

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ W PROWADZONYM ROZPO-
ZNANIU CENOWYM NA:**

**„Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu i wydaniu po-
siłków dla dzieci w szkołach Gminy Busko-Zdrój w 2021 roku”**

Mając na względzie postanowienia art. 4 pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych i obo-
wiązki wynikające z art. 35 ust. 3 ustawy o finansach publicznych zapraszam do złożenia ofer-
ty cenowej na załączonym druku „oferta cenowa”.

1. Zakres rzeczowy świadczenia usługi został określony w załączniku nr 1 do zaproszenia, który stanowi integralną część zaproszenia.
2. Oferowana cena musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia, w tym należny podatek VAT.
3. Zamawiający dokona wyboru wykonawcy, którego zakres rzeczowy złożonej oferty jest zgodny z wymaganiami zamawiającego i zaoferuje najniższą cenę.
4. Ofertę cenową należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 13.01.2021 r. godzina 10:00 w sekretariacie Dyrektora MGOPS w Busku Zdroju ul. Kościuszki 2a**. Oferty, które wpłyną po tym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.
5. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje: **„rozpoznanie cenowe na: Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu i wydaniu posiłków dla dzieci w szkołach Gminy Busko-Zdrój w 2021 roku”** „Nie otwierać przed dniem 13.01.2021 r. Godz. 10:15.
6. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **13.01.2021 r. o godz. 10:15** w siedzibie Miejsko Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Busku – Zdroju, ul. Kościuszki 2a 28-100 Busko-Zdrój.

Znak sprawy: FK.26.1.2021

.....
Pieczęć firmowa Wykonawcy

OFERTA CENOWA

Na realizację:

„Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu i wydaniu posiłków dla dzieci w szkołach Gminy Busko-Zdrój w 2021 roku”

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia:

ZA CENĘ: ZŁ BRUTTO [CENA 1 OBIADU (ZESTAW)] X 39 UCZNIÓW X 208 DNI =

..... ZŁ BRUTTO

SŁOWNIE:

INTEGRALNĄ CZĘŚĆ OFERTY CENOWEJ STANOWI ZAŁĄCZNIK NR 1

Dane dotyczące Wykonawcy

Nazwa

.....

Imię i Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy

.....

Numer telefonu:

Numer faksu:

Numer NIP:

E-mail:

- Oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia,
- Oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do podpisania umowy i realizacji przedmiotu zamówienia,
- Oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w załączniku Nr 1 do zaproszenia,
- Oświadczam, że zapoznałem się z załącznikiem nr 1 i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaję się za związanego z postanowieniami oferty cenowej przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
- Oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do wykonania przedmiotu zamówienia na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.

..... dnia

.....

imię i nazwisko, podpis osoby/osób

upoważnionych do składania oświadczeń woli

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostarczanie i wydawanie jednodaniowych posiłków dla uczniów placówek oświatowych Gminy Busko-Zdrój w okresie **od 18 stycznia 2021r. do 25 czerwca 2021 roku i od 1 września 2021r. do 22 grudnia 2021r.** (z wyłączeniem ferii zimowych i innych dni wolnych od nauki szkolnej, zgodnie z organizacją roku szkolnego).

Planowana liczba dożywianych dzieci w poszczególnych placówkach oświatowych jest następująca:

1. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1 w Busku-Zdroju – 5
2. Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 3 w Busku-Zdroju – 5
3. Publiczna Szkoła Podstawowa w Zbludowicach – 9
4. Publiczna Szkoła Podstawowa w Dobrowodzie – 5
5. Publiczna Szkoła Podstawowa w Kołaczkowicach – 7
6. Publiczna Szkoła Podstawowa w Siesławicach – 5
7. Społeczna Szkoła Podstawowa w Słabkowicach - 3

2. Liczba dożywianych dzieci we wszystkich szkołach – 39. Liczba dożywianych dzieci może ulec zmianie. W przypadku zmiany ilości posiłków, jakie należy dostarczyć do szkół w danym dniu, Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie jeden dzień przed dostawą posiłków do godziny 15⁰⁰ o zaistniałej zmianie. Jest to podstawą do zapłaty tylko za faktycznie wydane w danym miesiącu posiłki, a nie ilości szacunkowe. W imieniu Zamawiającego powiadomienia dokonują dyrektorzy poszczególnych szkół.

Szacunkowa ilość dni w których będą dostarczane posiłki to 208 dni.

Uwaga:

Istnieje możliwość dostarczania posiłków do w/w placówek oświatowych również dla dzieci, które finansowane będą przez rodziców.

3. Jadłospis winien obejmować:

- 1) zupy z wkładką mięsną (wyłącznie gotowaną) dwa razy w tygodniu + pieczywo, o obowiązującej gramaturze posiłku: zupa – 350 ml; wkładka mięsna – 100 gram; pieczywo - 1 bułka lub 2 kromki chleba. Zamawiający wymaga, aby wkładka mięsna do zupy (minimum 100g) na każdą porcję była w jednym kawałku. **Nie dopuszcza się skrzydeł drobiowych**
- 2) drugie danie trzy razy w tygodniu składające się z: mięso + ziemniaki lub kasza lub ryż + surówka, o obowiązującej gramaturze posiłku: mięso– 100 gram; ziemniaki 150 gram (lub zamiennie kasza, ryż); surówka – 100 gram (surówkę mogą stanowić gotowane warzywa).
- 3) Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż 2 porcje potrawy smażonej na zdrowych olejach roślinnych rafinowanych.
- 4) co najmniej raz w tygodniu zamiast dania z mięsem winien być podany filet rybny (100 gram) + ziemniaki + surówka.
- 5) za danie z mięsem (z wyłączeniem dania z ryb), jeden raz w tygodniu posiłek mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, krostki lub danie z makaronem o minimalnej gramaturze 250 gram.
- 6) do przygotowania posiłków należy używać wysokiej jakości produktów.
- 7) temperatura posiłków winna wynosić:
 - zupa +75°C
 - drugie danie +63°C
- 8) Określona powyżej gramatura odnosi się do produktów gotowych do spożycia.

Uwaga:

Do dań mięsnych nie zalicza się: wątróbki, kaszanki, bigosu.

Zamawiający wymaga, aby wkładka mięsna do zupy (minimum 100g) na każdą porcję była w jednym kawałku. (Nie dopuszcza się skrzydeł drobiowych).

4. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres jednego miesiąca i po akceptacji przez Zamawiającego (Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju) dostarczany przez Wykonawcę do dyrektorów szkół z tygodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni żywieniowych. Każda zmiana w jadłospisie wymaga akceptacji Zamawiającego.

5. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności, w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r, poz. 1252); Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r, poz. 1154). Należy stosować wymagania zawarte w Piramidzie Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej 2020 (opracowana przez Instytut Żywności i Żywienia).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m. in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane winny być z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

Od poniedziałku do piątku winny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia winien być używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%.

Każdego dnia winny być podawane warzywa lub owoce w każdym posiłku.

6. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krostki, paluszki rybne, itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie). Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

7. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na własny koszt i własnym środkiem transportu. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu materiałów, surowców, produktów i narzędzi Wykonawcy.

Przygotowywanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy.

Zamawiający wymaga, aby każdy posiłek był szczelnie spakowany metodą zgrzewania termicznego przy pomocy maszyny zgrzewającej w opakowaniach utrzymujących odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych posiłków. Niedopuszczalnym jest dostarczanie posiłków w termosach i wydawanie na miejscu. Do obowiązków Wykonawcy należy również zagwarantowanie sztuców jednorazowego użytku. Pojemniki i sztuce muszą być przeznaczone do kontaktu z żywnością. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika szkoły.

8. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

9. Gorące posiłki winny być dostarczane do poszczególnych placówek oświatowych w dniach od poniedziałku do piątku. Wraz z podpisaną umową Wykonawca otrzyma od Zamawiającego adresy placówek oświatowych oraz wykaz godzin wydawania posiłków w poszczególnych szkołach. Dostawy do wszystkich szkół należy zrealizować nie później niż do godziny 11.25.

10. Do obowiązków Wykonawcy należy codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

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

12. Cena brutto jednego gorącego posiłku dla uczniów obejmuje wszystkie obowiązki Wykonawcy niezbędne dla zrealizowania zadania, w tym przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku.

Wykonawca gwarantuje niezmienną cenę wydawanych posiłków przez cały okres obowiązywania umowy.

13. Rozliczenie za obiady następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wydane obiady będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilość wydanych obiadów wraz z załączonym do niej harmonogramem wydanych posiłków potwierdzonych przez pracownika Zamawiającego i pracownika Wykonawcy, z wyszczególnieniem daty oraz ilości wydanych w danym dniu posiłków według wzoru przedstawionego przez pracownika Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju.

Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest przedstawić w jadłospisie informacje dotyczące składników potraw mogących powodować alergie.

Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorami Szkół i Dyrektorem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Busku-Zdroju.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli posiłków, w szczególności pod względem ich zgodności z jadłospisem, gramatury, temperatury, walorów smakowych i zapachowych oraz pod względem higienicznym.

Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.

Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 6 czerwca 2019r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252);
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154);
- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 18 października 2019r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2019 r., poz. 2178);
- Ustawa z dnia 23 stycznia 2020r. o zmianie ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz niektórych innych ustaw (Dz. U. z 2020r., poz. 285).

Znak sprawy: FK.26.1.2021

PROJEKT UMOWY

Nr

Zawarta w dniu roku pomiędzy:

.....
reprezentowanym przez:

1

zwaną dalej **Zamawiającym**,

a

.....
z siedzibą w, wpisanym

....., NIP, REGON

reprezentowanym przez:

1. -

zwaną dalej Zleceniobiorcą

§ 1

- 1 Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu i wydaniu posiłków zgodnie z zasadami określonymi w Załączniku Nr 1 stanowiącym integralną część umowy.
- 2 Usługa w ramach niniejszej umowy będzie realizowana przez Zleceniobiorcę w terminie od podpisania umowy lub **od do 22 grudnia 2021 r.** (z wyłączeniem ferii zimowych, wakacji i innych dni wolnych od nauki szkolnej, zgodnie z organizacją roku szkolnego*).
- 3 Zleceniobiorca jest zobowiązany przedstawić Zleceniodawcy propozycję jadłospisu opracowanego zgodnie z opisem określonym w załączniku nr 1 na każdy miesiąc przed jego realizacją. Zleceniodawca każdorazowo zatwierdza jadłospis w terminie 3 dni od jego otrzymania. Zleceniobiorca jest zobowiązany uwzględnić zgłoszone uwagi i przedstawić nowy jadłospis Zleceniodawcy w terminie 2 dni od daty zgłoszenia uwag.

§ 2

1 Strony ustaliły:

- 1 stawka brutto za usługę dostarczenia obiadu dla jednej osoby wynosi **zł brutto**.
- 2 za wykonanie usługi Zleceniodawca wypłaci Zleceniobiorcy wynagrodzenie po każdym zakończonym miesiącu świadczenia usługi na podstawie obliczenia wynagrodzenia ceny jednostkowej usługi wymienionej w ust.1, uwzględniając faktyczną liczbę dostarczonych posiłków.
 - 2.1 Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty **zł** (słownie: zł 00/100).
 - 2.2 Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane oraz zastawa, w której będą podawane.
 - 2.3 Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej faktury VAT przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT.
 - 2.4 Podstawą do wystawienia faktury jest protokół odbioru posiłków potwierdzony podpisem osoby odbierającej posiłki. Protokół odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury.
 - 2.5 Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym świadczone były usługi podlegające rozliczeniu.

2.6 Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury za zrealizowaną usługę.

§ 3

- 1 Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
 - 1 zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
 - 2 Zleceniobiorca nie rozpoczął usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez jeden dzień od daty obowiązywania umowy,
 - 3 Zleceniobiorca przerwie świadczenie usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez dwa kolejne dni,
 - 4 W razie powtarzających się przypadków nienależytego wykonania umowy. Przez powtarzające się przypadki nienależytego wykonania umowy należy rozumieć trzykrotną, uzasadnioną reklamację Zleceniodawcy.
- 2 W przypadkach, o których mowa w ust.1 pkt.1 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.
- 3 Zleceniobiorcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy Zleceniodawca dopuszcza się zwłoki z zapłatą wynagrodzenia co najmniej za trzy miesiące.
- 4 W przypadku niedowiezienia posiłku w wyznaczonym terminie lub stwierdzenia niezgodności przygotowanego posiłku z jadłospisem, w szczególności niewłaściwa gramatura produktów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do spełnienia świadczenia zastępczego przez zlecenie przygotowania i dowiezienia posiłków przez wybraną restaurację na koszt wykonawcy po stawkach obowiązujących w miejscu, w którym posiłki będą zamawiane.

§ 4

Zamawiający przy wykonywaniu usługi będącej przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał posiłki sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość posiłków, które zostaną odebrane to **40%**.

§ 5

- 1 W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
 - 1 za zwłokę w świadczeniu usługi - 2 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy za każdy dzień opóźnienia,
 - 2 za świadczenie usługi o obniżonej jakości od ustalonej w jadłospisie – 500 zł za każdy przypadek,
 - 3 za dostarczenie posiłku w opakowaniu niezgodnym z przedmiotem zamówienia – 1 000 zł za każdą partię dostawy
 - 4 za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy – 10.000,00 zł.
 - 4.1 O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
 - 4.2 Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

§ 6

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 7

- 1 W sprawach nie uregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny
- 2 Integralne części niniejszej umowy stanowi SIWZ wraz z załącznikami.

3 Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

§ 8

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZLECENIOBIORCA

ZLECENIODAWCA