

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

1. **Zamawiający:** Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Piasku
2. **Rodzaj zamówienia:** usługa
3. **Nazwa zamówienia:** „Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Leśników Polskich w Piasku w roku szkolnym 2024/2025”
4. Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest na zasadach ogólnych.
5. **Opis przedmiotu zamówienia:** CPV-55523100-3, CPV-55524000-9
Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu obiadów dwudaniowych uczniom Szkoły Podstawowej im. Leśników Polskich w Piasku. Wykonawca obowiązany jest do realizacji usług w następującym zakresie:
 - 1) Usługa świadczona będzie dla 15 uczniów, w tym dzieci alergicznych,
 - 2) Obiady dostarczane w ramach Umowy będą składały się z pierwszego dania (zupy) i drugiego dania z surówką oraz kompot.
 - 3) Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania kluczowych części Usługi, związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny).
 - 4) Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z „jadłospisami dekadowymi” i muszą uwzględniać zalecenia określone w dokumencie „Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci”, stanowiącymi załączniki do Umowy.
 - 5) Wykonawca zobowiązuje się dysponować pojemnikami termoizolacyjnymi, umożliwiającymi transport oraz sprawne wydawanie posiłków w zależności od rodzaju w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem szkoły.
 - 6) Obiady przygotowywane przez Wykonawcę winny być transportowane i przechowywane w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczającego posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.
 - 7) Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy przechowywać i wydawać w sposób, zapewniający odpowiednią temperaturę żywności, tzn. minimalna temp. zupy i płynów winna wynosić 75°C, minimalna temp. drugiego dania winna wynosić 65°C, a maksymalna temp. produktów zimnych (sałatki, surówki) winna wynosić 15°C.
 - 8) Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zabierać brudne termoboxy i menuboxy, które utylizuje na własny koszt.
 - 9) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno-epidemiologicznych.
 - 10) Transport posiłków do Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury,
 - 11) Zasady przygotowywania posiłków:
 - a) posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwową Inspekcją Sanitarną
 - b) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych Żywności i Żywienia dzieci przy równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie.
 - c) wyklucza się posiłki na bazie **Fast foods**.
 - e) wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa,
 - g) wymagane jest stosowanie wartościowych składników odżywczych z możliwie najdalej idącym ograniczeniem produktów przetworzonych. Zawarte w daniach

mięso powinno być przede wszystkim pieczone, gotowane lub duszone. Smażone mięso w panierce może być podawane maksymalnie raz w tygodniu,

- i) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych),
- j) wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,
- k) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ilość obiadów zgodny z zapotrzebowaniem Szkoły i powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

6. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na zasadach ogólnych określonych w niniejszym zaproszeniu do złożenia oferty. Do niniejszego postępowania nie ma zastosowania ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

7. Ochrona danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej "RODO", Zamawiający informuje, że:

8. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Piasku

- 1) Administrator Danych Osobowych powołał Inspektora Ochrony Danych, jest Pan Krzysztof Koeller, którym można skontaktować się pisząc na adres mailowy: kkoeller@poczta.onet.pl
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. „*Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej im. Leśników Polskich w Piasku w roku szkolnym 2024/2025*”, w celu prawidłowego przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;
- 4) Podanie przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem niezbędnym. Jest Pani/Pan zobowiązana/zobowiązany do ich podania w związku z realizacją celu wskazanego w pkt 3, a ich nie podanie uniemożliwi realizację tego celu;
- 5) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
 - a) pracownicy merytoryczni,
 - b) osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania,
 - c) podmioty obsługujące systemy informatyczne i teleinformatyczne,
 - d) podmioty świadczące obsługę prawną,
 - e) podmioty prowadzące działalność płatniczą, np. banki,
 - f) podmioty prowadzące działalność pocztową lub kurierską,
 - g) inne podmioty upoważnione do odbioru danych osobowych na podstawie odpowiednich przepisów prawa.
- 6) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu dla którego zostały zebrane i przechowywane zgodnie z terminami archiwizacji określonymi przepisami prawa powszechnie obowiązującego;
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,

d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit b, d, lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
- b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
- c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

9. Wymagany termin realizacji zamówienia:

Termin realizacji zamówienia **od dnia 4 września 2024 r. do dnia 26 czerwca 2025 r.**
Termin ten może ulec zmianie w zależności od daty rozstrzygnięcia postępowania o udzielenia zamówienia.

10. Osoba upoważniona do kontaktów z Wykonawcą jest :

- Pani Róża Kozieł tel. 91 414 4721

11. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:

- a) **Cena (C) – 100%**

*Ocena złożonych ofert zostanie dokonana według następującego wzoru:
Kryterium „cena” (C), maksymalna liczba punktów do uzyskania – **100 pkt**
Ocena punktowa w ramach kryterium „cena” zgodnie ze wzorem:*

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena}}{\text{cena zaoferowana w badanej ofercie}} \times 100 \text{ pkt}$$

Za ofertę najkorzystniejszą będzie uważana ta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

- 12. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta spełni wszystkie wymagania określone w zaproszeniu i który złoży najkorzystniejszą ofertę.
- 13. Jeżeli wybór oferty nie będzie możliwy z uwagi na fakt, iż dwóch lub więcej Wykonawców złożyło oferty o takiej samej cenie, Zamawiający przeprowadzi negocjacje z Wykonawcami lub zaprosi Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych.
- 14. Zamawiający może przeprowadzić negocjacje z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę w celu uzyskania korzystniejszej oferty.
- 15. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.
- 16. **Opis sposobu przygotowania oferty:**

1) Zainteresowani wzięciem udziału w postępowaniu Wykonawcy zobowiązani są złożyć ofertę, na którą składa się m.in.: **formularz oferty** zgodnie ze wzorem określonym w zał. nr 1 do zaproszenia.

2) Oferta winna być sporządzona w języku polskim, oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.

3) W ofercie należy podać dzienną stawkę żywieniową dla jednego dziecka szkolnego (obiad dwudaniowy)

netto.....zł, **brutto**.....zł.
Wartość ogółem za 15 obiadów dwudaniowych razy 180
dni.....zł.,
słownie.....
...zł.

4) Ofertę należy złożyć do dnia 23 sierpnia 2024 r. do godz. 15.00 za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: **sppiasek@op.pl**

5) Wymaganie techniczne: dokumenty wymagane przez Zamawiającego, w tym oferta winny być załączone w formie plików w formacie odpowiednio: image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite,

application/excel,application/x-excel,application/vnd.msexcel,application/x-msexcel,
application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip,
application/vnd.ms-office image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms
wma,application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad,
application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-
autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg.

- 6) Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę wpływu wiadomości e-mail na adres poczty elektronicznej Zamawiającego.
 - 7) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zaproszenia do złożenia oferty. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie.
 - 8) Oferta musi zostać podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.
- 17. Termin związania ofertą:** 30 dni (od ostatecznego terminu składania ofert).
- 18.** Zamawiający w niniejszym postępowaniu preferuje sposób komunikacji z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
- 19.** Z tytułu odrzucenia oferty czy unieważnienia postępowania przez Zamawiającego nie przysługują Wykonawcy żadne roszczenia przeciwko Zamawiającemu.
- 20.** Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 21.** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieprawidłowe lub nieterminowe złożenie oferty.
- 22.** Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

zatwierdził:
Dyrektor Szkoły
Podstawowej
w Piasku Róża Kozieł

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Wzór umowy – załącznik nr 2
3. Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci – załącznik nr 3

Zamawiający: Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Piasku

FORMULARZ OFERTY

**„Przygotowanie i dostarczenie obiadów dwudaniowych dla uczniów Szkoły Podstawowej
im. Leśników Polskich w Piasku w roku szkolnym 2024/2025”**

Nazwa i adres WYKONAWCY:

.....
.....

NIP REGON.....

Adres, na który Zamawiający powinien przysłać ewentualną korespondencję:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

.....

Numer telefonu:..... Nr faksu:.....

e-mail

Nawiązując do zaproszenia do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o szacunkowej wartości zamówienia nieprzekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł składam niniejszą ofertę.

Oferujemy wykonanie zamówienia za cenę jednostkową:

a) obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie z surówką, kompot) dla jednego dziecka szkolnego

brutto zł (słownie)

Skład stawki brutto to: „wsad do kotła”zł + przygotowanie posiłku i dostawa posiłku.....zł

Oferujemy wykonanie zamówienia (wartość ogółem za 15 sztuk obiadów dwudaniowych) za cenę: **brutto zł**,

Łączna cena brutto za przedmiot umowy tj. 15 obiadów dwudaniowych razy **180 dni**zł (słownie.....)

Wykonawca zapoznał się z zaproszeniem do złożenia oferty oraz uzyskał konieczne informacje do przygotowania oferty; zobowiązuje się spełnić określone w ww. dokumentach wymagania i żądania Zamawiającego.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.
2.

....., dnia.....

.....
(podpisy osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy)

UMOWA NR

zawarta w dniu 2024 roku dalej zwana „Umową”, pomiędzy:

Gminą Cedynia, Plac Wolności 1, 74-520 Cedynia, NIP 858 17 26 345 – Szkołą Podstawową im. Leśników Polskich z siedzibą w Piasku 63 b , w imieniu i na rzecz, której działa:

Róża Koziel – Dyrektor Szkoły Podstawowej im. Leśników Polskich w Piasku (dalej jako „Dyrektor”) zwaną w dalszej części Umowy „Zamawiającym”

a.....

.....

(pełna nazwa firmy oraz adres zgodnie z CEIDG lub KRS),

NIP, nr REGON.....

zwanym w dalszej części Umowy „Wykonawcą”.

Na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 ze zm.) niniejsza umowa nie podlega przepisom PZP.

§ 1

Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu obiadów dwudaniowych, w naczyniach własnych Wykonawcy, uczniom Szkoły Podstawowej im. Leśników Polskich w m. Piasek gm. Cedynia - dalej zwana „Usługą”.
2. Usługa będzie świadczona dla ok.15 uczniów, w tym dzieci alergicznych.
3. Podana w ust. 2 powyżej ilość uczniów jest szacunkowa i w czasie obowiązywania Umowy może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych Usługą w trakcie trwania Umowy.
4. Obiady dostarczane w ramach Usługi będą składały się z pierwszego dania (zupy) i drugiego dania z surówką i kompot.
5. Szczegółowy opis przedmiotu Umowy znajduje się w zaproszeniu do złożenia oferty, który w związku z charakterem świadczonej Usługi oraz na potrzeby niniejszej Umowy stanowi integralną część Umowy oraz stanowi załącznik do niej. Wykonawca jest zobowiązany w wykonaniu Umowy przestrzegać wszystkich postanowień ww. dokumentu.

§ 2

Czas i miejsce wykonywania Umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć Usługę począwszy od dnia 4.09.2024 r. do dnia 26.06.2025 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, sobót i niedziel. W godzinach uzgodnionych dyrektorem szkoły.
2. Wykonawca będzie świadczył Usługę w zakresie przygotowywania obiadów we własnej kuchni, natomiast wydawanie obiadów, odbywać się będzie w stołówce Zamawiającego, mieszczącej się w Szkole.

§ 3

Wynagrodzenie i rozliczenia

1. W wykonaniu niniejszej Umowy, Wykonawcy należne będzie wynagrodzenie, określone zgodnie z poniższymi zasadami.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy za przygotowanie, dostarczenie jednego obiadu dla jednego ucznia strony ustalą się w wysokości zł brutto. Łączny całkowity koszt 1 obiadu dla jednego ucznia stanowi „wsad do kotła” w kwocie bruttozł oraz koszt przygotowania obiadu wraz z dowozem i kosztem menu boxu w kwocie brutto zł. Koszt przygotowania, dowozu obiadu został ustalony na podstawie oferty Wykonawcy w odpowiedzi na zaproszenie do złożenia ofert.
3. Za wykonanie Usługi Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości, wskazanej w ust. 2, jako cena brutto za 1 obiad, pomnożone przez rzeczywistą ilość przygotowanych i dostarczonych obiadów w danym miesiącu kalendarzowym.
4. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie i prawidłowo wykonaną Usługę.
5. Wykonawca będzie wystawiał fakturę w ostatnim dniu roboczym każdego miesiąca kalendarzowego.
6. Do faktury dołączona będzie szczegółowa specyfikacja określająca ilość wydanych obiadów.
7. Przed wystawieniem faktur strony uzgodnią ilość faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów. W razie wątpliwości którejkolwiek ze stron w kwestii ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów, Wykonawca będzie zobowiązany do jednoznacznego udokumentowania ilości faktycznie i prawidłowo wydanych obiadów.
8. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała z dołu, w terminie do 30 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego faktury, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
9. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz Wykonawcy.
10. W przypadku zawieszenia zajęć w Szkole z uwagi na siłę wyższą, Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany zapotrzebowania na przedmiot umowy lub całkowitego zaprzestania wykonywania usług.

§ 4

Sposób świadczenia Usługi

1. Wykonawca zobowiązuje się do osobistego wykonania kluczowych części Usługi, związanych z przygotowaniem posiłków (proces produkcyjny).
2. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z jadłospisami tygodniowymi i muszą uwzględniać zalecenia określone w dokumencie „Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci”, stanowiącymi załączniki do Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się dysponować pojemnikami termoizolacyjnymi, umożliwiającymi transport oraz sprawne wydawanie posiłków w zależności od ich rodzaju i w godzinach uzgodnionych z Dyrektorem.
4. Gorące posiłki dostarczane z zewnątrz należy przechowywać i wydawać w sposób, zapewniający odpowiednią temperaturę żywności, tzn. minimalna temperatura zupy i płynów winna wynosić 75°C, minimalna temperatura drugiego dania winna wynosić 65°C, a maksymalna temp. produktów zimnych (sałatki, pasty, sery, jogurty itp.) winna wynosić 15°C.

5. Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo zabierać brudne termo boxy i menu boxy, które utylizuje na własny koszt.
6. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganych standardów sanitarno-epidemiologicznych.
7. Transport posiłków do Zamawiającego powinien odbywać się z zapewnieniem właściwej ochrony i temperatury,
8. Zasady przygotowywania posiłków:
- a) posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i z bezpieczeństwem zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwową Inspekcją Sanitarną
 - b) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych równoczesnym zapewnieniu modyfikacji opracowanych jadłospisów przez ich urozmaicenie.
 - c) Wyklucza się posiłki na bazie **Fast foods**.
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia do Zamawiającego jadłospisu na kolejne 10 dni. Jadłospis każdorazowo będzie podpisany i opieczętowany przez Wykonawcę. Złożone podpisy i pieczęci powinny być czytelne, w stopniu umożliwiającym zidentyfikowanie osoby składającej podpis.
 - e) wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami HACCP i aktualnymi przepisami prawa,
 - f) Wykonawca zobowiązuje się do przedkładania Zamawiającemu jakościowej oceny jadłospisów posiłków dekadowych za każdy kwartał, przeprowadzanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - g) wymagane jest stosowanie wartościowych składników odżywczych z możliwie najdalej idącym ograniczeniem produktów przetworzonych. Zawarte w daniach mięso powinno być przede wszystkim pieczone, gotowane lub duszone. Smażone mięso w panierce może być podawane maksymalnie raz w tygodniu,
 - i) do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi naturalnych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych),
 - j) wyklucza się sporządzania potraw z proszku za wyjątkiem budyniu i kisielu,
 - k) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć ilość obiadów zgodną z zapotrzebowaniem, o którym mowa w § 4 pkt. 9 Umowy z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie Szkoły, a w przypadku dowozu półproduktów lub całych dań do siedziby Zamawiającego, powinien to czynić pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
9. Zamawiający zgłasza Wykonawcy zapotrzebowanie ilościowe na obiady w danym dniu, do godziny 9.00 dnia, w którym posiłki będą wydawane.

Kontrola wykonywania Usługi

1. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązujących norm żywieniowych, a Zamawiający uprawniony jest do kontrolowania ilości i jakości wydawanych posiłków, w tym sposobu i czasu przygotowania i dostarczenia posiłków.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych Usług, w każdym czasie.
3. Kontrolę nad prawidłowością żywienia sprawować będzie samodzielnie Dyrektor lub wicedyrektor Szkoły. W zadaniach kontrolnych Dyrektora i wicedyrektora.
4. Zamawiający, w razie wątpliwości, co do ilości i jakości składników dań, tj. wsadu do kotła, stosowanego faktycznie przez Wykonawcę przy przygotowaniu posiłków, będzie uprawniony, działając przez Dyrektora lub wicedyrektora do kontroli sposobu przygotowania posiłków oraz używanych składników, jak również dokumentów potwierdzających nabycie tych składników i ich zużycie.
5. Zamawiający, w przypadku wątpliwości, co do jakości i gramatury posiłków, będzie uprawniony do skierowania próbek posiłków do kontroli mikrobiologicznej i fizykochemicznej przez uprawnione podmioty na koszt Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do natychmiastowego wydania próbek posiłków Zamawiającemu, na każde jego żądanie.

§ 6

Zobowiązania Wykonawcy

1. Nie pomijając zobowiązań Wykonawcy, wymienionych w innych jednostkach redakcyjnych Umowy, Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) przygotowywania i dostarczania posiłków w menu boxach do Szkoły,
 - 2) mycia i wyparzania naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi za pośrednictwem personelu własnego Wykonawcy.
 - 3) Środki czyszczące i higieniczne używane przez Wykonawcę muszą posiadać odpowiednie atesty i świadectwa dopuszczenia do obrotu wydane przez Państwowy Zakład Higieny.

§ 7

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną za ilość i jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z braku należytej staranności przy ich przygotowywaniu i transporcie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność w szczególności za:
 - 1) Jakość, ilość oraz estetykę posiłków.
 - 2) Zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi i w tym zakresie odpowiada przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym.
 - 4) Czystość naczyń oraz urządzeń i pojemników wykorzystywanych przy świadczeniu Usługi.
2. Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany będzie przedstawiać wyniki badania mikrobiologicznego żywności.
3. Posiłki nie odpowiadające normom (gramatura, wartość kaloryczna) będą wymieniane na miejscu – a w przypadku braku takiej możliwości – następna dostawa następująca po dostawie kwestionowanej, będzie wzbogacona o dodatkowe pozycje żywieniowe, standardowo nie przewidziane w typowym codziennym posiłku.

4. Wykonawca oraz personel zatrudniony przez Wykonawcę są zobowiązani uwzględniać stosować uwagi Zamawiającego, dotyczące sposobu wykonywania Usługi. Osobą upoważnioną do przekazywania uwag jest działający w imieniu Zamawiającego Dyrektor i wicedyrektor szkoły.

§ 8

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę bez zachowania okresu wypowiedzenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 10.000,00 zł.
2. W razie negatywnej opinii po przeprowadzonej kontroli o której mowa w § 5 ust. 3, wydanej przez organ lub osoby kontrolujące lub niezrealizowania zobowiązania o którym mowa w § 6 ust. 1 pkt 4, Zamawiający będzie uprawniony do nałożenia na Wykonawcę, w każdym takim przypadku, kary umownej w kwocie 5.000,00 zł.
3. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.

§ 9

Okres obowiązywania, wypowiedzenie

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od 5września 2024 r. do 26 czerwca 2025 r.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem 3 miesięcznego okresu wypowiedzenia.
3. Każda ze stron może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez drugą stronę. Zamawiający może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji: uchybień dotyczących jakości, ilości lub gramatury posiłków, braku dostarczania jadłospisów, 3 negatywnych opinii po kontroli Zamawiającego. Wykonawca może rozwiązać Umowę w ww. trybie w szczególności w sytuacji, gdy Zamawiający jest w zwłoce z płatnością faktur co najmniej przez okres 2 miesięcy.
4. Przez rażące naruszenie postanowień Umowy przez Wykonawcę rozumie się również trzykrotne ukaranie Wykonawcy karą umowną, przewidzianą w § 8 ust. 2.
5. Umowa może zostać rozwiązana w każdym czasie za porozumieniem stron, w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 10

Zmiany Umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jednakże Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian Umowy w stosunku do treści oferty oraz określa warunki takiej zmiany następująco:
 - 1) nastąpią zmiany obowiązującej stawki VAT,
 - 2) w przypadku gdy nastąpi zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu Umowy.
3. Zmiana Umowy dokonana z naruszeniem w/w zapisów uważana będzie za nieważną.

§ 11

Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie praw ani obowiązków, wynikających z niniejszej Umowy na rzecz osoby lub osób trzecich. Odrębna zgoda na przeniesienie praw i obowiązków powinna być dokonana w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Strony zobowiązują się rozstrzygać wszelkie spory w pierwszej kolejności na drodze polubownej. W przypadku bezskutecznego wyczerpania drogi postępowania polubownego, ewentualne spory rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.
5. Strony uzgadniają, że w trakcie realizacji niniejszej Umowy poniższe dokumenty będą uważane za jej elementy (tworzące niniejszą Umowę) oraz że będą interpretowane jako część Umowy w kolejności:
 - 1) Zaproszenie do złożenia oferty
 - 2) Oferta Wykonawcy
 - 3) Jadłospisy dekadowe, w tym jadłospisy dla dzieci z alergiami.
 - 4) Wykaz „Dodatki do żywności niewskazane w diecie dzieci”.

ZAMAWIAJĄCY

Róża Kozieł

Dyrektor Szkoły Podstawowej w Piasku

WYKONAWCA