

Rozeznanie cenowe w ramach procedury rozeznania rynku.

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Zbludowicach zaprasza do złożenia oferty na usługę przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach

I ZAMAWIAJACY

NAZWA I ADRES:

Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Zbludowicach, ul. Świętokrzyska 9, 28-100 Busko-Zdrój, woj. świętokrzyskie, tel. 41 378 79 50

II PRZEDMIOT ZAPYTANIA OFERTOWEGO

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci w wieku 5-15 lat do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach **od 15.09.2025r. Do 26.06.2026r. według kalendarza roku szkolnego z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie jednego ciepłego posiłku dziennie dla dzieci w wieku 5-15 lat, w ilości nie większej niż 50 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach. Posiłki powinny być wydawane naprzemiennie w jednym dniu zupa, w następnym drugie danie.
3. Posiłki będą dostarczane i wydawane o godzinie 10.35, do miejsca spożywania posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2025/2026 z wyłączeniem świąt.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
 - a) przygotowanie posiłku,
 - b) dostarczenie i wydanie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
 - c) odbieranie termosów i pojemników oraz ich mycie i wyparzenie w siedzibie Wykonawcy,
 - d) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,
5. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień. Termin informacji o zapotrzebowaniu oraz forma jej przekazania zostanie uzgodniona z Wykonawcą.

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

7. Szacunkowa liczba dzieci spożywających posiłki zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

8. Jadłospis:

1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

2) Tygodniowy jadłospis obejmuje naprzemiennie zupę i drugie danie.

3) Pod pojęciem zupy należy rozumieć zupę podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,

4) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp.

5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

9. Standardy żywienia:

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.
- 2) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłku oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w przepisach dobrego żywienia oraz SIWZ, Zamawiający kosztami badania oraz ewentualnych kosztów stwierdzonych nieprawidłowości obciąży Wykonawcę.

- 4) Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.
- 5) Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/- 3°C.
- 6) Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.
- 7) Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę posiłku.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 9) Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.
- 11) Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wkalkulować w cenę całodziennego wyżywienia.
- 12) Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) oraz produktów konserwach.**
- 13) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

10. Sposób dostawy:

1) Realizując dostawy Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Zamawiającemu każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2) Ciepły posiłek musi odpowiadać normom obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego

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

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

III CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA:

od 15.09.2025 r. do 26.06.2026 r., od poniedziałku do piątku każdego miesiąca według kalendarza roku szkolnego 2025/2026 z wyłączeniem przerw świątecznych i ferii.

IV SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

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

V KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana oferta, która uzyska największą liczbę punktów liczonych wg następujących kryteriów określonych w zapytaniu ofertowym:
 - cena posiłku (40%- 40 punktów)
 - wysokość marży (20% - 20 punktów)
 - jakość posiłku (40% - 40 punktów)

VI MIEJSCE I TERMIN SŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć **do dnia 29.08.2025 r. do godz. 15.00** w zaklejonej kopercie, w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, ul. Świętokrzyska 9 lub przesłać w formie elektronicznej na adres: zbludowice@oswiata.busko.pl

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

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

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

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

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

VII WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada uprawnienia dla miejsca rzeczywistego prowadzenia działalności gospodarczej. Ocena spełniania w/w warunków dokonana w oparciu o oświadczenie, decyzja PSSE.

- 2) dysponuje potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia**

- 3) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Wykonawca znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

VIII SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie z napisem

„Usługa wykonania i dostarczenia posiłków w formie Cateringu dla dzieci w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach”.

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1**
- b) Wzór umowy- załącznik nr 2- paraflowany przez Wykonawcę**

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

IX INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach oraz na stronie : **www.spzbludowice.busko.pl**

X OSOBA UPRAWNIONA DO KONTAKTU

Przemysław Nowak, Publiczna Szkoła Podstawowa im. Jana Pawła II w Zbludowicach, tel. 41 378 79 50,

e- mail: **zbludowice@oswiata.busko.pl**

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

....., dnia.....
(miejscowość) (data)

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

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

**Publiczna Szkoła Podstawowa
im. Jana Pawła II w Zbludowicach
ul. Świętokrzyska 9
28-100 Busko-Zdrój**

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

1) brutto za jednodniowe naprzemienne wyżywienie dziecka (jednego dnia zupa,
następnego drugie danie) -zł

2) wysokość marży

Termin realizacji zamówienia od do

.....
(miejscowość i data)

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

Umowa nr.....

Zawarta w dniu..... w Busku-Zdroju pomiędzy:
Gminą Busko-Zdrój, ul. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój NIP:655-187-96-46
reprezentowaną przez Przemysława Nowaka - dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej im.
Jana Pawła II w Zbludowicach, zwaną w dalszej części umowy **nabywcą**,
a

..... z siedzibą
w..... wpisaną/ym do.....
NIP.....
Zwana/ym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

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

§1

1. Nabywca zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu dla dzieci do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, zgodnie z ofertą Wykonawcy i niniejszą umową.
2. Nabywca będzie przekazywał Wykonawcy zapotrzebowanie na określoną ilość posiłków w sposób uzgodniony z Wykonawcą lub w dzień dostawy, do godz. 8.00, telefonicznie lub sms.
3. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i zmniejszenie liczby posiłków.
4. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie posiłku dla dzieci w wieku 5-15 lat, w ilości nie większej niż 50 dzieci uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

§2

Termin realizacji zamówienia ustala się **od** **do**

§3

Opisany w §1 przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie jednego posiłku dziennie dla dzieci w wieku 5-15 lat uczęszczających do Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

§4

Do obowiązków Wykonawcy należy:

- a) przygotowanie posiłku,
- b) dostarczenie i wydanie przygotowanych i poporcjowanych posiłków w termosach, pojemnikach hermetycznych,
- c) dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki,

§ 5

1. Posiłki będą dostarczane i wydawane o godzinie 10.35, do miejsca spożywania posiłków w Publicznej Szkole Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach, przygotowywane przez Wykonawcę od poniedziałku do piątku w roku szkolnym 2025/2026 z wyłączeniem świąt.
2. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Szacunkowa liczba dzieci spożywających posiłki zgodnie z zamówieniem w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.
5. Nabywca dopuszcza zmianę w ilości posiłków w okresie obowiązywania umowy.

§6

- 1) Jadłospis będzie sporządzany przez Wykonawcę (zaleca się różnorodność zestawów żywieniowych). Jadłospis przedstawiany będzie na 7 dni, najpóźniej do czwartku poprzedzającego tydzień, którego jadłospis dotyczy. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
- 2) Tygodniowy jadłospis obejmuje naprzemiennie zupę i drugie danie.
- 3) Pod pojęciem zupy należy rozumieć zupę podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego,
- 4) Pod pojęciem drugie danie należy rozumieć posiłek mięsny/rybny z urozmaiconymi surówkami lub gotowanymi jarzynami. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Drugie danie mogą też stanowić pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem i krokiety itp.

- 5) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu tygodnia. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorem Publicznej Szkoły Podstawowej im. Jana Pawła II w Zbludowicach.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r Nr 171, poz.1225 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do ustawy.

2. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość porcji oraz normy produktów dla dzieci w wieku 5-15 lat. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonki. Produkcja posiłków powinna odbywać się z surowców świeżych, najwyższej jakości, posiadających dokumenty dopuszczające je do spożywania, z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.

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

4. Przygotowanie posiłków zgodnie ze współczesnymi zaleceniami racjonalnego żywienia, podstawę wyżywienia powinny stanowić produkty o wysokiej zawartości pełnowartościowego białka, węglowodanów, produkty mleczne, warzywa, owoce.

5. Dostarczone posiłki muszą posiadać określoną temperaturę, którą Zamawiający będzie na bieżąco kontrolował tj: - zupa – temperatura 75°C +/- 3°C, drugie danie – temperatura 65°C +/-3°C.

6. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić wartość energetyczną od 530 do 600 kcal wraz z uwzględnieniem norm produktów każdej z grup.

7. Posiłki mają być dostarczone w pojemnikach zbiorczych przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadające atest) i utrzymujących odpowiednią temperaturę porcji.

8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.

9. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Wykonawcy.

10. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia próbki każdej składowej części potrawy, określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545). Nabywca zastrzega sobie prawo do żądania w uzasadnionych przypadkach powyższych próbek.

11. Wartość próbek żywności Wykonawca ma obowiązek wliczać w cenę całodziennego wyżywienia.

12. Wykonawca we własnym zakresie i na własny koszt zorganizuje zaopatrzenie w surowce i produkty niezbędne do realizacji przedmiotu umowy, ponosząc odpowiedzialność za właściwe przygotowanie w procesie finalnym. Zakupu surowców niezbędnych do

przygotowania posiłków Wykonawca dokonywał będzie w punktach zapewniających ich wysoką jakość. Zupy i sosy winny być przygotowywane na bazie produktów naturalnych, bez użycia półproduktów (np. zupy i sosy w proszku). **Nie dopuszcza się stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych (gotowe, paczkowane) i produktów w konserwach np. konserwy ryb.**

13. Nabywca nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

§8

1. Wykonawca będzie zachowywać segregację potraw, dostarczając je Nabywcy każdego dnia, w wyznaczonych godzinach, w odpowiednich zbiorczych pojemnikach hermetycznych i termosach, zapewniających przydatność potraw do spożycia, zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Posiłki dostarczane będą środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania sanitarno-higieniczne, dopuszczonymi decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia.

2. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności.

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

§9

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

netto:.....zł (słownie:.....)

brutto:.....zł (słownie:.....)

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

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

§10

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

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

§11

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

1) w wysokości 10% wartości brutto zamówienia, którego dostawy nie zrealizowano na skutek wypowiedzenia umowy przez nabywcę bez zachowania okresu wypowiedzenia, na podstawie § 13 ust. 2 umowy.

2) w wysokości 2% wartości miesięcznej wartości zamówienia za każdorazowe niedostarczenie bądź nieterminowe dostarczenie posiłków.

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

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

§12

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

§13

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

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

§14

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

§15

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

§16

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jedną dla Nabywcy i jedną dla Wykonawcy.

Nabywca:

Wykonawca: