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

działając w imieniu i na rzecz

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

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

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

(nazwa (firma), dokładny adres Wykonawcy/ Wykonawców)

(w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę)

NIP...................................... REGON ....................................

Numer telefonu ...................................................... / faksu ………………………...............................................................................

1. Składamy ofertę na wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia,

za łączną cenę jednostkową brutto za jeden obiad

- ..................................zł

1. Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia, w tym przygotowania i dostarczenia.
2. Oświadczamy, że posiadamy pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
3. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy w terminie określonym w zapytaniu ofertowym.
4. Zamówienie zrealizujemy przy udziale podwykonawców w następującym zakresie (nie wypełnienie tej części, opuszczenie lub pominięcie jej lub postawienie kreski itp. oznacza

iż Wykonawca nie będzie korzystał przy realizacji przedmiotu zamówienia z podwykonawców):

………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

1. Oświadczamy, iż niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
2. Oświadczamy, że wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez zamawiającego.
3. Akceptujemy warunki płatności określone przez Zamawiającego
4. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:

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

1. Załącznikami do niniejszej oferty są:
2. .............................................................................................................................................
3. .............................................................................................................................................
4. .............................................................................................................................................

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

................................., dnia ......................... *(podpis Wykonawcy/Wykonawców*

**Załącznik nr1 – wzór oświadczenia Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego : ZSK.261.1.2014

Miejscowość .............................................. Data .......................

**ZAMAWIAJĄCY**: Zespół Szkół w Krośnie Przedszkole w Krośnie Ul. Główna 43

Krosno 62-050 Mosina

**Posiłki dla dzieci – obiady - catering dla oddziałów Przedszkola w Krośnie**

**WYKONAWCA: …………………………………………………………………………………. ………………………………………………………………………………….**

***(nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców)***

**OŚWIADCZAM(Y), ŻE:**

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

*2) posiadamy wiedzę i doświadczenie;*

*3) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;*

*4) spełniamy warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.*

................................................................................ (data i czytelny podpis Wykonawcy)

**Załącznik nr 2**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego : : ZSK.261.1.2014

Miejscowość .............................................. Data .......................

**OŚWIADCZENIE**

**o braku podstaw do wykluczenia**

**ZAMAWIAJĄCY:**

Zespół Szkół w Krośnie Przedszkole w Krośnie Ul. Główna 43

Krosno 62-050 Mosina

**WYKONAWCA: …………………………………………………………………………………. ………………………………………………………………………………**

***(nazwa i adres Wykonawcy/Wykonawców)***

Na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówieńprzystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego p.n.:

**Posiłki dla dzieci – obiady - catering dla oddziałów Przedszkola w Krośnie**

Ja/My niżej podpisany/podpisani oświadczam/oświadczamy, iż nie występują okoliczności skutkujące wykluczeniem z postępowania w oparciu o art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

................................................................................. (data i czytelny podpis Wykonawcy)

**Załącznik nr 3**

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego : **IK.271.45.2013**

**WYKAZ WYKONANYCHLUB WYKONYWANYCH USŁUG .**

**Posiłki dla dzieci – obiady - catering dla oddziałów Przedszkola w Krośnie**

Nazwa Wykonawcy .................................................................................................Adres Wykonawcy ................................................................................................. Miejscowość ................................................ Data .....................

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| l.p. | Rodzaj robót | Wartość | Data rozpoczęcia / zakończenia | Miejsce wykonania |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Do wykazu należy dołączyć dowody, określające, czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.**

.............................................................................. (data i czytelny podpis Wykonawcy)

## 

**WZÓR UMOWY Załącznik nr 4**

UMOWA NR ZSK…….2014

zawarta w dniu ............... 2014 r. w Krośnie przez Zespół Szkół w Krośnie, reprezentowany przez Dyrektora Zespołu Szkół Grażynę Bartkowiak

z kontrasygnatą Głównej księgowej – Magdaleny Ptak

zwaną dalej w tekście **„Zamawiającym”**

a

**( w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)**

...................................................................., z siedzibą w …………………….., kod pocztowy …………….. przy ulicy ……………………………., wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzącego przez Sąd Rejonowy……………........ ………… Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: ……………….. ….., NIP …………………….. zwanym w treści umowy **„Wykonawcą”**, reprezentowanym przez:

- …………………………………………….

- …………………………………………….

**(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)**

(imię i nazwisko) ……………………………………………………………., przedsiębiorcą działającym pod firmą ……………………………………………. z siedzibą w …………………………………….. przy ulicy …………………………………, pod numerem …………………., (jednostka wpisująca)…………..,NIP …………………, zamieszkałym ……**…** zwanym w treści umowy **„Wykonawcą”**.

została zawarta umowa następującej treści:

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w konkursie ofert” - o następującej treści :

**Posiłki dla dzieci – obiady - catering dla oddziałów Przedszkola w Krośnie**

**§1**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa obiadów dla 75 dzieci w wieku 3-6 lat, które będą uczęszczać do Przedszkola w Krośnie zwanych dalej “oddziałami przedszkolnymi”
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę obiadu (catering) dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 - 6 lat uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Przedszkolu w Krośnie w okresie od 1.09.2014 **do 27.06.2015** z wyjątkiem przerw w nauce dla grupy **maksymalnie** 75 dzieci.
3. Wartość energetyczna posiłku: Obiad 420-480 kcal.
4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: 11.40 - 11.55;
5. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego – Wicedyrektora Zespołu Szkól w Krośnie bądź osobę przez niego upoważnioną do godz. 9.00 każdego dnia.
6. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na **podstawie faktycznie dostarczonych** posiłków i ich ceny jednostkowej.
7. Dzienny jadłospis obejmuje:

**Obiad**: zupa, drugie danie: ziemniaki ( lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)- dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. Ryba (zalecane jest podawanie ryby przynajmniej raz w tygodniu), pierogi, naleśniki, knedle itp. – surówka (warzywa w formie gotowanej lub/i surowej), kompot lub napój.

Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów. W jadłospisach, należy uwzględniać dodatki w postaci sezonowych warzyw i owoców oraz okazyjnie potrawy świąteczne.

Dla dzieci o specjalnych potrzebach żywieniowych np. dieta bezcukrowa, bezmleczna czy bezglutenowa, liczba dostarczanych diet winna odpowiadać liczbie diet określonych w zamówieniu składanym przez Zamawiającego.

Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy w momencie uzyskania informacji od rodzica, w trakcie roku szkolnego najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku.

Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych (2 tygodnie działania przedszkola) i dostarczany Zamawiającemu na 3 dni przed rozpoczęciem

każdej dekady , do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w MENU, sugerowane przez Intendenta lub Dyrektora (w ramach przyjętego limitu finansowego) będą wiążące dla Wykonawcy

**Zamawiający nie dopuszcza, żeby ciągu 1 dekady (10 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.**

1. Posiłki musza być urozmaicone, na bazie produktów, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych, **nie mogą być przygotowywane z półproduktów**. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej , gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów.
2. Wykonawca zobowiązuje sie do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych na poczet naturalnych i wartościowych produktów spożywczych. Wyklucza sie serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserwy, produkty z glutaminianem sodu, parówki (z wyjątkiem kiełbas zawierających powyżej 80% mięsa), soki zagęszczone, mięso odkostnione mechanicznie oraz wędliny z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku.
3. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi;
4. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku musza być świeże lub mrożone.
5. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości
6. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa.Mięso przerobione (mielone) może się pojawiać sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno techniczne do przewozu żywności).

Posiłki dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem:

* Termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje);
* Termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami, które występują w różnej konfiguracji i zapewniają dostarczenie poszczególnych części posiłków w odpowiednich temperaturach (minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C,
* drugiego dania 65 °C, płynów 80 °C, a maksymalna temperatura produktów zimnych ( sałatki, surówki) 15 °C.

1. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. Wykonawca do każdej dostawy produktów (co do których jest wymagane posiadanie tego dokumentu) dostarczy HDI – Handlowy Dokument Identyfikacyjny. Ponadto Wykonawca oświadcza, że towary i produkty

użyte w przedmiocie umowy spełniają normy polskie i inne wymagania określone dyrektywami europejskimi.

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć i przekazać personelowi Przedszkola. Sprawy związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług oddziałów przedszkolnych obciążają Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wymaganą ilość posiłków (w tym diet) zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek do degustacji.
3. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru termosów oraz pojemników, w których dostarczane będą posiłki każdego dnia tak, aby brudne termosy i pojemniki nie zostawały w przedszkolu do dnia następnego.
4. Na Wykonawcy ciąży obowiązek przechowywania próbek pożywienia.
5. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
6. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.
7. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacjiWykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 6.
8. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonania przedmiotu zamówienia uzgadniane będą przez Wykonawcę z Wicedyrektorem Zespołu Szkól i/lub z ustanowionym przedstawicielem Zamawiającego.
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca odpowiada prawnieza żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Poznania.
10. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

**§2**

* 1. 1. Obowiązki Wykonawcy:

1) Świadczenia usługi będącej przedmiotem umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności:

* 1. ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.);
  2. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 2 lutego 2006 r. w sprawie badań do celów sanitarno-epidemiologicznych (Dz.U. z 2006 r. nr 25, poz. 191);
  3. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywani próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. z 2007 r. nr 80, poz. 545).

2) Zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt zaopatrzenia w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za ich jakość, estetykę i właściwe przygotowanie.

* 1. 3) wykonywanie przedmiotu zamówienia zgodnie z przepisami sanitarno-epidemiologicznymi, przeciwpożarowymi oraz z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy;
  2. 4) współpraca z przedstawicielami Zamawiającego
  3. 5) szczególna dbałość o bezpieczeństwo sanitarne i wysoką jakość usług

6) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym w Poznaniu.

7) Przekazanie Zamawiającemu kopii protokołu ewentualnej kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez uprawniony organ kontrolny.

8) Przechowywanie próbek pożywienia.

2. Obowiązki Zamawiającego:

1) sprawowanie nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu umowy

2) wszelkie prace organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług przedszkola.

3) zapłata Wykonawcy umówionej ceny, przy prawidłowej realizacji umowy

**§ 3**

Strony ustalają następujący termin realizacji usług:

**Od 1.09.2014 do 27.06.2015 r.**

**§ 4**

1. Strony ustalają, że kwota za wykonanie przedmiotu zamówienia ustalona na podstawie oferty Wykonawcy – za jednostkowy obiad dla jednego dziecka:

brutto:……………. zł (słownie: ………..) w tym podatek VAT.

Ceny ewentualnych posiłków dietetycznych odpowiadają cenie posiłków standardowych.

1. Rozliczenie nastąpi na podstawie comiesięcznych faktur, wystawionych do 5 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni za faktyczną ilość wydanych posiłków, zgodną z zamówieniami Zamawiającego.
2. Do faktury dołączona zostanie szczegółowa specyfikacja określająca ilość i rodzaj wydawanych dziennych posiłków, potwierdzona przez Dyrektora szkoły lub osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
3. Strony ustalają, iż ceny określone w ust. 1 nie wzrosną przez cały okres trwania umowy.
4. Zapłata wynagrodzenia następować będzie przelewem, z rachunku Zamawiającego na rachunek Wykonawcy wskazany na wystawionej fakturze, w terminie 21 dni od daty otrzymania jej przez Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
6. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowych, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.
7. Wykonawca, bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności, nie może przenieść wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.

**§ 5**

1. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym, w następujących okolicznościach:

1. jednorazowa zwłoka w dostarczaniu posiłków powyżej 3 godzin.
2. 5-krotna zwłoka w dostarczeniu posiłków,
3. 5-krotna reklamacja jakości posiłków,
4. rażące uchybienie i zaniedbanie w zakresie przepisów sanitarno – epidemiologicznych zgłoszone pisemnie przez Dyrektora szkoły lub osobę upoważnioną przez Zamawiającego.

**§ 6**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową znajdują zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. 2013 r., poz. 907).

**§ 7**

Wszelkie zmiany treści umowy mogą nastąpić jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 8**

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**§ 9**

Ewentualne spory jakie wynikną między stronami w związku z niniejszą umową rozstrzygnie Sąd właściwy ze względu na siedzibę Zamawiającego

**ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

**OŚWIADCZENIE ZAWIERAJĄCE ZGODĘ NA PRZETWARZANIE**

**DANYCH OSOBOWYCH**

**Imię i Nazwisko/firma**

**Adres zamieszkania/Siedziba**

**Ja niżej podpisany/podpisana oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych**

Zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. z 2002r. Nr.101.poz926).

…………………………… ……………………………………

Miejscowość/data czytelny podpis