**Załącznik nr 1**

**UMOWA NR…….-WZÓR**

W dniu ….…roku w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej ul. Pieniężnego 10A w Bartoszycach pomiędzy **Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Bartoszycach reprezentowanym przez Panią Krystynę Kubiak** zwaną w treści umowy **„Zamawiającym”**

a …………………………………………..zwanym w dalszej części umowy **„Przyjmującym zamówienie”** została zawarta umowa następującej treści:

**§1**

1. Zamawiający na podstawie rozstrzygniętego przetargu nieograniczonego zleca, a Przyjmujący zamówienie przyjmuje zobowiązanie polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu gorących posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej w następujących placówkach oświatowych:
2. Szkoła Podstawowa im. 20 Bartoszyckiej Brygady Zmechanizowanej w Bezledach
   * + wydanie posiłków I zmiana w godz. 10:15-10:40, II zmiana w godz. 11:25-11:40,
3. Szkoła Podstawowa w Galinach
   * + wydanie posiłków godz. 10:40,
4. Szkoła Podstawowa im. Janusza Korczaka w Krawczykach
   * + wydanie posiłków w godz. 11:05-11:25,
5. Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Sokolicy
   * + wydanie posiłków I zmiana w godz. 10:15-10:35, II zmiana w godz. 11:20-11:40,
6. Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach
   * + wydanie posiłków w godz. 11:30-11:50,
7. Szkoła Podstawowa im. J.H. Dąbrowskiego w Żydowie
   * + wydanie posiłków godz. 11:15-11:35,
8. Gimnazjum im. Straży Granicznej w Bezledach (Wykonawca dla uczniów Gimnazjum   
   w Bezledach, zobowiązany jest do wydawania posiłków w pomieszczeniach kuchennych Szkoły Podstawowej w Bezledach),
   * + wydanie posiłków godz. 12:20,
9. Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach
   * + wydanie posiłków –I zmiana godz. 10:35-10:50.
10. Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowywania posiłków, z całym niezbędnym zapleczem,   
    a następnie dostarczenie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę do w/w placówek oświatowych. Zamawiający zapewnia jedynie możliwość przechowywania i mycia naczyń po spożytych posiłkach. W tym celu Zamawiający udostępnia Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego z wyposażeniem w niezbędny sprzęt.
11. Przyjmujący zamówienie zobowiązany jest do sprzątania pomieszczeń, utrzymania czystości sprzętu i wyposażenia kuchni po wydanych posiłkach bez dodatkowego wynagrodzenia.
12. Przyjmujący zamówienie zobowiązany jest sporządzić posiłki zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz.U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225), ustawy z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz.U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
13. Przewiduje się, że w okresie trwania zamówienia liczba stołujących może się zmieniać. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości wydawanych obiadów w zależności od ilości dzieci, którym Zamawiający zobowiązany jest pokrywać koszty posiłków wynikających z obowiązujących przepisów.
14. Strony ustalają, że posiłki będą sporządzane jako jednodaniowe według sporządzonego przez Zamawiającego jadłospisu. Jadłospis na 15 dni będzie realizowany w całości w każdym miesiącu, w kolejnych dniach nauki szkolnej będą realizowane dania z jadłospisu dodatkowego. Jadłospis stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy. Do każdego obiadu dziecko otrzyma 200 ml kompotu ugotowanego z owoców.
15. Raz na dwa tygodnie (do piątku do godz.10:00) Wykonawca zobowiązuje się przekazać Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres [bartoszyce\_gops@poczta.onet.pl](mailto:bartoszyce_gops@poczta.onet.pl) jadłospis dwutygodniowy w celu zapoznania się Zamawiającego ze zgodnością zamówienia. Pierwszy jadłospis zostanie przekazany Zamawiającemu do dnia 30 sierpnia 2015 r. do godz.10:00   
    i obejmować będzie okres od 02 września do 14 września 2015 r.
16. Koszt przygotowania i wydawania jednego obiadu wynosi .… zł netto plus należny podatek VAT …….zł brutto słownie………………(cena obejmuje koszt dowozu posiłków z miejsca ich przygotowania do poszczególnych szkół)..
17. W oparciu o liczbę stołujących się dzieci uwzględnionej w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, stawkę za 1 obiad i ilość dni w roku szkolnym, wartość całego zamówienia szacuje się na kwotę…… (Słownie:………………………..).
18. Zapłata za obiady dokonywana będzie przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej. Płatność będzie realizowana w formie przelewu z konta Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej na wskazane konto Wykonawcy w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury. Datą zapłaty jest dzień wydania polecenia przelewu bankowego.
19. Podstawą wystawienia faktury będzie załączone do faktury zestawienie uczniów uprawnionych do korzystania z obiadów oraz ilość wydanych posiłków potwierdzona przez Dyrektora poszczególnej placówki oświatowej.

**§2**

1. Zamawiający oświadcza, że właścicielem pomieszczeń użytkowych, usytuowanych w budynkach mieszczących: Szkołę Podstawową w Bezledach, Szkołę Podstawową w Żydowie, Szkołę Podstawową w Wojciechach, Szkołę Podstawową w Sokolicy, Szkołę Podstawową w Galinach, Szkołę Podstawową w Krawczykach oraz Gimnazjum   
   w Kinkajmach są Dyrektorzy w/w szkół jako zarządcy budynków.
2. W celu wykonania czynności, o których mowa w § 1 Dyrektorzy Szkół przekazują w użyczenie niezbędne pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego   
   z wyposażeniem w niezbędny sprzęt w w/w placówkach oświatowych.
3. Mienie ruchome i nieruchome Przyjmujący zamówienie przyjmie protokołem zdawczo- odbiorczym.
4. Mienie na czas trwania umowy Przyjmujący zamówienie przyjmuje w bezpłatne użytkowanie.

**§3**

Po zakończeniu umowy Przyjmujący zamówienie obowiązany jest zwrócić protokołem zdawczo-odbiorczym pomieszczenia i mienie ruchome w stanie niepogorszonym, jednak nie ponosi odpowiedzialności za zużycie rzeczy będące następstwem prawidłowego używania.

**§4**

1. Przyjmującemu zamówienie nie przysługuje prawo przekazania pomieszczeń lub wyposażenia,   
   o którym mowa w §2 niniejszej umowy osobom trzecim bez zgody Zamawiającego.
2. Przyjmujący zamówienie zapewnia, że w powierzonych pomieszczeniach będzie prowadził działalność będącą przedmiotem umowy.
3. Dopuszcza się możliwość rozszerzenia działalności w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym.

**§5**

1. Przyjmujący zamówienie zobowiązuje się opłacać koszty zużycia energii elektrycznej, wody   
   i odbioru ścieków w zryczałtowanej miesięcznej wysokości brutto:
2. w Szkole Podstawowej w Bezledach – 247,50 zł,
3. w Szkole Podstawowej w Żydowie – 285,00 zł,
4. w Szkole Podstawowej w Galinach- 103,50 zł,
5. w Szkole Podstawowej w Krawczykach- 40,50 zł,
6. w Szkole Podstawowej w Wojciechach- 105,57 zł,
7. w Szkole Podstawowej w Sokolicy - 77,00 zł,
8. w Gimnazjum im. Mikołaja Kopernika w Kinkajmach – 112,67 zł.

**§6**

W czasie obowiązywania niniejszej umowy Przyjmującego zamówienie obciążają:

1. remonty bieżące i konserwacja pomieszczeń będących przedmiotem użyczenia,
2. utrzymanie właściwych warunków sanitarnych,
3. właściwe zabezpieczenie przeciwpożarowe i inne warunki bezpieczeństwa,
4. odpowiedzialność za użyczone pomieszczenia.

**§7**

Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na gromadzenie nieczystości stałych, usuwanie tych nieczystości na własny koszt przez podmiot uprawniony, składając uprzednio deklarację w Urzędzie Gminy w Bartoszycach.

**§8**

Zmiany, przeróbki i remonty dokonywane w użyczonych pomieszczeniach wymagają zgody zarządcy budynku czyli Dyrektora Szkoły.

**§9**

Przyjmujący zamówienie zobowiązuje się do sprawowania opieki nad pomieszczeniem i odpowiada za ewentualne szkody i zniszczenia powstałe w pomieszczeniu w związku z prowadzoną działalnością.

**§10**

1. Termin rozpoczęcia świadczenia usług żywieniowych ustala się na dzień 02 września 2015 r.
2. Każdorazowa przerwa w funkcjonowaniu stołówki wymaga zgody odpowiednio Dyrektora Szkoły Podstawowej w Bezledach, Szkoły Podstawowej w Żydowie, Szkoły Podstawowej w Wojciechach, Szkoły Podstawowej w Sokolicy, Szkoły Podstawowej w Galinach, Szkoły Podstawowej w Krawczykach, Gimnazjum w Kinkajmach oraz Gimnazjum w Bezledach.

**§11**

1. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie na terenie szkół, o których mowa w § 1 ust. 1 usług gastronomicznych na potrzeby tych placówek przy zachowaniu marży wg uznania Przyjmującego zamówienie.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Przyjmującego zamówienie pracownikom gimnazjów/szkół podstawowych oraz innym osobom po wcześniejszej konsultacji Przyjmującego zamówienie z Zamawiającym.

**§12**

Przyjmujący zamówienie zobowiązuje się wyłożyć w sekretariacie gimnazjów/szkół podstawowych,   
w widocznym miejscu książkę skarg i wniosków i poinformować o tym konsumentów.

**§13**

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony tj. od dnia podpisania umowy do zakończenia zajęć w szkole, nie dłużej jak do 30 czerwca 2016 r.
2. Niniejsza umowa może być rozwiązana:
3. na mocy porozumienia stron w każdym czasie,
4. przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku niedotrzymania warunków umowy przez Przyjmującego zamówienie lub korzystania sprzecznego   
   z warunkami umowy.
5. Przez każdą ze stron, z zachowaniem 3-miesięcznego okresu wypowiedzenia licząc od ostatniego dnia miesiąca.

**§14**

Przyjmujący zamówienie zapłaci karę umowną za odstąpienie od umowy z jego winy w wysokości 25.000 zł. (słownie: dwadzieścia pięć tysięcy złotych)

**§15**

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego   
i ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.).

**§16**

Zmiany lub uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§17**

Niniejszą umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron (Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bartoszycach, Urząd Gminy w Bartoszycach, ……………………).

**„Przyjmujący zamówienie” „Zamawiający”**

**Kontrasygnata**

**Załącznik nr 2**

**OFERTA NA**

**SPORZADZENIE, DOWÓZ I WYDAWANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW**

**DLA DZIECI I MŁODZIEŻY SZKOLNEJ NA TERENIE GMINY**

**BARTOSZYCE**

dla

**GMINNEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ**

11-200 Bartoszyce ul. Pieniężnego 10A

**OFERENT:**

Nazwa: …………………………………………………………………………................................

Adres Oferenta: ………………………………………………………….…………………………………...

Numer telefonu: ……………………………………………………………………………………...

Numer faksu: ……………………………………………………………………………………...

Numer REGON: ……………………………………………………………………………………...

Numer NIP: ……………………………………………………………………………………...

Oferujemy wykonanie zamówienia, zgodnie z wymogami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, za cenę:

Cena netto za 1 obiad ………………………………………………………………………...………….zł

Słownie: ……………………….…………………………………..........................................

………………………………………………………………………………………...……………………zł

Cena brutto za 1 obiad ………………………………………………………………………...………….zł

Słownie: ……………………….…………………………………..........................................

………………………………………………………………………………………...……………………zł

Osobą/osobami do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnym/ą za wykonanie zobowiązań umowy jest/są: ………………………………………………………….……………………………………..….. tel. Kontaktowy/ faks………………………………….

Uwagi: …………………………………………………………………………………………..

Oświadczenie dotyczące postanowień Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

1. Oświadczam, że zapoznałem/am się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia, nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uzyskałem/am informacje niezbędne do przygotowania oferty.

2. Oświadczam, że uważam się związanym/ą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

3. Wadium w kwocie…………………………. zostało wniesione w dniu………………………………….

w formie……………………….………………………………………………………..................................

4. Oświadczamy, że załączone do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wymagania stawiane Wykonawcy oraz postanowienia umowy i porozumienia zostały przez nas zaakceptowane bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy i porozumienia trójstronnego w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

5. Oświadczam, że pojazdy, które przeznaczamy do realizacji zamówienia, tj. przewozu obiadów są sprawne technicznie i posiadają aktualne przeglądy techniczne, podczas realizacji zamówienia będą utrzymane w należytej czystości z zachowaniem estetyki zarówno wewnętrznej, jak i zewnętrznej pojazdów.

6. Oświadczam, że wszystkie dane zawarte w naszej ofercie są zgodne z prawdą.

7. Oświadczam, że”

- zamówienie wykonam samodzielnie

- część zamówienia w zakresie jak poniżej zamierzam powierzyć podwykonawcom:

Podwykonawca ………………………………...……………………………………………………………

Podwykonawca …………………………………...…………………………………………………………

8. Bank i numer konta, na które ma zostać zwrócone wadium:

………………………………………………………………………………………………………………..

Inne informacje wykonawcy ………………………………………………………………….......................

…………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………..

Data: ……………………..2015 r.

Podpisano:

Imię i nazwisko: Stanowisko: Podpis i pieczęć:

………………. …………….. …………………

………………. …………….. …………………

**Załącznik Nr 3**

**OŚWIADCZENIE**

Uprzedzony o odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 § 1 kodeksu karnego za podawanie fałszywych danych i nieprawdy oświadczam, że mogę (możemy) ubiegać się   
o udzielenie zamówienia, gdyż:

1. Nie podlegam (-my) wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.);
2. Oświadczam, że spełniam warunki określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, akceptuję przedstawione w niej warunki oraz, że wyrażam zgodę na przystąpienie   
   z Zamawiającym (w przypadku wyboru naszej oferty) do podpisania umowy, której treść zawiera załącznik Nr 1 w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;

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

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis(y) osoby (osób) upoważnionej(ych)

do składania oświadczeń )

**Załącznik Nr 4**

**Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa   
w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy albo informacja Wykonawcy o tym, że nie należy do grupy kapitałowej**

1. Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „sporządzanie dowóz   
   i wydawanie gorących posiłków dla dzieci i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Bartoszyce, zgodnie   
   z art. 26 ust .2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.);
2. **Składamy listę podmiotów\***, razem z którymi należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. Nr 50, poz. 331 z późn.zm.).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp | Nazwa podmiotu | Adres podmiotu |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

1. **Informujemy, że nie należymy do grupy kapitałowej\***

Powyższe dane składam pouczony i świadomy o odpowiedzialności karnej z art. 297   
paragraf 1 Kodeksu Karnego.

\*) niepotrzebne skreślić

1. Data:………………………….. ..................................................................................
2. *(podpis oraz pieczęć osoby lub osób)*

**Załącznik Nr 5**

***JADŁOSPIS***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LP** | **Nazwa obiadu -podstawowy skład obiadu** | **Podstawowe składniki użyte do przygotowania obiadu** | **Gramatura finalnego produktu, nie mniej niż:** |
| Część 1 | | | |
| 1. | Ziemniaki |  | 200g |
| 2. | Kasza gryczana |  | 200g |
| 3. | Kasza jęczmienna |  | 200g |
| 4. | Ryż |  | 200g |
| 5. | Makaron |  | 200g |
| Część 2 | | | |
| 6. | Surówka z kapusty słodkiej | Kapusta, marchew, cebula, olej sojowy | 130g |
| 7. | Surówka z kapusty kiszonej: | Kapusta, marchew, cebula, olej słonecznikowy | 130g |
| 8. | Surówka z czerwonej kapusty: | Kapusta, jabłko, cebula, olej słonecznikowy | 130g |
| 9. | Fasolka szparagowa z masłem i bułką: | Fasola szparagowa, masło | 160g |
| 10. | Surówka z marchewki i jabłek: | Marchew, jabłko | 130g |
| 11. | Surówka wielowarzywna: | Ogórek, pomidor, kapusta pekińska lub sałata lodowa, olej sojowy | 130g |
| 12. | Surówka z buraków czerwonych: | Buraki czerwone, cebula | 130g |
| 13. | Ogórek kiszony: | Ogórek kiszony | 130g |
| 14. | Ogórek korniszon: | Ogórek korniszon | 130g |
| 15. | Mizeria: | Ogórek świeży, cebula, śmietana 18% | 130g |
| Część 3 | | | |
| 16. | Panierowany filet z kurczaka: | Pierś z kurczaka, jajko, bułka | 100g |
| 17. | Ryba pieczona w sosie koperkowym: | Ryba morska świeża filet, jajka, mąka pszenna, koper, śmietana 12% | 150g |
| 18. | Gulasz: | Krojona łopatka wieprzowa, marchew, cebula | 170g |
| 19. | Potrawka z kurczaka: | Kurczak gotowany (bez skóry), śmietana | 150g |
| 20. | 2 Gołąbki:  w sosie pomidorowym: | Kapusta słodka, łopatka wieprzowa, ryż, sos pomidorowy | 270g  50g |
| 21. | Kotlet mielony: | Łopatka wieprzowa zmielona | 100g |
| 22. | Ryba smażona: | Świeży filet z ryby morskiej | 100g |
| 23. | Klopsiki:  w sosie koperkowym: | Łopatka wieprzowa zmielona  Sos koperkowy | 100g  50g |
| 24. | Nadziewane kieszonki drobiowe: | Pierś z kurczaka, pieczarki krojone w plastry, cebula | 200g |
| 25. | Kotlet schabowy: | Schab wieprzowy, jajko bułka tarta | 150g |
| 26. | Bitki wieprzowe:  w sosie: | Szynka wieprzowa, cebula  sos | 120g  50g |
| 27. | Zrazy wieprzowe:  w sosie pieczeniowym | Szynka wieprzowa, cebula, ogórek kiszony  Sos pieczeniowy | 150g  50g |
| Część 4 | | | |
| 28. | Spaghetti:  Sos:  jogurt | Makaron spaghetti  Sos bolognese, łopatka wieprzowa (zmielona)  Jogurt owocowy | 200g  100g  150g |
| 29. | Krokiety z kapustą i pieczarkami:  Owoc: | Naleśniki, kapusta kiszona, pieczarki  Jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka itp | 250g  130g |
| 30. | Makaron:  Sos truskawkowy: | Makaron  Truskawki, śmietana, cukier | 200g  100g |
| 31. | Naleśniki z twarogiem (sztuk 2):  Słodki sos śmietanowy:  Owoc: | Naleśniki, twaróg  Śmietana, cukier  Jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka itp | 220g  50g  130g |
| 32. | Kluski śląskie:  pieczona karkówka:  sos pieczeniowy:  surówka z buraków czerwonych: | Ziemniaki, mąka  karkówka  Buraki czerwone | 200g  100g  50g  130g |
| 33. | Pierogi ruskie (6 sztuk) okraszone cebulką i boczkiem:  Owoc: | Pierogi z nadzieniem z twarogu i ziemniaków, cebula, boczek  Jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka itp. | 290g  130g |
| 34. | Łazanki z mięsem i kapustą kiszoną:  Jogurt: | Makaron łazanki, łopatka wieprzowa (mielona), kapusta kiszona  Jogurt owocowy | 350g  150g |
| 35. | Pierogi z mięsem (6 sztuk) okraszone cebulą i boczkiem:  Owoc: | Pierogi z nadzieniem mięsnym (łopatka wieprzowa)  Jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka | 290g  130g |
| 36. | Racuchy drożdżowe ze śmietaną i cukrem pudrem:  Jogurt: | Mąka pszenna, drożdże, śmietana, cukier puder  Jogurt owocowy | 250g  150g |
| 37. | Pierogi leniwe  ( 6 sztuk)  Słodki sos śmietanowy  Owoc: | Ser twarogowy półtłusty, jaja, mąka  Śmietana, cukier  Jabłko, gruszka, pomarańcza, mandarynka, brzoskwinia, nektarynka | 210 g  40g  130g |
| 38. | Knedle z owocami  Słodki sos śmietanowy  Jogurt | Ziemniaki, mąka, jajko, owoce, cukier  Śmietana, cukier  Jogurt owocowy | 250 g  40g  150g |
| Część 5 | | | |
| 39. | Zupa ogórkowa:  kiełbasa serdelowa:  chleb: | Ogórki kiszone, marchew, ziemniaki  Kiełbasa serdelowa, serdelki lub parówka o zawartości minimum 70% mięsa  Chleb | 400ml  100g  35g |
| 40. | Rosół z makaronem:  udko z kurczaka pieczone:  bułka: | Rosół z kurczaka, makaron (nitki)  Udko z kurczaka  Bułka | 400 ml  130g  90g |
| 41. | Zupa kapuśniak:  kiełbasa wieprzowa:  chleb: | Ziemniaki, kapusta w zależności pory roku (kiszona lub świeża)  Kiełbasa wieprzowa (nie mniej niż 62% mięsa):  Chleb | 400ml  100g  35g |
| 42. | Zupa pomidorowa:  udko z kurczaka pieczone:  bułka: | Zupa pomidorowa z ryżem  Udko z kurczaka  Bułka | 400ml  130g  90g |
| 43. | Zupa jarzynowa:  klopsik wieprzowy:  bułka: | Ziemniaki, marchewka, kalafior, fasolka szparagowa, groszek  łopatka wieprzowa  bułka | 400ml  80g  90g |
| 44. | Zupa buraczkowa:  Żeberka:  Bułka: | Ziemniaki, buraczki czerwone  Żeberka wieprzowe podane bez kości  Bułka | 400ml  120g  90g |
| 45. | Krupnik:  Biała kiełbasa wieprzowa:  bułka | Kasza jęczmienna, ziemniaki  Kiełbasa wieprzowa (nie mniej niż 62% mięsa)  Bułka | 400ml  100g  90g |
| 46. | Barszcz ukraiński:  Żeberka:  Bułka: | Ziemniaki, buraki, biała fasola, kapusta biała  Żeberka wieprzowe podane bez kości  Bułka | 400ml  120g  90g |
| 47. | Zupa kalafiorowa:  Klopsik drobiowy:  Bułka: | Kalafior, ziemniaki  Mielone mięso drobiowe bez skóry  Bułka | 400ml  80g  90g |
| 48. | Zupa z fasolki szparagowej  kiełbasa serdelowa:  bułka | Ziemniaki, fasolka szparagowa  Kiełbasa serdelowa, serdelki lub parówka o zawartości minimum 70% mięsa  Bułka | 400ml  100g  90g |
| 49. | Zupa grochowa:  Kiełbasa wieprzowa:  bułka | Ziemniaki, groch  Kiełbasa wieprzowa (zawartość mięsa nie mniejsza niż 62%)  Bułka | 400ml  100g  90g |
| 50. | Zupa pieczarkowa:  Bułka maślana:  Jogurt owocowy: | Ziemniaki, pieczarki  Bułka maślana  Jogurt owocowy | 400ml  100g  150g |
| 51. | Zupa fasolowa:  Żeberko:  chleb: | Ziemniaki, fasola  Żeberko wieprzowe bez kości  Chleb | 400ml  120g  35g |

**Załącznik Nr 6**

Bartoszyce dnia ………...2015 r.

**Porozumienie-WZÓR**

w sprawie realizacji dożywiania uczniów na stołówce działającej przy Szkole Podstawowej/Gimnazjum w …………………., zawarte pomiędzy:

1. Dyrektorem Szkoły Podstawowej/Gimnazjum w ……….…….. – …………………….…………..
2. Wykonawcą ………………………………………………………………………………...………
3. Kierownikiem Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Bartoszycach – Panią Krystyną Kubiak

**§ 1**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Bartoszycach zleci na piśmie żywienie uczniów w dniach nauki dzieci w szkole, zgodnie z decyzjami w sprawie świadczenia z tytułu pomocy społecznej.

**§ 2**

Zlecenie zawierające listę imienną uczniów uprawnionych do korzystania z żywienia oraz okres jego obowiązywania, Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej przekaże Dyrektorowi szkoły.

**§ 3**

1. Dyrektor zaopiniuje comiesięczne sprawozdanie prowadzącego stołówkę. Opinie powyższe stanowić będą podstawę weryfikacji rozliczenia zrealizowanych posiłków.
2. Dyrektor szkoły na bieżąco i pisemnie będzie informował Zamawiającego o wszelkich nieprawidłowościach w realizacji dożywiania w szkole wskazując daty oraz rodzaj nieprawidłowości. Ośrodek w ramach nadzoru nad prawidłowością realizowanego zadania może sprawdzić poprawność wystawianych rachunków oraz prawidłowość w wydawaniu posiłków.

**§ 4**

Dyrektor szkoły przyjmuje zobowiązanie do:

1. nadzoru nad dziećmi przy wydawaniu posiłków oraz do zachowania warunków określonych   
   w art. 100 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej tj.

- ust.1 W postępowaniu w sprawie świadczeń z pomocy społecznej należy kierować się przede wszystkim dobrem osób korzystających z pomocy społecznej i ochroną ich dóbr osobistych.   
W szczególności nie należy podawać do wiadomości publicznej nazwisk osób korzystających   
z pomocy społecznej.

- ust.2 W zakresie niezbędnym do przyznawania i udzielania świadczeń z pomocy społecznej można przetwarzać dane osób ubiegających się i korzystających z tych świadczeń dotyczące: pochodzenia etnicznego, stanu zdrowia, nałogów, skazań, orzeczeń o ukaraniu, a także innych orzeczeń wydanych w postępowaniu sądowym lub administracyjnym (Dz. U. Nr 64 z 2004 r. poz. 593 z póź. zm.),

1. stosowania odliczeń z tytułu każdorazowej nieobecności ucznia w szkole.
2. Sprawowanie nadzoru nad wydawaniem posiłków uczniom oraz do nadzorowania zgodności deklarowanego menu ze stanem faktycznym.

**§ 5**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej jako administrator danych świadczeniobiorców pomocy społecznej powierza Dyrektorowi przetwarzanie danych uczniów korzystających z dożywiania na stołówce szkolnej.

**§ 6**

Przyjmujący zamówienie zobowiązany jest sporządzić posiłki zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz 1225), ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851) oraz normami żywienia   
i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

**§ 7**

Szkoła zobowiązuje się do przetwarzania danych osób, o których mowa w § 4 zgodnie z celem przyznanych świadczeń. Dyrektor Szkoły oświadcza, że znane mu są postanowienia art. 36-39 ustawy   
z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych z zakresu zabezpieczenia danych i zobowiązuje się do ich przestrzegania.

**§ 8**

1. Koszt dzienny posiłku strony ustalają w wysokości ……… zł (słownie: …………………….…….....)
2. Posiłki będą realizowane zgodnie z przygotowanym przez Zamawiającego jadłospisem. Jadłospis będzie realizowany w ten sposób, aby w ciągu całego okresu zawarcia umowy wszystkie dania były wykonane z tą samą częstotliwością. Jadłospis musi być wykonywany cały, przemiennie. W stworzonym jadłospisie poszczególne potrawy z części 1, 2 i 3 można komponować ze sobą w dowolny sposób.
3. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.
4. Koszt miesięczny dożywiania jest iloczynem kosztu jednostkowego obiadu oraz liczby wydanych posiłków
5. Do dnia 6 każdego miesiąca szkoła przekaże do Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej fakturę   
   z zaopiniowanym przez Dyrektora Szkoły wykazem uczniów korzystających z posiłków w miesiącu ubiegłym.
6. Powyższa faktura zostanie zrealizowana w terminie 14 dni od dnia jej otrzymania przelewem na konto podane na rachunku.

**§ 9**

Porozumienie niniejsze zawiera się na czas określony tj. od 02.09.2015 do 30.06.2016 r.

**§ 10**

Wszystkie zmiany wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**§ 11**

Porozumienie sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.................................... …………………………… ....................................

**Załącznik Nr 7**

**OŚWIADCZENIE**

Uprzedzony o odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 § 1 kodeksu karnego za podawanie fałszywych danych i nieprawdy oświadczam, że mogę (możemy) ubiegać się o udzielenie zamówienia, gdyż spełniam (-my) warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jedn: Dz. U. z 2013 roku, poz. 907 ze zm.):

1. posiadam uprawnienia do prowadzenia określonej działalności,
2. posiadam wiedze i doświadczenie,
3. dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. spełniam warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej.

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

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis(y) osoby (osób) upoważnionej (ych)

do składania oświadczeń )

**Załącznik Nr 8**

**OŚWIADCZENIE**

W związku z realizacją zamówienia usług polegających na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych wyszczególnionych w Rozdziale III pkt. 1 mogę (możemy) ubiegać się o jego realizację, gdyż posiadam(y) przystosowany(e) samochód(ody):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Lp.*** | ***Marka samochodu*** | ***Nr rejestracyjny*** | ***Właściciel (np. własny, leasing, użyczenie)*** |
| 1. |  |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |

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

(miejscowość, data) (pieczęć i podpis(y) osoby (osób) upoważnionej (ych)

do składania oświadczeń )