

Waśniów, dnia 16.12.2022 r.

Zaproszenie do składania ofert

Kierownik
Centrum Usług Wspólnych w Waśniowie
zaprasza do złożenia oferty cenowej na realizację usługę cateringową polegającej na
**przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci
i młodzieży z terenu Gminy Waśniów**

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Centrum Usług Wspólnych w Waśniowie
ul. Rynek 24, 27-425 Waśniów
tel. 41 2646 022
kierownik.cuw@wasniow.pl

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla około 20 dzieci i młodzieży ze szkół terenu Gminy Waśniów:

- Publiczna Szkoła Podstawowa w Waśniowie, ul. Kunowska 2, 27-425 Waśniów,
- Publiczna Szkoła Podstawowa im. mjr. Jana Piwnika „Ponurego „ w Mominie, Momina 20, 27-425 Waśniów

w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. ,około 160 dni żywieniowych.

Podana wyżej liczba dni jest liczbą maksymalną i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego posiłków w toku realizacji umowy.

2. Zamawiający planuje, że dziennie należy dostarczyć średnio ok.20 obiadów, w następujących szkołach:
- Publiczna Szkoła Podstawowa w Waśniowie,
 - Publiczna Szkoła Podstawowa im. mjr. Jana Piwnika „Ponurego” w Mominie –

Łącznie w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. należy dostarczyć około 20 posiłków przez 160 dni.

3. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej posiłku.
4. Zamawiający mając na uwadze właściwą temperaturę posiłków dla dzieci będzie dopuszczał do realizacji przedmiotu zamówienia oferty Wykonawców których siedziba mieści się w

odległości nie większej niż 15 km od siedziby Zamawiającego.

5. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
6. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 02.01.2023r. do 31.12.2023r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki w godzinach od 10:00 do 13:00 szczegółowo ustalonych z dyrektorami szkół. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy-nauki szkoły, dostawa gorącego posiłku odbędzie się o innej godzinie – jak wcześniej uzgodniono z Wykonawcą do godziny 9:00 w danym dniu.
7. Wykonawca będzie dostarczał dyrektorom szkół dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującej od 1 września 2015 roku.**
9. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
10. Posiłek musi spełniać następujące warunki:
 - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
 - pieczywo – 50 g
 - drugie danie:
 - sztuca mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krostki itp. - 400 g
 - kompot – 200 ml
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw

owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,

- zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
13. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
14. Naczynia do wydawania posiłków muszą być zgodnie z wymogami sanitarnymi.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne, oraz jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów)

Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego.

II. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 02.01.2023 roku do 31.12.2023 roku**, z wyłączeniem dni wolnych od nauki, szczególnie ustalonych z dyrektorami poszczególnych szkół.

III. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Cenę ofertową należy podać w walucie PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty przygotowania i dostarczenia posiłków.
2. Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego.
3. Cena może być tylko jedna i nie ulega zmianie przez cały okres ważności umowy.
4. Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

IV. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany przez Zamawiającego według kryterium: cena – 100%.
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa oferentów, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane wcześniej.
5. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty powiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty.

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i ofert wariantowych.
3. Ofertę należy składać w nieprzejrzystej i zaklejonej kopercie.
4. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz nazwę przedmiotu zamówienia:
„Realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Waśniów”.
5. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) Formularz ofertowy – załącznik nr 1
 - b) Oświadczenie – załączniki nr 2
 - c) Doświadczenie zawodowe – załączniki nr 3
 - d) Wzór umowy – załącznik nr 4 (parafowany przez Wykonawcę)

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

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę można:
 - a) Przesłać pocztą na adres: Centrum Usług Wspólnych w Waśniowie
ul. Rynek 24, 27-425 Waśniów
z dopiskiem : „*Realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu,*

dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Waśniów”.

- b) dostarczyć osobiście do siedziby Centrum Usług Wspólnych w Waśniowie
ul. Rynek 24, 27-425 Waśniów

Oferty należy składać do **28.12.2022r. do godziny 9:00.**

2. Oferty, które wpłyną po w/w terminie nie będą rozpatrywane.
3. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **28.12.2022 r. o godz. 9:15** w siedzibie Zamawiającego.
4. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

VII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

1. Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami:
Pani Iwona Wiśniewska – Kierownik CUW w Waśniowie
Tel.: 41 2646 022

Pieczęć firmowa

Formularz ofertowy

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres:

NIP:

REGON:

Imię, nazwisko, e-mail, telefon/fax osoby do kontaktu:

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe : „**Realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Waśniów**”.

składam/składamy niniejszą ofertę:

1. Oferujemy wykonanie zamówienia w cenie jednostkowej zł (słownie.....) za jeden posiłek.
2. W podanej cenie mieszczą się następujące składniki:
 - Wsad do kotła :.....zł
 - Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłku zł
3. Podane ceny są cenami brutto (netto + podatek vat) i zawierają wszystkie koszt zamówienia.
4. Oświadczam/y, że zapoznałam się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.
5. Oświadczam/y, że spełniam/y wszystkie warunki określone przez Zamawiającego w Zapytaniu Ofertowym.

ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie **od 02.01.2023r. do 31.12.2023r.**

ZOBOWIĄZUJE SIĘ, w przypadku uznania mojej oferty za najkorzystniejszą i przyznania mi zamówienia, do podpisania bez zmian umowy w formie zgodnej ze wzorem umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

OŚWIADCZAM, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

.....

(miejscowość i data)

.....

(pieczęć i podpis osoby uprawnionej)

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 15.12.2022r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę: „**Realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Waśniów**”, oświadczam, że:

1. Posiadam uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
2. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub posiadam dostęp do potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia innych podmiotów.
3. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Osoba składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

....., dnia

.....

(czytelny podpis)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres:

DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie zostały wykonane następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość (brutto)	Data wykonania (rozpoczęcia i zakończenia)	Zamawiający (nazwa i adres)
1					
2					
3					

....., dnia

.....

(czytelny podpis)

UMOWA NR .../2023

zawarta w

dniu roku pomiędzy

.....

reprezentowanym przez:

Pania/Pana

zwaną dalej „Zamawiającym” z jednej strony

a

.....

.....

reprezentowanym przez:

Panią

zwanym dalej „Wykonawcą” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w szkołach podstawowych na terenie Gminy Waśniów.

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi :, „**Realizacja usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu gorących jednodaniowych posiłków dla dzieci i młodzieży z terenu Gminy Waśniów**” zgodnie z warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym, stanowiącym integralną część niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia i kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Zamawiający planuje, że:
 1. dziennie należy dostarczyć średnio obiadów, w następujących szkołach:
 2. Publiczna Szkoła Podstawowa w Waśniowie –
 3. Publiczna Szkoła Podstawowa im. mjr Jana Piwnika „Ponurego” w Mominie –Łącznie w okresie od 02.01.2023r. do 31.12.2023r. należy dostarczyć około posiłków przez 160 dni.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia bądź zwiększenia ilości wydawanych posiłków dziennie w zależności od potrzeb, jednakże zmiany te nie spowodują zmiany ceny jednostkowej.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
4. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 02.01.2023r. do 31.12.2023r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od nauki w godzinach od 10:00 do 13:00 szczegółowo ustalonych z dyrektorami szkół. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji pracy-nauki szkoły, dostawa gorącego posiłku odbędzie się o innej godzinie – jak wcześniej uzgodniono z Wykonawcą do godziny 9:00 w danym dniu.

5. Wykonawca będzie dostarczał dyrektorom szkół dekadowy jadłospis przygotowany na 10 dni (z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**
7. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 6-15 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
3. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupę i 5 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
 - pieczywo – 50 g
 - drugie danie:
 - sztuca mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krostki itp. - 400 g
 - kompot – 200 ml
10. Posiłki muszą spełniać następujące warunki:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu 2 tygodni,
 - w dekadzie musi być dostarczone, co najmniej 3 razy drugie danie mięsne lub rybne wraz z surówką,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
 - zupy muszą być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług

(np. do sprawdzania wagi posiłku).

13. Dostawa posiłków musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
14. Naczynia do wydawania posiłków muszą być zgodnie z wymogami sanitarnymi.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne, oraz jest zobowiązany do odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów)
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wykupienia u Wykonawcy posiłków przez dzieci i nauczycieli, które nie są objęte programem dożywiania za cenę określoną przez Wykonawcę w formularzu ofertowym.

§ 3

1. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.
2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości zł. (słownie:).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
3. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.
4. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do niniejszej umowy.

§ 5

1. Strony ustalają, że rozliczanie usług, o których mowa w § 1 odbywać się będzie w okresach miesięcznych.
2. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.
3. Liczba i rodzaj posiłków ustalana będzie przez poszczególne szkoły.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany liczby przygotowywanych posiłków, w stosunku do szacunkowej liczby, o której mowa w zapytaniu ofertowym, z zastrzeżeniem, że liczba ta w ciągu roku szkolnego może ulec zmianie.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków na 10 dni z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem.
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na: Gmina Waśniów , ul. Rynek 24 , 27-425 Waśniów NIP 6612155889- Publiczna Szkoła Podstawowa w Waśniowie, ul. Kunowska 2, 27-425 Waśniów, NIP 661-16-54-892
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.
2. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
3. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.
4. W przypadku stwierdzenia zbyt małej gramatury lub niewłaściwego składu posiłku Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną w wysokości 20% wartości dostarczonych partii posiłków.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. **od 18.01.2021 r. do 31.12.2021r.**
2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2 w następujących wypadkach:

- co najmniej **dwóch** skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,
- naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w zapytaniu ofertowym,
- uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,
- stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki mają za małą gramaturę, itp.

§ 9

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowane przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. W przypadku gdy Strony nie dojdą do porozumienia, ewentualne spory związane z realizacją niniejszej umowy Strony podają pod rozstrzygnięcie Sądu Powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: