

Czerwińsk nad Wisłą, 28 styczeń 2019 r.

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą,
ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

Na podstawie art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986)

ZAPRASZA

do złożenia oferty cenowej na zadanie pn. „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2019 r.”

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą,
ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

tel. 24 231 58 71

e-mail: gops@czerwinsk.pl

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów :

- Niepublicznej Szkole Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
- Szkole Podstawowej im. J. Pawła II w Groźcu,
- Szkole Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
- Szkole Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie.

2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć średnio 60 obiadów,
- w roku kalendarzowym 2019 należy dostarczyć około 5220 obiadów, tj. 60 obiadów x 87 dni.

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

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

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 11.02.2019 do 21.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Szkół.

6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.

9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 2 x zupę i 3 x drugie danie,
- zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
- pieczywo – 50 g
- drugie danie:
 - sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
 - kompot – 200 ml

10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
- w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsnym,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

15. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, kubki, sztućce).

16. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 11.02.2019 roku do 21.06.2019 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

III. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty przygotowania, przechowywania i dostarczenia posiłków.
2. Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
4. Cena może być tylko jedna, nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
5. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

IV. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium ceny – 60% , doświadczenie wykonawcy – 40 %.

Kryterium nr 2 – oferta zostanie oceniona w skali punktowej do 40 pkt na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę w wykazie sporządzonym według wzoru będącego załącznikiem numer 3 wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług (do powyższego wykazu należy załączyć dokumenty wystawione przez podmioty, na rzecz których usługi były wykonane, potwierdzające, że wskazane w nim zamówienia zostały wykonane należyście, w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę). Najwyższą Liczbę punktów (40) otrzyma oferta Wykonawcy, który wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres działalności wykonawcy jest krótszy – w tym okresie, zrealizował należyście większą liczbę usług gastronomicznych polegających na przygotowaniu i dostawie posiłków do Szkół i przedszkoli.

Zamawiający dokonując oceny oferty w oparciu o kryterium 3 będzie brał pod uwagę

wyłącznie informacje podane przez Wykonawcę zgodnie z wzorem załącznika nr 3 (wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie).
Sposób oceny ofert:

1. CENA – 60 %

Najniższa cena ofertowa za wykonanie danego zadania

$$C = \frac{\text{Cena ofertowa w badanej ofercie za wykonanie danego zadania}}{\text{Najniższa cena ofertowa za wykonanie danego zadania}} \times 60 \text{ pkt}$$

2. Doświadczenie Wykonawcy – 40 %

Liczba usług z oferty ocenianej

$$DW = \frac{\text{Liczba usług z oferty ocenianej}}{\text{Największa liczba usług z wszystkich ofert}} \times 40 \text{ pkt}$$

Największa liczba usług z wszystkich ofert

Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów, liczoną w następujący sposób :

$$\text{Liczba punktów oferty (P)} = C + DW$$

2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
5. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.

3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: **„Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2019 r”.**
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie – załączniki nr 2
 - c) Wykaz usług – załączniki nr 3
 - d) Wzór umowy – załącznik nr 4 (paraflowany przez Wykonawcę)

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

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy złożyć na adres: **Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą** nie później niż do dnia **04.02.2019 roku do godz. 12⁰⁰**.

2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **04.02.2019 r. o godz. 12.³⁰** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą

3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

VII.ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:

– drogą elektroniczną - adres mailowy: gops@czerwinsk.pl

VIII. Termin związania ofertą

Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania GOPS do zawarcia umowy.

Z poważaniem,
Wójt Gminy Marcin Gortat

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy

Adres:

NIP:

REGON:

Imię, nazwisko, e-mail, telefon/fax osoby do kontaktu:

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 28.01.2019 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2019 r.**”

OFERUJĘ wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ofertową obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

Lp.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku / brutto /
1	Zupa + pieczywo	 zł / za 1 posiłek
2	Drugie danie + kompot	 zł / za 1 posiłek
Cena ofertowa – średnia cena posiłku		

Cena brutto jest ceną ostateczną obejmującą wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia.

1. Adres miejsca, w którym przygotowywane (gotowane) będą posiłki

ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie **od 11.02.2019 r. do 21.06.2019 r.**

ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ, w przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą i przyznania mi zamówienia, do podpisania bez zmian umowy w formie zgodnej ze wzorem umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

OŚWIADCZAM, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

.....
(miejscowość i data)

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej)

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 28.01.2019 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2019 r.”, **oświadczam**, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.

3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

....., dnia

.....
(czytelny podpis)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres:

WYKAZ USŁUG**Stanowiący podstawę do oceny oferty w oparciu o kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”**

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1					
2					
3					

W załączeniu przedkładam/my dokumenty potwierdzające należyte wykonanie wskazanych w tabeli powyżej usług (np. referencje, poświadczenia lub protokół odbioru usługi – obejmujące co najmniej wskazanie, że Wykonawca składający ofertę w niniejszym postępowaniu realizował zamówienie, którego dokumenty dotyczą, wskazanie podmiotu, na rzecz którego realizowane było zamówienie, opinie tego podmiotu, podpisaną przez umocowanego przedstawiciela, stwierdzającą, że zamówienie zostało wykonane należycie).

....., dnia

.....
(czytelny podpis)

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu roku

pomiędzy Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą, NIP: 774 22 78 094 reprezentowanym przez : Panią Katarzynę Szostak - pracownika socjalnego, któremu zostało udzielone upoważnienie nr przez Wójta Gminy, które stanowi załącznik do niniejszej umowy zwaną dalej „**Zamawiającym**” z jednej strony a

NIP: reprezentowanym przez:

zwanym dalej „**Wykonawcą**” . Na podstawie niniejszej umowy wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych.:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej przez wykonawcę w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów

- Niepublicznej Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
- Szkoły Podstawowej im. J. Pawła II w Grodźcu,
- Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
- Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie.

2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

3. Zamawiający planuje, że:

1. dziennie należy dostarczyć średnio 60 obiadów,
2. w roku kalendarzowym 2019 należy dostarczyć około 5220 obiadów, tj. 60 obiadów x 87 dni.

4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 30%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 16:00 poprzedniego dnia.

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

6. Dostawa posiłków będzie odbywać się bezpośrednio do szkół począwszy od dnia 11.02.2019 r. do 21.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół.

7. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**

9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw. Ponadto zastrzega się brak możliwości stosowania przez wykonawcę gotowych potraw konserwowych, dań w torebkach oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków.

10. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

1. w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 2 x zupę i 3 x drugie danie,
2. zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
3. pieczywo – 50 g
4. drugie danie:
 - a) sztuka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - b) kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - c) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - d) surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - e) pierogi, naleśniki, krokiety itp. - 400 g
 - f) kompot – 200 ml

11. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

1. jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 1 tygodnia,
2. w tygodniu musi być dostarczone, co najmniej 2 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
3. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
4. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
5. do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

6. zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
7. ważna jest estetyka potraw i posiłków.
12. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
13. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
15. Transport posiłków musi odbywać się w pojemnikach dopuszczonych do kontaktu z żywnością, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
16. Dostarczane posiłki powinny być podzielone na odpowiednią ilość porcji. Każda z porcji powinna znajdować się w oddzielnym, jednorazowym naczyniu. Wykonawca posiada również własne naczynia (pojemniki jednorazowe na posiłki, kubki, sztućce).
17. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
18. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
19. Koszty związane z wydawaniem obiadów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

§ 2

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli.
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

§ 3

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku:

- zupa + pieczywo w wysokości zł brutto
(słownie:),
- drugie danie + kompot pieczywo w wysokości zł brutto
(słownie:),

2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.

4. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

§ 4

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1
3. W przypadku nie spełnienia przez wykonawcę wymogów i standardów jakościowych (obiady niezgodne z zamówieniem, nieświeże, niepełnowartościowe) Wykonawca zapłaci Zamawiającego karę umowy w wysokości dwukrotności ceny brutto dostarczonego posiłku z danego dnia.
4. W przypadku zainstenienia okoliczności, o których mowa w § 5 ust. 3. Kwoty wynikające z kary umownej, należne zamawiającemu potrącone będą z bieżących faktur za usługę cateringową wystawionych przez wykonawcę.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
7. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym

§ 5

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla:

Odbiorcy:

Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą.

Nabywca:

Gmina Czerwińsk nad Wisłą, ul. Władysława Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą,
NIP 567 18 51 791

2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury potwierdzonej wykazem dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektorów Szkół.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 7

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 11.02.2019 r. do 21.06.2019 r.
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.

3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:

1. zasadnych co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
2. naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
3. uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
4. stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

§ 8

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: