

Dyrektor Zespołu Placówek Oświatowych w Kołaczkowicach ogłasza

- A) Zapytanie ofertowe na przygotowanie i dostawę posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Batalionów Chłopskich w Kołaczkowicach
– załącznik w ogłoszeniu
- B) Zapytanie o cenę na przygotowanie i dostawę posiłków dla dzieci Publicznej Szkoły Podstawowej. Proszę o określenie ceny brutto na przygotowanie i dostawę posiłków dla jednej osoby w wieku od 5-15 lat.

Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku

Zespół Placówek Oświatowych w Kończakowicach zaprasza do złożenia oferty na usługę: przygotowanie i dostarczanie posiłków w formie cateringu dla dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Batalionów Chłopskich w Kończakowicach

I. ZAMAWIAJĄCY:

1) NAZWA I ADRES:

Zespół Placówek Oświatowych w Kończakowicach ; Kończakowice 122,
28-100 Busko-Zdrój, woj. świętokrzyskie, tel. 413762424

II. PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kończakowicach od **05.01.2026r. do 25 czerwca 2026r.**

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłków – obiad: naprzemiennie trzy razy w tygodniu zupa i dwa razy drugie danie dla dzieci w wieku 5-15 lat, w ilości około 30 dzieci (liczba dzieci może ulec zmianie) uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kończakowicach.

3. Posiłki będą dostarczane i wydawane 1 raz dziennie o godzinie 10.35 do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kończakowicach, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2025/2026 zgodnie z kalendarzem roku szkolnego i dodatkowymi dniami wolnymi.

4. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,
- b) dostarczenie i wydanie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
- d) odbieranie termosów i pojemników
- e) mycie i wyparzenie termosów 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: obiad : pożywna zupa lub drugie danie.

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 krostki itp. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka,

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

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

8) Urozmaicenie posiłków powinno dotyczyć:

- a) doboru posiłków,
- b) barwy,
- c) smaku i zapachu,
- d) konsystencji,
- e) sposobu przyrządzenia potraw,

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

10. Standardy żywienia:

1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania 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 2023.0.1448) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Foods 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 obciąży Wykonawcę.

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

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

6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych lub jednorazowych opakowaniach 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 Wykonawcy.

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 wkalkulować 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) 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 i/lub jednorazowych 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 **05.01.2026r. do 25.06.2026r.**, od poniedziałku do piątku każdego miesiąca, bez dni wolnych.

IV. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę brutto t.j. cenę netto powiększoną o podatek VAT.

2. Cena oferty brutto stanowi wynagrodzenie umowne i musi zawierać wykonanie usługi żywienia oraz wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz postanowieniami wzoru umowy. Cena oferty winna zawierać podatek VAT w stawce obowiązującej dla przedmiotu zamówienia na dzień składania ofert prawidłowo ustaloną przez Wykonawcę.

3. Cena oferty obliczana jest na podstawie kosztorysowych cen jednostkowych za przygotowanie i dostawę ustaloną dla: 1 pełnego posiłku (obiad składający się z jednego dania).

4. Cena podana na Formularzu oferty jest ceną, podlegającą negocjacji w przypadku zastosowania negocjacji po otrzymaniu ofert i podjęciu przez zamawiającego decyzji o negocjacjach i składaniu ofert dodatkowych. Ceny ofert wyczerpująca wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia i musi obejmować wykonanie usługi wraz ze wszystkimi kosztami towarzyszącymi obejmującymi m. in. koszty wynagrodzeń, dojazdu, produkty, przyrządy i wyposażenie niezbędne do przygotowania posiłków, odbioru i utylizacji pozostałości po posiłkach, podatki, opłaty, upusty i rabaty i inne mogące mieć wpływ na cenę.
5. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN), słownie i cyfrowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
7. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.

V. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium; cena -85%, jakość-15%.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana 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 i jakości, 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

1. Ofertę należy złożyć do dnia **17 grudnia 2025 r. do godz.10.00** w zaklejonej kopercie, w Publicznej Szkole Podstawowej w Kończakowicach, Kończakowice 122, 28-100 Busko-Zdrój,
2. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „**Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci w Publicznej Szkole Podstawowej w Kończakowicach**”.
3. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nieotwarta.
4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi 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 roku 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 jednocześnie przez okres 30 dni- załącznik nr 3 „ Doświadczenie zawodowe”.

3. Dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawi pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia – oświadczenie- załącznik nr 2

4. Sytuacja ekonomiczna i finansowa: Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia- oświadczenie- załącznik nr 2.

VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem: **„Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci w Publicznej Szkole Podstawowej w Kołczkowicach”**.

2. 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- parafowany przez Wykonawcę

3. 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 stronie internetowej Zespołu Placówek Oświatowych w Kołczkowicach

X. OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Alicja Lalewicz, Zespół Placówek Oświatowych w Kołczkowicach, tel. 41 376 2424
e- mail: kolaczkowice@oswiata.busko.pl

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia.....

.....

.....

.....

.....

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

**Publiczna Szkoła
Podstawowa w Kołaczkowicach
Kołaczkowice 122
28-100 Busko-Zdrój**

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

- 1) netto za jednodniowe wyżywienie dla jednego dziecka -zł;
słownie.....zł
- 2) brutto za jednodniowe wyżywienie dla jednego dziecka zł
słownie.....zł

Termin realizacji zamówienia **od 05 stycznia 2026 r. do 25 czerwca 2026 r.**

.....
Miejscowość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta)

....., dnia
(miejscowość)

.....

.....

.....

.....

(dane składające ofertę cenową)

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kołaczkowicach , 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 Kołaczkowicach pomiędzy:

Gminą Busko-Zdrój ,al. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój NIP: 655-187-96-46 reprezentowaną przez Alicję Lalewicz- dyrektora Zespołu Placówek Oświatowych w Kołaczkowicach na podstawie pełnomocnictwa z dnia 10.08.2022r., zwaną w dalszej części umowy nabywcą, odbiorcą usług określonych w umowie jest Publiczna Szkoła Podstawowa im. Batalionów Chłopskich w Kołaczkowicach , wchodząca w skład Zespołu Placówek Oświatowych w Kołaczkowicach,

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. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków- obiad: naprzemiennie trzy razy w tygodniu zupa i dwa razy drugie danie w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Batalionów Chłopskich w Kołaczkowicach , zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.
2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 7.40, 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 i dostarczenie obiadu– pierwsze lub drugie danie) dla dzieci w wieku 5-15 lat w ilości około 30 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Batalionów Chłopskich w Kołaczkowicach

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się od **05 stycznia 2026r. do 25 czerwca 2026r.**

§3

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku za pomocą własnego personelu,

- b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych
- c) odbieranie termosów i pojemników
- d) codzienne mycie i wyparzenie termosów w siedzibie Wykonawcy.
- e) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z nabywcą za dostarczone posiłki.

§4

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane przez Wykonawcę 1 raz dziennie o godzinie 10.35 do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kołaczkowicach (światlica szkolna) , przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku z wyłączeniem świąt (dni wolnych od zajęć).
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. Nabywca 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. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§ 5

1. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę i przedstawiany na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy (zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez nabywcę będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
2. Dzienny jadłospis obejmuje: pierwsze danie : pożywna zupa lub drugie danie
3. Wskazane menu stanowi jedynie otwarty katalog proponowanych posiłków i może zostać poszerzone o dodatkowe pozycje w porozumieniu z nabywcą.
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. Gorący posiłek w postaci II dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso/ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka.

7. Nabywca nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej w Kołaczkowicach . 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,

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

§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 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Foods lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających odpowiednie dokumenty dopuszczające je do spożycia, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3. Nabywca 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, nabywca 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 – temp. 75°C +/- 3°C, drugie danie – temp. 65°C +/-3°C.

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 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 Wykonawcy.
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)**. Nabywca 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).
13. Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.
14. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy 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. Posiłki mają być podawane w naczyniach jednorazowych.
4. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

5. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki z danego dnia będą zabierane po posiłku.

§9

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

a) brutto dla jednego dziecka :zł
(słownie:.....),

2. Określone w ust.1 należności obejmują wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w Kończakowicach.

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

§10

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

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

§11

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

1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę 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 należnego mu wynagrodzenia.

§12

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

§13

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Nabywcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§14

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

§15

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

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

Nabywca:

Wykonawca: