Znak sprawy: **ZSP.WK.26.14/2024** Serock, 2024-02

 **Zaproszenie do składania ofert**

|  |
| --- |
| **ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT**zwane dalej (**Zaproszeniem**) |

**ZAMAWIAJĄCY:**

**Miasto i Gmina Serock, Zespół Szkolno – Przedszkolny w Woli Kiełpińskiej**

Wola Kiełpińska

05-140 Serock

zaprasza do udziału w postępowaniu prowadzonym w procedurze zapytania ofertowego na:

**Zakup i dostawa artykułów spożywczych - mięso i produkty mięsne**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest z wyłączeniem przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022r. poz. 1710), na podstawie zawartego w niej przepisu art. 2 ust. 1 pkt. 1 – wartość zamówienia jest mniejsza niż 130 000 złotych.

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się ~~przy użyciu Platformy on-line działającej pod adresem~~ [~~https://e-ProPublico.pl/~~](https://e-ProPublico.pl/) ~~(dalej jako: ”Platforma”) lub za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 1041),~~ osobiście, za pośrednictwem posłańca, lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 344).

# Nazwa oraz adres Zamawiającego

ZESPÓŁ SZKOLNO – PRZEDSZKOLNY W WOLI KIEŁPIŃSKIEJ

 Wola Kiełpińska

 05-140 Serock

 Tel.: 0-22 782 75 50

 Adres poczty elektronicznej: zsp.kolakielpinskaobiady@interia.pl

# Opis przedmiotu zamówienia

## Przedmiotem zamówienia jest Zakup i dostawa artykułów spożywczych - mięso i produkty mięsne

|  |
| --- |
| Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:Przedmiotem zamówienia jest dostawa artykułów spożywczych w określonych ilościach do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Woli Kiełpińskiej, gmina Serock, w sezonie szkolnym 2024/2025 w okresie od 01.02.2024 r. do 31.01.2025 r. Dostawa odbywać się będzie zgodnie z warunkami zawartymi w umowie, własnym transportem.Zamówienia składane będą telefonicznie do piątku do godz. 12.00 dostawa towaru poniedziałek rano lub wedle potrzeb Zamawiającego.1) Artykuły spożywcze muszą być dostarczane w opakowaniach jednostkowych opisanych w formularzu ofertowym lub w opakowaniu o gramaturze bardzo zbliżonej, nie mniejszej niż opisana przez Zamawiającego.2) Dostawa artykułów spożywczych obejmuje dostarczenie ich przez Wykonawcę własnym transportem do siedziby Zamawiającego oraz wniesienie towaru do pomieszczeń magazynowych w budynku Szkoły. Koszty i ryzyko transportu ponosi Wykonawca.3) W przypadku towarów posiadających nazwy towarowe ma zastosowanie zapis "lub równoważny" gdy przedmiotu zamówienia nie można opisać za pomocą dostatecznie dokładnych określeń. Zamawiający może w opisie przedmiotu zamówienia zastosować znaki towarowe wraz z zapisem "lub równoważny". Produkty równoważne, to produkty o parametrach porównywalnych lub lepszych, nie pogorszonych.4) Zamawiający dopuszcza przyjęcie innych, równoważnych artykułów spożywczych niż podane w formularzu ofertowym, przy czym równoważne oznacza zastosowanie artykułów spożywczych mających skład surowcowy przyjęty w produktach spożywczych podanych w formularzu ofertowym.5) Produkty spożywcze objęte dostawą powinny spełniać wymogi sanitarno-epidemiologiczne i zasady systemu HACCP w zakładach żywienia zbiorowego między innymi:- Posiadać odpowiednie specyfikacje jakościowe lub atesty,- Posiadać odpowiednie oznakowanie, czyli datę minimalnej trwałości i termin przydatności do spożycia,- Posiadać odpowiedni system przewożenia towarów - zachowanie rozdzielności transportu,- Posiadać odpowiednią temperaturę podczas transportu i warunki sanitarne pojazdu,- Muszą odpowiadać normom jakościowym 6) Transport oferowanych artykułów spożywczych musi odpowiadać wymaganiom sanitarnym dotyczącym środków transportu żywności określonych przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz.594 z póż.zm.)7) Wykonawca dostarczy produkty spełniające wymagania, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków 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 (D.U. 2015, poz. 1256).8) Na każde żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany okazać w stosunku do każdego produktu odpowiedni certyfikat zgodności z Polską Normą lub normami europejskimi.9) Zamawiający zastrzega sobie prawo odmówienia przyjęcia dostarczonych towarów, jeżeli wystąpią jakiekolwiek nieprawidłowości, co do jakości, terminu przydatności do spożycia danego produktu, bądź będzie on przewożony w nieodpowiednich warunkach.10) Wykonawca jest obowiązany do uznania reklamacji wad ukrytych dostarczonych produktów i bezzwłocznej wymiany produktów wadliwych oraz uznania zwrotu produktów przeterminowanych lub nieświeżych. Wymiana na towar pełnowartościowy dokonana zostanie przez Wykonawcę w terminie nie dłuższym, niż ( max w ciągu 8 godzin), od telefonicznego lub osobistego zgłoszenia tego faktu przez Zamawiającego.11) W przypadku zwiększenia bądź ograniczenia ilości żywionych dzieci Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia bądź zmniejszenia ilości zamawianych towarów. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe ani prawne.Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do zaproszenia.Uwaga pierwsza dostawa będzie możliwa 01.02.2024 jeśli placówka zostanie otwarta.Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.**Wspólny Słownik Zamówień:** 15100000-9 - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne  |

##  Zamawiający nie dokonuje podziału zamówienia na części i tym samym nie dopuszcza składania ofert częściowych. Oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia zostaną odrzucone.

## Miejsce realizacji: Zespół Szkolno - Przedszkolny w Woli Kiełpińskiej, gmina Serock.

# Termin wykonania zamówienia

## Zamówienie musi zostać zrealizowane w terminie: od 01.02.2024 – 31.01.2025 r.

# warunki udziału w zapytaniu ofertowym

|  |  |
| --- | --- |
| **Lp.** | **Warunki udziału w postępowaniu** |
| 1 | **Sytuacja ekonomiczna lub finansowa**O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |
| 2 | **Zdolność do występowania w obrocie gospodarczym**O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania zdolności do występowania w obrocie gospodarczym. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |
| 3 | **Uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia. |

# Dokumenty wymagane w zapytaniu ofertowym

## Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest złożyć:

|  |
| --- |
| **Wykaz wyposażenia zakładu w środek transportu do artykułów będących przedmiotem zamówienia – załącznik nr 3 do zaproszenia**Wykaz wyposażenia zakładu w odpowiedni środek transportu urządzeń w celu wykonania zamówienia publicznego wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami. **Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym gwarantującym dowóz surowców w pojemnikach oraz opakowaniach posiadających atest PZH odnoście dopuszczenia do kontaktu z żywnością, tak, by dostawy realizowane były zgodnie z zasadami „dobrej praktyki higienicznej” (dotyczy to głównie: stanu higienicznego samochodu, higieny osobistej kierowcy, daty przydatności do spożycia, temperatury przewozu)**. |
| **Zezwolenie, licencja, koncesja lub wpis do rejestru**Zezwolenie, licencja, koncesja lub wpis do rejestru działalności regulowanej potwierdzający spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących wymaganych uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej. |
| **Zaświadczenie potwierdzające, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom**Zaświadczenie niezależnego podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym. |

|  |
| --- |
| **Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG**Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji. |

|  |
| --- |
| **Wzór oferty na dostawy – załącznik nr 2** |
| **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1**  |

# Opis sposobu przygotowania ofert

## Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, która powinna być sporządzona przez Wykonawcę według treści postanowień niniejszego Zaproszenia.

## Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna i sporządzona w języku polskim.

## Ofertę, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, należy złożyć w formie pisemnej, albo drogą elektroniczną na adres e-mail zsp.wolakielpinskaobiady@interia.pl

## W sprawie pytań prosimy o kontakt z osobą wskazaną w pkt 7.

## Pytania należy składać najpóźniej na dwa dni przed terminem otwarcia ofert.

## Informacja z otwarcia ofert zostanie niezwłocznie przekazana Wykonawcom, którzy złożyli ofertę, drogą elektroniczną. Dlatego też prosimy o podanie w ofercie adresu e-mail.

## Do oferty należy dołączyć wypełniony załącznik nr 1 do SWZ .

# Kontakt z wykonawcą

## Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są:

|  |
| --- |
|  Sylwia Roszkowska - tel. 507 164 771 e-mail: zsp.wolakielpinskaobiady@interia.pl |

#  Miejsce oraz termin składania ofert

## Ofertę, należy złożyć w formie pisemnej w siedzibie Zamawiającego, pokój nr: Sekretariat, albo drogą elektroniczną na adres e-mail: zsp.wolakielpinskaobiady@interia.pl w terminie do dnia 2024 -02-07 do godz. 09:00.

## Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego o godzinie 09:10 w pokoju Dyrektora.

# termin związania ofertą – 10 dni – tj. do 17.02.2024 r.

# kryteria oceny ofert

## CENA – 100%

# sposób obliczania ceny oferty

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryterium** | **Wzór** |
| 1 | **Cena**100 % |

## Ceną oferty jest cena wskazana w formularzu ofertowym.

# Ochrona danych osobowych

## Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 4 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

## Zamawiający informuje, że:

## administratorem danych osobowych Wykonawcy jest ZESPÓŁ SZKOLNO – PRZEDSZKOLNY W WOLI KIEŁPIŃSKIEJ, Wola Kiełpińska, 05-140 Serock.

## Tel.: 0-22 782 75 50, e-mail: szkola@zsp-wola-kielpinska.edu.pl

## dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Dostawa artykułów spożywczych do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Woli Kiełpińskiej w okresie od 01.02.2024 do 31.01.2025 – znak sprawy: ZSP.WK.26.14/2024 oraz w celu archiwizacji dokumentacji dotyczącej tego postępowania;

## odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;

## dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy.

## 12.3. Wykonawca jest zobowiązany, w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych wymaganych przez RODO i związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Do obowiązków tych należą:

## obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;

## obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.

## 12.4. Zamawiający informuje, że;

## udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych) w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;

## udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;

## w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1–3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez Wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;

## skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;

## w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;

## w przypadku, gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

**Załączniki** :

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr** | **Nazwa załącznika** |
| **1** | Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia |
| **2** | Wzór oferty na dostawy |
| **3.** | **Wykaz środka transportu niezbędnego do prawidłowej dostawy towarów** |
|  | Dokumenty wymagane od Wykonawców |
| 1 | Zezwolenie, licencja, koncesja lub wpis do rejestru |
| 2 | Zaświadczenie potwierdzające, że dostarczane produkty odpowiadają określonym normom |
| 3 | Odpis lub informacja z KRS lub CEIDG |

Załącznik nr 1 do zaproszenia

***SZCZEGÓŁOWY OPIS ZAMÓWIENIA – MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa i rodzaj artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość dostawy w okresie 01.02.2024 do 01.02.2025** |
| 1 | **Boczek wędzony** -minimum 80 % mięso wieprzowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 10 |
| 2 | **Łopatka extra bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny, w skład łopatki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa; ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie. | kg | 20 |
| 3 | **Karkówka wieprzowa extra, bez kości, świeża** -część zasadnicza wieprzowiny, odcięta z odcinka szyjnego półtuszy, odcięta w linii oddzielenia głowy (z przodu), w skład karkówki wchodzi tkanka mięsna grubowłóknista, poprzerastana tłuszczem i tkanką łączną; barwa ciemnoróżowa, zapach swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja jędrna i elastyczna, powierzchnia sucha i matowa, przekrój lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, dopuszcza się nieznaczne zmatowienie barwy mięsa, produkt obrobiony kulinarnie. | kg | 1000 |
| 4 | ***Kości schabowe,klasa1***tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 10 |
| 5 | ***Boczek surowy, klasa 1***minimum 80 % mięso wieprzowe tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 5 |
| 6 | **Kurczak cały ( z wolnego wybiegu)** -oczyszczony, umyty i świeży, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, waga 1500g. | kg | 300 |
| 7 | **Wołowe extra bez kości (pieczeń)** - tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 40 |
| 8 | **Pasztet drobiowy**  - zawartość drobiu min. 65%, zawierający nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 15 |
| 9 | **Szyja z indyka**oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych  | kg | 25 |
| 10 | **Filet z kurczaka extra(trybowany)** - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczone. | kg | 1000 |
| 11 |  **Ćwiartka kurczaka**- oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczka, bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych | kg | 50 |
| 12 | **Polędwica drobiowa** świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 40 |
| 13 | **Polędwica sopocka** świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 15 |
| 14 | **Schab extra bez kości** - część zasadnicza wieprzowiny -odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo-lędźwiowego w liniach; gruby, jednolity, soczysty mięsień otoczony błoną i niewielką ilością tłuszczu, barwa ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia-sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 350 |
| 15 | **Kiełbasa śląska**- smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 50  |
| 16 | **Filet z indyka wędzony**, pachnący, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 20 |
| 17 | **Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)** - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty. | kg | 600 |
| 18 | **Udka z kurczaka**- świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka świeżego, skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 100 |
| 19 | **Parówki z szynki** -świeże, pachnące, z szynki, zawartość mięsa 90%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 120 |
| 20 | **Skrzydła indyka -** oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla indyka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 200 |
| 21 | **Filet z indyka extra** - mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, prawidłowo wykrwawione, bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych, oraz bez zanieczyszczeń obcych i krwi, nie moczone. | kg | 400 |
| 22 | **Podudzie z kurczaka - (pałki)**podobnej wielkości, o wadze do 100 g. - 1 szt., oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kurczaka, skóra bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | Kg | 200 |
| 23 | **Szynka wiejska świeża,** pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 14 |
| 24 | **Kiełbasa wiejska** - **Szynka wieprzowa extra bez kości (kulka)** - część zasadnicza wieprzowiny-odcięta z tylnej półtuszy bez nogi i golonki, linia cięcia przebiega pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, produkt obrobiony kulinarnie, odtłuszczony, bez skóry i kości, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach-swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty.. | kg | 20 |
| 25 | **Szponder wołowy**- oczyszczone, umyte i świeże, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla wołowiny, bez przebarwień oraz zanieczyszczeń obcych oraz krwi. | kg | 70 |
| 26 | **Kiełbaski wiedeńskie** -świeże, pachnące, zawartość mięsa 90%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem złocistym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz plamy na powierzchni wynikające z nie dowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 100 |
| 27 | **Kiełbasa surowa biała** smak i zapach charakterystyczny dla danego asortymentu, aromatyczny, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, konsystencja: surowce równomiernie rozłożone, dopuszczalne pojedyncze skupiska tłuszczu, osłonka ściśle przylegająca, barwa: charakterystyczna dla danego asortymentu, złocista, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia. | kg | 80 |
| 28 | **Polędwica swojska świeża**, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprz., niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu. | kg | 20 |

Cechy wspólne dla asortymentu –klasa I. Mięso powinno być prawidłowo wykrwawione i odcieknięte, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych.

WYGLĄD - nie dopuszcza się mięśni i skóry niezwiązanych ze sobą, linie cięcia równe, gładkie, produkt czysty, niezabrudzony

BARWA - Charakterystyczna, naturalna do danego asortymentu, nie dopuszcza się wylewów krwawych.

ZAPACH - Naturalny, charakterystyczny dla danego gatunku, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Opakowanie – **bez foliowego opakowania**.

1. Dostawy powinny być realizowane w terminie wskazanym w SWZ. Zgłoszenie zapotrzebowania nastąpi telefonicznie do piątku do godziny 12:00, dostawa w poniedziałek rano.
2. Sposób zapłaty – płatność będzie się odbywała przelewem na numer rachunku wskazany na fakturze, w terminie określonym w umowie.
3. Podane w ofercie ceny będą stałe przez cały okres obowiązywania umowy tj. od dnia

01.02.2024 r – 31.01.2025 r.

1. W czasie trwania sprzedaży promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową należy zastosować ceny promocyjne.
2. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji umowy.
3. Okres związania ofertą ustala się na 10 dni od dnia otwarcia ofert.

|  |
| --- |
| Artykuły spożywcze spełniają wymagania zgodnie z Rozporządzeniem 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. 2016 poz.1154) |  |  |  |  |

#

**Umowa - PROPONOWANY Projekt**

W dniu **…………..** w Woli Kiełpińskiej pomiędzy Miastem i Gminą Serock, ul. Rynek 21, 05-140 Serock, NIP: 5361739574, **Zespół Szkolno-Przedszkolny w Woli Kiełpińskiej, Wola Kiełpińska 05-140 Serock,** reprezentowanym przez:

**Anetę Stepnowską** - dyrektora szkoły,

przy kontrasygnacie głównego księgowego Pani **Anny Sumiła**

zwanym dalej **„Zamawiającym”,**

a **firmą ……………………………., z siedzibą ……………………………..,** działającą na podstawie ……………………………………. **NIP: ………………. REGON: …………………..** reprezentowaną przez:

1. ………………………………………………

2………………………………………………..

zwaną dalej **„ Wykonawcą”.**

zgodnie ustawą z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710 ze zm.) w wyniku przeprowadzonego postępowania w trybie pozaustawowym na zadanie pn.: „**Dostawa artykułów spożywczych - …………- do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego w Woli Kiełpińskiej w roku szkolnym 2024/2025”** została zawarta umowa o następującej treści:

**§1**

1. Przedmiotem umowy jest dostawa artykułów spożywczych zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, do stołówki Zespołu Szkolno – Przedszkolnego w Woli Kiełpińskiej.
2. Ilości artykułów żywnościowych podane w formularzu ofertowym są szacunkowe i mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu). Z tego tytułu wykonawcy nie będą przysługiwały żad­ne roszczenia wobec Zamawiającego.

**§2**

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji dostawę i sprzedaż, a Zamawiający zobowiązuje się do naby­cia artykułów spożywczych, zgodnie z warunkami zamówienia wg uzgodnionego harmonogramu.

2. Przewidywany termin realizacji zamówienia: od dnia 01.02.2024 r. do dnia 31.01.2025 r. Umowa będzie realizowana w dniach otwarcia placówki.

3. Zapotrzebowanie będzie zgłaszane przez Zamawiającego telefonicznie do piątku do godziny 12:00.

4. Realizacja dostaw – poniedziałek rano lub zależnie od potrzeb Zamawiającego.

***§3 WAROŚĆ UMOWY***

1. Wartość przedmiotu zamówienia została określona na podstawie oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszej umowy i wynosi łącznie:

 Wartość netto………………………….zł (słownie złotych:………………………….)

 Wartość brutto…………………………zł (słownie złotych:…………………………….)

 Stawka podatku VAT ……..%

1. Podana wartość przedmiotu zamówienia zawiera wartość towaru netto, podatek VAT, koszt transportu, rozładunku i ewentualnie wniesienia towaru do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego.
2. W czasie trwania oferty promocyjnej artykułów objętych ofertą przetargową, Wykonawca zobowiązuje się do sprzedawania Zamawiającemu tych artykułów po cenach promocyjnych, jeżeli są niższe od przetargowych, przez cały okres trwania promocji.
3. Wykonawca zobowiązany jest przy każdorazowej dostawie przedłożyć Zamawiającemu fakturę VAT z terminem płatności oraz dokumenty potwierdzające jakość i pochodzenie dostarczanego towaru.
4. Za wyświadczone dostawy Wykonawca otrzyma zapłatę w wysokości zgodnej z wartościami brutto wynikającymi z faktur VAT w terminie nie dłuższym, niż 30 dni od daty dostarczenia poprawnie wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
5. Wypłata należności nastąpi przelewem na numer rachunku wskazany na fakturze z wykorzystaniem MPP.
6. Wykonawca oświadcza, że do wskazanego rachunku płatniczego prowadzony jest rachunek VAT,
7. Wykonawca oświadcza, że wskazany numer rachunku płatniczego jest zgodny z wykazem, o którym mowa w art. 96 b ustawy o VAT,
8. Wykonawca zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego o ewentualnej zmianie rachunku płatniczego, przy czym dla nowego rachunku musi być także prowadzony rachunek VAT,
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niedokonanie płatności w terminie, jeśli zwłoka wyniknie z braku zapewnienia przez Wykonawcę o możliwości zapłaty z wykorzystaniem MPP.
10. Zamawiający nie udziela przedpłat na poczet wykonywania usług.

**§ 4**

1. Bezwzględnie zakazuje się sprzedaży środków spożywczych innych niż zgodne z ustawą

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

1. Bezwzględnie zakazuje się sprzedaży środków spożywczych innych niż określone przez Ministra Zdrowia w rozporządzeniu 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 2016r. poz.1154).
2. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w każdym czasie kontroli Zamawiającego w zakresie sposobu realizacji umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w każdym czasie kontroli uprawnionych organów.
4. Wykonawca zobowiązuje siędostarczać artykuły żywnościowe własnym środkiem transportu, który spełnia wymagania określone w obowiązujących przepisach prawa.
5. Koszty transportu artykułów spożywczych ponosi Wykonawca.
6. Artykuły spożywcze powinny odpowiadać obowiązującym normom jakościowym sanitarnym i smakowym oraz PN jakościowej. Ocena jakości dostarczonych artykułów należy do Zamawiającego. Może on odmówić przyjęcia towaru, jeżeli nie spełnia on wymogów określonych umo­wą.
7. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość artykułów spożywczych i zobowiązuje się do bezzwłocznej wymiany artykułów złej jakości, uszkodzonych, przeterminowanych.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania wraz z dostawami towaru dowodów dostaw oraz aktualnych Handlowych Dokumentów Identyfikacyjnych (zgodnie z HACCP).
9. Dostawa artykułów spożywczych następować będzie wg. zamówienia składanego w piątek, dostawa będzie się odbywać w poniedziałek.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za terminowe dostawy artykułów żywnościowych do Zamawiającego.
11. Towar zakwestionowany Wykonawca wymieni w terminie ……. od momentu zakwestionowania towaru.
12. Wytworzenie towaru, sposób opakowania i transportu muszą spełniać wymagania obowiązujących krajowych i unijnych przepisów prawa żywnościowego, w szczególności:
13. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 2021 z późniejszymi zmianami) i aktów wykonawczych do tej ustawy oraz rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1 lutego 2002 r.);
14. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. z 2020 roku, poz. 1753) oraz rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. UE L 139 poz.1. z 30 kwietnia 2004 r.) i rozporządzenia (WE) Nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące organizacji urzędowych kontroli w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz.U. UE L 139 poz. 1. z 30 kwietnia 2004 r.) oraz przepisach Unii Europejskiej wydanych na podstawie tych rozporządzeń;
15. rozporządzenie (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz.U. UE L 338 z 13 listopada 2004 r.);
16. rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz..29);
17. ustawy z dnia 21 grudnia 2000r. o jakości handlowej artykułów rolno - spożywczych (t.j. Dz.U. z 2019 r., poz. 2178);
18. rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.).
19. Obowiązujące Wykonawcę szczegółowe wymagania jakościowe dla poszczególnych środków spożywczych, w tym wymagania w zakresie terminów przydatności do spożycia, znakowania i opakowań, zawiera załącznik nr ……….. do umowy *Opis przedmiotu zamówienia.*
20. Dostarczone towary muszą być oznakowane w sposób zrozumiały, napisy w języku polskim muszą być wyraźne, czytelne i nieusuwalne, umieszczone w widocznym miejscu, a także nie mogą być w żaden sposób ukryte, zasłonięte lub przesłonięte innymi nadrukami lub obrazkami.
21. Zamawiający jest uprawniony do kontroli Wykonawcy w zakresie procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowego towaru, sposobu transportu towaru. Przeprowadzający kontrolę jest uprawniony do bezpłatnego korzystania z urządzeń laboratoryjnych, sprawdzianów laboratoryjnych oraz zużycia na próbę surowców i gotowego towaru, będących w posiadaniu Wykonawcy.
22. W czasie trwania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo dwukrotnego wykonania na koszt Wykonawcy badań kontrolnych, potwierdzających zgodność produktów z opisem przedmiotu zamówienia. Laboratorium, kierunek i zakres badań kontrolnych określa Zamawiający. …………………………………………………………. Zamawiający zleci osobom uprawnionym (próbobiorca-rzeczoznawca) pobranie prób i wykonanie badań w laboratorium akredytowanym w zleconym kierunku i zakresie badań, a w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN- EN ISO/IEC 17025. W przypadku braku możliwości wykonywania badań według metod przywołanych w opisie przedmiotu zamówienia, określenia metod równoważnych dokona Zamawiający. Stwierdzenie niezgodności wyrobu z opisem przedmiotu zamówienia będzie podstawą do wszczęcia postępowania reklamacyjnego.

**§ *5 ODPOWIEDZIALNOŚĆ***

1. Wykonawca dołoży należytej staranności w celu jak najrzetelniejszego wykonywania niniejszej umowy mając na uwadze charakter świadczonych przez siebie usług.
2. Ze strony Wykonawcy osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest: Sylwia Roszkowska
3. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację umowy jest: dyrektor: Pani Aneta Stepnowska.
4. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może przenieść na osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z umowy, w całości lub w części.
5. Wykonawca nie może zaangażować do wykonania umowy podwykonawców w zakresie innym niż wskazany w wypełnionym przez niego formularzu ofertowym. Wykonawca zapewnia, że podwykonawcy będą przestrzegać wszelkich postanowień umowy. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego za wszelkie działania lub zaniechania swoich podwykonawców jak za swoje działania lub zaniechania. Wykonawca ma prawo zmienić podwykonawcę na wniosek i za zgodą Zamawiającego.

***§ 6. ODSTĄPIENIE OD UMOWY***

1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę, z zachowaniem trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia, bez konieczności podawania przyczyny.
2. W przypadku nie dotrzymania warunków umowy przez Wykonawcę, pogorszenia się jakości towaru, bezzasadnego podwyższenia cen artykułów spożywczych lub w przypadku naruszenia bezwzględnych zakazów, umowa może być rozwiąza­na przez Zamawiającego bez zachowania terminu wypowiedzenia i bez odszkodowania.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, zadania lub jej niezrealizowanej części w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości w następujących okolicznościach:
4. trzykrotnego przekroczenia terminów dostaw przez Wykonawcę lub trzykrotnego braku realizacji dostaw;
5. dwukrotnego dostarczenia towaru niespełniającego wymagań jakościowych, potwierdzonego wynikami badań w toku kontroli prewencyjnej lub reklamacji;
6. wygaśnięcia ubezpieczenia, o którym mowa w § 10, bądź nieprzedłożenia, pomimo pisemnego wezwania przez Zamawiającego w terminie 7 dni od daty jego otrzymania dokumentów, o których mowa w § 10,
7. w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy lub zadania nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu Zamawiający może odstąpić od umowy lub zadania w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
8. W razie odstąpienia przez Zamawiającego od umowy lub zadania Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu zrealizowanych dostaw.
9. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy lub zadania w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
10. Zamawiający nie wywiązuje się z obowiązku zapłaty faktur przez ponad 2 tygodnie od upływu terminu płatności;
11. odbiorca trzykrotnie odmówił odbioru dostawy bez uzasadnionych przyczyn, o których mowa w § 8 umowy.
12. W razie odstąpienia przez Wykonawcę od umowy lub zadania Zamawiający zapłaci jedynie wynagrodzenie należne z tytułu zrealizowanych dostaw.

**§ *7 KARY***

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie mowy w formie kar umownych.
2. Zamawiający zobowiązany jest do zapłaty kar umownych w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego w wysokości **10%** wynagrodzenia brutto określonego w ofercie cenowej (załącznik 1).
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
4. za każdy dzień w którym nie dostarczono artykułów spożywczych lub wystąpiły opóźnienia w ich dostarczeniu w wysokości **0,5 %** wynagrodzenia brutto określonego w ofercie cenowej (załącznik 1).
5. z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn występujących po stronie Wykonawcy

w wysokości **10%** wynagrodzenia brutto określonego w ofercie cenowej (załącznik 1).

1. z tytułu sprzedaży artykułów niezgodnie z postanowieniami umowy w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto określonego w ofercie cenowej (załącznik 1).
2. za naruszenie bezwzględnych zakazów określonych w **§ 4** w wysokości 0,5 % wynagrodzenia brutto określonego w ofercie cenowej (załącznik 1).
3. Trzykrotne wskazanie nieprawidłowości wskazanych w ust. 3 pkt 3 i pkt 4 stanowi podstawę do rozwiązania umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy.
4. O zastosowaniu kary Zamawiający powiadomi Wykonawcę na piśmie. Kary umowne mogą być potrącone z wynagrodzenia Wykonawcy.

**§ *8 ZMIANY W UMOWIE***

* 1. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień umowy w następujących przypadkach:
1. obniżenia cen towaru
2. zmiany nazwy towaru w przypadku, kiedy nowy towar spełnia wszystkie parametry towaru, który przestał być wytwarzany
3. zmiany stawki podatku VAT .
	1. W przypadku zwiększenia, bądź ograniczenia ilości żywionych dzieci Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości zamawianych artykułów. Z tego tytułu Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie finansowe ani prawne.

**§ 9**

* 1. W przypadku, gdy Wykonawca nie dostarczy przedmiotu umowy lub dostawa nie nastąpi, w określonym w umowie terminie, Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania zakupu interwencyjnego od innego dostawcy – w celu zaspokojenia potrzeb związanych z prawidłowym funkcjonowaniem stołówki – w ilości i asortymencie niezrealizowanej w terminie dostawy.
	2. W przypadku zakupu interwencyjnego zmniejsza się odpowiednio wielkość przedmiotu umowy oraz wartość umowy o wielkość tego zakupu.
	3. W przypadku zakupu interwencyjnego Wykonawca zobowiązany jest do zwrotu Zamawiającemu różnicy pomiędzy ceną zakupu interwencyjnego a ceną dostawy ustaloną w umowie.

**§ 10 *ZMIANY***

Wszystkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

**§11 *PRZEPISY***

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, Ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne przepisy obowiązujące w danym zakresie.

 **§12**

Sprawy sporne Strony poddają rozstrzygnięciu Sądom Powszechnym właściwym miejscowo dla Zamawiającego.

**§ 14. *ODBIÓR ILOŚCIOWO- JAKOŚCIOWY.***

1. Przejście odpowiedzialności za towar następuje z chwilą jego odbioru w magazynie odbiorcy potwierdzonego podpisem na kopii faktury lub dokumencie WZ, z tym zastrzeżeniem, że nie uchyla to odpowiedzialności Wykonawcy za ukryte wady jakościowe towaru.
2. W razie **stwierdzenia wad jakościowych** towaru przy odbiorze dostawy odbiorca jest uprawniony do:
3. odmowy przyjęcia wadliwego towaru i żądania jego wymiany na wolny od wad i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej, albo
4. odmowy przyjęcia wadliwego towaru, rezygnacji z wymiany i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej.
5. W razie **przekroczenia terminu dostawy,** w szczególności dostawy po godzinach określonych w umowie lub zamówieniu, odbiorca jest uprawniony do:
6. przyjęcia dostawy i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej, albo
7. odmowy przyjęcia, rezygnacji z dostawy i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej.
8. W razie **stwierdzenia niezgodności ilościowo-asortymentowych** towaru przy odbiorze dostawy odbiorca jest uprawniony do:
9. żądania uzupełnienia brakującego towaru i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej, i odmowy przyjęcia nadwyżki;
10. przyjęcia nadwyżki towaru, który nie był zamawiany, w ilości wynikającej z pojemności opakowania zbiorczego.
11. W razie **dostarczenia towaru środkiem transportu nieodpowiednim do przewozu żywności** odbiorca jest uprawniony do:
12. odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania wymiany dostawy z użyciem odpowiedniego środka transportu i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej;
13. odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z wymiany dostawy i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej.
14. W razie **dostarczenia towaru nieodpowiednio oznakowanego lub opakowanego** odbiorca jest uprawniony do:
15. odmowy przyjęcia wadliwej dostawy i żądania dostawy towaru prawidłowo oznakowanego i opakowanego i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej;
16. odmowy przyjęcia wadliwej dostawy, rezygnacji z wymiany i wystąpienia do Zamawiającego o naliczenie kary umownej.
17. W przypadku stwierdzenia uchybień opisanych w ust. 4-8 odbiorca zobowiązany jest do:
18. niezwłocznego przekazania Wykonawcy, za pośrednictwem kierowcy lub innej osoby wykonującej dostawę albo drogą faksową, protokołu reklamacji sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 4 do umowy *Wzór protokołu reklamacji;*
19. przesłania faksem Zamawiającemu kopii protokołu reklamacyjnego – w razie bezskutecznego upływu terminu na pozytywne załatwienie reklamacji odbiorcy lub rezygnacji odbiorcy z dostawy.
20. W przypadku złożenia reklamacji przez odbiorcę, Wykonawca zobowiązany jest do pozytywnego jej rozpatrzenia zgodnie z protokołem reklamacji: dokonania wymiany lub skorygowania dostawy, w terminie 24 godzin, liczonym od daty (godziny) złożenia reklamacji.

**§ 14. *POSTĘPOWANIE REKLAMACYJNE***

1. W przypadku podejrzenia zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego produktu, odbiorca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego, Wykonawcę i ………………………….., właściwy miejscowo dla odbiorcy. Decyzja wydana przez uprawniony organ urzędowej kontroli żywności, po jej uprawomocnieniu, będzie podstawą do sporządzenia przez odbiorcę i przesłania do Zamawiającego wniosku o podjęcie czynności reklamacyjnych.
2. W przypadku wykrycia wad jakości handlowej produktu i nie uznania jej przez Wykonawcę, odbiorca niezwłocznie powiadamia Zamawiającego. Zamawiający zleca osobom uprawnionym (próbobiorca-rzeczoznawca) pobranie prób i wykonywanie badań w laboratorium akredytowanym, wskazanym przez Zamawiającego oraz w kierunku i zakresie badań wymaganych opisem przedmiotu zamówienia, a w przypadku braku takiej możliwości w laboratorium spełniającym wymagania normy PN-EN ISO/IEC 17025. W przypadku braku możliwości wykonywania badań według metod przywołanych w opisie przedmiotu zamówienia, określenia metod równoważnych dokona Zamawiający. Wyniki badań pobranej próbki, w prowadzonej sprawie są ostateczne i wiążące.
3. Koszty wykonywania badań laboratoryjnych przedmiotu reklamacji obciążają Wykonawcę, jeżeli zostanie wykazane, że przedmiot umowy nie spełnia wymagań określonych umową.
4. Zamawiający wszczyna postępowanie reklamacyjne także w razie stwierdzenia przez odbiorcę ukrytych wad jakościowych, których nie można było stwierdzić przy odbiorze towaru.
5. Złożenie reklamacji polega na dostarczeniu, przesłaniu faksem lub pocztą przez Zamawiającego do Wykonawcy protokołu reklamacyjnego sporządzonego na podstawie protokołu reklamacyjnego otrzymanego od odbiorcy.
6. Wykonawca zobowiązany jest do rozpatrzenia reklamacji Zamawiającego i wyeliminowania wad opisanych w przesłanym protokole reklamacji w terminie 2 dni roboczych, w sposób uzgodniony z odbiorcą.
7. Koszty reklamacyjnych badań laboratoryjnych ponosi strona, która błędnie oceniła jakość towaru. W przypadku potwierdzenia słuszności reklamacji Zamawiającego, Wykonawca dostarczy towar wolny od wad w terminie 2 dni roboczych w sposób uzgodniony z odbiorcą.

**§ 15. *INNE POSTANOWIENIA***

1. Właściwym do rozstrzygnięcia sporów wynikłych z zawartej umowy jest sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany wskaźnika do: + - 20% ceny na umowie zawartej z Wykonawcą.
3. Możliwość negocjacji ceny z Wykonawcami.
4. Zmiany treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Zmiana odbiorcy lub osób uprawnionych do kontaktu ze strony Wykonawcy bądź Zamawiającego wymaga jedynie poinformowania drugiej strony w formie pisemnej.
6. Umowa wraz ze wskazanymi w niej załącznikami stanowi integralną całość.
7. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwóch dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

##

##  Zamawiający: Wykonawca

***Załącznik do umowy***

***ZATWIERDZAM***

 Miejscowość, dnia ………………..

**……………………**

**Protokół reklamacyjny /Wzór/**

Zamawiający …………………………………………………………….

Wykonawca / Nr umowy:……………………………………………………………

Producent: …………………………………………………………………………..

Data i godzina dostawy: ……………………………………………………

Data i godzina stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie: …………………………………………………………………..

**Przyczyny reklamacji:**

*\** ***dotyczące wad jakościowych środka spożywczego:***

Wyrób reklamowany pochodzi z partii produkcyjnej nr: ……………………………………

Nazwa reklamowanego środka spożywczego:…………………………………………………

Ilość i wartość reklamowanego środka spożywczego: …..……………………………………

Szczegółowy opis wad jakościowych produktu:………………………………………………

………………………………………………………………………………………………….

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

*\** ***dotyczące terminowości dostaw:***

Data i dokładna godzina dostawy według zamówienia: …………………………………………

Data i dokładna godzina dostawy opóźnionej lub brak dostawy: ……………………………….

Wartość dostawy opóźnionej: ……………………………………………………………………

Przyjęcie dostawy opóźnionej: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z dostawy: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

*\** ***dotyczące niezgodności asortymentowo-ilościowych:***

Nazwa brakującego środka spożywczego: ………………………………………………………

Ilość i wartość brakującego środka spożywczego: ………………………………………………

Szczegółowy opis niezgodności : ……………………………………………………….......................................................................

*\** ***dotyczące warunków transportu:***

Wartość dostawy: ……………………………………………………………………………………………………..

Szczegółowy opis niezgodności: ………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

*\** ***dotyczące opakowania i oznakowania:***

Wartość dostawy: ………………………………………………………………………………….

Szczegółowy opis niezgodności:…………………………………………………………………...

……………………………………………………………………………………………………...

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

Odmowa przyjęcia i rezygnacja z wymiany: tak/nie (niepotrzebne skreślić)

*\*-wypełnić właściwe punkty odnoszące się do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i zapisów umowy*