

Czerwińsk nad Wisłą 30 listopada 2015 r.

**Kierownik
Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą,
ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

Na podstawie art.4 pkt.8 ustawy z dnia 29.01.2004r Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2013r .poz. 907 z późn. zmianami)

ZAPRASZA

do złożenia oferty cenowej na zadanie pn. „**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2016r.**”

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą,
ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą**

**tel. 24 231 58 71
NIP: 774 22 78 094**

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów :
 - Niepublicznej Szkole Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
 - Szkole Podstawowej im. J. Pawła II w Grodźcu,
 - Szkole Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
 - Szkole Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 90 obiadów,
 - w roku kalendarzowym 2016 należy dostarczyć około 15 750 obiadów, tj. 90 obiadów x 175 dni.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 15:00 poprzedniego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07 stycznia 2016 r. do 22.grudnia 2016r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Dostawa obiadów odbędzie się w godzinach uzgodnionych z Dyrektorami Szkół.
6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem), z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

7. 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 (tj.Dz.U.z 2015.594), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa) Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 2 x zupę i 3 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
 - pieczywo – 50 g
 - drugie danie:
 - sztućka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krokiety 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 1 tygodnia,
 - w tygodniu 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-mięsnym,
 - 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. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).

14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Wykonawca posiada własne naczynia jednorazowe (talerze, kubki, sztućce).

WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli

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 07.01.2016 roku do 22.12.2016 roku**, tj. z wyłączeniem przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki, o których Zamawiający poinformuje Wykonawcę zgodnie z kalendarzem danego roku szkolnego.

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, nie ulega zmianie przez 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 – 90% ,
 - doświadczenie - w okresie 3 lat wykonane zostały co najmniej dwa zamówienia w zakresie usług stanowiących przedmiot zaproszenia, wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały należycie wykonane oraz referencje - 10%
2. Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.
3. Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najkorzystniejsza 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 napis: „**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2016r**”.
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 (paraflowany przez Wykonawcę)

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

VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy złożyć na adres: „**Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą** nie później niż do dnia **11 grudnia 2016 roku do godz. 15:00.**”
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **14.12.2015r. o godz. 9:00** w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą
3. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

VII. ZASADY I FORMY KOMUNIKACJI

1. Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie:
 - a) faksem – **fax 24 231 51 99,**
 - b) drogą elektroniczną - adres mailowy: gops.czerwinsk@op.pl
1. Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami: **Elżbieta Kaczmarczyk – Kierownik GOPS w Czerwińsku nad Wisłą**

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres:

NIP:

REGON:

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

.....

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 30.11.2015 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2016r**”.”

OFERUJĘ wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ofertową obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

Lp.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku /brutto/
1	Zupa + pieczywo	 zł / za 1 posiłek
2	Drugie danie + kompot	 zł / za 1 posiłek
Cena ofertowa – średnia cena posiłku		

ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ do wykonania zamówienia w terminie **od 07.01.2016 r. do 22.12.2016 r.**

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)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 30.11.2015 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2016r.”, **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)

WZÓR UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu roku

pomiędzy Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą, NIP: 774 22 78 094
 reprezentowanym przez : Elżbietę Kaczmarczyk – Kierownika GOPS w Czerwińsku nad Wisłą
 zwaną dalej „**Zamawiającym**” z jednej strony

a

.....
NIP:

reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „**Wykonawcą**” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów 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. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych (zupa lub drugie danie) dla uczniów
 - Niepublicznej Szkoły Podstawowej im. H. Sienkiewicza w Radzikowie,
 - Szkoły Podstawowej im. J. Pawła II w Grodźcu,
 - Szkoły Podstawowej im. Józefa Piłsudskiego w Chociszewie,
 - Szkoły Podstawowej im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Goławinie.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 90 obiadów,
 - w roku kalendarzowym 2016 należy dostarczyć około 15 750 obiadów, tj. 90 obiadów x 175 dni.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20%. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 15:00 poprzedniego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.01.2016 r. do 22.12.2016 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół

6. Wykonawca będzie dostarczał tygodniowy jadłospis przygotowany z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem, z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
7. 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 (tj.Dz.U.2015.594).), ze szczególnym uwzględnieniem **art. 52c ust. 1 ustawy obowiązującego od 1 września 2015 roku.**
8. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną, wielkość posiłków oraz normy produktów dla uczniów w wieku 5-13 lat (szkoła podstawowa). Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - w tygodniu Wykonawca będzie przygotowywał: 2 x zupę i 3 x drugie danie,
 - zupa: gramatura – ok. 350-450 ml
 - pieczywo – 50 g
 - drugie danie:
 - szutka mięsa / drób / ryby – 100 g
 - kotlet mielony, pulpet, klops – 100 g
 - ziemniaki, kasza, ryż, makaron – 150 g
 - surówka / warzywa gotowane – 150 g
 - pierogi, naleśniki, krosty 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 1 tygodnia,
 - w tygodniu 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 odpowiedzialności za ich przestrzeganie.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150 g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług (np. do sprawdzania wagi posiłku).
14. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane tj. przy dostawie obiadu pełne wymieniane na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Wykonawca posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
17. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
18. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

§ 3

1. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usług objętych przedmiotem umowy także dla chętnych uczniów i nauczycieli .
2. Cena posiłku nie może przekroczyć ceny jednostkowej posiłku określonej w § 4 ust. 1 umowy.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku:
 - zupa + pieczywo w wysokości zł brutto
(słownie:),
 - drugie danie + kompot pieczywo w wysokości zł brutto
(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.
1. Wysokość miesięcznego wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy dla usług stanowi iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu i zaoferowanej ceny jednostkowej określonej w § 4 ust. 1.
2. 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 – zmniejszeniu lub zwiększeniu do 20 %.
3. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków .
4. Wykonawca będzie ustalał jadłospis w oparciu o założenia zawarte w zapytaniu ofertowym.

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę dla Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwińsku nad Wisłą, ul. Wł. Jagiełły 16, 09 – 150 Czerwińsk nad Wisłą, NIP: 774 22 78 094
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1 płatne będzie miesięcznie, w terminie 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury potwierdzonej wykazem dzieci oraz liczbą wydanych posiłków przez Dyrektorów Szkół

§ 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.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 07.01.2015 r. do 22.12.2016 r.
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:
 - zasadnych 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: