

**ZAPYTANIE OFERTOWE
na dożywianie uczniów
Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.**

I. ZAMAWIAJĄCY:

**Szkoła Podstawowa nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie, ul. Szarych Szeregów 14
72-100 Goleniów**

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Zamawiający zwraca się z zapytaniem ofertowym o przedstawienie oferty na dożywianie uczniów szkoły – **zgodnie ze specyfikacją- załącznik nr 1 do oferty. Lista pomieszczeń i sprzętów oddawanych do dyspozycji dzierżawcy stanowi załącznik nr 5.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.

Termin możliwości wizji lokalnej do uzgodnienia telefonicznie: 091 418 21 37.

Osoba do kontaktu: Małgorzata Giniewska,
adres e-mail: mginiewska@sp2.goleniow.pl,
telefon: 91 418 21 37

III. WARUNKI UDZIAŁU W ZAPYTANIU OFERTOWYM

Ofertę może złożyć Wykonawca, który:

1. Wykona przedmiot zamówienia w terminie.
2. Rozliczać się będzie z Zamawiającym na podstawie faktur.
3. Znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.
4. Posiada wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferent powinien przedstawić ofertę na formularzu załączonym do niniejszego zapytania w formie oryginału (*załącznik nr 2 Formularz ofertowy lub innym formularzu zawierającym wszystkie informacje z załącznika nr 2*). Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
2. Oferent oprócz formularza ofertowego jest zobowiązany dostarczyć następujące dokumenty:
 - 1) oświadczenie o posiadaniu odpowiednich uprawnień i wiedzy (*załącznik nr 3*),
 - 2) informację o doświadczeniu zawodowym (*załącznik nr 4*),
 - 3) aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej lub odpis krajowego rejestru sądowego wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
 - 4) przykładowy jadłospis na 5 kolejnych dni z wyszczególnieniem gramatury i kaloryczności każdego dania.

V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferta powinna być dostarczona osobiście lub przesłana za pośrednictwem: poczty, kuriera - pod adres: 72-100 Goleniów, ul. Szarych Szeregów 14
- **do dnia 06.07.2020r. do godz. 10:00** (decyduje data wpływu). Oferta powinna być umieszczona w zaklejonej kopercie z napisem: „zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.”

Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
Wykonawca pokrywa wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem oferty.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Nieprzekraczalny termin wykonania zamówienia ustala się: 01.09.2020r. do 30.06.2023r.

VII. OCENA OFERTY

Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej pod względem technicznym, funkcjonalnym i użytkowym mieszczącej się w budżecie zadania.

Ocena oferty zostanie dokonana na podstawie poniższych kryteriów:

- cena posiłku- 70%
- przykładowy jadłospis- 15%
- doświadczenie zawodowe- 10%
- wysokość czynszu- 5%


VIII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi mailowo lub telefonicznie wybranego oferenta.

IX. DODATKOWE INFORMACJE

Osoba do kontaktu: Małgorzata Giniewska,
adres e-mail: mginiewska@sp2.goleniow.pl,
telefon: 91 418 21 37.

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy.


DYREKTOR SZKOŁY
mgr Krystyna Białecka-Zagórna

Specyfikacja zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez OPS w Goleniowie.
3. Przyjmowanie opłat za wydawane posiłki uczniom nieobjętych dofinansowaniem OPS i pracowników szkoły Wykonawca weźmie na siebie.
4. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01.09.2020 r. do 30.06.2023 r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno- wychowawczych.
5. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 284) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy.
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.
8. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - a) w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie o minimalnej gramaturze określonej poniżej,

	Porcja mała	Porcja duża
Zupa	300 ml	300ml
Pieczycwo	50g	50g
Porcja produktu mięsnego lub rybnego	80g	100g
Ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp.	150g	200g
Surówka, warzywa gotowane, itp.	100g	150g
Pierogi, naleśniki, krokiety, itp.	200g	300g
Napój	250ml	250ml

9. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - b) w tygodniu musi być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,

- c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
 - d) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 1 raz w tygodniu,
 - e) do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
 - f) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsny,
 - g) ważna jest estetyka podawanych posiłków,
 - h) napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i ogólnodostępne,
 - i) owoce surowe lub suszone muszą być podawane w każdym posiłku, jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku (250ml) i ogólnodostępne dla każdego ucznia. w tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.
10. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno- epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 11. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
 12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.
 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu, przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzenia gramatury posiłku).
 14. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki szkolnej w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki.
 15. Posiłki, które są przedmiotem zamówienia przygotowywane będą w siedzibie Zamawiającego w pomieszczeniach dzierżawionych przez Wykonawcę.
 16. Koszty miesięczne związane z dzierżawą to:
 - a) czynsz w kwocie min. 1.800 zł netto + 23% VAT,
 - b) koszty opłat eksploatacyjnych (energia elektryczna, ciepła i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika,
 - c) w cenie czynszu zawarty jest podatek od nieruchomości oraz koszt wywozu nieczystości stałych.
 17. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie.
 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości czynszu ze względu na zmianę stawek opłat podatku od nieruchomości i wysokości kosztów wywozu nieczystości stałych.
 19. Wykonawca zobowiązuje się do segregowania nieczystości stałych do pojemników wystawionych przez Zamawiającego.
 20. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty związane z utrzymaniem kuchni oraz jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywnościowych).
 21. Wykonawca weźmie na siebie obowiązek utrzymania czystości na terenie kuchni, jadalni i innych pomieszczeń dzierżawionych oraz wspólnych ciągów komunikacyjnych.
 22. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Wykonawca.
 23. Wykonawca stworzy możliwość zakupu posiłków przez pracowników.
 24. Zamawiający dopuszcza wprowadzanie zmian w umowie dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np. klęski żywiołowe, strajki, operacje wojenne, epidemie, itp.

25. Ceny posiłków mogą zostać zmienione najwyżej raz w roku szkolnym po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Prośba o zmianę cen oraz ich akceptacja lub odrzucenie wyrażone będą na piśmie. Samowolna zmiana cen przez Wykonawcę jest podstawą do rozwiązania umowy.
26. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi dzierżawionych pomieszczeń.
27. Zamawiający dopuszcza możliwość przygotowywania posiłków przez Wykonawcę na wynos dla osób trzecich.
28. Wszelkie zmiany modernizacyjne dzierżawionych pomieszczeń, jak również urządzeń w nich się znajdujących wymagają zgody Zamawiającego.
29. Wyrażenie zgody na dokonanie zmian modernizacyjnych Zamawiający uzależnia od przedstawienia przez Wykonawcę projektów planowanych robót, określenia ich zakresu oraz kosztów. Koszty wykonania zaakceptowanych modernizacji ponosi Wykonawca.
30. W przypadku dokonania zmian modernizacyjnych bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do doprowadzenia pomieszczeń lub sprzętów do stanu pierwotnego, w terminie określonym przez Zamawiającego.
31. Wykonawca nie może żądać zwrotu nakładów, które po zakończeniu umowy przechodzą na własność Zamawiającego.
32. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do:
 - a) wykorzystywania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych,
 - b) przestrzegania Regulaminu Stołówki Szkolnej,
 - c) utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
 - d) przestrzegania przepisów BHP i p.poż., SANEPID
 - e) dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
 - f) uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo-odbiorczym i pomieszczeń dzierżawionych,
 - g) zapewnienia korzystania przez Wynajmującego korzystania z kuchni na warunkach określonych w umowie,
 - h) zwrotu kuchni po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy w stanie niepogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego użytkowania kuchni,
 - i) posiadania wszelkich koncesji i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności.
33. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy przez którąkolwiek stronę Wykonawca jest zobowiązany do Ilościowo- wartościowego rozliczenia się z Zamawiającym i opuścić przedmiot dzierżawy w terminie ustalonym przez Zamawiającego. Nieopuszczenie przez Wykonawcę pomieszczeń daje prawo Zamawiającemu do przejęcia przedmiotów pozostawionych oraz zlecenie ich wywiezienia lub zniszczenia na koszt Wykonawcy.

OFERTA

Nazwa Oferenta:

Adres Oferenta:

Adres do korespondencji:

Numer telefonu:

adres e-mail:

odpowiadając na zapytanie na dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 2
im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie:

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:

Lp.	Rodzaj sprzętu (producent i model urządzenia; producent, nazwa i wersja oprogramowania) lub usługi	Ilość	Jednostkowa cena netto PLN	VAT %	Wartość netto PLN	Wartość brutto PLN
1	Mała porcja-zupa	1				
2	Mała porcja-drugie danie	1				
3	Mała porcja-posiłek dwudaniowy	1				
4	Duża porcja-zupa	1				
5	Duża porcja-drugie danie	1				
6	Duża porcja-posiłek dwudaniowy	1				
7	Wysokość czynszu			23		
	Cena za wykonanie całości zadania zawierająca w sobie wszystkie jego elementy					

2. Deklaruję ponadto termin wykonania zamówienia zgodnie z zapisami podanymi w zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam, że uczestnicząc w procedurze wyboru wykonawcy na realizację niniejszego zapytania:
- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
 - spełniam warunki udziału w postępowaniu i wszystkie wymagania zawarte w zapytaniu ofertowym,
 - zapoznałem się z treścią zapytania ofertowego, w tym ze wzorem umowy,
 - uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty,
 - uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
 - znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia, zgodnej z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - posiadam wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w zapytaniu ofertowym
 - stan techniczny pomieszczeń i sprzętów jest mi znany i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.
4. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

.....
(Data i miejsce)

.....
(Pieczęć i podpis/y oferenta)

Nazwa Oferenta:

Adres Oferenta:

Adres do korespondencji:

Numer telefonu:

adres e-mail:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym na „ Dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie” z dnia 19.06.2020r. oświadczam, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonywania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

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

.....
Data

.....
Czytelny podpis



Nazwa Oferenta:

Adres Oferenta:

Adres do korespondencji:

Numer telefonu:

adres e-mail:

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy -w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1				
2				
3				

.....
Data

.....
Czytelny podpis



LISTA I OPIS POMIESZCZEŃ I SPRZĘTÓW ODDAWANYCH DO DYSPOZYCJI DZIERŻAWCY

WYKAZ DZIERŻAWIONYCH POMIESZCZEŃ

1. Kuchnia	-	32,40 m ²
2. Magazyn produktów sypkich, magazyn sprzętu, magazyn warzyw, pomieszczenie socjalne	-	42,00 m ²
3. WC	-	1,89 m ²
4. korytarz	-	8,83 m ²
Razem m²	-	85,12 m²

ZESTAWIENIE SPRZĘTU ZNAJDUJĄCEGO SIĘ W KUCHNI SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 2 IM. HENRYKA SIENKIEWICZA W GOLENIOWIE

1. Maszyna do rozdrabniania jarzyn
2. Okap kuchenny
3. Taboret elektryczny x 4 szt.
4. Patelnia elektryczna x 3 szt.
5. Zmywarka
6. Lodówka x 2 szt.
7. Kuchnia elektryczna 4 palnikowa płyta ceramiczna
8. Maszynka elektryczna do mięsa mała Zelmer
9. Regał x 3
10. Komplet szafek kuchennych
11. Obieraczka warzyw
12. Kuchenka elektryczna 2 palnikowa
13. Termos z kranem
14. Garnek ze stali nierdzewnej
15. Napęd robota KU2-1
16. Maszynka elektryczna do mięsa duża
17. Przystawka do wyrabiania ciasta
18. Rozdrabniacz odpadów
19. Stół ze stali nierdzewnej x4 szt.
20. Zlew dwukomorowy x 2 szt.
21. Termos obiadowy bez kranu
22. Taboret kuchenny ze stali nierdzewnej x 4 szt.
23. Szafka gospodarcza x 2 szt.
24. Kuchnia elektryczna 4-palnikowa



25. Wanna precedzakowa duża
26. Termos obiadowy bez kranu ze stali nierdzewnej
27. Robot kuchenny Philips
28. Tarcza do kostki
29. Półmisek nierdzewny mały x 10 szt.
30. Półmisek nierdzewny duży x 10 szt.
31. Salaterka szklana x 9 szt.
32. Salaterka duralex biały x 10 szt.
33. Dzbaneł szklany x 12 szt.
34. Kubek ciemny x 50 szt.
35. Łyżki duże x 72 szt.
36. Łyżki małe x 70 szt.
37. Widelce x 72 szt.
38. Nóż kuchenny x 81 szt.
39. Talerz głęboki x 80 szt.
40. Talerz płytki x 70 szt.
41. Talerz deserowy x 42 szt.
42. Termos do kawy x 13 szt.
43. Wanna precedzakowa mała
44. Deska do krojenia HACCAP x 4 szt.
45. Miska satynowa x 3 szt.
46. Garnek ze stali nierdzewnej x 2 szt.
47. Pokrywa satynowa x 4 szt.
48. Wiadro ze stali nierdzewnej 10 l
49. Nóż masarski x 3 szt.
50. Szafka pod zlewozmywak
51. Garnek średni 62,8 l z pokrywą satynowy
52. Garnek wysoki 98,2 l z pokrywą polerowany
53. Piec konwekcyjno-parowy z wyposażeniem

UMOWA WZÓR

zawarta w dniu 2020 roku, pomiędzy

Gminą Goleniów, Plac Lotników 1, 72-100 Goleniów NIP 856-000-89-81

reprezentowaną przez :

Krystynę Bielecką-Zagórną –Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie

zwaną dalej „Zamawiającym” z jednej strony

a

.....
reprezentowane przez:.....

zwanym dalej „Wykonawcą” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie usługi: „ Dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie” o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi „ Dożywianie uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie”, zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w zakresie przygotowywania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) dla uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 im. Henryka Sienkiewicza w Goleniowie.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane uczniom dofinansowane przez OPS w Goleniowie.
3. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 01.09.2020 r., od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno- wychowawczych.
4. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany na 5 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 284) ze szczególnym uwzględnieniem art. 52c ust. 1 ustawy.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast food lub potraw mrożonych.

7. Posiłek musi spełniać następujące warunki ilościowe:
a) w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie o minimalnej gramaturze określonej poniżej,

	Porcja mała	Porcja duża
Zupa	300 ml	300ml
Pieczycwo	50g	50g
Porcja produktu mięsnego lub rybnego	80g	100g
Ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp.	150g	200g
Surówka, warzywa gotowane, itp.	100g	150g
Pierogi, naleśniki, krokiety, itp.	200g	300g
Napój	250ml	250ml

8. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - w tygodniu musi być co najmniej 3 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
 - potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone, smażone dopuszcza się nie częściej jak 1 raz w tygodniu,
 - do przygotowania posiłków zaleca się wykorzystywanie tłuszczów roślinnych (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
 - zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno- mięsny,
 - ważna jest estetyka podawanych posiłków,
 - napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i ogólnodostępne,
 - owoce surowe i suszone muszą być podawane w każdym posiłku, jeżeli nie w formie surówki to w formie świeżo wyciśniętego soku (250ml) i ogólnodostępne dla każdego ucznia. w tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno- epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca musi spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności i znajdować się pod nadzorem inspekcji sanitarnej.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za jej pobranie.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę jadłospisu, przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzenia gramatury posiłku).

13. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym ze stołówki szkolnej w tym zapewnienie osoby wydającej posiłki.
14. Posiłki, które są przedmiotem zamówienia przygotowywane będą w siedzibie Zamawiającego w pomieszczeniach dzierżawionych przez Wykonawcę.
15. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację oraz utylizację odpadów gastronomicznych (resztki posiłków) we własnym zakresie.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości czynszu ze względu na zmianę stawek opłat podatku od nieruchomości i wysokości kosztów wywozu nieczystości stałych.
17. Wykonawca zobowiązuje się do segregowania nieczystości stałych do pojemników wystawionych przez Zamawiającego.
18. Wykonawca od dnia obowiązywania umowy pokrywa wszelkie koszty związane z utrzymaniem kuchni oraz jej funkcjonowaniem (w tym ze sprawnością urządzeń, zatrudnianiem pracowników, zakupem środków czystości, zakupem środków i produktów żywnościowych).
19. Wykonawca weźmie na siebie obowiązek utrzymania czystości na terenie kuchni, jadalni i innych pomieszczeń dzierżawionych oraz wspólnych ciągów komunikacyjnych.
20. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, zakupem środków czystości ponosić będzie Wykonawca.
21. Wykonawca stworzy możliwość bieżącego zakupu posiłków przez pracowników szkoły.
22. Zamawiający dopuszcza wprowadzanie zmian w umowie dotyczących wysokości czynszu w przypadkach nadzwyczajnych, np. klęski żywiołowe, strajki, operacje wojenne, epidemie, itp.
23. Ceny posiłków mogą zostać zmienione najwyżej raz w roku szkolnym po wcześniejszej akceptacji Zamawiającego. Prośba o zmianę cen oraz ich akceptacja lub odrzucenie wyrażone będą na piśmie. Samowolna zmiana cen przez Wykonawcę jest podstawą do rozwiązania umowy.
24. Przyjmowanie opłat, odliczanie opłat za dni, w których uczeń jest nieobecny za wydawane posiłki uczniom nie objętym dofinansowaniem OPS Wykonawca weźmie na siebie.
25. Wykonawca nie może podnająć innemu podmiotowi dzierżawionych pomieszczeń.
26. Wszelkie zmiany modernizacyjne dzierżawionych pomieszczeń, jak również urządzeń w nich się znajdujących wymagają zgody Zamawiającego.
27. Wyrażenie zgody na dokonanie zmian modernizacyjnych Zamawiający uzależnia od przedstawienia przez Wykonawcę projektów planowanych robót, określenia ich zakresu oraz kosztów. Koszty wykonania zaakceptowanych modernizacji ponosi Wykonawca.
28. W przypadku dokonania zmian modernizacyjnych bez zgody Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany będzie do doprowadzenia pomieszczeń lub sprzętów do stanu pierwotnego, w terminie określonym przez Zamawiającego.
29. Wykonawca nie może żądać zwrotu nakładów, które po zakończeniu umowy przechodzą na własność Zamawiającego.
30. Wykonawca dodatkowo zobowiązuje się do:
 - a) Wykorzystywania pomieszczeń tylko do celów im przeznaczonych,
 - b) Przestrzegania Regulaminu Stołówki Szkolnej,
 - c) Utrzymania pomieszczeń w należyтым stanie technicznym i sanitarnym,
 - d) Przestrzegania przepisów BHP i p.poż., SANEPID
 - e) Dokonywania we własnym zakresie i na własny koszt napraw, remontów i konserwacji oraz usuwania uszkodzeń i wymiany elementów zużytych w związku z prowadzoną działalnością oraz w ramach przyjętych norm eksploatacyjnych,
 - f) Uzgadniania z Zamawiającym wszelkich napraw, remontów, konserwacji i modernizacji wyposażenia przekazanego protokołem zdawczo-odbiorczym i pomieszczeń dzierżawionych,
 - g) Zapewnienia korzystania przez Wynajmującego korzystania z kuchni na warunkach określonych w umowie,

- h) Zwrotu kuchni po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy w stanie nie pogorszonym, z uwzględnieniem normalnego zużycia, będącego następstwem prawidłowego użytkowania kuchni,
- i) Posiadania wszelkich koncesji i zezwoleń niezbędnych do prowadzenia działalności.

31. W przypadku wygaśnięcia lub rozwiązania umowy przez którąkolwiek stronę Wykonawca jest zobowiązany do Ilościowo- wartościowego rozliczenia się z Zamawiającym i opuścić przedmiot dzierżawy w terminie ustalonym przez Zamawiającego. Nie opuszczenie przez Wykonawcę pomieszczeń daje prawo Zamawiającemu do przejęcia przedmiotów pozostawionych oraz zlecenie ich wywiezienia lub zniszczenia na koszt Wykonawcy.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych pracowników szkoły.
2. Cena posiłku dla pracowników ustalana jest przez Wykonawcę. Informacja o cenie posiłku powinna być wywieszona na tablicy informacyjnej z wyszczególnieniem ceny zupy, drugiego dania i całego posiłku.
3. Wykonawca może za zgodą Zamawiającego świadczyć usługi gastronomiczne na rzecz osób trzecich bez możliwości spożywania tych posiłków w pomieszczeniu jadalni.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku mała porcja, w wysokościzł brutto (słownie:).
2. Cena zupy zł brutto (słownie:).
3. Cena drugiego dania zł brutto (słownie:).
4. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku duża porcja, w wysokości zł brutto (słownie: siedem).
5. Cena zupyzł brutto (słownie:).
6. Cena drugiego dania zł brutto (słownie:).
7. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 i 2 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznej opłaty przysługującej Wykonawcy za usługi stanowi iloczyn liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu i ceny posiłku nieprzekraczającej kwoty dofinansowania przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Goleniowie.
3. Podstawą wypłaty należności będzie wykaz dzieci dożywianych (dofinansowanych przez OPS) w danym miesiącu przedstawiony przez Wykonawcę do akceptacji dyrektora i faktura wystawiona przez Wykonawcę.
4. Należność, o której mowa w ust. 1 płatne będzie w ciągu 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego wystawionej faktury.

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu, do akceptacji, jadłospisu posiłków z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.
2. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.

§ 8

1. Wykonawca dzierżawi pomieszczenia kuchni i pomieszczenia pomocnicze o łącznej powierzchni 85,12 m² (wykaz w załączniku nr 5 do umowy) oraz urządzenia gastronomiczne (wykaz w załączniku nr 5 do umowy).
2. Wykonawca zobowiązuje się uiszczać czynsz miesięczny w wysokościzłoty netto + 23% VAT oraz koszty opłaty eksploatacyjnych (energia elektryczna, ciepła i zimna woda, ścieki) naliczane według wskazań podlicznika. W cenie czynszu zawarty jest podatek od nieruchomości oraz koszt wywozu nieczystości stałych. Wykonawca zobowiązany jest również do ponoszenia kosztów za dezynsekcję i deratyzację.
3. Wykonawca będzie uiszczał należność za czynsz wyszczególniony w pkt. 2 za każdy miesiąc z góry, na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego. Za opłaty rozliczane według wskazań podlicznika Wykonawca będzie uiszczał opłatę za każdy miesiąc z dołu, na podstawie faktury wystawionej przez Zamawiającego.
4. Dzierżawione pomieszczenia oraz wyposażenie gastronomiczne przekazane zostaną Wykonawcy protokołem zdawczo-odbiorczym.

§ 9

1. Dzierżawione pomieszczenia będą użytkowane przez Wykonawcę bez prawa dokonywania zmian w ich konstrukcji.
2. Wykonawca nie może oddawać zajmowanych pomieszczeń w podnajem osobie trzeciej.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązuje się używać dzierżawione pomieszczenia w sposób odpowiadający ich przeznaczeniu przestrzegając przepisów p.poż., bhp, sanepid.
2. Wszystkie uchybienia w przestrzeganiu wymogów naznaczonych przepisami określonymi w pkt. 1 obciążają Wykonawcę.
3. Koszty utrzymania porządku i czystości w dzierżawionych pomieszczeniach oraz koszty zakupu środków czystości leżą po stronie Wykonawcy.

§ 11

1. Wykonawca zobowiązuje się do użytkowania urządzeń zgodnie z instrukcjami eksploatacji, warunkami technologicznymi oraz z należytą starannością.
2. Wykonawca oświadcza, że stan pomieszczeń i urządzeń jest mu znany i nie wnosi do niego zastrzeżeń.

§ 12

1. Konserwacje, remonty bieżące najmowanych urządzeń Wykonawca będzie wykonywał na swój koszt z częstotliwością zgodną z instrukcją eksploatacji tych urządzeń oraz technologią użytkownika.
2. Wykonawca w przypadku zniszczenia, zgubienia lub kradzieży dzierżawionego sprzętu zobowiązuje się odkupić nowy sprzęt tej samej klasy.
3. Ubytki naczyń kuchennych związanych ze stłuczkami na bieżąco uzupełnia Wykonawca.

§ 13

1. Dokonywanie zmian w dzierżawionych urządzeniach wymaga zgody Zamawiającego.
2. Każda zmiana technologiczna wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 14

1. Umowę zawarto na czas określony tj.....
2. Strony ustalają 3 miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:
 - a) naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
 - b) uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
 - c) stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.
 - d) niewywiązywanie się z zobowiązań związanych z dzierżawionymi pomieszczeniami i urządzeniami (np. nieuiszczanie opłat za czynsz i media w wysokości odpowiadającej wysokości czynszu za okres 2 m-cy)
 - e) niewykonywanie przez Wykonawcę bieżących napraw i konserwacji,
 - f) podnajęcie bez zgody Zamawiającego pomieszczeń lub ich części,
 - g) zmiana bez zgody Zamawiającego przeznaczenia lokalu lub zaprzestanie w nim działalności,
 - h) wykonanie bez zgody Zamawiającego modernizacji pomieszczeń lub sprzętów,
 - i) nieprzestrzeganie przez Wykonawcę obowiązujących go przepisów bhp, p.poż i sanepid.
4. W przypadku rozwiązania umowy z którejkolwiek przyczyny wymienionej w ust 3 pkt. a-i niniejszej umowy, Wykonawca obowiązany jest rozliczyć się z Zamawiającym i opuścić przedmiot najmu w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Nieopuszczenie przez Wykonawcę lokalu w terminie, o którym mowa w ust. 4 umowy daje prawo Zamawiającego do przyjęcia przez Niego lokalu na koszt Wykonawcy (opróżnienie lokalu).
6. W sytuacji określonej w ust. 5 umowy Zamawiający uprawniony jest do usunięcia i zniszczenia pozostawionych w lokalu rzeczy (towarów, urządzeń wyposażenia). Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za powstałe w ten sposób straty Wykonawcy. W przypadku pozostawienia w lokalu przez Wykonawcę przedmiotów wartościowych - w rozumieniu Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 18 marca 1999 r. w sprawie zbywania niektórych ruchomości stanowiących własność Skarbu Państwa lub podlegających sprzedaży przez organy administracji rządowej na podstawie przepisów szczególnych (Dz. U. z 2018 poz. 1016) lub w rozumieniu przepisów zastępujących to rozporządzenie - zostają one przez Zamawiającego przekazane do depozytu sądowego na koszt byłego Wykonawcy.

§ 15

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie znajdują powszechnie obowiązujące przepisy prawa, w tym w szczególności Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:



