

Zal. 1 Specyfikacja

SPECYFIKACJA Zapytania ofertowego

„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance w roku szkolnym 2015/2016.

Szkoła Podstawowa w Mariance
Marianka 97
24-220 Niedrzwica Duża
NIP: 713-308-78-02

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przewidywana liczba osób objętych świadczeniem usług cateringowych - ok. 60 osób (porcji).
2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci uczęszczających w roku szkolnym 2015/2016 do przedszkola i do szkoły w Mariance.
3. Termin realizacji:

Od dnia 01 września 2015 roku do dnia 30 czerwca 2016 roku w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć oraz miesięcy wakacyjnych.

W miesiącu lipcu 2016 r. może pracować przedszkole (jeśli będzie takie zapotrzebowanie rodziców). O ewentualnej pracy przedszkola, ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi w miesiącach wakacyjnych.

4. Wykonawca będzie przygotowywał dziennie 1 posiłek w postaci: raz zupa z wkładką mięsą i pieczywem, raz drugie danie. W cyklu 10-dniowym powinno być pięć zup z wkładką mięsą i pieczywem oraz pięć drugich dań. Jeżeli w pierwszym tygodniu będą trzy zupy, to w drugim dwie. Jeżeli pierwszy tydzień zakończy się drugim daniem to następny powinien rozpocząć się zupą. Zamawiający preferuje, aby w cyklu 10-dniowym wystąpiły minimum trzy posiłki mięsne.
5. Oferta cenowa powinna być uśrednioną ceną brutto (skalkulowana na podstawie ceny zupy z chlebem i drugiego dania, uwzględniająca transport).
6. Warunki dotyczące jakości i ilości przygotowywanych posiłków:
 - a) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 250 kcal, z dużą ilością warzyw i z wkładką mięsą
 - drugie danie: ziemniaki lub zamiennie ryż, kasza gryczana – min. 150 gramów,
 - porcja mięsa: bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów, kotlet schabowy 100 gramów, ryba bez panierki 150 gramów, ryba z panierką 170 gramów, udziec kurczaka 170 gramów, kotlet mielony 150 gramów, gulasz potrawka 200 gramów, filet drobiowy 150 gramów,
 - surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów,
 - zimne napoje – minimum 200 ml na uczestnika,
 - dania typu: gołąbki, pierogi, krostki, kluski – porcja min 300 gramów + zimny napój: kompot lub sok owocowy – gramatura nie mniej niż 200 ml na jedno dziecko.
7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu;

- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsny (nie należy przygotowywać wywarów z kości).
8. Warunki dotyczące transportu posiłków: Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w termosach termoizolacyjnych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania termosów oraz ich mycia i wyparzania.
 9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów w trakcie trwania roku szkolnego. W przypadku zmniejszenia liczby żywionych osób, zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania łącznej wartości zamówienia podanej w § 3 ust. 1 umowy do pełnej wysokości, zamówienia mniejszej liczby posiłków, a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.
 10. Wypłata należności wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury częściowej nastąpi w terminie do 14 dni od dnia jej zatwierdzenia przez Zamawiającego, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.
 11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora danej placówki.
 12. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
 13. Osoba wyznaczona przez Dyrektora danej placówki będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie obiadów na dany dzień telefonicznie w dniu dostawy do godziny 9:00.
 14. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 15. Posiłki będą zamawiane przez osobę wyznaczoną przez dyrektora danej placówki.
 16. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
 17. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego.
 18. Posiłki muszą być dostarczone w dni powszednie (od poniedziałku do piątku): w godzinach wskazanych w opisanej części zamówienia.
 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
 - zupy - temperatura 75 °C (+/-3°C)
 - II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

20. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków dla dzieci ze specjalną dietą (jeśli takie będą).

22. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a. świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.) a ponadto: do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia
- b. świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u.
- c. przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

23. Dokładny termin rozpoczęcia usługi podany zostanie przez Zamawiającego na 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania.

24. Posiłki muszą być dostarczone w godz. od 11.40 – 12.10

25. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

II. SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY:

- a. Cena (koszt jednostkowy) oferty musi być podana w walucie PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT. Należy podać cenę netto, podatek VAT i cenę brutto.
- b. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.
- c. Cena może być tylko jedna.
- d. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.

III. KRYTERIUM WYBORU OFERTY:

Cena najniższej oferty.

IV. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

a. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy spełniający następujące warunki:

- Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (oświadczenie, kserokopie dokumentów);
- Posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawia pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych wykonania zamówienia (oświadczenie);
- Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).

V. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY:

Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

- a. Formularz ofertowy (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)

- b. Oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w punkcie IV a (wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego).
- c. Kserokopie dokumentów poświadczających posiadanie uprawnień wymienionych w punkcie IV a.
- d. Podpisany wzór umowy – załącznik nr 4
- e. Niedołączenie do oferty któregokolwiek ze wskazanych wyżej dokumentów (wymienionych w punkcie V) lub złożenie ich w niewłaściwej formie skutkuje odrzuceniem oferty.
- f. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej.
- g. Oferta powinna być napisana czytelnie, strony oferty powinny być trwale połączone w sposób uniemożliwiający ich zdekompletowanie.
- h. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- i. Zamawiający dopuszcza przesłanie podpisanej i zeskanowanej oferty drogą elektroniczną na adres e-mail: szkola.marianka@wp.pl.
- j. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, mieć formę pisemną i format nie większy niż A4. Arkusze o większych formatach należy złożyć do formatu A4.
- k. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.
- l. Oferta powinna być umieszczona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie, na kopercie należy umieścić bezwzględnie pieczęć firmy ponadto koperta powinna być zaadresowana do zamawiającego i z napisem zawierającym tytuł postępowania:

„Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance, w roku szkolnym 2015/2016”

- m. Wykonawca ma prawo, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
- n. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.

