

Gmina Zławieś Wielka  
Adres do korespondencji:  
Urząd Gminy Zławieś Wielka, ul. Handlowa 7, 87-134 Zławieś Wielka

### **Zapytanie ofertowe**

**na realizację zadania dot. przygotowania pełnego obiadu (składającego się z 2 dań ) oraz jego dostarczania do wymienionych 7 obiektów szkolnych na każdy dzień trwania nauki w szkole na terenie gminy Zławieś Wielka w okresie od 31 stycznia 2022 roku do 23 czerwca 2022 roku – w ramach programu wieloletniego „Posilek w szkole i w domu”**

Postępowanie nie podlega przepisom Prawo zamówień publicznych.

Zatwierdzam, dnia 04.01.2022 r. :

.....  
**Jan Surdyka**  
**Wójt Gminy Zławieś Wielka**

## 1. ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Zławieś Wielka

Urząd Gminy Zławieś Wielka, ul. Handlowa 7, 87-134 Zławieś Wielka

Telefon, fax: 566780913; e-mail: [ug@zlawies.pl](mailto:ug@zlawies.pl)

Czas pracy Zamawiającego:

Poniedziałek, środa, czwartek w godzinach 7<sup>00</sup> ÷ 15<sup>15</sup>, wtorek w godzinach 8<sup>00</sup> ÷ 16<sup>15</sup>, piątek w godzinach 7<sup>00</sup> ÷ 14<sup>00</sup> z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy

## 2. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Kod Wg Wspólnego Słownika Zamówień:

CPV 55.52.31.00-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

**2.1** Przedmiotem zamówienia jest usługa – przygotowywanie i dostarczenie przez Wykonawcę ciepłych dwudaniowych posiłków do szkół dla osób uprawnionych w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu”, w ilości do 90 posiłków dziennie – dożywianie w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r. w tym:

- Szkoła Podstawowa w Złejwsi Wielkiej –ok. 32 porcji
- Oddział w/w szkoły mieszczący się w Czarnowie – ok. 4 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Górsku – ok. 31 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Rzęczkowie – ok. 10 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Łążyńcu – ok. 5 porcji;
- Szkoła Filialna SP Rzęczkowo z siedzibą w Siemoniu – ok. 3 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Przysieku – ok. 3 porcji;
- inni mieszkańcy gminy – ok. 2 porcji.

### 2.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do ogłoszenia.

**3.** Termin realizacji zamówienia : dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, oraz soboty dodatkowo ustalone przez dyrektorów szkół jako pracujące, w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r. z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świątecznych i ustalone dni przez dyrektorów szkół jako wolne od pracy).

**4.** Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposobu dokonywania oceny spełniania warunków.

**4.1.** Wykonawcą w ogłoszeniu określa się osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, ubiegającą się o złożenie oferty, która złożyła ofertę i zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego.

**4.2.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

**a)** w zakresie wiedzy i doświadczenia wykażą, że:

- w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali jedną usługę o wartości co najmniej 100.000,00 zł brutto w zakresie przygotowania i wydawania posiłków w przedszkolach, szkołach lub w zakresie żywienia

zbiorowego np. prowadzenia stołówki, bufetu lub lokalu gastronomicznego, obsługi gastronomicznej imprez zbiorowych wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi dożywiania w szkole były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty

**b)** w zakresie warunku dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

- wykaz osób biorących udział w wykonaniu zamówienia wraz z potwierdzeniem przez Wykonawcę uprawnień osób, które będą realizować zamówienie przez cały okres realizacji zamówienia tj. ważne badania lekarskie – książeczki Sanepidu,
- Zamawiający wymaga od wykonawców dysponowanie odpowiednim potencjałem kadrowym, tj. min. 1 dietetykiem/technologiem żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającymi minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów (w żywieniu dzieci i młodzieży).

**c)** w zakresie warunku sytuacji ekonomicznej i finansowej wykażą, że są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 100.000,00 zł.

**5.** Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania.

**5.1** Potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje

- aktualny dokument wydany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego świadczący o zatwierdzeniu podmiotu gospodarczego i miejsca (lokalu), w którym będzie wytwarzał posiłki w ramach zamówienia – do prowadzenia żywienia zbiorowego z możliwością cateringu

- aktualny dokument wydany przez Państwowego Inspektora Sanitarnego potwierdzający posiadania środka transportu spełniającego wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków.

**5.2** wykazu usług zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 4** do specyfikacji z załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie,

**5.2** wykazu osób zgodnie ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 5** do specyfikacji z załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie,

**5.3** opłaconą polisę a w przypadku jej braku inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia, na kwotę podaną w ogłoszeniu,

**5.4** Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

**6.** Kontakt – Urząd Gminy Zławieś Wielka, ul. Handlowa 7, 87-134 Zławieś Wielka  
- 56 6780913- [ug@zlawies.pl](mailto:ug@zlawies.pl)

**7.**Opis sposobu przygotowania ofert.

**7.1.** Oferta ma być sporządzona zgodnie z warunkami określonymi w niniejszym ogłoszeniu : Wypełniony Formularz ofertowy (**załącznik nr 3**) i podpisany przez upoważnionego przedstawiciela oferenta, wszystkie wykropkowane miejsca muszą być wypełnione.

**7.2.** Oferta musi być przygotowana w języku polskim, napisana na maszynie do pisania, komputerze lub ręcznie długopisem albo nieścieralnym atramentem. Na drukach nie można używać korektora.

**7.3.** Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę zawierającą jedną jednoznacznie opisaną propozycję.

**7.4.** Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze handlowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej Wykonawcy. Jeżeli ofertę będzie podpisywał pełnomocnik do oferty należy załączyć także oryginał pełnomocnictwa.

**7.5.** Wszystkie strony oferty muszą być spięte w sposób zapobiegający możliwości zdekompletowania oferty.

**7.6.** Każda zapisana strona oferty musi być opatrzona kolejnym numerem, pieczęcią firmy i podpisem osoby upoważnionej do podpisywania oferty.

**7.7.** Upoważnienie do podpisania oferty winno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z ustawy lub innych dokumentów załączonych do oferty.

**7.8.** Wykonawca może wprowadzać zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.

**7.9.** Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.

**7.10.** Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzać jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

**7.11.** Wykonawca winien umieścić ofertę na zamówienie w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego, na adres podany na wstępie, oraz posiadającej

następujące oznaczenia: „**Przygotowanie i dowożenie posiłków obiadowych dla osób uprawnionych w ramach programu *Posilek w szkole i w domu* na terenie gminy Zławieś Wielka** oraz opatrzoną nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

**7.12.** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty/opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

**8.** Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert .

**8.1.** Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, przy ul. Handlowej 7 w Złejwsi Wielkiej sekretariat urzędu.

**9.** Termin składania ofert upływa dnia: **17.01.2022 r. godz. 10.00**

**10.** Zamawiający poda do publicznej informacji wyniki z prowadzonego postępowania na stronie [www.bip.zlawies.pl](http://www.bip.zlawies.pl) w zakładce zamówienia publiczne z wyłączeniem ustawy PZP.

**11.** Opis sposobu obliczenia ceny.

**11.1.** Cenę należy określić w złotych polskich wraz z podatkiem od towarów i usług.

**11.2.** Wykonawca określi cenę w formularzu ofertowym na załączniku nr 3 do ogłoszenia. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia z uwzględnieniem postanowień zawartych w niniejszej specyfikacji, wynikające wprost ze szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (**załącznik nr 1**), oraz podatek VAT, w szczególności koszt przygotowania, porcjowania i dostarczenia posiłków, a także koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, koszty utrzymania personelu, koszt pojemników i sztućców jednorazowych itp.

**11.3.** Prawidłowe ustalenie stawki należnego podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami Ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r. (Dz. U. Nr 54, poz. 535 ze zm.). Zastosowanie przez Wykonawcę stawki należnego podatku VAT od towarów i usług niezgodnej z obowiązującymi przepisami spowoduje odrzucenie oferty na podstawie 5rt.89, ust.1, pkt.6 Ustawy Prawo zamówień publicznych.

**11.4.** Zamawiający może w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia zwrócić się do Wykonawcy na piśmie o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w tym złożenie dowodów dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu.

**11.5.** Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

**11.6.** Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie oraz oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

**11.7.** Zamawiający poprawi w ofercie inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została

poprawiona. Oferta Wykonawcy, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie takiej omyłki, podlega odrzuceniu.

## 12. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty i sposób oceny ofert.

12.1. Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

Nr	Nazwa Kryterium	Waga
1	Cena (koszt)	70 pkt.
2	Ilość osób zatrudnionych ogółem	10 pkt
3	Ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę	5 pkt.
4	Ilość zatrudnionych pracowników na umowę o pracę z orzeczoną niepełnosprawnością	5 pkt.
5	Zwiększenie gramatury posiłku	5 pkt.
6	Termin płatności faktury	5 pkt.

13.2. Punkty przyznawane za podane w pkt 1. kryteria będą liczone wg następujących wzorów

Nr Kryterium	Wzór
1.	<p>Cena (koszt)            Liczba punktów za cenę = <math>(C.Min/C.Of) * 70</math>            gdzie:            - C.Min – najniższa cena spośród wszystkich ofert            -C.Of – cena podana w ofercie</p>
2	<p>Ilość osób zatrudnionych ogółem  <math>LO = Z/Z Max * 10</math>            LO - Liczba punktów za kryterium nr 2            Z- ilość osób zatrudnionych ogółem            Z Max – oferta z najwyższą liczbę zatrudnionych</p>
3	<p>Ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę nie krócej niż 3 miesiące przed datą złożenia oferty z orzeczoną niepełnosprawnością  <math>LN = ZN/Z * 5</math>            LN – liczba punktów za kryterium nr 3            ZN – ilość zatrudnionych osób niepełnosprawnych            Z – ilość osób zatrudnionych ogółem</p>
4	<p>Ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę  <math>LUP = Zp/Z * 5</math>            LUP - współczynnik punktów za kryterium nr 4            Zp – ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę            Z – ilość osób zatrudnionych ogółem</p>
5	<p>Zwiększenie gramatury posiłku. W tym kryterium wykonawcy zostanie przyznana następująca liczba punktów:  <b>0 pkt</b> – jeżeli Wykonawca zaproponuje gramaturę wskazaną przez Zamawiającego w zał. 1 do SIWZ (opis przedmiotu zamówienia)  <b>2,5 pkt</b> - jeżeli Wykonawca zwiększy o 10% gramaturę wszystkich składników wchodzących w skład jednego dania obiadowego,  <b>5 pkt</b> – jeżeli Wykonawca zwiększy o 10% gramaturę wszystkich składników wchodzących w skład pełnego dwudaniowego obiadu.            Nie jest możliwe otrzymanie większej ilości punktów za zwiększenie gramatury o więcej niż 10%.</p>
6	<p>Termin płatności faktury. W tym kryterium Wykonawca deklaruje termin płatności faktury, który to powinien być nie krótszy niż 7 dni i nie dłuższy niż 30 dni od prawidłowo wystawionej faktury.  <math>LT = (T.Of.T.Max) * 5</math>            LT - liczba punktów za kryterium nr 5            T.Of – termin oferowany przez Wykonawcę            T.Max – najdłuższy zaoferowany termin płatności spośród wszystkich ofert            Jeżeli zaoferowany termin będzie krótszy niż 7 dni lub dłuższy niż 30 dni to zostanie określony jako niespełniający wymogów co w rezultacie spowoduje przyznanie 0 punktów za to kryterium.</p>

**14.** Informacje o formalnościach jakie zostaną dopełnione po wyborze oferty.

Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty przed podpisaniem umowy, Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu zaświadczenie z Krajowego Rejestru Karnego. Następnie Zamawiający umieści informacje o których mowa w ust.1 na stronie internetowej :  
[www.zlawies.pl](http://www.zlawies.pl)

**15.** Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne w ratach za każdy miesiąc. W przypadku opóźnienia w terminowym otrzymaniu przez Zamawiającego środków płatność może nastąpić po otrzymaniu przez Zamawiającego środków.

**16.** Wzór umowy stanowi **załącznik nr 6** do niniejszego ogłoszenia.



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. OGÓLNE WARUNKI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie do szkół posiłków obiadowych dla osób uprawnionych w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” ,na terenie gminy Zławieś Wielka. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej oraz soboty dodatkowo ustalone przez dyrektorów szkół jako pracujące, od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r., z uwzględnieniem przerw w nauce w tym dni nauki zdalnej (dni świątecznych i ustalone dni przez dyrektorów szkół jako wolne od pracy). Przez posiłek rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz kompotu lub świeżego soku albo świeżego owocu.

Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem to ok.90 dziennie (liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 30%),

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem i dostarczeniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu, transportu, koszty zakupu jednorazowych naczyń i sztućców, itp.

Wykonawca pokrywa wszelkie koszty eksploatacyjne związane z utrzymaniem użytkowanych pomieszczeń kuchni i zaplecza, a w szczególności:

- a) koszty remontów bieżących pomieszczeń (malowanie kuchni, zaplecza kuchennego) zgodnie z wymaganiami sanitarno - higienicznymi,
- b) koszty napraw bieżących i konserwacji powierzonych urządzeń, sprzętu oraz wyposażenia kuchni,
- c) koszty zużycia energii elektrycznej, gazu, wody i odprowadzania ścieków, C.O. oraz wywozu nieczystości, według wskazań urządzeń pomiarowych, zawartych umów z gestorami mediów oraz ryczałtami.

Wykonawca korzystający ze swoich pomieszczeń zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno - epidemiologicznego, wyposażenia oraz właściwych warunków bhp. i p. poż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania, w szczególności przed rozpoczęciem działalności uzyskania pozytywnej decyzji zezwalającej na realizację przedmiotu zamówienia od właściwego inspektora sanitarnego.

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia właściwych warunków higienicznych i zdrowotnych do przewozu posiłków ( posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne). Przewożenie żywności musi odbywać się zgodnie z systemem HACCP. System HACCP gwarantuje najwyższe standardy żywności, a tym samym zachowanie wysokiej jakości transportowanych produktów. W trakcie transportu potraw należy przestrzegać następujących zasad – „ potrawy serwowane na gorąco winny utrzymywać temperaturę 60 stopni Celsjusza, i czas ich przewozu nie może przekraczać jednej godziny od czasu ich wytworzenia”. Wykonawca poniesie koszty przewozu, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku.

## II. WARUNKI DOTYCZĄCE POSIŁKÓW

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa – przygotowywanie, dostarczenie do 90 posiłków dziennie do szkół dla osób uprawnionych w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” w tym:

- Szkoła Podstawowa w Złejwsi Wielkiej – ok. 32 porcji
- Oddział w/w szkoły mieszczący się w Czarnowie – ok. 4 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Górsku – ok. 31 porcji;
- Szkoła Podatkowa w Rzęczkowie – ok. 10 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Łążyńcu – ok. 5 porcji;
- Szkoła Filialna SP Rzęczkowo z siedzibą w Siemoniu – ok. 3 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Przysieku – ok. 3 porcji;
- inni mieszkańcy gminy – ok. 2 porcji.

2. Posiłki winny być dostarczone we wskazane przez Zamawiającego miejsca – szkoły zlokalizowane na terenie gminy Zławieś Wielka w ilości 90 porcji codziennie (od poniedziałku do piątku oraz soboty dodatkowo ustalone przez dyrektorów szkół jako pracujące ) , w godzinach ustalanych przez Dyrektorów szkół. Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania jednoznacznie określonej godziny dowozu posiłku do konkretnej placówki , mieszczącej się w wyżej wskazanym przedziale godzin .

Wskazane posiłki muszą być przygotowane w następującej formie:

- 1) dwa razy w tygodniu (wtorki i czwartki) zupa mięsna z wkładką o pojemności 250ml, kaloryczność nie mniej niż 200 kcal (w tym 45g mięsa lub kielbasy za wyjątkiem parówek) , podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego, kompot lub świeży sok albo owoc – wg wyboru Dyrektorów szkół - gramatura nie mniej niż 200ml/por; drugie danie (pkt.3.)
- 2) dwa razy tygodniu (poniedziałki, środy ) zupa gramatura 250ml i kaloryczności nie mniej niż 200kcal, danie główne mięsne: mięso nie mniej niż 110g, surówka lub jarzyny gotowane nie mniej niż 100g, dodatek skrobiowy naprzemiennie: typu ziemniaki, ryż, kasza, makaron itp. Nie mniej niż 200g, jeśli danie mięsne podawane będzie z sosem sos może stanowić 10 % wagi porcji mięsa np. filet kurczaka w sosie pieczarkowym waga 110g, z tego 100g filetu i sos 10g, kompot lub świeży sok gramatura nie mniej niż 200ml albo świeży owoc
- 3) Raz w tygodniu zupa gramatura 250ml i kaloryczności nie mniej niż 200kcal, Danie główne rybne : ryba nie mniej 110g, surówka lub jarzyny gotowane nie mniej niż 100g, dodatek skrobiowy na przemienne typu: ziemniaki, ryż, kasza makaron itp. Nie mniej niż 200g, jeśli danie rybne podawane będzie z sosem sos może stanowić 10% wagi porcji ryby np. dorsz pieczony z sosem beszamelowym waga 110g z tego 100g ryby dorsza i sos 10g

Kompot gramatura nie mniej niż 200ml

3. Wagi podane przy daniach głównych są wagami po obróbce termicznej, podmiot zamawiający usługę zastrzega sobie możliwość sprawdzenia wagi ( + - 5%) oraz temperatury każdej porcji w obecności osoby przywożącej posiłki oraz sporządzenia protokołu po kontrolnego wg. wzór:

Data	Nazwa potrawy	temperatura	Waga mięsa	Uwagi	Podpis Kierowcy	Podpis Pracownika szkoły
------	---------------	-------------	------------	-------	-----------------	--------------------------

3. Drugie danie mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, makaron z sosem, krokiety( w gramaturze nie mniej niż 400g),

4. Dania główne mięsne – mięso drobiowe lub wieprzowe podawane w formie sztuki mięsnej (mogą występować 2 razy w miesiącu)

5. Zamawiający zastrzega , że danie takie jak pierogi, naleśniki z serem, makaron z sosem, krokiety winny być maksimum 2x(dwa razy) w tygodniu.

**6. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dyrektorom poszczególnych szkół oraz zamawiającemu jadłospis miesięczny z wyprzedzeniem 1 tygodniowym podpisany przez dietetyka lub technologa żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającymi minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów (w żywieniu dzieci i młodzieży).**

Jeśli uwagi od dyrektorów szkół oraz zamawiającego nie wpłyną na 3 dni przed rozpoczęciem jadłospisu wykonawca nie przyjmuje zastrzeżeń, i uważa to za akceptację jadłospisu.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia jadłospisu u dietetyka lub technologa żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającymi minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów ( w żywieniu dzieci i młodzieży), w ramach dbałości o dobro, zdrowie dzieci i młodzieży korzystających posiłków.

8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości .

9. Danie odrębnym nie może być bigos z bułką ani suchy makaron z suchym twarogiem.

10. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa.

11. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.

12. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- paluszki rybne w każdej postaci,

- ryba typu PANGA, Tilapia,

- kaszanka,

- parówki pod każdą postacią,

- mortadela pod każdą postacią,

- konserw, produktów z glutaminianem sodu, wędlin z preparatów białkowych, (soja i lub skrobi modyfikowanej). Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

13. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, **Zamawiający nie dopuszcza** możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.

14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie pełnych obiadów, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 roku, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

15. Zamawiający zastrzega sobie iż wykonawca nie ukrywa nazw dań np. Ryba w sosie, wykonawca musi podać nazwę ryby np. Dorsz w sosie. Wszystkie nazwy dań użyte w jadłospisie muszą być jasne i zrozumiałe dla osób zatwierdzających jadłospis z ramienia Zamawiającego.

16. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowanie stosowanie jaj, cukru i soli.

Pieczęć Wykonawcy

## O Ś W I A D C Z E N I E

Będąc przedstawicielem firmy .....

(nazwa firmy)

.....  
(imię i nazwisko uprawnionego reprezentanta firmy)

oświadczam, że :

- Zapoznałem/am się z warunkami dokumentacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, a firma/zakład który reprezentuję spełnia warunki, dotyczące :
  1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej w tej dokumentacji działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
  2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
  3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
  4. sytuacji ekonomicznej i finansowej,
  5. nie podlegania wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w trybie art. 24 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. Zm),

Nie zostałem/am skazany/a prawomocnym wyrokiem sądu za przestępstwo określone w art.270 ustawy kodeksu karnego.

Powyższe oświadczenie składam na okoliczność przystąpienia do postępowania prowadzonego w trybie Zapytania ofertowego na realizację zadania dot. przygotowania pełnego obiadu (składającego się z 2 dań ) oraz jego dostarczenia do wymienionych 7 obiektów szkolnych na każdy dzień trwania nauki w szkole na terenie gminy Zławieś Wielka w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r. – w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu”

....., dnia .....2022 r.

.....  
podpis i imienna pieczęć osób

upoważnionych do reprezentowania  
wykonawcy

załącznik nr 3

.....  
pieczęć firmowa Wykonawcy

## O F E R T A

Nazwa Wykonawcy:.....

Siedziba Wykonawcy:.....

Tel./fax.....

e-mail .....

Odpowiadając na skierowane do nas zapytanie ofertowe dotyczące zamówienia publicznego, realizowanego na podstawie srt.4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm. , dotyczącego realizacji usługi:

**Przygotowania pełnego obiadu (składającego się z 2 dań) oraz jego dostarczania do wymienionych 7 obiektów szkolnych na każdy dzień trwania nauki w szkole na terenie gminy Zławieś Wielka w okresie od 31 stycznia 2022 roku do 23 czerwca 2022 roku – w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu”**

Składam ofertę o następującej treści:

1. **Wartość ceny jednostkowej za jeden pełny obiad składający się z 2 dań** oferty za cały okres wykonania przedmiotu zamówienia - wynosi brutto:..... zł,

Słownie złotych: .....

w tym podatek VAT.....zł, w wysokości .....%.

Słownie .....,zł,

2. **Ilość osób pracujących na umowę o pracę z orzeczoną niepełnosprawnością zatrudnionych nie później niż 3 miesiące przed datą złożenia oferty .....**
3. **Ilość osób zatrudnionych w Zakładzie/Firmie....., w tym ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę.....**

**4. Oświadczamy, że w ramach przygotowania posiłków obiadowych według załącznika Nr 1 do SIWZ \* :**

**- proponuję gramaturę wskazaną przez Zamawiającego w zał. 1 do SIWZ (opis przedmiotu zamówienia) tak/nie**

**- zwiększam o 10% gramaturę wszystkich składników wchodzących w skład jednego dania obiadowego ; tak/nie**

**- zwiększam o 10% gramaturę wszystkich składników wchodzących w skład pełnego dwudaniowego obiadu ; tak/nie**

**5. Termin płatności faktury VAT .....dni.**

Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy będzie stanowić iloczyn ceny jednostkowej brutto podanej w ofercie Wykonawcy i ilości faktycznie wydanych obiadów spełniających wymagania opisane w załączniku nr 1.

1. Oferujemy wykonanie zamówienia w terminach określonych w ogłoszeniu.

2. Oświadczamy, że wartość oferty za cały okres realizacji zamówienia nie ulegnie zmianie przez cały czas obowiązywania umowy na realizację niniejszego przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczamy, że wartość całej oferty może ulec zmianie w okresie obowiązywania umowy tylko w przypadku zmiany wysokości stawki podatku VAT obowiązującej na dzień wystawiania faktur VAT w okresie obowiązywania umowy.

4. Oświadczamy, że podana cena oferty uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotowego zamówienia w szczególności podane w pkt. I oraz w Załączniku nr 1, opłaty i inne daniny publiczne, w szczególności podatek VAT w wysokości określone ustawą o podatku od towarów i usług VAT.

5. Zaoferowany termin płatności: jednakże nie krótszy niż 7 dni i nie dłuższy niż 30 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.

6. W przypadku opóźnienia w terminowym otrzymaniu przez Zamawiającego środków płatność może nastąpić nie wcześniej niż po otrzymaniu przez Zamawiającego środków, a za spowodowany brakiem środków czas oczekiwania na płatność wykonawca rezygnuje z odsetek ustawowych.

7. W przypadku wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania Umowy na warunkach zawartych we wzorze stanowiącym Załącznik Nr 5.

9. Powierzymy do podwykonania część niniejszego zamówienia podwykonawcom: tak/nie  
.....

.....dnia.....2022 r.

.....

(podpis osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

**załącznik nr 4**

Pieczęć firmowa wykonawcy

**WYKAZ USŁUG**

-----

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa przedmiotu zamówienia i miejsce jego wykonania</b>	<b>Opis wykonywanych prac w ramach realizacji przedmiotu zamówienia</b>	<b>Data realizacji przedmiotu zamówienia</b>	<b>Oznaczenie Zamawiającego dla którego realizowany był przedmiot zamówienia (nazwa, adres, nr telefonu)</b>	<b>Wartość brutto przedmiotu zamówienia (PLN)</b>

..... dnia ..... 2022 r.

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)



Pieczęć firmowa wykonawcy

-----

**WYKAZ OSÓB**

<b>Lp.</b>	<b>Imię nazwisko</b>	<b>Opis wykonywanej funkcji</b>	<b>Wykształcenie/ doświadczenie</b>	<b>Ważne badania lekarskie (tak/nie)</b>

..... dnia ..... 2022 r.

.....

(podpis osoby/osób uprawnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

Umowa Nr ..... (WZÓR)

zawarta w dniu ..... 2022 roku pomiędzy:

**Gmina Zławieś Wielka, ul. Handlowa 7, 87-134 Zławieś Wielka,**

NIP 879 2469951 REGON 871118767 reprezentowanym przez:

**Wójta Gminy Zławieś Wielka – Jana Surdykę**

**Przy kontrasygnacie Skarbnika Gminy - Justyny Brzozowskiej**

zwana dalej „Zamawiającym”

a

.....zam.

....., ul. .... tel/fax.....

prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą ....., z siedzibą w ....., przy ....., ....., na podstawie wpisu do ewidencji działalności gospodarczej pod numerem ..... prowadzonej przez ...../ wpisany do Rejestru Przedsiębiorców KRS pod Nr .....,

NIP ....., REGON .....,.....

zwany dalej „Wykonawcą”.

**§ 1**

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku zapytania ofertowego na realizację zadania dot. przygotowania pełnego obiadu (składającego się z 2 dań ) oraz jego dostarczania do wymienionych 7 obiektów szkolnych na każdy dzień trwania nauki w szkole na terenie gminy Zławieś Wielka w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 roku – w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu”

**§ 2**

1. Przedmiotem umowy jest usługa : Przygotowywanie, dostarczenie do 90 posiłków obiadowych dziennie dla osób uprawnionych w ramach rządowego programu „Posiłek w szkole i w domu” ,na terenie gminy Zławieś Wielka w szkołach, w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r. w tym :

- Szkoła Podstawowa w Złejwsi Wielkiej – ok. 32 porcji;
- Oddział w/w szkoły mieszczący się w Czarnowie – ok. 4 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Górsku – ok. 31 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Rzęczkowie – ok. 10 porcji;
- Szkoła Podstawowa w Łążyńcu – ok. 5 porcji;
- Szkoła Filialna SP Rzęczkowo z siedzibą w Siemoniu – ok. 3 porcji;

- Szkoła Podstawowa w Przysieku – ok. 3 porcji;
- inni mieszkańcy gminy – ok. 2 porcji.

2. Posiłki winny być dostarczone we wskazane przez Zamawiającego miejsca – szkoły zlokalizowane na terenie gminy Zławieś Wielka w ilości 90 porcji codziennie (od poniedziałku do piątku oraz soboty dodatkowo ustalone przez dyrektorów szkół jako pracujące) , w godzinach ustalanych przez Dyrektorów szkół. Zamawiający zastrzega sobie prawo wskazania jednoznacznie określonej godziny dowozu posiłku mieszczącej się w wyżej wskazanym przedziale godzin. Przez posiłek rozumie się obiad zgodny z opisem w SIWZ.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie pełnych obiadów, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
4. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
5. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem to ok. 90 dziennie (liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 30%).
6. Wykonawca pokrywa wszelkie koszty związane z przygotowaniem, porcjowaniem i wydaniem posiłków, w szczególności koszty zakupu artykułów spożywczych, koszty obsługi i przygotowywania posiłków, koszty uzyskania stosownych zezwoleń, podatków, koszty utrzymania personelu, koszty zakupu jednorazowych naczyń i sztućców dla szkół Przysiek, Górsk, Rzęczkowo, Łążyn, Siemoń, oddziału Czarnowo, Złejwsi Wielkiej. Wykonawca pokrywa koszty przewozu, załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
7. **Obiad musi spełniać następujące warunki:**
  1. dwa razy w tygodniu (wtorki i czwartki) zupa mięsna z wkładką o pojemności 250ml, kaloryczność nie mniej niż 200 kcal (w tym 45g mięsa lub kiełbasy za wyjątkiem parówek) , podana ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego, kompot lub świeży sok albo owoc – wg wyboru Dyrektorów szkół - gramatura nie mniej niż 200ml/por; drugie danie (pkt.3.)
  2. dwa razy tygodniu (poniedziałki, środy ) zupa gramatura 250ml i kaloryczności nie mniej niż 200kcal, danie główne mięsne: mięso nie mniej niż 110g, surówka lub jarzyny gotowane nie mniej niż 100g, dodatek skrobiowy naprzemiennie: typu ziemniaki, ryż, kasza, makaron itp. Nie mniej niż 200g, jeśli danie mięsne podawane będzie z sosem sos może stanowić 10 % wagi porcji mięsa np. filet kurczaka w sosie pieczarkowym waga 110g, z tego 100g filet i sos 10g, kompot lub świeży sok gramatura nie mniej niż 200ml albo świeży owoc
  3. Raz w tygodniu zupa gramatura 250ml i kaloryczności nie mniej niż 200kcal, Danie główne rybne : ryba nie mniej 110g, surówka lub jarzyny gotowane nie mniej niż 100g, dodatek skrobiowy na przemiennie typu: ziemniaki, ryż, kasza makaron itp. Nie mniej niż 200g, jeśli danie rybne podawane będzie z sosem sos może stanowić 10% wagi porcji ryby np. dorsz pieczony z sosem beszamelowym waga 110g z tego 100g ryby dorsza i sos 10g

Kompot gramatura nie mniej niż 200ml

4. Wagi podane przy daniach głównych są wagami po obróbce termicznej, podmiot zamawiający usługę zastrzega sobie możliwość sprawdzenia wagi ( + - 5%) oraz temperatury każdej porcji w obecności osoby przywożącej posiłki oraz sporządzenia protokołu po kontrolnego wg. wzór:

Data	Nazwa potrawy	temperatura	Waga mięsa	Uwagi	Podpis Kierowcy	Podpis Pracownika szkoły
------	---------------	-------------	------------	-------	-----------------	--------------------------

5. Drugie danie mogą stanowić pierogi, naleśniki z serem, makaron z sosem, krostki ( w gramaturze nie mniej niż 400g),

6. Dania główne mięsne – mięso drobiowe lub wieprzowe podawane w formie sztuki mięsnej (mogą występować 2 razy w miesiącu)

7. Zamawiający zastrzega , że danie takie jak pierogi, naleśniki z serem, makaron z sosem, krostki winny być maksimum 2 x (dwa razy) w tygodniu.

**8. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić dyrektorom poszczególnych szkół oraz zamawiającemu jadłospis miesięczny z wyprzedzeniem 1 tygodniowym podpisany przez dietetyka lub technologa żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającymi minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów ( w żywieniu dzieci i młodzieży).**

Jeśli uwagi od dyrektorów szkół oraz zamawiającego nie wpłyną na 3 dni przed rozpoczęciem jadłospisu wykonawca nie przyjmuje zastrzeżeń, i uważa to za akceptację jadłospisu.

9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość sprawdzenia jadłospisu u dietetyka lub technologa żywienia z odpowiednimi kwalifikacjami i uprawnieniami, posiadającymi minimum roczne doświadczenie zawodowe w zakresie układania jadłospisów ( w żywieniu dzieci i młodzieży), w ramach dbałości o dobro, zdrowie dzieci i młodzieży korzystających posiłków.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wnioskowania o zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości .

11. . Danie odrębnym nie może być bigos z bułką ani suchy makaron z suchym twarogiem.

12. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa.

13. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.

14. Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

a. paluszki rybne w każdej postaci,

b. ryba typu PANGA, Tilapia,

c. kaszanka,

d. parówki pod każdą postacią,

e. mortadela pod każdą postacią,

f. konserw, produktów z glutaminianem sodu, wędlin z preparatów białkowych, (soja i lub skrobi modyfikowanej). Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno – warzywnym, Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

15. Owoce i warzywa użyte do przygotowania posiłku muszą być świeże lub mrożone, **Zamawiający nie dopuszcza** możliwości przygotowania potraw i napojów na bazie suszu.

16. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie pełnych obiadów, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 roku, Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

17. Zamawiający zastrzega sobie iż wykonawca nie ukrywa nazw dań np. Ryba w sosie, wykonawca musi podać nazwę ryby np. Dorsz w sosie. Wszystkie nazwy dań użyte w jadłospisie muszą być jasne i zrozumiałe dla osób zatwierdzających jadłospis z ramienia Zamawiającego.

18. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. Do przygotowania posiłku zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowanie stosowanie jaj, cukru i soli.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.

### § 3

1. Wykonawca realizować będzie przedmiot zamówienia, o którym mowa w § 2 niniejszej umowy - dożywianie osób odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej oraz soboty dodatkowo ustalone przez dyrektorów szkół jako pracujące, w okresie od 31 stycznia 2022 r. do 23 czerwca 2022 r., z uwzględnieniem przerw w nauce (dni świątecznych i ustalone dni przez dyrektorów szkół jako wolne od pracy).

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zlecenia według swojej najlepszej wiedzy fachowej. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania przy wykonywaniu prac określonych w § 2 niniejszej umowy należytej staranności wymaganej w obrocie gospodarczym, ocenianej z uwzględnieniem zawodowego charakteru Wykonawcy i standardów ogólnie przyjętych w obrocie profesjonalnym.
4. Wykonawca zobowiązany jest przed podpisaniem umowy do przekazania Zamawiającemu kopii polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem umowy, której suma ubezpieczenia wynosi co najmniej 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych), ważnej do dnia .....r.,
5. Wykonawca zobowiązuje się przed wygaśnięciem polisy lub innego dokumentu, o której mowa w ust. 5 do przedstawienia Zamawiającemu nowej polisy na sumę ubezpieczenia wynoszącą co najmniej 100.000,00 zł (słownie: sto tysięcy złotych), obejmującej okres przynajmniej do końca obowiązywania umowy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia szkody wyrządzonej osobom trzecim w wyniku nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
7. Wykonawca odpowiada za wszelkie szkody wynikające z realizacji niniejszej umowy.
8. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie, o którym mowa w niniejszym paragrafie w .....
9. Polisa stanowi integralną część niniejszej umowy.
10. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia ciągłości obowiązywania ubezpieczeń od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
11. Wybrany Wykonawca w terminie 7 dni od podpisania umowy przedstawi do wglądu Zamawiającemu druki ZUS ZUA potwierdzające zgłoszenie do ubezpieczeń społecznych, umowy o pracę oraz orzeczenia o stopniu niepełnosprawności osób niepełnosprawnych zatrudnionych w Firmie/Zakładzie.

#### **§ 4**

1. Za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy, Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy wynagrodzenie w wysokości iloczynu ceny jednostkowej brutto posiłku podanej w ofercie Wykonawcy i ilości faktycznie dostarczonych obiadów spełniających wymagania opisane w załączniku nr 1.
2. Strony uzgadniają jednostkowe brutto ceny posiłków, zgodnie z ofertą Wykonawcy, która stanowi integralną część niniejszej umowy na: Cena pełnego obiadu zgodnie z wymaganiami z § 2 w wysokości: ..... zł słownie : ..... złotych.
3. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.

4. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 2 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
5. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za usługi stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 2.
6. Ilość faktycznie wydanych posiłków ustalana będzie przez jednostkę organizacyjną Zamawiającego tj. Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Złejwsi Wielkiej na zakończenie miesiąca, na podstawie ewidencji wydanych posiłków potwierdzonych przez każdą szkołę wykazaną w § 2 pkt 1 umowy,
7. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o ilości zamawianych posiłków na pierwszy miesiąc trwania umowy. Kolejnych zgłoszeń będzie dokonywała każda Szkoła wyszczególniona w § 2 pkt 1 umowy, o ile wystąpi zmiana ilości zamawianych posiłków.
8. Wykonawca zobowiązuje się do opracowania i przekazywania jadłospisu posiłków na kolejne 2 tygodnie najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tego tygodnia.
9. Wykonawca będzie wystawiał faktury VAT na koniec każdego miesiąca realizacji przedmiotu umowy.
10. Warunkiem zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, będzie przedstawienie przez niego dowodów potwierdzających zapłatę wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcom, z zastrzeżeniem, że termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy nie powinien być dłuższy niż 14 dni od dokonania odbioru przedmiotu umowy.
11. Obowiązkiem Wykonawcy jest dołączenie do faktury przedkładanej Zamawiającemu oświadczeń podwykonawcy potwierdzonych przez Wykonawcę o stanie rozliczeń między Wykonawcą a podwykonawcą, bądź oświadczenie Wykonawcy o braku podwykonawców.
12. Brak zgodnego z prawdą oświadczenia o którym mowa w ust. 11, stanowi podstawę do wstrzymania płatności na rzecz Wykonawcy. Wstrzymanie płatności nie powoduje powstania opóźnienia po stronie Zamawiającego w zapłacie wynagrodzenia, a termin na zapłatę biegnie od dnia otrzymania oświadczenia, jeżeli brak oświadczenia był jedyną podstawą do wstrzymania płatności.
13. W razie niezapłacenia przez Wykonawcę wynagrodzenia podwykonawcy, Zamawiający wstrzyma wypłatę wynagrodzenia należnego Wykonawcy, do czasu zapłaty przez niego wynagrodzenia podwykonawcy lub zapłaci podwykonawcy wynagrodzenie z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na podstawie niniejszej umowy.
14. W przypadku dokonania przez Zamawiającego zapłaty na rzecz podwykonawcy jakiegokolwiek części wynagrodzenia, Wykonawca zwróci Zamawiającemu całą zapłaconą podwykonawcy kwotę powiększoną o odsetki liczone, jak za opóźnienie w zapłacie należności cywilnych, od dnia zapłaty na rzecz podwykonawcy do dnia zwrotu tej kwoty Zamawiającemu oraz pokryje wszelkie koszty z tym związane, tj. w szczególności koszty pozyskania pieniędzy, przekazania, korespondencji, obsługi prawnej.
15. Wypłata wynagrodzenia nastąpi po przedstawieniu przez Wykonawcę Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT oraz zatwierdzeniu przez Zamawiającego przedstawionych dokumentów. Wypłata nastąpi na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany przez niego w fakturze VAT.
16. Zapłata wynagrodzenia Wykonawcy jest uważana za dokonaną z dniem złożenia przez Zamawiającego polecenia przelewu w banku prowadzącym rachunek bankowy Zamawiającego.

17. W przypadku opóźnienia w terminowym otrzymaniu przez Zamawiającego środków płatność może nastąpić nie wcześniej niż po otrzymaniu przez Zamawiającego środków, a za spowodowany brakiem środków czas oczekiwania na płatność Wykonawca rezygnuje z odsetek ustawowych.

## § 5

1. Ze strony Zamawiającego osobą upoważnioną do kontaktów z Wykonawcą w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu umowy jest P. ....  
tel. ....
2. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym w realizacji przedmiotu zamówienia jest P. ....  
tel. ....

## § 6

1. W przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z jego winy, zapłaci on Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, określonego w § 4 ust. 1.
2. Wykonawca, w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy z winy Wykonawcy, zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1.
3. Wykonawca w przypadku stwierdzenia wadliwości dostarczonych posiłków na skutek naruszenia norm żywnościowych, przepisów sanitarno-epidemiologicznych w oraz warunków określonych w SIWZ zapłaci karę umowną w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek.
4. Wykonawca w przypadku opóźnienia w dostarczaniu posiłków w zapłaci karę umowną w wysokości 50 zł za każdą godzinę spóźnienia.
5. Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia za każdy miesiąc niedotrzymania warunku dotyczącego zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie umowy o prace osób wykonujących kluczową część zamówienie, tj. przygotowywanie posiłków (art. 29 ust. 3a ustawy).
6. Zamawiający może dokonać kontroli pomieszczeń w których przygotowywane są i wydawane posiłki. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający zgłasza zastrzeżenia do Wykonawcy.
7. Zamawiający może dokonać potrącenia naliczonych i należnych mu kwot z płatności faktury wystawionej przez Wykonawcę.
8. Niezależnie od kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

## § 7

1. Zamawiający ma prawo odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia okoliczności, o których mowa w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych.



2. W przypadku braku realizacji przez Wykonawcę z jego winy przedmiotu umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego, Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy i żądać za odstąpienie kwoty zgodnie z § 6 ust. 1 umowy.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca. Wypowiedzenie dla ważności wymaga zachowania formy pisemnej.

## **§ 8**

1. Zakazuje się istotnych zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Przewiduje się możliwość dokonania zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w zakresie:
  1. zmiany ceny jednostkowej :
    - a. przy czym zmiana ta może nastąpić przy ustawowej zmianie stawki podatku VAT. W takim przypadku wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy ustalana będzie każdorazowo z uwzględnieniem aktualnej stawki podatku VAT obowiązującej na dzień wystawienia faktury (powstania obowiązku podatkowego),
  2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej ilości, o której mowa w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie - zmniejszeniu lub zwiększeniu do 30 %. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
  3. Wszelkie zawiadomienia , korespondencja oraz dokumentacja przekazywana w związku z niniejszą umową między stronami będzie sporządzana na piśmie i podpisana przez Stronę zawiadamiającą. Zawiadomienia mogą być przesłane faxem, doręczane osobiście, przesłane kurierem lub listem.

## **§ 9**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.

## **§ 10**

Spory mogące powstać w związku z realizacją niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać w drodze wzajemnych negocjacji, a dopiero w przypadku ich niepowodzenia przed Sądem Powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

## **§ 11**

Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.

## **§ 12**

Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach – po jednym egzemplarzu dla Zamawiającego i dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: