

Zapytanie ofertowe w ramach procedury rozeznania rynku
Szkoła Podstawowa im. Jana Łachuta w Ostrężnicy zaprasza do złożenia
oferty na usługę: Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci do
Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy

I ZAMAWIAJĄCY

NAZWA, ADRES:

Szkoła Podstawowa im. Jana Łachuta w Ostrężnicy, ul. Królewska 32,
32-065 Krzeszowice, woj: małopolskie tel. 12 283 50 21

II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci w wieku 4-15 lat do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy **od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. według kalendarza roku szkolnego z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku jedno lub dwudaniowego z napojem dziennie dla dzieci i uczniów w wieku 4-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy. Rodzic zamawiając posiłek dla dziecka ma możliwość wyboru tylko zupy lub drugiego dania z napojem albo całego posiłku dwudaniowego z napojem.
3. Posiłki będą dostarczane do godz. 11.00, do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. według kalendarza roku szkolnego z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a) przygotowanie posiłku,
 - b) dostarczenie przygotowanych i porcjowanych posiłków w opakowaniach jednorazowych oraz jednorazowych sztućców i kubeczków,
 - c) odbieranie odpadów (zużytych jednorazowych opakowań, sztućców),
 - d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki.
5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. Termin informacji o zapotrzebowaniu oraz forma jej przekazania zostanie uzgodniona z Wykonawcą.

6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
7. Liczba dzieci spożywających posiłki zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
8. Jadłospis:
 - 1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 5 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
 - 2) Tygodniowy jadłospis obejmuje zarówno zupę jak i drugie danie z napojem.
 - 3) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy.
9. Standardy żywienia:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
 - 2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 4-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

- 4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
 - 5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.
 - 6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną przewidzianą dla dzieci w wieku 4 – 15 lat wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
 - 7) Porcje posiłków zostaną zapakowane przez Wykonawcę w pojemniki jednorazowe przystosowane do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujące odpowiednią temperaturę posiłku.
 - 8) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
 - 9) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
 - 10) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
 - 11) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy w przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów konserwach.**
 - 12) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
10. Sposób dostawy:
- 1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je poporcjowane Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych, termosach zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
 - 2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego

żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3) Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

III CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:

od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. od poniedziałku do piątku każdego miesiąca według kalendarza roku szkolnego z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.

IV SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

Cena oferty powinna zawierać cenę brutto za **jednodniowe wyżywienie dziecka z wyszczególnieniem ceny zupy oraz drugiego dania** zgodnie z przedmiotem zamówienia. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia. Cena może podlegać negocjacji w okresie trwania umowy. Wymaga to jednak podpisania odrębnego aneksu.

V KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego przy współudziale rodziców.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana oferta, która uzyska największą liczbę punktów liczonych wg następujących kryteriów określonych w zapytaniu ofertowym:
 - cena posiłku (80%- 80 punktów)
 - różnorodność posiłków (20% - 20 punktów)

VI MIEJSCE I TERMIN SŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć **do dnia 28 grudnia 2022 r. do godz. 10.00** w zaklejonej kopercie, w siedzibie sekretariatu Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy, ul. Królewska 32 32-065 Krzeszowice lub przesłać w formie elektronicznej na adres: szp.ostreznica@interia.pl

W przypadku osobistego złożenia koperty w sekretariacie na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **„Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci w Szkole Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy”**.

W przypadku złożenia oferty w **formie elektronicznej** w tytule należy napisać **„ Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków”**

Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nie otwarta.

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu jej składania.

Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania postępowania w każdej chwili do dnia zawarcia umowy bez podania przyczyny. W takiej sytuacji zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności, w tym odszkodowawczej.

VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) **posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**
Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej.
- 2) **dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**
- 3) **sytuacja ekonomiczna i finansowa**
Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

VIII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem „**Usługa przygotowania i dostarczenia posiłków w formie cateringu dla dzieci w Szkole Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy**”

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) **Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
- b) **Oświadczenie - załącznik nr 2**
- c) **Wzór umowy- załącznik nr 3- parafowany przez Wykonawcę**

Nie dołączenie do oferty któregośkolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem ofert.

IX INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy oraz na stronie szkoły <https://spostreznica.edupage.org> oraz stronie BIP <https://bip.malopolska.pl> > spwostreznicy

X OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Michał Smółka – Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy,
tel. 12 283 50 21, email: szp.ostreznica@interia.pl

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia.....
(miejscowość) (data)

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

(dane składającego ofertę cenową- imię i nazwisko
lub nazwa firmy, adres, tel/fax, e-mail)

**Szkoła Podstawowa
im. Jana Łachuta
ul. Królewska 32
32-065 Krzeszowice**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na: usługę przygotowania i dostarczania posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia za cenę:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy: I danie - zupa i II danie z napojem)

brutto zł

słownie zł/gr.: złotych..... groszy

b) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego – I danie - zupa

brutto zł

słownie zł/gr.: złote groszy.

c) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego – II danie z napojem

brutto zł

słownie zł/gr.: złote groszy.

Termin realizacji zamówienia od 02 stycznia 2023r. do 31 grudnia 2023 r.

.....
(miejscowość i data) (podpis i imienna pieczęć oferenta)

Załącznik nr 2

.....
Miejscowość, dnia

OŚWIADCZENIE

Ja / My* niżej podpisany/podpisani

.....

.....

z siedzibą w

.....

.....

przyjmujemy do realizacji warunki postawione przez Zamawiającego w zapytaniu ofertowym
Z r.

Oświadczam / oświadczamy* ponadto, że:

- posiadam / posiadamy* stosowne uprawnienia do wykonania zamówienia;
- posiadam / posiadamy* wiedzę i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową gwarantującą wykonanie zamówienia;
- dysponuję / dysponujemy* odpowiednim potencjałem technicznym, w tym minimum jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności;
- dysponuję / dysponujemy* osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

.....
data, pieczęć i podpis osoby upoważnionej

*- niewłaściwe skreślić

Umowa nr.....

Zawarta w dniu.....w Ostrężnicy pomiędzy:

Szkołą Podstawową im. Jana Łachuta w Ostrężnicy reprezentowaną przez Michała Smółkę - Dyrektora Szkoły , zwaną w dalszej części umowy **Nabywcą**,

a

.....z siedzibą w.....

wpisana/ym do.....

NIP.....

Zwana/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

w trybie art.4 pkt.8 z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U.z 2013r. poz. 907 z późn. zm.), **o następującej treści:**

§1

1. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.
2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 9:00, telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku dla dzieci w wieku 4-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy.

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się **od 02 stycznia 2023 r. do 31 grudnia 2023 r.**

§3

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie ciepłego posiłku jedno lub dwudaniowego z napojem dziennie dla dzieci w wieku 4-15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy. Rodzic zamawiając posiłek dla dziecka ma możliwość wyboru tylko zupy lub drugiego dania z napojem albo całego posiłku dwudaniowego z napojem.

§4

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku,
- b) dostarczenie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w opakowaniach jednorazowych oraz jednorazowych sztućców i kubeczków.
- c) odbieranie odpadów (zużytych jednorazowych opakowań, sztućców)
- d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

§ 5

1. Posiłki będą dostarczane do godz. 11.00, do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. według kalendarza roku szkolnego z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.

2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.

3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

4. Liczba dzieci spożywających posiłki zgodnie z zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

5. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§6

1. Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 5 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2. Tygodniowy jadłospis obejmuje zarówno zupełną jak i drugie danie z napojem.

3. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.

U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 4-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę porcji. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąża Wykonawcę.

4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
5. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.
6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną przewidzianą dla dzieci w wieku 4 – 15 lat wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
7. Porcje posiłków zapakowane przez Wykonawcę w pojemniki jednorazowe przystosowane do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujące odpowiednią temperaturę posiłku.
8. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Nabywcy.
9. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
10. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
11. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy w przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów konserwach.**
12. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je poporcjowane Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych, termosach zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.
2. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego

żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

3. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

§9

1. Należność za przygotowanie i dostarczane posiłki ustalona będzie na podstawie ceny posiłku wynikającego ze złożonej oferty wynoszącej:

a) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy: I danie - zupa i II danie z napojem)

brutto zł

słownie zł/gr.: złotych..... groszy

b) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego – I danie - zupa

brutto zł

słownie zł/gr.: złote groszy.

c) dzienna stawka żywieniowa dla jednego dziecka szkolnego – II danie z napojem

brutto zł

słownie zł/gr.: złote groszy.

2. Określona w ust.1 należność obejmuje wszelkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia w tym koszt dowozu posiłków do Szkoły Podstawowej im. Jana Łachuta w Ostrężnicy.

3. Nabywca zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem (zamówieniem).

§10

1. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie dokonywane w okresach miesięcznych (po zakończeniu miesiąca) na podstawie faktury obejmującej należność wyliczoną w oparciu o ilość rzeczywiście wydanych dzieciom posiłków i cenę określoną w §9 ust.1 umowy.

2. Nabywca zobowiązuje się dokonać zapłaty należności objętej fakturą, przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie 14 dni od otrzymania faktury przez nabywcę.

§11

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca zobowiązuje się zapłacić nabywcy kary umowne:

- 1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.
- 2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

2. Strony mogą dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

4.

§12

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób spożywających dostarczane przez Wykonawcę posiłki.

§13

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Nabywcy przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

3. W okresie wypowiedzenia Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi stanowiącej przedmiot umowy.

§14

Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.

§15

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez sąd właściwy dla siedziby nabywcy.

§16

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwie dla nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

Nabywca:

Wykonawca: