

SZKOŁA PODSTAWOWA nr 3  
im. Jana Brzechwy  
w Goleniowie  
ul. Jodłowa 33, 72-100 Goleniów  
Regon 001222961, NIP 856-11-68-557  
tel./fax 91 418 24 25

Załącznik nr 2  
do Regulaminu udzielania  
zamówień publicznych poniżej  
130.000 zł

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Brzechwy  
w Goleniowie

Goleniów, 16.08.2022r.

.....  
nazwa zamawiającego

.....  
miejsowość i data

ul. Jodłowa 33, 72-100 Goleniów

.....  
adres zamawiającego

tel./fax 914182425

e-mail: [sekretariat@sp3goleniow.pl](mailto:sekretariat@sp3goleniow.pl)

.....  
telefon/mail

## ZAPYTANIE OFERTOWE

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 3 w Goleniowie, zwraca się do Państwa z prośbą o przedstawienie swojej oferty poprzez wypełnienie formularza załączonego do niniejszego zapytania ofertowego zgodnie z poniższymi wymaganiami:

### 1. Przedmiot zamówienia:

szczególony opis - specyfikacja cech towaru/usługi/roboty budowlanej (należy określić szczegółowy opis sposobu świadczenia oraz wszelkich czynności jakie mają być wykonane w ramach zamówienia; w przypadku dostaw należy określić parametry zamawianego towaru; surowce; materiały sposób wykonania; określić standard towaru; w przypadku usług specjalistycznych należy określić wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do wykonania zamówienia; w przypadku robót budowlanych należy podać rodzaj, zakres, lokalizację robót ze wskazaniem surowców, materiałów, sposobu wykonania)

**Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowania i dostarczenia gorącego posiłku w postaci dwudaniowego obiadu wraz z napojem w roku szkolnym 2022/23 i 2023/24.**

- 1) obiady powinny być dostosowane do wieku rozwojowego i uwzględniać potrzeby żywieniowe dzieci i młodzieży w wieku 4 -15 lat. Posiłki powinny mieć zachowane normy kalorii, składniki pokarmowe, wartości odżywcze, mineralno-witaminowe obowiązujące przy żywieniu dzieci i młodzieży.
- 2) Wykonawca przy przygotowywaniu posiłków zobowiązany jest przestrzegać wytycznych zawartych w *ROZPORZĄDZENIU MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 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 ze zm.)* oraz *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)*
- 3) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu 10 dni.
- 4) Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe
  - a) porcja duża:

18-

I danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. 400 ml,  
II danie: posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.200g, mięso lub rybę – min. 100g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 100g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 250 do 300g,  
III danie: napój (woda, kompot, sok owocowy) – min. 250 ml.

b) porcja mała:

I danie: zupa na wywarze mięsno-warzywnym lub warzywnym o poj. min. 300 ml,  
II danie: posiłek zwierający: ziemniaki lub ryż lub makaron lub kaszę itp. – min.150g, mięso lub rybę – min. 80g po obróbce, surówkę lub gotowane jarzyny – min. 80g, oraz opcjonalnie naleśniki, placki lub pierogi itp. – od 150 do 250g,  
III danie: napój (woda, kompot, sok owocowy) – min. 200 ml.

5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- a) jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może powtarzać się w okresie 10 dniowym
- b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym, a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym,
- c) posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być dostarczane częściej niż 2 razy w tygodniu,
- d) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
- e) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- f) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion, roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu) – ważna jest estetyka potraw i posiłków.

2. **Warunki realizacji dostawy/usługi/roboty budowlanej** (należy podać w zależności od rodzaju zamówienia: warunki płatności; sposób rozliczenia - kosztorys lub ryczałt; miejsce i czas/okres wykonywania usługi/dostawy; sposób realizacji usługi - jednorazowo, sukcesywnie lub ciągle):

- 1) Dostawa obiadów odbywać się będzie 5 dni w tygodniu w godz.11.30-12.00 z wyłączeniem dni ustawowo wolnych i świąt oraz ferii i wakacji oraz w razie potrzeby - po uzgodnieniu z Wykonawcą - innych dni wolnych od zajęć.
- 2) Przewidywana liczba uczniów w szkole w roku szkolnym 2021/2022 – 230. Średnia liczba uczniów systematycznie korzystających z obiadów na podstawie danych z lat ubiegłych – 15-25% uczniów oraz ewentualnie obiady jednorazowo zamówione i opłacone przez rodziców uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły.
- 3) Rozliczenie z tytułu opłat za posiłki Wykonawca rozlicza bezpośrednio z Rodzicami uczniów i innymi dorosłymi korzystającymi z obiadów.
- 4) Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków w trakcie obowiązywania umowy może ulegać zmianom.
- 5) Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym transportem w termoizolacyjnych termosach przeznaczonych do transportu żywności będących jego własnością, na które posiada odpowiednie atesty i certyfikaty.

- 6) Transport posiłków powinien odbywać się samochodem dostosowanym do przewozu żywności, na który Wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
- 7) Wykonawca poniesie koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.
- 8) Pomieszczenia kuchenne, w których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki winny spełniać wymogi PSSE, konieczne do prowadzenia zbiorowego żywienia. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno-sanitarnych.
- 9) Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę z wyprzedzeniem na okres jednego tygodnia i dostarczany najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym serwowany jadłospis na adres mailowy szkoły lub osobiście. W jadłospisie wykazana będzie gramatura posiłków oraz występujące alergeny.
- 10) Wykonawca będzie wywieszał w miejscu ogólnodostępnym, wskazanym przez Zamawiającego tygodniowy jadłospis.
- 11) Zamawiający zapewni wyposażenie jadalni w talerze, sztućce, kubki. Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych zakupionych przez Wykonawcę tylko w sytuacjach wyjątkowych (awaria, sytuacja epidemiczna).
- 12) Przechowywanie próbek żywniowych i odbiór resztek obiadowych jest obowiązkiem Wykonawcy.
- 13) Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków korzystającym z usług cateringowych i zmywaniem naczyń.
- 14) Koszty wynajmu pomieszczenia do wydawania posiłku miesięcznie: 0,00 zł (brutto) .

3. **Termin realizacji zamówienia:** Uruchomienie dostawy posiłków nastąpi od 02 września 2022 r. – jej zakończenie w dzień przed zakończeniem zajęć dydaktycznych w roku szkolnym 2023/2024

#### 4. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty:

Opis kryterium, którym Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tego kryterium i sposobu oceny ofert:

Nazwa kryterium:	Cena	Przykładowy jadłospis	Doświadczenie zawodowe
Znaczenie kryterium %	80%	10%	10%

#### 5. Inne:

- 1) Wykonawca oświadcza, że do wydawania posiłków będzie posługiwał się pracownikami posiadającymi pełne kwalifikacje.
- 2) Wykonawca zobowiązuje się zawrzeć umowę o odpowiedzialności cywilnej wobec osób korzystających z jadalni.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć
  - a) wypełniony w języku polskim pismem czytelnym formularz ofertowy (na załączonym druku) wraz z cenami podanymi do dwóch miejsc po przecinku
  - b) potwierdzoną kserokopię zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej

- c) potwierdzoną kserokopię zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli i organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie objętym ofertą
  - d) referencje potwierdzające wiedzę i doświadczenie
  - e) przykładowy jadłospis dekadowy z gramaturą i alergenami
  - f) umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego z dopiskiem „**Dostarczenie posiłków do Szkoły**” na której należy podać nazwę i adres Wykonawcy oraz opatrzyć ją pieczęcią Wykonawcy.
- 4) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
  - 5) W przypadku wysłania oferty pocztą decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego.
  - 6) Otwarcie ofert nastąpi w Szkole Podstawowej nr 3 im. Jana Brzechwy w Goleniowie w dniu 21 czerwca 2022 r. o godz. 10.00.
  - 7) Oferty niekompletne lub oferty, które wpłyną po wyżej określonym terminie nie będą rozpatrywane.
  - 8) Oferty złożone po terminie, będą niezwłocznie zwrócone Wykonawcy, bez ich otwierania.
  - 9) Oferent, którego oferta zostanie wybrana, zostanie poinformowany pisemnie, mailowo lub telefonicznie.
  - 10) Zamawiający zastrzega sobie możliwość wyboru kolejnej wśród najkorzystniejszych ofert, jeżeli oferent, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy o realizację przedmiotu niniejszego zapytania.

**6. Osoba uprawniona do kontaktu ze strony Zamawiającego:**

P. Lilianna Szlaga – tel.914182425, w godz. 9.00 – 13.00

**7. Termin do którego należy składać oferty:** do dnia 25 sierpnia 2022r. do godz. 12.00.

**8. Prosimy o uzupełnienie i złożenie w wskazanym terminie załączonego formularza.**

**Uwaga:**

- 1) formularz ofertowy można złożyć osobiście w siedzibie Zamawiającego w budynku Szkoły Podstawowej nr 3 w Goleniowie, pok. nr 19, przesać za pomocą poczty na adres: Szkoła Podstawowa nr 3 ul. Jodłowa 33, 72-100 Goleniów, przesać za pomocą faksu na nr 914182425 lub przesać pocztą elektroniczną na adres: sekretariat@sp3goleniow.pl.
- 2) Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.

Jolanta Jarlaczyńska

DYREKTOR

.....  
mgr Jolanta Jarlaczyńska  
podpis Dyrektora lub osoby upoważnionej

.....  
nazwa wykonawcy

.....  
miejsowość i data

.....  
adres wykonawcy

.....  
telefon

## Formularz Ofertowy

Oferujemy następujące warunki realizacji dostawy/usługi/roboty budowlanej:

### 1. Cena:

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę :

l.p.		ilość	Jednostkowa cena netto PLN	VAT %	Wartość netto PLN	Wartość brutto PLN
1.	Mała porcja- zupa	1				
2.	Mała porcja – drugie danie	1				
3.	Mała porcja – posiłek dwudaniowy	1				
4.	Duża porcja - zupa	1				
5.	Duża porcja- drugie danie	1				
6.	Duża porcja – posiłek dwudaniowy	1				

### 2. Ponadto, oświadczamy, iż:

- w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty związane z prawidłową realizacją zamówienia określone przez Zamawiającego,
- akceptujemy termin i warunki realizacji dostawy/usługi/roboty budowlanej,
- ~~na przedmiot zamówienia udzielamy gwarancji na okres~~
- zobowiązuje się do zawarcia umowy zgodnej z treścią ze wzorem załączonym do zapytania ofertowego,
- oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 14 dni od terminu składania ofert.

.....  
podpis Wykonawcy

JK

## **KLAUZULA INFORMACYJNA – zapytanie ofertowe**

### **Administrator danych osobowych**

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Brzechwy w Goleniowie, ul. Jodłowa 33, 72-100 Goleniów. Szkołą zarządza Dyrektor. Kontakt jest możliwy za pomocą telefonu: +48 91 418 24 25; adresu e-mail: [sekretariat@sp3goleniow.pl](mailto:sekretariat@sp3goleniow.pl)

### **Inspektor Ochrony Danych**

Inspektorem Ochrony Danych jest Bartosz Kaniuk, z którym w sprawach ochrony swoich danych osobowych możecie się Państwo kontaktować przez telefon: +48 608 442 652; adres e-mail: [bkaniuk@proinspektor.pl](mailto:bkaniuk@proinspektor.pl) lub pisemnie na adres szkoły.

### **Cel i podstawa przetwarzania**

Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego: rozpatrzenia oferty, ewentualnym zawarciem i wykonywaniem umowy na wykonanie zadania stanowiącego przedmiot zapytania ofertowego.

Dane osobowe przetwarzamy na podstawie obowiązku prawnego ciążącego na administratorze; wyrażonej przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie danych osobowych, wykraczających poza niezbędne, np. dodatkowe dane kontaktowe.

### **Odbiorcy danych osobowych**

Odbiorcami do których mogą być przekazane Pani/Pana dane osobowe będą strony i uczestnicy postępowań, lub organy właściwe do załatwienia sprawy na mocy przepisów prawa.

Odrębną kategorią odbiorców, którym mogą być ujawnione Pani/Pana dane są podmioty, które przetwarzają dane osobowe w imieniu i na zlecenie Administratora, na podstawie zawartej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych (np. usługa serwisowa systemów informatycznych).

### **Okres przechowywania danych**

Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, realizacji przedmiotu objętego zapytaniem ofertowym oraz realizacją i wykonaniem ewentualnej umowy.

### **Prawa osób, których dane dotyczą**

Przysługuje Pani/u prawo do: dostępu do treści danych oraz ich sprostowania; usunięcia danych, gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa, lub w ramach sprawowania władzy publicznej; ograniczenia przetwarzania danych lub wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania; cofnięcia zgody, w przypadku, w którym przetwarzanie Państwa danych odbywa się na podstawie udzielonej zgody; wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.

Podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne do udziału w postępowaniu. Podanie dodatkowych danych, których przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody jest dobrowolne, a ich niepodanie nie będzie miało wpływu na wybór oferty.

## UMOWA NR .....

W dniu .....2022 roku

**Gmina Goleniów** - ....., NIP:  
....., reprezentowana przez:

..... — Dyrektora .....

zwana dalej Zamawiającym

oraz

.....

zwana dalej Wykonawca

postanowiły zawrzeć niniejszą umowę o następującej treści.

Do udzielenia zamówienia publicznego na wykonanie zadania określonego w niniejszej umowie zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. (Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 z późn. zm.) Prawo zamówień publicznych, nie stosuje się przepisów ustawy, w związku z nieprzekroczeniem kwoty 130 000 złotych.

### §1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi w postaci zapewnienia przygotowania, dostarczenia oraz wydawania gorących posiłków dwudaniowych (zupa i drugie danie) lub jednodaniowych (sama zupa lub samo drugie danie), przez Wykonawcę na rzecz uczniów ..... (nazwa szkoły), których rodzice lub opiekunowie prawni wykupią posiłek.

### §2. Jakość posiłków

1. Posiłki, o których mowa w §1 ust. 1, muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
  - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
  - 2) w tygodniu musi być co najmniej 2 razy drugie danie mięsne i 1 raz rybne,
  - 3) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości świeżych, naturalnych, mało lub wcale przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub aromatyzujących,
  - 4) potrawy powinny być przede wszystkim gotowane, pieczone lub duszone,
  - 5) potrawy smażone dopuszcza się nie częściej jak 2 razy w tygodniu,
  - 6) do przygotowania posiłków wykorzystywane powinny być przede wszystkim tłuszcze roślinne (jak największe ograniczenie tłuszczów pochodzenia zwierzęcego), duża ilość warzyw i owoców, w tym także warzyw strączkowych, nasion, różnego rodzaju kasz, umiarkowane ilości jaj oraz soli,
  - 7) zupy muszą być przygotowywane na naturalnym wywarze warzywno-mięsny,
  - 8) napoje mogą być słodzone tylko miodem pszczelim i ogólnodostępne dla odbiorców posiłków,
  - 9) owoce lub warzywa muszą być podawane w każdym posiłku i ogólnodostępne dla każdego odbiorcy posiłku. W tygodniu jadłospis musi zawierać przynajmniej 3 rodzaje owoców lub warzyw.

2. Przy planowaniu posiłków Wykonawca uwzględni zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wyklucza się posiłki sporządzone na bazie półproduktów, posiłków gotowych, na bazie fast - food lub potraw mrożonych.
3. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki z zachowaniem wszelkich wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków produkcji oraz jest odpowiedzialny za ich przestrzeganie.
4. Wykonawca zobowiązuje się spełniać wszelkie uregulowane przepisami prawa powszechnie obowiązującego wymogi bezpieczeństwa żywności zgodnie z wytycznymi inspekcji sanitarnej.
5. Wykonawca, na żądanie Zamawiającego, udostępnia składy wszystkich sprzedawanych produktów.

### §3. Jadłospis

1. Wykonawca będzie przygotowywał tygodniowe jadłospisy obejmujące 5 kolejnych dni. Jadłospis na dany tydzień będzie każdorazowo przedkładany Zamawiającemu najpóźniej na trzy dni robocze przed rozpoczęciem tygodnia, którego dotyczy. Każdy jadłospis zawierał będzie wskazanie składników wagowych (gramatury) potraw.
2. Wykonawca zrealizuje jadłospis w kształcie przedstawionym Zamawiającemu.
3. Wykonawca zobowiązuje się wywiesić tygodniowy jadłospis najpóźniej na trzy dni przed rozpoczęciem tygodnia przy drzwiach stołówki szkolnej.
4. Posiłki, o którym mowa w ust. 1, musi spełniać następujące warunki ilościowe:
  - a) w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie minimalnej gramaturze określonej poniżej,

	porcja mała	porcja duża
zupa	300 ml	300 ml
pieczywo	50 g	50 g
porcja produktu mięsnego lub rybnego	80 g	100 g
ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, itp.	150 g	200 g
surówka, warzywa gotowane itp.	100 g	150 g
pierogi, naleśniki, krokiety, itp.	200 g	300 g
napój	250 ml	250 ml

### §4. Wydawanie posiłków

1. Wykonawca zorganizuje wydawanie posiłków w siedzibie Zamawiającego.
2. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia ..... do ..... r., od poniedziałku do piątku, w godzinach ....., z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno-wychowawczych albo innych dni ustalonych z Zamawiającym.



3. Wykonawca zapewni na swój koszt:

- a) naczynia i sztucce niezbędne do wydania i spożycia wydawanego posiłku,
- b) personel odpowiedzialny za wydawanie przedmiotowego posiłku oraz posprzątanie miejsca wyznaczonego do spożywania posiłków, każdego dnia po zakończeniu wydawania i spożycia przez uczniów wydanych posiłków,
- c) wywóz odpadów gastronomicznych i komunalnych.

#### **§5. Szczególne obostrzenia i obowiązki**

1. Wykonawca zobowiązany jest do zorganizowania, przeprowadzenia i ponoszenia kosztów za dezynfekcję stołów, naczyń i sztućców oraz wywóz odpadów gastronomicznych i komunalnych.
2. Wykonawca zna i będzie przestrzegał obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i przepisach wykonawczych do niej, a w tym Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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, a w szczególności w ramach działalności organizowanej w przedmiocie umowy:
  - a) sprzedawał będzie wyłącznie środki spożywcze objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie tej Ustawy i Rozporządzenia;
  - b) oferując żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży będzie stosował być wyłącznie środki spożywcze, które spełniają wymagania określone w przepisach wydanych na podstawie tej Ustawy i Rozporządzenia;
  - c) nie będzie prowadził reklamy oraz promocji polegającej na prowadzeniu działalności zachęcającej do nabywania środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w tych jednostkach określonymi w przepisach wydanych na podstawie Ustawy i Rozporządzenia oraz niespełniających wymagań określonych w przepisach wydanych na podstawie Ustawy i Rozporządzenia.

#### **§6. Wynagrodzenie**

1. Strony uzgadniają cenę posiłków za tzw. małą porcję, określoną w §3 ust. 4 lit. a), w wysokości:
  - a) zupa i drugie danie, w wysokości ..... zł brutto (słownie: ..... 00/100)
  - b) zupa ..... zł brutto (słownie: ..... złote 00/100).
  - c) drugie danie ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
2. Strony uzgadniają cenę posiłków za tzw. dużą porcję, określoną w §3 ust. 4 lit. a), w wysokości:
  - a) zupa i drugie danie, w wysokości ..... zł brutto (słownie: ..... 00/100).
  - b) zupa ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
  - c) drugie danie ..... zł brutto (słownie: ..... złotych 00/100).
3. Strony ustalają, że rozliczanie usług będących przedmiotem niniejszej umowy odbywać się będzie w okresach miesięcznych.

4. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia Wykonawcy za świadczoną usługę stanowi iloczyn liczby rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu i ceny posiłku opisanej w ust. 1-2.
5. Zamawiający zastrzega, że nie ma obowiązku zamówienia posiłków o którym mowa w §1 ust. 1 niniejszej umowy.
6. Zamawiający zastrzega, że rodzice i opiekunowie prawni uczniów, o których mowa w §1 ust. 1 niniejszej umowy, nie mają obowiązku zamówienia posiłków u Wykonawcy.
7. Wykonawca wystawi rachunek i dokona rozliczenia finansowego za dostarczenie, przygotowanie i wydanie posiłków bezpośrednio z rodzicem lub opiekunem prawnym ucznia, o którym mowa w §1 ust. 1 niniejszej umowy.

#### **8. Określenie zasad zapisywania na posiłki**

1. Wykonawca do dnia ....., po uprzednim zaakceptowaniu przez Zamawiającego, określi zasady zapisywania na posiłki, o których mowa w §1 ust.1, przez rodziców lub opiekunów prawnych uczniów szkoły.
2. Zasady, o których mowa w ust. 1, zostaną opublikowane na stronie BIP szkoły Biuletyn Informacji Publicznej - Szkoła Podstawowa nr 3 im. Jana Brzechwy w Goleniowie (bipdlaszkol.pl)

#### **9. Rozwiązanie umowy**

1. Umowę zawarto na czas określony od ..... do ..... r.
2. Strony ustalają 3 miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy, ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2, w następujących wypadkach:
  - a) naruszenia zobowiązań opisanych w §2, 3, 4 i 5,
  - b) dwukrotnego niedostarczenia zamówionych posiłków,
  - c) nieprzestrzeganie przez Wykonawcę obowiązujących go przepisów bhp, p.poż i sanitarnych.

#### **10. Postanowienia końcowe**

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W sprawach nieuregulowanych stosuje się odpowiednie przepisy kodeksu cywilnego.
3. Ewentualne spory będą rozstrzygane przez Sąd powszechny właściwy miejscowo i rzeczowo dla Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający

Wykonawca