

ZP.271.3.3.01.2019

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE KTÓRYCH
WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI
750 000 EURO**

NAZWA ZAMÓWIENIA:

**USŁUGA PRZYGOTOWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW DO SZKÓŁ NA
TERENIE GMINY PŁOŚNICA W ROKU 2020**

TERMIN SKŁADANIA OFERT: do 13.12.2019 r. do 10⁰⁰

1. Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Gmina Płońska,

13-206 Płońska, ul. Dworcowa 52

2. Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

Zamówienie prowadzone w procedurze uproszczonej dla zamówień na usługi społeczne, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 750 000 euro na podstawie **art. 138 o** ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (tj. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), zwana dalej w treści niniejszego ogłoszenia PZP.

Zamówienie prowadzone jest wspólnie przez Zamawiających:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Płońnicy , 13-206 Płońska ul. Lipowa 5 REGON 280020534,

Szkoła Podstawowa w Płońnicy, 13-206 Płońska ul. Lipowa 5 REGON 000242743

Szkoła Podstawowa w Niechłoninie, 13-206 Płońska Niechłenin 92 REGON 001157353

Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońska, Gródki 51A, REGON 001157531

Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku, 13-230 Lidzbark Wielki Łęck 92 REGON 001157531

Zamawiający wyznaczają zamawiającego do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego: Gmina Płońska 13-206 Płońska ul. Dworcowa 52.

3. NR REFERENCYJNY ZAMÓWIENIA: ZP.271.3.3.01.2019

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Zamówienie w zakresie szczegółowym polega na dostarczeniu uprzednio przygotowanych gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem oraz wydawanie posiłków:

1) uczniom szkół na terenie Gminy Płońska tj.

a) Szkoły Podstawowej w Płońnicy,

- b) Szkoły Podstawowej w Niechłoninie,
- c) Szkoły Podstawowej w Gródkach,
- d) Szkoły Podstawowej w Wielkim Łęcku,

2) dzieciom w wieku 3-5 lat uczęszczającym do Punktów Przedszkolnych prowadzonych przy szkołach podstawowych na terenie Gminy Płońska tj.

- a) Punkt Przedszkolny w Płońnicy,
- b) Punkt Przedszkolny w Gródkach,
- c) Punkt Przedszkolny w Niechłoninie,
- d) Punkt Przedszkolny w Wielkim Łęcku.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych- uszczegółowienie opisu przedmiotu zamówienia zamieszcza w pkt 5 opis części zamówienia.

KOD CPV

55523100-3 -Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół

5. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

Zamawiający nie dopuszcza w niniejszym postępowaniu składanie ofert częściowych na jedną z wybranych części lub na wszystkie części. Zamawiający nie określa limitu ilości części na jakie może składać ofertę Wykonawca:

CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:

1. CZĘŚĆ 1 - usługa dostarczania posiłków do szkół na terenie Gminy Płońska

1.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części 1:

1) Zamówienie w zakresie szczegółowym polegać będzie na dostarczaniu uprzednio przygotowanych posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców oraz wydawaniu posiłków (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców w dniu wydawania posiłków) do następujących szkół:

- a. Szkoła Podstawowa w Płońnicy;
- b. Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku;
- c. Szkoła Podstawowa w Niechłoninie;
- d. Szkoła Podstawowa w Gródkach;**

2) Zakres zamówienia:

a. częstotliwość realizacji: posiłki dowożone będą w dni nauki szkolnej do każdej ze szkół, przewidywana ilość dni nauki szkolnej w okresie realizacji zamówienia (zgodnie z kalendarzem Ministerstwa Edukacji Narodowej): 188 dni;

b. ilość dożywianych uczniów: około 85 uczniów.

3) Rodzaj posiłków: posiłki winny mieć formę obiadową i składać się z:

a. drugiego dania przygotowanego zgodnie z poniższymi wymogami:

- przynajmniej 3 razy w tygodniu – danie mięsne wraz z ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- przynajmniej 1 raz w tygodniu – ryba wraz z ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- sporadycznie, nie częściej niż raz na tydzień dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne dania bezmięsne z surówką + napój,

3) Wymagania dotyczące przygotowania posiłków:

a. wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględniał sezonowość. Posiłki muszą być o odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej dostosowanej do wieku uczniów, zgodnej z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w szczególności:

- posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi,
- nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood,
- nie zezwala się na stosowania w procesie żywienia produktów takich jak gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki, mrożone pierogi, inne produkty typu "instant",
- posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym).

4) Wymagania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków:

a. posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę do każdej szkoły określonej w przedmiocie zamówienia zgodnie z ilościami i w godzinach ustalonych z dyrektorami poszczególnych szkół;

b. posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno - Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania w momencie jego wydania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.

c. posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych w miejscach wskazanych przez dyrektorów szkół;

d. wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej;

e. wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

5) Odstępstwa od zakresu zamówienia:

a. planowana liczba dożywianych uczniów - 85 jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu i zwiększeniu. Zamówienie realizowane będzie w oparciu o faktyczną liczbą uczniów korzystających z dożywiania;

b. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju i formy dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia górnej granicy wynagrodzenia Wykonawcy, określonej w ofercie;

c. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przygotowania i dostarczania posiłków w dni inne niż dni nauki szkolnej, w zależności od zaistniałych potrzeb.

6) Wymogi stosowania określonych przepisów prawnych związanych ze specyfiką zamówienia.

a. Wykonawca zobowiązany jest przygotować, dostarczyć i wydać posiłki z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz w zgodzie z obowiązującymi standardami i regulacjami prawnymi w tym zakresie, w szczególności z:

- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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;
- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego;

7) Wymogi dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę przez Wykonawcę: Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia:

- a. przygotowujących posiłki;
- b. wydających posiłki.

2. CZĘŚĆ 2 - usługa dostarczania posiłków do Punktów Przedszkolnych na terenie Gminy Płońska

2.1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia dla części 2:

1) Dostarczanie uprzednio przygotowanych posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i sztućców oraz wydawanie posiłków (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców w dniu wydawania posiłków) do punktów przedszkolnych:

- a. Punkt Przedszkolny w Płośnie;
- b. Punkt Przedszkolny w Wielkim Łęcku;
- c. Punkt Przedszkolny w Niechłoninie;
- d. Punkt Przedszkolny w Gródkach

2) Zakres zamówienia:

a. częstotliwość realizacji: posiłki dowożone będą w dni nauki szkolnej do każdej ze szkół, przewidywana ilość dni nauki szkolnej w okresie realizacji zamówienia (zgodnie z kalendarzem Ministerstwa Edukacji Narodowej): 188 dni;

b. ilość dożywianych dzieci w wieku 3-5 lat : około 70 - cioro dzieci, w tym:

- Punkt Przedszkolny w Płośnie - ilość dzieci: 22
- Punkt Przedszkolny w Wielkim Łęcku - ilość dzieci: 16
- Punkt Przedszkolny w Niechłoninie: ilość dzieci: 17
- Punkt Przedszkolny w Gródkach: ilość dzieci: 15

3) Rodzaj posiłków: Posiłki winny mieć formę obiadową:

a. drugie danie przygotowane zgodnie z poniższymi wymogami:

- przynajmniej 1 raz w tygodniu – danie mięsne wraz ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- przynajmniej 1 raz w tygodniu – ryba wraz z ziemniakami (lub zamiennikiem typu ryż, makaron, kasza) oraz surówką + napój,
- sporadycznie, nie częściej niż 1 raz na tydzień dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, krokiety lub inne dania bezmięsne z surówką + napój,

b. zupa -2 razy w tygodniu, przygotowywana na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem lub mąką, sporadycznie zasmażką,

4) Wymagania dotyczące przygotowania posiłków:

a. posiłki mają być urozmaicone o odpowiedniej wartości odżywczej i kalorycznej dostosowanej do wieku uczniów, zgodnej z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia, w szczególności:

- posiłki muszą być przygotowywane w dniu dostawy, ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi,
- nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood,
- nie zezwala się na stosowania w procesie żywienia produktów takich jak gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki, mrożone pierogi, inne produkty typu "instant",
- posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku przedszkolnym),

5) Wymagania dotyczące dostarczania i wydawania posiłków:

a. posiłki dostarczane będą przez Wykonawcę do każdej szkoły określonej w przedmiocie zamówienia zgodnie z ilościami i w godzinach ustalonych z Dyrektorami poszczególnych szkół;

b. posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno - Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania w momencie jego wydania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza;

c. posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych w miejscach wskazanych przez dyrektorów szkół;

d. wykonawca zapewni osobę do wydawania posiłków, która posiada aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoba wydająca posiłki zobowiązana jest do zachowania czystości osobistej i używania odzieży ochronnej;

e. wykonawca jest zobowiązany do pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.

6) Odstępstwa od zakresu zamówienia:

a. planowana liczba dożywianych dzieci - 70 jest liczbą szacunkową i może ulec zmniejszeniu i zwiększeniu. Zamówienie realizowane będzie w oparciu o faktyczną liczbą uczniów korzystających z dożywiania;

b. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany rodzaju i formy dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem, że zmiany te nie spowodują zwiększenia górnej granicy wynagrodzenia Wykonawcy, określonej w ofercie;

c. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przygotowania i dostarczania posiłków w dni inne niż dni nauki szkolnej, w zależności od zaistniałych potrzeb.

7) Wymogi stosowania określonych przepisów prawnych związanych ze specyfiką zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest przygotować, dostarczyć i wydać posiłki z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz w zgodzie z obowiązującymi standardami i regulacjami prawnymi w tym zakresie, w szczególności z:

- ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego,

8) Wymogi dotyczące zatrudnienia osób na umowę o pracę przez Wykonawcę: Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia:

- a. przygotowujących posiłki,
- b. wydających posiłki.

5. Błąd! Nie zdefiniowano zakładki.

5.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wykonawcy:

1) którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu o których mowa w art. 25 ust. 1 w następującym zakresie:

a. posiadają zezwolenia na prowadzenie działalności:

- aktualne zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia,

b. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami do realizacji zamówienia tj:

- dysponujący minimum 1 samochodem dopuszczonym przez państwowego inspektora sanitarnego do przewozu żywności,
- dysponujący minimum 1 osobą do wydawania posiłków posiadającą aktualną książeczkę zdrowia oraz przeszkoloną w zakresie zasad dobrej praktyki higienicznej,

2) Nie podlegają wykluczeniu z ubiegania się o zamówienie z przesłanek określonych w art. 24 ust. 1 pkt 13-23 ustawy PZP.

Warunki określone w niniejszym punkcie dotyczą wykonawców składających ofertę na każdą część zamówienia.

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału i nie podlegania wykluczeniu Wykonawca składa:

a. wraz z ofertą:

- oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku przesłanek do wykluczenia - złożone zgodnie z Załącznikiem nr 3 niniejszego ogłoszenia,

b. na wezwanie zamawiającego po otwarciu ofert, w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza:

- Decyzję Państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności,
- Decyzję Państwowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającą samochód, którym dostarczane będą posiłki,
- Wykaz pojazdów do realizacji zamówienia,
- Wykaz osób do realizacji zamówienia.

6. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

- 1) Zamówienie na Część 1 realizowane będzie w okresie 02.01.2020 r. do 31.12.2020, posiłki dostarczane będą do:

- Szkoła Podstawowa w Płońnicy, 13-206 Płońnica ul. Lipowa 5;
- Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku, 13-230 Lidzbark, Wielki Łęck 92;
- Szkoła Podstawowa w Niechłoninie, 13-206 Płońnica Niechłōnin 92;
- Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońnica, Gródk 51A;

2) Zamówienie na Część 2 realizowane będzie w okresie 02.01.2020 r. do 31.12.2020, posiłki dostarczane będą do:

a. Punktu Przedszkolnego w Płońnicy: Szkoła Podstawowa w Płońnicy, 13-206 Płońnica ul. Lipowa 5;

b. Punktu Przedszkolnego w Wielkim Łęcku: Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku, 13-230 Lidzbark, Wielki Łęck 92;

c. Punktu Przedszkolnego w Niechłoninie: Szkoła Podstawowa w Niechłoninie, 13-206 Płońnica Niechłōnin 92;

d. Punktu Przedszkolnego w Gródkach: Szkoła Podstawowa w Gródkach, 13-206 Płońnica, Gródk 51A.

7. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT I OBLICZENIA CENY.

1) Wykonawca może złożyć na daną część zamówienia tylko jedną ofertę.

- 2) W przypadku składania oferty na obie części Wykonawca określa cenę oddzielnie na każdą część zamówienia.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest obliczyć cenę ofert i podać ją w formularzu oferty stanowiącym Załącznik 1 do niniejszego ogłoszenia. Cena oferty musi być wyrażona w złotych polskich, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
- 4) Wykonawca powinien podać cenę za kompleksową realizację przedmiotu zamówienia dla danej części zamówienia. Cena obejmować będzie wyrażoną w jednostkach pieniężnych i podlegającą zapłacie przez zamawiającego wartość wszystkich zobowiązań Wykonawcy związanych z wykonaniem zamówienia oraz podatek VAT naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami w okresie realizacji zamówienia. Cena za realizację zamówienia obliczona zostaje na podstawie kalkulacji cen za poszczególne posiłki, sporządzonej zgodnie z Załącznikiem nr 2 do ogłoszenia.
- 5) Cena podana w ofercie jest ceną stałą w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia i nie może podlegać jakimkolwiek zmianom z jakiegokolwiek powodu.
- 6) Oferta składana przez Wykonawcę zawiera obowiązkowo następujące elementy:
 - a. formularz ofertowy złożony zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego ogłoszenia;
 - b. formularz kalkulacji ceny złożony zgodnie z załącznikiem nr 2 do ogłoszenia;
 - c. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia.

8. KRYTERIA OCENY OFERT:

CENA - 80%

Ilość punktów za kryterium cena zostanie przyznane wg wzoru

$$C = \frac{C_{\min}}{C_{\text{ob}}} 80$$

Gdzie:

C – ilość punktów oferty

C_{\min} – najniższa cena brutto oferty spośród ofert nie odrzuconych (najtańsza) złożonych na daną część zamówienia

C_{ob} – cena brutto oferty badanej dla danej części zamówienia

80 – maksymalna ilość punktów jaką można uzyskać za kryterium cena

ODLEGŁOŚĆ DOWOZU POSIŁKÓW OD MIEJSCA PRZYGOTOWANIA DO MIEJSCA WYDAWANIA NAJBARDZIEJ ODDALONEGO- 20%

Wykonawca w tym kryterium otrzyma następującą punktację:

1. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi do 50 km, Wykonawca otrzyma 20 pkt;
2. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 50 km do 80 km, Wykonawca otrzyma 10 pkt;
3. Jeżeli odległość dowozu posiłków od miejsca przygotowania do miejsca wydawania najbardziej oddalonego wynosi powyżej 80 km, Wykonawca otrzyma 0 pkt;

9. TERMIN SKŁADANIA OFERT

Oferty należy składać w terminie: 13.12.2019 r. do godziny 10⁰⁰ w zamkniętej kopercie zaadresowanej: Urząd Gminy w Płońnicy ul. Dworcowa 52 13-206 Płońnica dopiskiem:

"Oferta na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do szkół na terenie gminy Płońnica w roku 2020"

Otwarcie ofert: 13.12.2019 r. o godzinie 10¹⁵.

10. ISTOTNE WARUNKI POSTANOWIEŃ JAKIE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY.

Z wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zamówienia zostaną zawarte umowy zawierające następujące postanowienia:

- 1) Oznaczenie stron umowy i osób reprezentujących. Zamówienie udzielone zostanie wspólnie przez Zamawiających. W związku z tym stronami umowy po stronie zamawiającego będą:
 - a. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Płońnicy w zakresie Części 1 zamówienia,
 - b. Szkoły Podstawowe z terenu Gminy Płońnica prowadzące Punkty Przedszkolne w zakresie udzielenia zamówienia na realizację Części 2 zamówienia tj.
 - Szkoła Podstawowa w Płońnicy na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do Punktu Przedszkolnego w Płońnicy,
 - Szkoła Podstawowa w Niechłoninie na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do Punktu Przedszkolnego w Niechłoninie,
 - Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do Punktu Przedszkolnego w Wielkim Łęcku,

- Szkoła Podstawowa w Gródkach na usługę przygotowania i dostarczania posiłków do Punktu Przedszkolnego w Gródkach.
- 2) Przedmiot umowy tożsamy z opisem zawartym w pkt 4 i 5 niniejszego zamówienia;
 - 3) Zasady przekazywania i opracowywania Jadłospisów przez Wykonawcę: Wykonawca dostarczał będzie Jadłospis do każdej ze szkół, opracowany na tydzień;
 - 4) Termin i miejsce realizacji,
 - 5) Wynagrodzenie wykonawcy zgodnie ze złożoną ofertą,
 - 6) Sposób rozliczenia i dokumentowania rozliczeń: Zamawiający przyjmuje miesięczne okresy rozliczenia. Rozliczenia odbywać będą się na podstawie miesięcznych zestawień wydanych posiłków potwierdzonych przez dyrektora danej szkoły.
 - 7) Kary umowne: za zwłokę w wykonaniu zamówienia w wysokości 0,1% wynagrodzenia netto miesięcznego Wykonawcy (przysługującego w tym miesiącu w którym zaistniało zdarzenie), za każdą godzinę opóźnienia w dostarczeniu posiłków, za niedostarczenie posiłków w danym dniu 10% (przysługującego w tym miesiącu w którym zaistniało zdarzenie) wynagrodzenia miesięcznego netto, za dostarczenie posiłków zimnych, nieświeżych, lub przygotowanych niezgodnie z zasadami określonymi w przedmiocie zamówienia - 10% wynagrodzenia miesięcznego netto za każdy dzień dostarczenia posiłków;
 - 8) Sposób wystawiania faktur rozliczeniowych;
 - 9) Warunki odstąpienia od umowy.

Sporządził: Justyna Żywicka

**Zatwierdził:
Wójt Gminy Płońnica**