

**Gminny Ośrodek 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 2015r poz. 2164 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 2017r.**”

**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 2017 należy dostarczyć około 15 930 obiadów, tj. 90 obiadów x 177 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 16:00 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 09 stycznia 2017 r. do 20 grudnia 2017r. 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 – do akceptacji Zamawiającego. 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 (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), 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 09.01.2017 roku do 20.12.2017 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 ceny – 100% ,
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 nieprzejrystej 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 2017r”**.
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 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 **20 grudnia 2016 roku do godz. 16:00**.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **23.12.2016r. 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](mailto:gops.czerwinsk@op.pl)
1. Osoba ze strony Zamawiającego uprawniona do kontaktów z Wykonawcami: Magdalena Wojnarowska – p.o. Główny Księgowy 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 09.12.2016 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „**Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu Gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2017r**”.”

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

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

**ZOBOWIĄZUJĘ SIĘ** do wykonania zamówienia w terminie **od 09.01.2017 r. do 20.12.2017 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 09.12.2016 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Przygotowanie i dostawa gorących posiłków do szkół z terenu gminy Czerwińsk nad Wisłą w 2017r.”, **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) |
|----------|------------------|---------------------------|------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>1</b> |                  |                           |                  |                                            |                             |
| <b>2</b> |                  |                           |                  |                                            |                             |
| <b>3</b> |                  |                           |                  |                                            |                             |

....., 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 : Wójta Gminy Czerwińsk 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 2017 należy dostarczyć około 15 930 obiadów, tj. 90 obiadów x 177 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 16:00 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 09.01.2017 r. do 20.12.2017 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 – do akceptacji Zamawiającego. 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 (Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), 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:
      - sztuka 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 2 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 09.01.2017 r. do 20.12.2017 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: