Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej Sadkowice, dnia 2020-07-21

96-206 Sadkowice 53

Zapytanie ofertowe

Na wykonanie usługi cateringowej dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach

Na terenie Gminy Sadkowice.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Sadkowicach, w związku z art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r Prawo Zamówień publicznych /Dz.U. z 2018 r poz. 1986/ zaprasza do złożenia oferty cenowej na świadczenie usługi pod nazwą: Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023.

1. **Nazwa i adres Zamawiającego:**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej

96-206 Sadkowice 53

Te/fax 46 8156892

NIP 835-15-45-284

Regon 750709628

Email: gopsadkowice@poczta.onet.pl

2. **Określenie przedmiotu zamówienia:**

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023.

3. **Opis przedmiotu zamówienia:**

1) Przedmiotem zamówienia jest dożywianie dzieci i młodzieży na terenie Gminy Sadkowice w następujących szkołach:

- Zespół Szkół w Sadkowicach

- Szkoła Podstawowa w Lubani

w postaci usługi cateringu polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu 70 gorących posiłków /jednodaniowych obiadów/ dziennie dla uczniów ww. szkół, z możliwością zmniejszenia lub zwiększenia tej ilości o 30%.

2) Żywienie dzieci i młodzieży odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej, w okresie od 7 września 2020 r do 18 czerwca 2021 roku, zgodnie z harmonogramem wydawania opracowanym wspólnie z Dyrektorami Szkół wymienionych w pkt 1.

3) Dzienna liczba posiłków wynosi łącznie 70, w tym:

   - Zespół Szkół w Sadkowicach 47 posiłków

   - Szkoła Podstawowa w Lubani 23 posiłki.

   Wszelkie zmiany w ilości posiłków Dyrektorzy Szkół zgłaszać będą Wykonawcy najpóźniej do godz. 8.30 danego dnia. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Posiłki będą wydawane w godzinach od 10-12.30, po wcześniejszym ustaleniu z Dyrektorami Szkół.

4) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospis musi być zatwierdzony przez dietetyka, a następnie dostarczony Zamawiającemu oraz Dyrektorom Szkół i wywieszony w pomieszczeniach stołówek oraz miejscu ogólnie dostępnym na terenie danej szkoły.

5) Jadłospis będzie obejmował ciepły posiłek- jednodaniowy, który będzie składał się z jednego gorącego dania plus kompot lub napój. Posiłki dostarczane będą na przemian: **zupa 2 razy w tygodniu (poniedziałek, środa), drugie danie z surówka 2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek), dania jarskie (pierogi, naleśniki, krokiety) – piątek.**

   Waga posiłków powinna przedstawiać się następująco: zupa 400 g + 2 kromki chleba,

   Ziemniaki, kasza, ryz lub makaron 200 g, mięso lub ryba – 100 g, surówka lub jarzyny 100 g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety z sosem, placki ziemniaczane, gołąbki, pulpety – 200 g. Zamawiający zastrzega sobie aby nie podawano dzieciom skrzydełek drobiowych oraz aby mięso nie było podawane w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia /5 dni/ wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Wymagane jest podanie raz w tygodniu porcji z ryby. Drugie danie będzie składać się z ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron) , mięsa i surówki albo potraw jarskich (np. naleśniki, pierogi, itp.) o gramaturze min. 400-500 gram na porcję w zależności od wieku dziecka. Wyklucza się podawanie dań ciężkostrawnych (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki itp.). Posiłki muszą spełniać wymogi zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r 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 2016 r poz. 1154).

6) Ustala się następującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

- zupa 400 g + min. 2 kromki chleba,

- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy)

- porcja ryby – 100 g

- ziemniaki lub zamiennie: kasza , ryż, makaron, kopytka 150 g

- surówka lub jarzyny gotowane 100 g

-danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 g

- kompot lub napój 150 ml.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

7) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (m.in. Świeżych, sezonowych, np. nowalijki, młode ziemniaki, pierwszej jakości, ekologiczne) nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

8) Wykonawca winien zapewnić , aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone /zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 20 procent zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polska tradycję kulinarną.

9) Oferowane w ramach zamówienia posiłki maja być zgodne z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.

10) Gorące posiłki winny być przygotowywane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno -higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania.

11) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

12) Usługa powyższa ma być świadczona zawodowo przez Wykonawcę uprawnionego 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 (Dz.U. z 2019 r poz. 1252).

4. Dostarczenie i wydawanie zamówionych posiłków:

1) Zamówione posiłki winny być dowiezione i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

3) Posiłki uprzednio poporcjowane maja być dostarczane do szkół w godzinach wymienionych w pkt 3.

4) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.) 4 C

- dla zup podawanych na gorąco minimum 75 C

- dla gorących dań głównych minimum 63 C

5) Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić – na każdym Jej etapie (tj. przygotowanie, dostarczenie, wydawanie) odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

6) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ppoż 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 przygotowywania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

7) Dowóz posiłków do szkół własnym transportem spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w specjalistycznych jednorazowych pojemnikach, przystosowanych do bezpośredniego spożycia posiłków.

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

9) Wykonawca zobowiązany jest do wydawania posiłków w każdej z ww. szkół, przez osobę posiadająca stosowne uprawnienia.

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

11) Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia tj.

a. posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach, pojemniki muszą być szczelnie zamknięte, aby nie wylewały się z nich dania płynne i utrzymywały odpowiednia temperaturę,

b. gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków,

c. dostarczane i wydawane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady sa spożywane na zimno.

12) Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.

13) W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 11 700 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców, uprawnionych do tej formy pomocy.

14) Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

15) Wykonawca usługi, na podstawie kalkulacji własnej, może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).

16) Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej jaka podał w ofercie.

17) Cena jednego posiłku winna obejmować koszt przygotowania, dostarczenia i wydania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości zgodnie z normami HACCP.

18) W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia (przez szkoły) Wykonawcy co najmniej do godz. 8.30 danego dnia.

5. Termin realizacji zamówienia:

Wymagany termin wykonania zamówienia: od 7 września 2020 roku do 18 czerwca 2021 roku (w dni nauki szkolnej – z wyłączeniem ferii, wakacji i dni wolnych od nauki).

6. Wymagania stawiane wykonawcom:

1) O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

a) Spełniają warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym w szczególności spełniają warunek:

- posiadania wiedzy i doświadczenia: warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, że usługi zostały wykonane należycie,

- posiadania uprawnień: warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże ze posiada:

- aktualne zezwolenie/decyzje właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno- sanitarno -zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia usług cateringowych, zgodnie z

ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r poz. 1252).

- aktualne zezwolenie/decyzje właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno- sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności,

- dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym: Zamawiający uzna ten warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

b) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podst. art. 24 ust. 1 i 5 ustawy Prawo zamówień publicznych – Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia, stanowiący załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

2) Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków zostanie dokonany wg formuły spełnia- nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach przedstawionych w ofercie.

7. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie maja dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:

W celu potwierdzenia spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1-1b ustawy Prawo zamówień publicznych, wykonawcy winni przedstawić następujące dokumenty i oświadczenia:

1) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1-1b ustawy PZP – załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego,

2) Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed dniem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie, z podaniem wartości przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, wykonanie co najmniej 2 usługi cateringowe dla co najmniej 50 osób, polegające na przygotowaniu i dostawie wyżywienia, poświadczone dokumentami, ze usługi zostały wykonane należycie - załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

3) Przedłużenia zezwoleń/decyzji:

   - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno - sanitarno -zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r poz. 1252)

   - aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno- sanitarno- zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności

4) Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym: zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego oświadczenia – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.

Na potwierdzenie spełniania warunków, o których mowa w art. 24 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawcy winni przedstawić oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy, wypełnione i podpisane odpowiednio przez osoby upoważnione – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

8. Kryteria oceny ofert: kryterium oceny stanowi najniższa cena (100% znaczenia).

9. Miejsce i termin złożenia ofert:

1) Ofert należy składać w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Sadkowicach, Sadkowice 53, 96-206 Sadkowice, powiat rawski **do dnia 12 sierpnia 2020 r do godz. 12.00 (decyduje data wpływu do Ośrodka).**

2) Oferty należy składać na Formularzu Ofertowym – załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego w formie pisemnej, w jednym egzemplarzu oraz w zamkniętej kopercie z dopiskiem „Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Sadkowice"

3) Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni. Bieg terminu związania oferta rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.

4) Do oferty – Formularza oferty należy dołączyć:

- załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu art. 22 ust. 1-1b ustawy PZP.

- załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy,

- załącznik nr 4 do zapytania ofertowego – wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wraz z poświadczeniami, że zostały wykonane należycie,

- przedłożenie zezwoleń/decyzji:

a. aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwość prowadzenia (świadczenia) usług cateringowych, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r poz. 1252),

b. aktualne zezwolenie/decyzję właściwego terenowego Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającego spełnienie wymagań higieniczno-sanitarno-zdrowotnych środkiem transportu do przewozu żywności.

5) Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Pan **Piotr Staszewski** w dni robocze w godz. urzędowania Ośrodka Pomocy Społecznej tj. poniedziałek – piątek, 7.30-15.30, tel. 46 8156892.

10. Wyjaśnienie i modyfikacja zapytania ofertowego:

1) przed upływem terminu składania ofert, w szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może zmodyfikować treść zapytania ofertowego. Dokonana modyfikacja zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim wykonawcom, którzy pobrali zapytania ofertowe.

2) zamawiający może zamknąć postępowanie bez wybrania żadnej oferty, w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada warunkom określonym przez Zamawiającego.

11. Wybór najkorzystniejszej oferty:

1) o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wykonawców, którzy złożyli oferty, podając nazwę firmy i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem.

2) ofert złożone po wymaganym terminie nie będą brane pod uwagę.

3) Zamawiający wezwie Wykonawcę do uzupełnienia złożonej oferty, w przypadku złożenia niekompletnych dokumentów spełniających wymagania stawiane Wykonawcom.

4) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku, gdy żadna ze złożonych ofert nie odpowiada określonym warunkom przez Zamawiającego.

12.. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu realizacji dostawy:

Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie powiadomiony przez Zamawiającego pisemnym zawiadomieniem.

13. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:

1) Cena jednego posiłku powinna być podana netto i brutto łącznie z podatkiem Vat, zgodnie z treścią oferty.

2) Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednego posiłku powinna uwzględniać wszystkie koszty wykonania zamówienia:

- wyprodukowanie jednodaniowych obiadów,

- dowóz wyprodukowanych posiłków do punktów ich wydania przez osobę uprawniona oraz dostarczenie opakowań jednorazowych do porcjowania posiłków,

- odbiór termosów oraz ich umycie i wyparzenie,

- dostarczenie jadłospisu na 1 miesiąc,

- usunięcie z terenu szkoły naczyń jednorazowych i odpadów pokonsumpcyjnych.

14. Pozostałe informacje dotyczące udziału w postępowaniu:

1) nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.

2) Wykonawcy maja prawo złożyć tylko jedna ofertę, która musi obejmować całość zamówienia.

Zatwierdzam

Kierownik OPS

Załącznik Nr 1 do zapytania ofertowego

.....

(Nazwa Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

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

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 – w ramach programu wieloletniego "Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023,

składam ofertę o następującej treści:

Nazwa.....
.....Adr
es.....
..... tel./fax.....
NIP..... REGON.....

1. Wykonanie przedmiotowej usługi za wynagrodzenie za jeden gorący jednodaniowy posiłek wraz z ceną opakowania i transportu w okresie obowiązywania umowy od dnia .....do dnia..... w kwocie:

netto.....zł (za 1 posiłek)

słownie:.....

plus podatek VAT.....%

co stanowi kwotę brutto .....zł,

słownie:.....

2.w cenie oferowanej uwzględniono wszystkie koszty oraz obciążenia finansowe, które w związku z umową nałożone są na Wykonawcę.

3.Oświadczam, że:

a) zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń,

b) zapoznałem się ze wzorem umowy i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

c)uzyskałem wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia.

d) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

e)oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia od dnia do dnia

f) termin płatności: 14 dni od daty przedłużenia faktury.

4.Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego oświadczam, że;

- zamówienia dokonam własnymi siłami*

- część zamówienia wykonam z podwykonawcą*

Zobowiązanie innych podmiotów do oddania zasobów do dyspozycji Wykonawcy na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia (wypełnić jeżeli dotyczy)

Lp.	Pełna nazwa podmiotu oddającego do dyspozycji niezbędne zasoby	Adres podmiotu	Nr telefonu/faksu

Oświadczam/y, że zobowiązuje się do oddania do dyspozycji Wykonawcy składającemu ofertę w niniejszym postępowaniu, w zakresie:

1) wiedzy*

2) doświadczenia*

3) potencjału technicznego*

4) osób zdolnych do wykonywania zamówienia*

5) zdolności finansowych*

W ramach korzystania przez Wykonawcę z oddanych do dyspozycji zasobów, oświadczamy/y, że nasz udział przy realizacji zamówienia będzie polegać na:

1) udziale w wykonywaniu zamówienia jako podwykonawca*

2) koordynowaniu dostaw/usług będących przedmiotem zamówienia*

3) doradztwie i konsultacjach w sprawach technicznych*

4) szkoleniu pracowników wykonawcy*

5).....*

Oświadczam, że należę/nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (tj. Dz. U. z 2019 r. poz.369, z późn.zm.) i wraz z ofertą składam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej .....

.....
.....

5.Załącznikami do niniejszego Formularza oferty, stanowiącymi integralną część oferty, są:

1. .....2.
.....

....

(miejscowość,data) (podpis i pieczęć Wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić

Załącznik Nr 2 do zapytania ofertowego

.....

(Nazwa Wykonawcy)

Oświadczenie

o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

na podstawie art. 22 ust. 1-1b ustawy Pzp

Nazwa Wykonawcy.....

.....

Adres Wykonawcy .....

.....

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 – w ramach programu wieloletniego " Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023 oświadczam, że **spełniam warunki udziału w postępowaniu dotyczące:**

a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów,

b)sytuacji ekonomicznej lub finansowej,

c)zdolności technicznej lub zawodowej.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie publiczne, oświadczenie podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub pełnomocnik w imieniu konsorcjum.

.....

(miejscowość, data) .

.....

(podpis osób uprawnionych do

składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik Nr 3 do zapytania ofertowego

.....

(Nazwa Wykonawcy)

Oświadczenie

o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy

na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 Pzp

Nazwa Wykonawcy.....

.....

Adres Wykonawcy .....

.....

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 – w ramach programu wieloletniego " Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023

oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienie na podstawie art. 24 ust. 1 i 5 ustawy Prawo zamówień publicznych;**

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie publiczne, oświadczenie podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub pełnomocnik w imieniu konsorcjum.

.....

(miejscowość, data)

.....

(podpis osób uprawnionych do

składania oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy)

Załącznik Nr 4 do zapytania ofertowego

.....

(Nazwa Wykonawcy)

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zamówienia:

Dożywianie dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021 – w ramach programu wieloletniego "Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023.

oświadczam że spełniam warunek w zakresie wiedzy i doświadczenia określony w niniejszej SIWZ.

L.p.	Przedmiot dostawy	Data i miejsce wykonania, Odbiorca	Wartość robót (zł)

.....
.....

(miejscowość, data) podpis osób uprawnionych do składania

oświadczenia woli w imieniu Wykonawcy

Załącznik Nr 5 do zapytania ofertowego

Umowa Nr …../ ... /2020

w sprawie ***„Dożywiania dzieci i młodzieży w szkołach funkcjonujących na terenie Gminy Sadkowice w postaci gorącego posiłku w roku szkolnym 2020/2021– w ramach programu wieloletniego „Posiłek w szkole i w domu" na lata 2019-2023***

zawarta w dniu ……. 2020 r. w Sadkowicach pomiędzy:

Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Sadkowicach, Sadkowice 53, 96-206 Sadkowice NIP 835-15-45-284, reprezentowanym przez **P. …….** – Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej,
przy kontrasygnacie Głównego Księgowego Ośrodka Pomocy Społecznej **– P. ……**

zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym"

a

firmą: ……. reprezentowaną przez: …….

zwaną dalej „Wykonawcą".

§ 1

1. W celu dożywiania uczniów w szkołach z terenu Gminy Sadkowice, Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wyprodukowania i dostarczenia ciepłych posiłków – jednodaniowego obiadu wraz z naczyniami jednorazowymi i dowozem, stanowiących przedmiot niniejszej umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wykonywania przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami niniejszej umowy, Zapytaniem ofertowym oraz przyjętą przez Zamawiającego ofertą

Wykonawcy. Wyżej wymienione dokumenty mają być traktowane jako wzajemnie uzupełniające się.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny oraz posiada doświadczenie w zakresie przygotowania i dostarczania wyżywienia.

§ 2

W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Przygotowania posiłków:

1) Na jeden gorący posiłek jednodaniowy składa się każdorazowo: zupa (2 x w tygodniu – poniedziałek, środa), drugie danie (mięsne 2 x w tygodniu – wtorek, czwartek) i danie bezmięsne (1 x w tygodniu- piątek) oraz napój (kompot, herbata).
2) Posiłek będzie składać się z: zupy, ziemniaków lub zamiennika (np. kasza, ryż, makaron), mięsa lub ryby i surówki albo potraw jarskich (tj. np. naleśniki, pierogi, placki ziemniaczane, makarony z warzywami lub dodatkami, leczo z soczewicą itp.) lub dań półmięsnych (tj. np. łazanki z mięsem i kapustą, krokiety) o łącznej gramaturze min. 400-550 g na porcję, w zależności od wieku dziecka.
3) Zamawiający wyklucza, w ramach dań głównych, podawanie ciężkostrawnych potraw (np. bigos, fasolka po bretońsku, flaki wołowe, grochówka, itp.).
4) Ustala się obowiązującą gramaturę i kaloryczność posiłków:

- danie mięsne (np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, stek z piersi kurczaka, kotlet schabowy), ryby – min. 100 gram,
- ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, makaron, kopytka – 150 gram,
- surówka lub jarzyny gotowane – 150 gram,
- danie jarskie: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi, racuchy – min. 400 gram,
- kompot lub napój – 150 ml.

Każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal.

5) Posiłki muszą być przygotowane z pełnowartościowych produktów żywnościowych, spełniających normy jakościowe produktów spożywczych (tj. m.in. świeżych, sezonowych, np. nowalijki, nowe ziemniaki podawane od 15 maja, pierwszej jakości, ekologicznych), nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. 6) Wykonawca winien zapewnić aby przygotowane i wydawane posiłki były urozmaicone (zmiana jadłospisu co 1 miesiąc – nie może się powtarzać 50 % zaplanowanych potraw), wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
7) Oferowane w ramach zamówienia posiłki mają być zgodne z zapotrzebowaniem na

wartości energetyczne i odżywcze młodego organizmu – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
8) Gorące posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami zdrowego żywienia dzieci i młodzieży, przy zachowaniu wymagań sanitarno - higienicznych w trakcie ich wykonania, dostawy i wydania. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania wszystkich wymaganych norm i przepisów dotyczących prowadzenia działalności gastronomicznej i zbiorowego żywienia dzieci.

2. Dostarczania i wydawania posiłków:

1) Przygotowane posiłki winny być dowiezione i podane w terminach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.

2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia należy zabezpieczyć własny pojazd posiadający wymagane zgody na transport gotowych posiłków (zezwolenie/decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego).

3) Wykonawca będzie dostarczać posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zadba o czystość termosów, w których odbywać się będzie transport posiłków.

4) Posiłki będą dostarczane w godzinach: 10:00 – 12: 30 do następujących szkół:

- Zespół Szkół w Sadkowicach
- Szkoła podstawowa w Lubani

5) Szczegółowy harmonogram wydawania posiłków w poszczególnych szkołach określa § 6 niniejszej umowy.

6) Posiłki muszą być wydawane w pełnym zakresie od pierwszej minuty trwania przerwy obiadowej.

7) Wykonawca winien zapewnić odpowiednią temperaturę podawanych posiłków, która winna wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, itp.): 4°C
- dla zup podawanych na gorąco: min. 75°C
- dla gorących dań głównych: min. 63°C

8) Wykonawca, w ramach realizacji przedmiotu zamówienia, winien zapewnić odpowiednią obsługę, zatrudniając personel posiadający odpowiednie kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie.

9) Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, 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).

10) Dyrektorzy poszczególnych szkół zapewnią pomieszczenia do wydawania posiłków.

11) Posiłki, uprzednio poporcjowane, mają być dostarczone do szkół, o których mowa w § 6 pkt 4,w których nie ma możliwości porcjowania i wydawania posiłków na miejscu.

12) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, spełniającym warunki sanitarne zatwierdzone przez Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.
13) Wykonawca dostarczy jednorazowe naczynia do spożywania posiłków, które będą wkalkulowane w koszty posiłków. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymogi materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
14) Po spożyciu posiłków, Wykonawca usunie z terenu szkół zużyte naczynia jednorazowego użytku i odpady pokonsumpcyjne.
3. Wykonawca zapewnia, że realizacja przedmiotu umowy odbywać się będzie w sposób zgodny z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.), 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, oraz z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. 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 2016 r., poz. 1154).

§ 3

1. Żywienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku, w dni nauki szkolnej, w okresie od ……**września 2020r. do czerwca 2021 r.**, w uwzględnieniem przerw w nauce – tj. wakacji, ferii zimowych, przerw świątecznych.

2. Wykonawca będzie otrzymywał od Zamawiającego dwa razy w roku, na 7 dni przed rozpoczęciem semestru, informację pisemną o liczbie dzieci uprawnionych do świadczenia posiłkowego gwarantowanego przez Zamawiającego. Informacja ta będzie każdorazowo aktualizowana, z chwilą objęcia tą formą pomocy nowych uprawnionych uczniów.

3. Doręczenie korekty informacji, o której mowa w ust. 3, następuje z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem, za pomocą środków komunikacji elektronicznej (wiadomość e-mail).

4. W przypadku nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków
z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy najpóźniej do godz. 8:30 w danym dniu.

5. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Jadłospis musi być każdorazowo zatwierdzony przez dietetyka, a następnie dostarczony Zamawiającemu oraz Dyrektorom Szkół oraz wywieszony w pomieszczeniach stołówek oraz innych oraz miejscach ogólnie dostępnych na terenie danej Szkoły.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w jadłospisie. Zmiany w jadłospisie wprowadzone przez Wykonawcę należy uzgodnić z Zamawiającym i Dyrektorami Szkół co najmniej z 1 dniowym wyprzedzeniem przed dokonaniem zmiany.

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

8. Wykonawca usług może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nieobjętym niniejszym zamówieniem (uczniom, nauczycielom, pracownikom szkół, itp.).

9. Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nieobjętym niniejszym zamówieniem (samodzielnie wykupującym posiłki) w cenie równej cenie, jaką podał w ofercie.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11. Wykonawca zapewni raz w miesiącu, w cenie zamówienia, 1 dodatkowy gorący posiłek do testowania przez przedstawiciela Zamawiającego.

12. Wykonawca, w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół i Kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Starym Uścimowie.

§ 4

1. Wykonawca realizując przedmiot umowy zobowiązuje się do równego traktowania wszystkich osób, na rzecz których świadczone są posiłki.
2. W ramach działań, które mają zapobiegać przejawom dyskryminacji i nierównego traktowania, Wykonawca zobowiązuje się do:
a) zapewnienia wszystkim osobom, na rzecz których świadczone są posiłki, jednakowych posiłków pod względem ilościowym i jakościowym, uwzględniając poszczególne kategorie wiekowe,
b) zabezpieczenie wystarczającej ilości miejsc i zastawy stołowej,
c) organizacji spożywania posiłków w sposób wykluczający ujawnienie jakichkolwiek danych o źródłach finansowania świadczonych przez Wykonawcę posiłków, jak również sytuacji dochodowej ucznia, na rzecz którego świadczone są posiłki.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania okresowych wizytacji w miejscach wydawania posiłków, w czasie w którym będzie realizowany przedmiot umowy.
2. W zakresie wizytacji, o których mowa w ust. 1, Zamawiający zastrzega sobie uprawnienie do:

a. degustacji wydawanych posiłków,

b. przeprowadzania ankiet i innych wywiadów z uczniami korzystającymi z posiłków,

c. sporządzania końcowych protokołów z wizytacji, w których Zamawiający dokonywać będzie podsumowania poziomu i zakresu świadczonych przez Wykonawcę posiłków.

3. Z wizytacji sporządza się pisemny protokół, który podpisują pracownicy Zamawiającego, którzy przeprowadzili kontrolę oraz przedstawiciel Wykonawcy lub osoby przez nich upoważnione.

4. O wnioskach i wynikach wizytacji, w zakresie poziomu i jakości świadczonych przez Wykonawcę usług, Zamawiający w trybie niezwłocznym informuje Wykonawcę, który niezwłocznie dokonuje zmian stosownie do ustaleń poczynionych przez Zamawiającego w trakcie wizytacji.

5. W przypadku wystąpienia takiej konieczności, Wykonawca zobowiązuje się poddać ocenie i kontroli realizacji przedmiotu umowy przez podmioty nadrzędne w stosunku do Zamawiającego, które partycypują w kosztach finansowania przedmiotu umowy.

6. W przypadku stwierdzenia przez uprawnione instytucje naruszenia wymogów sanitarnych stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia Zamawiający wstrzymuje zapłatę za wykonywanie zamówienia do czasu usunięcia stwierdzonych protokolarnie naruszeń.

§ 6

1. Termin realizacji zamówienia: **od ..... września 2020r. do ..... czerwca 2021r.**

2. Wykonawca będzie świadczył usługi objęte zamówieniem dla uczniów w trakcie trwania roku szkolnego, z wyłączeniem okresów ustawowo wolnych (np. wakacje, przerwy świąteczne, ferie zimowe).

3. W okresie objętym zamówieniem przewiduje się zakupienie łącznie ok. 13160 gorących posiłków, z możliwością zwiększenia lub zmniejszenia tej liczby do 30% w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy.

4. Dzienna liczba posiłków wynosi ……., w tym w:

- Zespole Szkół w Sadkowicach …..
- *Szkole Podstawowej w Lubani .....*

5. Strony zgodnie ustalają, że liczba uczniów korzystających z posiłków w poszczególnych dniach objętych dożywianiem, może ulec zmianie w stosunku do ilości dzieci wymienionych w pkt. 4, w przypadkach absencji chorobowej, zmniejszenia uprawnionych dzieci lub objęciem pomocą dzieci z nowych środowisk.
Ilość posiłków może również ulec zmniejszeniu w przypadku wystąpienia w trakcie realizacji zamówienia dni wolnych od nauki szkolnej.

6. Oprócz okoliczności, o których mowa w pkt. 5 dopuszcza się możliwość **zmniejszenia lub zwiększenia max. o 30%** ilości posiłków w przypadku zmiany ilości świadczeniobiorców uprawnionych do tej formy pomocy, bez konieczności zmiany niniejszej umowy.

7. Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków przestawia się jak w pkt 4 niniejszej umowy.

8. Wszelkie bieżące zmiany harmonogramu Wykonawca winien ustalać bezpośrednio z Dyrektorami Szkół,
w uzgodnieniu z Zamawiającym.

9. O sytuacjach, o których mowa w ust. 1, Wykonawca zostanie **powiadomiony przez daną szkołę z jednodniowym wyprzedzeniem.**

10. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zmniejszenie ilości posiłków.

§ 7

1. Rozliczenie za wydane przez Wykonawcę posiłki, następować będzie po zakończonym miesiącu, na podstawie liczby faktycznie wydanych posiłków i ich ceny jednostkowej, po dostarczeniu faktury zamawiającemu (decyduje data wpływu do OPS)

2. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie miesięczne w kwocie odpowiadającej iloczynowi ceny jednostkowej netto za jeden posiłek oraz liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu, powiększonej o podatek VAT.

3. *Cena za jeden posiłek jednodaniowy dla ucznia wynosi …… złotych netto + podatek VAT (….%), co stanowi kwotę ……. złotych brutto (słownie: …….).*

4. Środki finansowe, o którym mowa w ust. 1 i 2 umowy, zostaną przekazane przez Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy: …….

jeden raz w miesiącu, w terminie 14 dni po dostarczeniu przez Wykonawcę prawidłowo sporządzonych dokumentów, o których mowa w ust. 1.

5. Za dzień zapłaty uważany będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

6. W przypadku nieterminowej płatności należności Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu odsetki ustawowe za każdy dzień zwłoki.

§ 8

1. Strony ustalają iż, dopuszcza się rozwiązanie umowy w trybie porozumienia Stron.

2. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze Stron za miesięcznym wypowiedzeniem wraz z podaniem przyczyny.

3. Złożenie wypowiedzenia bez podania przyczyny traktowane jest jako odstąpienie od umowy.

4. Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczenia Wykonawcy kary za odstąpienie od umowy nie spowodowane winą Zamawiającego w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy,
o którym mowa § 7 ust. 6 niniejszej umowy.

5. W przypadku stwierdzenia rażącego naruszenia warunków wykonania niniejszej umowy, Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy po uprzednim pisemnym doręczeniu zawiadomienia o rozwiązaniu, ze skutkiem natychmiastowym.

6. Rażącym naruszeniem umowy jest nie przystąpienie do wykonywania dostarczania i wydawania posiłków dla uczniów w okresie trwania zajęć w ciągu roku szkolnego;

7. Wykonawcy przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w przypadku zaniechania przez Zamawiającego regulowania płatności za wykonanie przedmiotu niniejszej umowy.

8. Dwukrotne niedostarczenie posiłków na czas, niedopełnienie wymogów specyfikacji istotnych warunków zamówienia w zakresie jakości czy gramatury, powtarzające się dostawy posiłków chłodnych upoważnia Zamawiającego do wypowiedzenia umowy ze skutkiem natychmiastowym, po wcześniejszym naliczeniu kary umownej.

9. Wykonawcy przysługuje prawo do naliczenia Zamawiającemu kary za nieterminową realizację płatności
za wykonanie przedmiotu umowy w wysokości 0,1 % wartości miesięcznego wynagrodzenia określonego
w § 7 ust. 5.

10. W przypadku powstania szkód z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli wysokość szkody przekracza wysokość kar umownych.

§ 9

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty,
na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej:

a) zmiana regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy, w szczególności zmiana stawki podatku VAT w trakcie trwania niniejszej umowy;

b) zmiana danych teleadresowych określonych w niniejszej umowie;

c) zmiana osób reprezentujących Strony.

2. Zmiany treści niniejszej umowy wymienione w ust. 1 wymagają sporządzenia pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.

§ 10

1. Przedstawicielem Zamawiającego w sprawach dotyczących wykonania umowy jest Kierownik OPS w Sadkowicach **……,** zastępca Głównego Księgowego- **……..**

2. Przedstawicielem Wykonawcy w sprawach dotyczących wykonania umowy jest: …….....

§ 11

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

2. Wszelkie spory wynikające na tle umowy będą rozstrzygane w pierwszej kolejności w drodze konsultacji pomiędzy stronami. Jeżeli strony nie dojdą do porozumienia w drodze konsultacji, spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

5. Zmiana treści niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

6. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla Zamawiającego, 1 dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca