

Zapytanie ofertowe

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach kieruje zapytanie ofertowe o cenę posiłków dla uczniów w wybranych szkołach na terenie Gminy Wierzchosławice oraz dla osób dorosłych w okresie od 02.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

I. Zamawiający

Gmina Wierzchosławice

Wierzchosławice 550

33-122 Wierzchosławice

NIP: 873-11-11-741

Tel. 14631 90 30

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

w Wierzchosławicach

Tel. 14 631 90 47

Czynny: poniedziałek od 9⁰⁰ do 17⁰⁰
wtorek-czwartek od 7³⁰ do 15³⁰
piątek od 7⁰⁰ do 15⁰⁰

II. Przedmiot zamówienia:

1. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów:
 - Szkoły Podstawowej w Wierzchosławicach - Filii Nr 1 w Bogumiłowicach,
 - Szkoły Podstawowej w Rudce,
 - Szkoły Podstawowej w Ostrowie,
 - Szkoły Podstawowej w Łętowicach.
 - Szkoły Podstawowej w Mikołajowicach .
2. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych z terenu gminy Wierzchosławice w miejscu ich zamieszkania.

III. Opis przedmiotu zamówienia

• **Zamówienie opisane w punkcie II.1. obejmuje :**

1. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków w godzinach ustalonych z Dyrektorami: Szkoły Podstawowej w Wierzchosławicach - Filii Nr 1 w Bogumiłowicach, Szkoły Podstawowej w Rudce, Szkoły Podstawowej w Ostrowie, Szkoły Podstawowej w Łętowicach i Szkoły Podstawowej w Mikołajowicach.
2. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków zgodnie z zaleceniami i normami żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
3. Posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok).
4. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach oraz wartość kaloryczną. Jednocześnie winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały.

5. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019 r., z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, przerwy świąteczne itp.).
6. Zamawiający przyjmuje dzienną ilość posiłków w dniach kiedy odbywa się nauka szkolna - uczniowie w ilości około 40 uczniów, w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą a dyrektorami szkół. Szkoły będą podawały Wykonawcy informacje co do ilości posiłków obiadowych najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia. Liczba uczniów może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 20 % każdego miesiąca.
7. Kaloryczność jednego posiłku nie może być mniejsza jak 875 kalorii.
8. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami szkół i Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Wierchosławicach lub osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą. Jadłospis z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany Dyrektorom szkół. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów szkół lub zamawiającego będą brane pod uwagę przez wykonawcę. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z dożywiania obciążają Dyrektorów placówek szkolnych.
9. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami wyżej wymienionych szkół.
10. Wykonawca będzie dostarczał zamawiającemu jadłospisy z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków.
11. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

• **Zamówienie opisane w punkcie II .2. obejmuje :**

1. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczanie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych wydawanych w dniach nauki szkolnej dla klientów GOPS Wierchosławice, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku.
2. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowych.
3. Posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok).
4. Gramatura dla osób dorosłych : zupa ok. 450 ml, drugie danie ok. 400 g.
5. Dożywianie dorosłych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019 r.

IV. Wymagania ogólne;

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wyprodukowane i wydane posiłki.
2. Ustala się następujące warunki płatności za wykonaną usługę:
3. Zamawiający zapłaci wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków wg stawek określonych w ofercie. Liczba posiłków będzie ustalona przez Dyrektora Szkoły na podstawie imiennych wykazów uczniów zgłoszonych przez pracowników socjalnych GOPS.
4. Cena brutto 1 posiłku nie będzie waloryzowana w okresie trwania umowy.
5. Zapłata należności za dostarczone obiady odbywać się będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturach.
6. Podstawą zapłaty będą faktury obejmujące należność za dany miesiąc wystawiane przez Wykonawcę do 5-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy dana faktura i przekazane do zamawiającego. Faktury wystawiane będą na posiłki dostarczone do każdej szkoły osobno.
7. Płatności faktury VAT będą dokonywane przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia do GOPS.
8. Przygotowanie posiłków wykonanych pod względem jakości i technologii zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2018 roku, poz.

MB

1541 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

9. 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, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

10. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

11. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.

12. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszystkie nośniki kosztów, w tym także koszty transportu, w okresie wykonania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.

13. Ciepłe posiłki mają być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny lub Zakładu Badania Żywności i Przedmiotu Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

14. Wykonawca zobowiązany jest transportować i wydawać posiłki w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.

15. Posiłki mają być wydawane w pojemnikach posiadających atest i certyfikat zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.

16. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonania zamówienia, oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone odpowiednim dokumentem dołączonym do oferty zał. Nr 2.

17. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

19. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

20. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

V. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

2. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej.

3. Dokumenty i zaświadczenia do oferty mają być w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych przez wykonawcę za zgodność z oryginałem.

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną.

5. Zaleca się by strony ofert były ponumerowane spięte w sposób zapobiegający ich zdekompletowaniu.

VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów potwierdzających możliwość udziału w postępowaniu:

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej.
2. Aktualna Decyzja z Sanepidu zezwalająca na prowadzenie usług cateringowych.
3. Aktualne zaświadczenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewozu gotowych posiłków.
4. Oświadczenie wykonawcy, o spełnieniu warunków określone w art. 22 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
5. Oświadczenie wykonawcy zamówienia, że dysponuje potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Oświadczenie wykonawcy zamówienia, że znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

VII. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

VIII. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się kryterium:

1. Cena 1 posiłku/obiadu - 100 %.
2. Cena 1 posiłku obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
3. Cena posiłku winna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
4. Rozliczenia będą w złotych polskich.

IX. Cena podana przez wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania.

X. Miejsce, termin złożenia oferty i opis udziału w postępowaniu:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach; 33-122 Wierzchosławice nr 550, w godzinach pracy w terminie do 21.12.2018 r. do godziny 14⁰⁰ osobiście lub przesłać za pośrednictwem poczty.
2. Ofertę należy złożyć w zamkniętym i nieprzezroczystym opakowaniu zaadresowanym na adres zamawiającego z dopiskiem **"Oferta na wyprodukowanie i wydanie posiłków w szkole oraz dla osób dorosłych w 2019 r."**.
3. O udzielenie zamówienia publicznego mogą starać się wykonawcy, którzy spełniają warunki:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
 - dysponują potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
 - nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Oferta złożona po terminie określonym w pkt 1 nie będzie rozpatrywana.
5. Wykonawca zamówienia może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed terminem upływu jej składania bez podania przyczyn.
6. Zamawiający może unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyn.
7. Otwarcie ofert nastąpi 21.12.2018 r. o godz. 14³⁰ w siedzibie GOPS.

XI. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest :

- Marcelina Bryl lub Dorota Kowal – Pracownik socjalny GOPS w Wierzchosławicach, 33-122 Wierzchosławice, tel. (14) 631 90 47 , w godz. 7³⁰ do 15³⁰.

XII. Integralną częścią zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki :

1. Załącznik nr 1 - " Formularz ofertowy",
2. Załącznik nr 2 - " Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu",
3. Wzór umowy.

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone zgodnie z regulaminem udzielania zamówień o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty, o której mowa w art. 4 pkt 8 ustawy - Prawo zamówień publicznych

6.12.2018

KIEROWNIK
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej

MB
mgr Marcelina Bryl

MB

.....
Pieczęć adresowa wykonawcy

Formularz oferty

Ja, niżej podpisany / podpisani /

.....
.....

Działając w imieniu i na rzecz :

NIP..... Regon

Tel..... Fax.....

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na realizację zamówienia pn.
"Oferta na wyprodukowanie i wydanie posiłków w szkole oraz dla osób dorosłych w 2019 r." w
zakresie określonym w zapytaniu ofertowym

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto 1 posiłku wyprodukowanego w dniu
wydania i wydanie:

• **cena / brutto / 1 posiłku obiad dwudaniowy dla dzieci i młodzieży zł**

• **cena /brutto/ 1 posiłku – obiad dwudaniowy dla dorosłych zł**

2. Proponowana cena za porcje posiłków jest stała i nie podlega negocjacji.

3. Termin realizacji przedmiotu zamówienia 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r..

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty cenowej i nie wnosimy do
niej zastrzeżeń.

5. Oświadczamy że warunki zawarte w zaproszeniu do złożenia oferty cenowej zostały przez nas
zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na
wymienionych warunkach i zaproponowanym przez zamawiającego terminie.

6. Oświadczamy, że uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

7. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y , że załączone do oferty dokumenty opisują
stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia oferty / art. 233 k.k./.

8. Integralną część oferty stanowią załączniki:

- 1
- 2
- 3
- 4

.....
Miejscowość i data sporządzenia ofert

.....
Podpisy osób/y upoważnionej
do występowania w
imieniu wykonawcy zamówienia

MBM

.....
Pieczęć adresowa wykonawcy

Oświadczenie

Ja, niżej podpisany / podpisami / oświadczamy, że

1. spełniamy warunki określone w art. 22 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
2. posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej,
3. posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie,
4. dysponujemy potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
6. nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....
Miejscowość i data sporządzenia ofert

.....
Podpisy osób/ y upoważnionej
do występowania w
imieniu wykonawcy zamówienia

MBW

UMOWA nr/

Zawarta w dniu pomiędzy: Gminą Wierzchosławice z siedzibą w Wierzchosławicach nr 550; 33-122 Wierzchosławice, NIP 873 11 11 741 reprezentowanym przez:

.....
przy kontrasygnacie Gł. Księgowej -
zwanej dalej „Zamawiającym”.

a
reprezentowaną przez:

1.
2.

zwanych dalej „Wykonawcą”

została zawarta umowa następującej treści :

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi – wyprodukowania w dniu wydania i dostarczenie ciepłych posiłków (obiadów) do punktów żywieniowych w szkołach:

Szkoła Podstawowa w Wierzchosławicach - Filia Nr 1 w Bogumiłowicach,

Szkoła Podstawowa w Rudce,

Szkoła Podstawowa w Ostrowie,

Szkoła Podstawowa w Łętowicach

Szkoła Podstawowa w Mikołajowicach.

2. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi – wyprodukowania w dniu wydania i dostarczenie ciepłych posiłków (obiadów) dla osób dorosłych z terenu Gminy Wierzchosławice , w miejscu ich zamieszkania.

§ 2

Strony ustalają następujące zasady wykonania usługi:

1. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków w godzinach ustalonych z Dyrektorami: Szkoły Podstawowej w Wierzchosławicach - Filii Nr 1 w Bogumiłowicach, Szkoły Podstawowej w Rudce, Szkoły Podstawowej w Ostrowie, Szkoły Podstawowej w Łętowicach i Szkoły Podstawowej w Mikołajowicach

2. Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków zgodnie z zaleceniami i normami żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

3. Posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok).

4. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach oraz wartość kaloryczną. Jednocześnie winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały.

5. Dożywianie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 02 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019 r., z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, przerwy świąteczne itp.).

6. Zamawiający przyjmuje dzienną ilość posiłków w dniach kiedy odbywa się nauka szkolna - uczniowie w ilości około 40 uczniów, w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą a dyrektorami szkół. Szkoły będą podawały Wykonawcy informacje co do ilości posiłków obiadowych najpóźniej do godziny 8:30 danego dnia. Liczba uczniów może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 20 % każdego miesiąca.

7. Kaloryczność jednego posiłku nie może być mniejsza jak 875 kalorii.

8. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami szkół i Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Wierzchosławicach lub osobą upoważnioną do

MBul

kontaktu z Wykonawcą. Jadłospis z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany Dyrektorom szkół. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów szkół lub zamawiającego będą brane pod uwagę przez wykonawcę. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z dożywiania obciążają Dyrektorów placówek szkolnych.

9. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami wyżej wymienionych szkół.
10. Wykonawca będzie dostarczał zamawiającemu jadłospisy z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków.
11. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.
12. Przygotowanie w dniu wydania, dostarczanie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych wydawanych w dniach nauki szkolnej dla klientów GOPS Wierzchosławice w miejscu ich zamieszkania, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku.
13. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowych.
14. Posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok).
15. Gramatura dla osób dorosłych : zupa ok. 450 ml, drugie danie ok. 400 g.
16. Przygotowanie posiłków wykonanych pod względem jakości i technologii zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku, poz. 1541 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.
17. 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, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
18. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
19. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.
20. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszystkie nośniki kosztów, w tym także koszty transportu, w okresie wykonania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.
21. Ciepłe posiłki mają być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny lub Zakładu Badania Żywności i Przedmiotu Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.
22. Wykonawca zobowiązany jest transportować i wydawać posiłki w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.
23. Posiłki mają być wydawane w pojemnikach posiadających atest i certyfikat zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.
24. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonania zamówienia, oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone odpowiednim dokumentem dołączonym do oferty zał. Nr 2.

25. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP o p.poż oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

26. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

27. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych, niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

28. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt.

§ 3

1. Za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają:

- Cenę zł. (słownie:) brutto za gorący posiłek składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju, dostarczany do Szkół Podstawowych na terenie Gminy Wierzchosławice,
 - Cenę zł. (słownie:) brutto za gorący posiłek składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju, dostarczany dla osób dorosłych z terenu Gminy Wierzchosławice.
 - Zamawiający zapłaci wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków (obiadów) według stawek określonych w pkt.1. Liczba dostarczonych posiłków będzie ustalana na podstawie wykazu osób objętych dożywianiem.
2. Stawki, o których mowa w pkt.1. nie mogą zostać podwyższone w drodze aneksu do niniejszej Umowy.
3. Zamawiający zapłaci wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków wg stawek określonych w ofercie. Liczba posiłków będzie ustalona przez Dyrektora Szkoły na podstawie imiennych wykazów uczniów zgłoszonych przez pracowników socjalnych GOPS.
4. Cena brutto 1 posiłku nie będzie waloryzowana w okresie trwania umowy.
5. Zapłata należności za dostarczone obiady odbywać się będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturach.
6. Podstawą zapłaty będą faktury obejmujące należność za dany miesiąc wystawiane przez Wykonawcę do 5-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy dana faktura i przekazane do zamawiającego. Faktury wystawiane będą na posiłki dostarczone do każdej szkoły osobno.
7. Płatności faktury VAT będą dokonywane przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia do GOPS.

§ 4

Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

§ 5

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących wypadkach:

1.1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy:

- a) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy- odstąpienie, w tym wypadku, może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;
- b) zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja firmy Wykonawcy;

- c) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
 - d) Wykonawca, bez uzasadnionych przyczyn, nie rozpoczął wykonywania usługi oraz nie kontynuuje ich, pomimo wezwania Zamawiającego, złożonego na piśmie;
 - e) w przypadku braku środków finansowych, czego Zamawiający nie mógł przewidzieć przy zawieraniu umowy - w tym przypadku Zamawiający może ograniczyć również zakres rzeczowy umowy.
2. W w/w wypadkach Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za usługi wykonane do dnia podjęcia przez Zamawiającego decyzji o odstąpieniu od umowy.
- 2.1. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
- a) Zamawiający nie wywiązuje się z zapłaty faktury, mimo dodatkowego wezwania w terminie trzech miesięcy od upływu terminu określonego umową;
 - b) Zamawiający odmawia, bez uzasadnionej przyczyny zatwierdzenia zrealizowanej ilości dostarczonych posiłków,
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Ponadto Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy za dwu tygodniowym wypowiedzeniem na koniec miesiąca kalendarzowego.

§ 6

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

M. B. M.