**Szkoła Podstawowa** Zabłudów, 6.09.2022 r.

**im. Simony Kossak**

**Dobrzyniówka 40, 16-060 Zabłudów**

**ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY**

Zapraszam Państwa złożenia oferty cenowej na wykonanie ~~dostawy,~~ usługi, ~~roboty budowlanej~~\*, której przedmiotem jest:

1. opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **„Świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia obiadów** **do Szkoły Podstawowej im. Simony Kossak w Dobrzyniówce”**, w okresie 19 wrześni 2022 r. do **15 czerwca** 2023 r. wykonywana czynności, o których mowa w pkt. 2.

1. Zakres obowiązków:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu
i dostarczaniu **30-40** porcji świeżych, urozmaiconych, lekkostrawnych, gorących zestawów obiadowych dziennie uczniom (w skład zestawu obiadowego wchodzi: zupa, II danie, kompot)

Liczba dni żywieniowych: **173**. Szacowana liczba zestawów obiadowych w okresie obowiązywania umowy: ok. **6 055 szt**., proponowany termin rozpoczęcia świadczenia usługi **19.09.2022 r.**

Dostawy posiłków będą realizowane do:

* Szkoła Podstawowa im. Simony Kossak, Dobrzyniówka 40, 16-060 Zabłudów

Godziny dostaw obiadów: **10:00-10:30.**

Dostawy do szkoły będą realizowane w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z odpowiednią ilością sztućców posiadających odpowiednie certyfikaty przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Wskazana ilość dni żywieniowych oraz posiłków jest szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Ilość zestawów określanych będzie każdorazowo przez Zamawiającego.

Powiadomienie będzie następować na bieżąco drogę elektroniczną lub telefonicznie, nie później niż do godziny 13:00 dnia roboczego poprzedzającego dostawę.

Usługi w zakresie dożywiania świadczone będą w czasie pobytu dzieci
w szkole, w dniach nauki szkolnej, z wyłączeniem okresów: przerw świątecznych, ferii zimowych i letnich, obowiązujących w kraju świąt państwowych i kościelnych oraz innych dodatkowych dni wolnych od nauki wyznaczonych przez dyrektora szkoły. Zamawiający zastrzega możliwość incydentalnego zapewnienia przez Wykonawcę dożywiania w soboty
w przypadku konieczności odrabiania przez szkoły zajęć w sobotę. Wykonawca dostarczy wtedy posiłek, który będzie odpowiadał posiłkowi z takiego dnia tygodnia jaki będzie odpracowywany. Dni dostarczania posiłków mogą ulec zmianie na wniosek dyrektora szkoły
z wyprzedzeniem minimum 3 dniowym. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia
z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem rezygnacji z dostawy posiłków w dzień, w którym nie będą odbywać się zajęcia.

Wykonawca winien posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia.

 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków
o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, wolnych od GMO, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej, normami HACCP oraz 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 z późn.zm.), a także ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz.U. 2020 r. poz. 2021) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 852/204/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny Żywności i Żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004 r.).

 Obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 6-15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.

 Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe: 1 danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. nie mniejszej niż 250 ml, 2 danie: posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min. 200g, mięso lub rybę – min. 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100 g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 do 300 g, 3 danie: napój (kompot, sok owocowy, woda) – min. 200 ml.

1. Potrawy nie powinny się powtarzać w ciągu 2 tygodni, muszą być przygotowywane
z różnorodnych produktów i składników z przewagą świeżych produktów, wysokiej jakości (warzyw, dań mięsnych lub rybnych, z dodatkiem świeżych owoców), bazować na sezonowych artykułach spożywczych, sporządzane ze składników naturalnych, bez użycia koncentratów spożywczych, substancji zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, bez dodatku substancji konserwujących, glutaminianu sodu. Nie należy powtarzać w jednym posiłku tego samego lub podobnego produktu (np. krupnik i kasza gryczana na II danie)
i zestawiać potraw o zbliżonych kolorach, smakach i konsystencji. Czynniki te mają bowiem duży wpływ na pobudzenie apetytu, a tym samym przyczyniają się do lepszego przebiegu procesu trawienia i przyswajania składników odżywczych.

W jadłospisie powinny dominować potrawy gotowane, pieczone lub duszone, okazjonalnie smażone (nie więcej niż dwa razy w tygodniu), przy czym do smażenia używany jest olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50%
i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zakazuje się smażenia, pieczenia
i duszenia potraw na oleju słonecznikowym. Co najmniej raz w tygodniu ma być podawana ryba – nie może to być Panga i Tilapia. Kompot przygotowywany z owoców sezonowych lub mrożonych. Nie można używać produktów gotowych, jak np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki, konserwy. Masło musi być świeże, min. 82% tłuszczu – nie można używać produktów masłopodobnych. Nie można używać margaryny. Nie można przygotowywać produktów
na bazie proszku, np. zupy, sosy, z półproduktów typu instant. Zupy muszą być gotowane
na wywarze mięsno–warzywnym lub warzywnym. Mięso nie może być MOM. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.

Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw na bazie suszu. Czas przechowywania posiłku w pojemniku nie może przekraczać 2 godzin. Za czas przechowywania posiłku rozumie się czas, od momentu załadowania posiłku do pojemnika w miejscu przygotowania gorącego posiłku, do czasu wydawania gorącego posiłku.

Posiłki muszą być przygotowane i transportowane zgodnie z odpowiednimi wymogami higieniczno-sanitarnymi. Pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się
z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednią temperaturę w miejscach dostarczenia posiłków: zupa min. 75 °C, drugie danie min. 65 °C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek do celów sanitarno-epidemiologicznych pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Zamawiający zastrzega sobie prawo do możliwości czterokrotnego – w trakcie trwania umowy – wysłania prób posiłków
do akredytowanego laboratorium, celem zbadania zawartości poszczególnych składników odżywczych w posiłkach – na koszt Wykonawcy. Zamawiający może, ale nie musi skorzystać
z tego uprawnienia.

Wykonawca zobowiązany jest dostosować się do zaleceń i poleceń właściwych służb kontrolujących przedmiot zamówienia, w szczególności Państwowej Inspekcji Sanitarnej
i innych organów uprawnionych do kontroli żywności.

 Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć jadłospisy na 2 kolejne tygodnie
do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku, muszą zawierać również dane o gramaturze poszczególnych składników i zawartości poszczególnych składników odżywczych.

* 1. Do każdej dostawy należy dołączyć dokument potwierdzający ilość dostarczonych posiłków, oraz wykaz alergenów, zgodnie z ogólnie obowiązującymi przepisami.

Wykonawca ponosi koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia
w szczególności zakupu artykułów spożywczych, wykonaniem posiłków, jednorazowych opakowań, zapakowaniem, transportem, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw, codziennego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych tzw. resztek żywieniowych pozostałych po obiedzie oraz jednorazowych pojemników, w których został dostarczony posiłek. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów.

1. Odbiór artykułów będzie następować poprzez wspólną kontrolę ilościowo
– jakościową przeprowadzoną przez osoby działające w imieniu Zamawiającego
i Wykonawcy. W przypadku zakwestionowania dostawy, która nie odpowiada ilościowo lub normom jakościowym bądź też z innych przyczyn nie odpowiada obowiązującym wymaganiom w zakresie warunków bezpieczeństwa żywności i żywienia, Zamawiający sporządza protokół niezgodności zawierający wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru. Protokół niezgodności podpisuje osoba dokonująca odbioru w imieniu Zamawiającego i osoba dostarczającą towar w imieniu Wykonawcy. Zamawiający uprawniony jest również
do jednostronnego sporządzenia tegoż protokołu ze skutkiem dla Wykonawcy.W przypadku zgłoszenia przez Zamawiającego dla Wykonawcy zastrzeżeń w zakresie jakości lub ilości dostarczonego posiłku Wykonawca zobowiązany jest na własny koszt wymienić zakwestionowane posiłki na posiłki pełnowartościowe bądź też w przypadku braków ilościowych – uzupełnienia ilości posiłków w terminie 1 godz.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o niepogorszonej jakości na swój koszt z innych źródeł.
W sytuacji niedostarczenia zamówionej ilości posiłków, przez Wykonawcę w terminie - Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia takiego samego asortymentu i ilości
na koszt Wykonawcy u innego podmiotu. Wykonawca zobowiązuje się do pokrycia kosztów transportu oraz różnicy pomiędzy ceną dokonanego zakupu, a ceną Wykonawcy poniesionych przez Zamawiającego. Powyższe koszty Zamawiający ma prawo potrącić z istniejącej między stronami wierzytelności pieniężnej. Ponadto Zamawiający będzie miał prawo do żądania
od Wykonawcy wyrównania szkody spowodowanej niewykonaniem, bądź nienależytym wykonaniem zamówienia.

 W przypadku zgłoszenia reklamacji Zamawiający zwróci na koszt Wykonawcy posiłki będące przedmiotem reklamacji, a Wykonawca dostarczy posiłki zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.

 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie
w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż., i sanitarnych. Odpowiada on
za ich działania, za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenia ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami sanitarnymi i porządkowymi. Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej
z tytułu świadczonych usług należy do Wykonawcy.

 Dopuszcza się w przypadku zgłoszenia się dzieci z nietolerancją pokarmową/na diecie w trakcie trwania umowy ustalić w sposób indywidualny z wykonawcą warunki świadczenia usługi.

1. wymagany termin realizacji: 19.09.2022 r. – 15.06.2023 r. (włącznie)
2. przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującym kryterium: *100% cena,*
3. wymagania, jakie powinni spełniać wykonawcy w zakresie dokumentów lub oświadczeń: W ramach umowy zleceniobiorca zobowiąże się do zapewnienia poufności informacji, które uzyska od zamawiającego**.**
4. wzór umowy stanowi zał. nr 2 do zaproszenia,
5. sposób przygotowania oferty cenowej: ofertę należy złożyć w formie pisemnej, podpisaną przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, przekazać w formie: osobiście/drogą pocztową / mailem \* na adres: Szkoła Podstawowa im. Simony Kossa, Dobrzyniówka 40, 16-060 Zabłudów, nr faxu 85 71 77 020, e-mail: spdobrzyniowka@zabludow.pl,
6. osoba upoważniona do kontaktu z wykonawcami: Beata Przymierska tel. 85 7177020 lub 669 99 586

Ofertę cenową proszę złożyć według przekazanego Państwu formularza (zał. nr 1 do zaproszenia), w terminie do dnia **13.09.2022 r., godz. 15.00**.

 Dyrektor szkoły

 /-/ Beata Przymierska …………………………………..

 (podpis zamawiającego)

Załączniki:

1. formularz oferty cenowej,
2. wzór umowy

**Załącznik nr 1**

**Zamawiający:**

**Szkoła Podstawowa**

**im. Simony Kossak**

**Dobrzyniówka 40**

**16-060 Zabłudów**

**OFERTA CENOWA**

Odpowiadając na zaproszenie z dnia 6.09.2022 r. do złożenia oferty cenowej
na wykonanie zadania pn. **„Świadczenie usługi przygotowania i dostarczenia obiadów** **do Szkoły Podstawowej im. Simony Kossak w Dobrzyniówce”** w okresie 19 września 2022 r. do 15 czerwca 2023 r. wyrażam gotowość wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie
z wymogami wynikającymi z wzoru umowy / ~~istotnych postanowień umowy~~\*, za kwotę
w wysokości:

**Cena brutto za okres od dnia 19.09.2022 r. do dnia 15.06.2023 r.: ………………… PLN**

Stawka podatku VAT: …………. %,

1. akceptuję wymagany termin zakończenia realizacji umowy: do: 15.06.2023 r.
2. ~~Udzielam ……………….. okresu gwarancji na niniejszy przedmiot zamówienia\*.~~
3. Akceptuję warunki płatności zaproponowane przemawiającego we wzorze umowy / ~~istotnych postanowieniach umowy\*~~

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Rodzaj posiłku** | **Koszt wsadu do kotła** (brutto) | **Koszt wytworzenia posiłkuz dowozem** (brutto) | **Cena****jednego** **posiłku** (netto) | **Cena** **jednego** **posiłku** (brutto) | **Liczba posiłków**(szt.) | **Razem cena** (brutto) |
| Kol. 1 | Kol. 2 | Kol. 3 | Kol. 4 | Kol. 5 | Kol. 6 | Kol. 7 |
| zastaw obiadowy |  |  |  |  | 6 055 |  |
| **Kwota netto oferty** |  |
| **Kwota brutto oferty** |  |

……………………………………

(podpis i pieczątka wykonawcy)

* Niepotrzebne skreślić

**Załącznik nr 2**

UMOWA

zawarta w dniu 2022 roku w …………………

pomiędzy: …………………………………………………………………………………..

z siedzibą

reprezentowaną/ym przez:

zwanym dalej Zamawiającym,

a

z siedzibą

reprezentowaną/ym przez:

zwaną/ym w dalszej części umowy Wykonawcą.

Umowa niniejsza zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego.

§1

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie z warunkami ogłoszenia i ofertą oraz do ich wykonywania w zakresie:

1. przygotowania i dowozu posiłków w liczbie ogółem około ……………. szt., w tym zupy i drugiego dania oraz napoju uczniom korzystającym ze stołówki Szkoły Podstawowej ……………………………………………………. w dni pracujące dla szkoły w ciągu roku szkolnego 2022/2023, zgodnie z warunkami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia w zapytaniu ofertowym oraz formularzu ofertowym;
2. przedstawia jadłospisy na 2 kolejne tygodnie do zatwierdzenia przez Zamawiającego, z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem. Dostarczone jadłospisy oprócz określenia produktów, jakie zawiera dany element składowy posiłku.
3. Wykonawca zapewni należytą jakość usługi, a w szczególności, że wszystkie dostarczone posiłki wykonane będą z produktów naturalnych, wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności. Wyklucza się sporządzanie potraw z proszku oraz gotowych półproduktów. Proces produkcji odbywać się będzie zgodnie z wymogami sanitarnymi i systemem HACCP.
4. Posiłki dowożone będą gorące (temperatura minimalna zupy 75°C, drugiego dania 65°C, napoje zimne 4 ÷ 14 °C, sałatki i surówki 4 ÷ 8 °C), w pojemnikach jednorazowego użytku wraz z odpowiednią ilością sztućców posiadających odpowiednie certyfikaty przeznaczone do kontaktu z żywnością.
5. Samochód do przewozu posiłków musi być przystosowany do przewozu żywności oraz spełniać podstawowe wymagania sanitarno-higieniczne.
6. Porcjowanie posiłków leży po stronie Wykonawcy.
7. Wydawanie posiłków dzieciom i sprzątanie naczyń po posiłkach zapewnia Zamawiający.
8. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru resztek po posiłkach oraz jednorazowych pojemników, w których został dostarczony posiłek. W tym celu dostarczy Zamawiającemu (odpowiednio do miejsc dostarczania posiłków) stosowne pojemniki do składowania tych odpadów.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostawę posiłków zgodnych z wymogami zapytania ofertowego z innych źródeł.
11. Oferowana cena uwzględnia wszelkie koszty, z wyszczególnienie kosztów wytworzenia, wkład do kotła, przygotowanie, jednorazowe pojemniki, w których zostaną dostarczone posiłki, transport, rozładunku i wniesienia posiłków do stołówki szkolnej oraz odbiór resztek po posiłkach i jednorazowych pojemników.
	1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 13.00 dnia poprzedzającego realizację zamówienia.
	2. Wykonawca winien przygotowywać posiłki zgodnie z zaleceniami wydawanymi przez Instytut Żywienia i Żywności, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
	3. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektora Szkoły w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny oraz przedstawicieli Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stanu higienicznego dostarczonych posiłków, pracownika cateringu oraz samochodu.
	4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
	5. Ponadto obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
	6. W związku z możliwością wystąpienia sytuacji epidemiologicznej Wykonawca w ramach realizowanej umowy zobowiązuje się do przestrzegania wszelkich zaleceń wynikających z oficjalnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministerstwa Zdrowia oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej lub innych uprawnionych organów w zakresie w jakim będą one miały wpływ na sposób realizacji przedmiotu umowy.

§2

Przedmiot zamówienia winien odpowiadać wszystkim wymaganiom opisanym w zapytaniu ofertowym oraz złożonej ofercie.

§3

* + 1. Zgodnie z przeprowadzonym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego cena za jeden obiad wynosi: brutto: zł, netto: zł
		2. Koszt surowców zużytych do przygotowania jednego obiadu (tzw. wsad do kotła) brutto

wynosi zł, koszt przygotowania i transportu (dowozu) jednego obiadu brutto wynosi: zł,

* + 1. Cena łączna za …………… szt. zestawów obiadowych:

Netto zł, słownie:

Brutto (netto + VAT) : zł, słownie:

* + 1. Koszt sporządzenia i dowozu posiłku powinien stanowić realny koszt.
		2. Wykonawca za wykonanie usług wynikających z umowy otrzyma wynagrodzenie na podstawie faktur miesięcznych w rozbiciu na koszty wykonania posiłku i koszty transportu (dowozu), koszty tzw. „wsadu do kotła" oraz koszt całkowity wystawiony zgodnie z ilością zamówionych posiłków.
		3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich cen jednostkowych. Cena jednego posiłku winna zawierać koszt przygotowania i dostarczenia posiłku oraz utylizację resztek pokonsumpcyjnych.

1. Wykonawca w każdym miesięcznym okresie rozliczeniowym zobowiązany jest do wystawienia faktury:

NABYWCA: Gmina Zabłudów ul. Rynek 8, 16-060 Zabłudów NIP: 966 177 04 61

 ODBIORCA: Szkoła Podstawowa im. Simony Kossak w Dobrzyniówce, Dobrzyniówka 40,
16-060 Zabłudów

* + - * 1. Płatność będzie dokonywana na konto Wykonawcy.
				2. Ilość posiłków ujętych w fakturach potwierdza uprawniony pracownik szkoły.
				3. Wykonawca ma obowiązek przedłożyć faktury do 3 dni roboczych po zakończonym miesiącu, z wyjątkiem grudnia - w związku z zakończeniem żywienia dnia 22 grudnia i zakończeniem roku rozliczeniowego oraz czerwca w związku z zakończeniem okresu żywienia wystawienie faktury nastąpi nie później niż do końca tego miesiąca. Zamawiający wyraża zgodę na wystawienie faktury VAT bez jego podpisu.
				4. Zapłata nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania faktury na konto Wykonawcy nr

§4

Wykonawca gwarantuje stałość ceny za realizowany przedmiot zamówienia wynikający ze złożonej oferty przez okres realizacji przedmiotu umowy.

§5

Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego informowania Zamawiającego o zagrożeniach dla ciągłości dostaw objętych zamówieniem.

W przypadku zaistnienia jakichkolwiek przeszkód technicznych, zagrożeń, decyzji władz sanitarnych uniemożliwiających zapewnienie ciągłość realizacji dostaw Zamawiający może zlecić wykonanie niezrealizowanej części umowy osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy zgodnie z zapisami zapytania ofertowego.

§6

1 .Wykonawca zgodnie ze złożoną ofertą wykona własnym staraniem cały zakres prac objętych umową.

§7

1. Zamawiający jest uprawniony do natychmiastowego odstąpienia od realizacji przedmiotu umowy oprócz sytuacji przewidzianych w Kodeksie Cywilnym i przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych również w następujących przypadkach:

1. stwierdzenia przez osoby uprawnione rażącego naruszenia postanowień niniejszej umowy, a w szczególności zapisów § 1 niniejszej umowy,
2. w przypadku 3-krotnego formalnego zgłoszenia do Zamawiającego i Wykonawcy drogą mailową lub pisemną, przez dyrektora szkoły stwierdzenia złej jakości posiłków (tj. wychłodzone, nieświeże, niesmaczne, niedogotowane itp.). Zgłoszenia dokonywane przez dyrektorów szkół musi poprzedzać protokół sporządzony na podstawie oględzin dostarczonych posiłków (dokumentacja fotograficzna) lub ankieta przeprowadzona wśród uczniów szkoły albo ich rodziców/prawnych opiekunów, dotycząca poziomu satysfakcji z przygotowanego posiłku (wygląd, smak itp.). Protokół sporządza i podpisuje dyrektor szkoły, przy udziale osoby wydającej obiady, ewentualnie przewodniczącego rady rodziców i przewodniczącego samorządu uczniowskiego.
3. naruszenia norm i przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
4. decyzji terenowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub innych organów państwowych uniemożliwiających lub ograniczających Wykonawcy prawo do produkcji dań gorących i ich dostawy oraz przewozu posiłków.

§8

* 1. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu i osobom trzecim korzystających z posiłków dostarczanych przez Wykonawcę.
	2. W szczególności Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
		1. stwierdzenie wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych - w wys. 1.000 zł w każdym stwierdzonym przypadku,
		2. zwłoki w dostarczaniu posiłków w stosunku do rozkładu czasu dostarczania posiłków - 100 zł za każdą godzinę spóźnienia,
		3. w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn określonych w § 7 oraz § 11 ust. 2 lit. c i d niniejszej umowy - 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto przewidzianego w § 3 ust. 3,
		4. w przypadku nie przystąpienia do realizacji niniejszej umowy - 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto przewidzianego w § 3 ust. 3,
		5. w przypadku odstąpienia od realizacji umowy w dowolnym terminie - 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto przewidzianego w § 3 ust. 3,
	3. Zamawiającemu w sytuacjach opisanych w ust. 2. przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości poniesionej szkody.
	4. Maksymalna wartość kar umownych wynikających z ust. 2 nie może przekroczyć 30% wartości wynagrodzenia umownego brutto przewidzianego w § 3 ust. 3.

§9

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie działalności objętej przedmiotem niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości ubezpieczenia w okresie trwania umowy. W przypadku zakończenia okresu obowiązywania polisy, Wykonawca ma obowiązek przedstawić Zamawiającemu potwierdzoną za zgodność z oryginałem prolongatę ubezpieczenia.
2. Kopia polisy/ubezpieczenia stanowi załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone w majątku Zamawiającego powstałe w związku z wykonywaniem przez Wykonawcę umowy.

§10

* 1. Zamawiający na podstawie przepisu art. 455 ustawy Prawo zamówień publicznych przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku zaistnienia co najmniej jednej z następujących okoliczności:
		1. zmiany wysokości wynagrodzenia Wykonawcy, w przypadku zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług - o wysokość tej stawki;

* + 1. zmiany terminu wykonania umowy w przypadku wystąpienia okoliczności siły wyższej przez, którą rozumie się wydarzenia, które w chwili podpisania umowy nie mogły być przez Strony przewidziane i zostały spowodowane przez okoliczności od nich niezależne takie jak wojna, pożar, susza, powódź, inne naturalne klęski, restrykcje lub prawne rozporządzenia rządu;
		2. zmian organizacyjnych i przekształceń po stronie Zamawiającego wynikających z decyzji organów administracyjnych;
	1. Zaistnienie okoliczności, o których mowa w pkt 1 nie skutkuje obowiązkiem Zamawiającego dokonania zmiany Umowy.
	2. Zmiana umowy wymaga sporządzenia aneksu do umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§11

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 45 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach i w takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

1. Poza przypadkami, o których mowa powyżej Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących sytuacjach gdy:
	1. zostanie ogłoszona upadłość lub rozwiązanie firmy Wykonawcy,
	2. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
	3. Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy i pomimo wezwania Zamawiającego nie podjął realizacji w ciągu 3 dni,
	4. Wykonawca odstąpił od realizacji umowy i pomimo wezwania zamawiającego nie podjął kontynuacji w ciągu 3 dni.
2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur za wykonaną usługę za dwa ostatnie okresy rozliczeniowe.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

§12

Wykonawca zobowiązuje się, że wykonując umowę będzie przestrzegał przepisów ustawy z dnia 19 lipca 2019 r. - o zapewnieniu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami (Dz.U.2020 poz. 1062), w zakresie minimalnych wymagań służących zapewnieniu dostępności.

§13

Niniejszą umowę zawiera się na okres od ……………… 2022 r. do …………………… 2023 r.
z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo oraz dodatkowo wolnych od nauki.

§14

Ewentualne kwestie sporne wynikłe w trakcie realizacji niniejszej umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy sąd dla siedziby Zamawiającego.

§15

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy Prawa zamówień publicznych, a w sprawach procesowych przepisy Kodeksu postę­powania cywilnego.

§16

#### Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWA ZLECENIODAWCA

……………………………………………. …………………………………………….