- a. Ofertę należy złożyć lub przesłać drogą elektroniczną w terminie **do dnia 19.08.2014 r. do godz. 10:00** do Dyrektora Szkoły Podstawowej w Mariance. Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone bez otwierania.
- b. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 19.08.2014 r. o godz. 10.30** w gabinecie Dyrektora Szkoły.
- c. Otwarcie ofert jest jawne.
- d. **Zapytania o przedmiot zamówienia:** Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Agnieszka Rozwałka, tel. 784- 452-589, poczta elektroniczna: szkola.marianka@wp.pl

Z poważaniem
Dyrektor Szkoły w Mariance

**ZAŁĄCZNIK NR 2
FORMULARZ OFERTOWY**

.....
/miejsowość i data/

.....
.....
Nazwa i adres wykonawcy

.....
Adres e-mail

.....
Fax/Tel.

**Szkoła Podstawowa w Mariance
Marianka 97
24-220 Niedrzwica Duża**

OFERTA

Odpowiadając na zaproszenie do wzięcia udziału w postępowaniu prowadzonym w trybie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych na wykonanie zadania „Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance w roku szkolnym 2015/2016”.

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 09.08.2015 r. dotyczące realizacji usług cateringowych opisanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia na dostawę żywienia w formie CATERINGU dla przedszkolaków i uczniów Szkoły Podstawowej w Mariance zobowiązuję się wykonać w/w usługę, za następującą cenę:

Kalkulacja ceny brutto na 1 osobę przedstawia się następująco:

1. Usługa cateringowa dla jednej osoby/kwota żywienia dziennego
 - wartość usługi netto - zł.
 - podatek VAT w kwocie - zł.

- wartość usługi brutto - zł.
- słownie cena brutto wyżywienia dziennego 1 osoby:

.....

Termin realizacji zamówienia: od 01 września 2015 r. do 30 czerwca 2016 r.

Równocześnie:

Oświadczam(y), że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

1. Oświadczam(y), że akceptujemy 14 dniowy termin płatności faktury częściowej wystawionej w oparciu o miesięczny raport faktycznej liczby przygotowanych, dostarczonych i przekazanych posiłków.
2. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz otrzymaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.
3. Oświadczam(y), że zapoznaliśmy się ze wzorem umowy i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
4. Usługi objęte zamówieniem zamierzam(y) wykonać sam(i).

....., dnia

.....
(podpis osoby upoważnionej)

ZAŁĄCZNIK NR 3

....., dnia2015 r.
(miejscowość)

Dane oferenta:

.....
.....
.....
.....

OŚWIADCZENIE

W związku z zapytaniem ofertowym na:

dostawę wyżywienia w formie CATERINGU dla przedszkolaków i uczniów Szkoły Podstawowej w Mariance

oświadczam(y), że:

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

.....
Miejscowość, data i podpis Wykonawcy

Załącznik 4 Wzór umowy

Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance

UMOWA NR/2015

zawarta w dniu2015 r. w Mariance pomiędzy:

Szkołą Podstawową z siedzibą w Mariance 97, 24-220 Niedzwica Duża, gmina Niedzwica Duża

NIP, REGON

reprezentowaną przez:

1. – Dyrektora

2. – Księgową

zwanym dalej „ZAMAWIAJĄCYM”

a

.....
.....
.....

zwanym dalej „WYKONAWCĄ”

została zawarta umowa następującej treści:

Strony zgodnie oświadczają, że niniejsza umowa została zawarta w wyniku postępowania na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2013r. poz. 907, 984, 1047, 1473 oraz z 2014r. poz. 423,811 i 915 z póź. zm.)

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania następujące zadanie: „Świadczenie usług cateringowych dla Szkoły Podstawowej w Mariance”, zgodnie z przyjętą specyfikacją– załącznik nr 1 do niniejszej umowy i ofertą stanowiącą załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

2. Szczegółowy sposób wykonywania przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 zawiera załącznik nr 1 – specyfikacja istotnych warunków zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, zgodnie z przyjętą technologią żywienia w placówkach oświatowych, przestrzegając zasad wynikających z ustawy o warunkach zdrowotnych i żywienia.

4. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki żywnościowe z przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępniał je na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych.

5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia dziesięciodniowego jadłospisu na 4 dni przed pierwszym dniem dostawy i każdym następnym dziesięciodniowym okresem żywienia, w celu akceptacji przez Dyrektora szkoły w Marianne. Zamawiający w terminie do dwóch dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.

§ 2

Terminy realizacji umowy

1. Strony ustalają terminy realizacji całości umowy od dnia 01 września 2015 roku do dnia 30 czerwca 2016 roku, w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć dydaktyczno - wychowawczych. W miesiącu lipcu 2016 r. może pracować przedszkole (jeśli będzie takie zapotrzebowanie rodziców). O ewentualnej pracy przedszkola, ilości posiłków Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie na 5 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi w miesiącach wakacyjnych.

2. Osoba wyznaczona przez Dyrektora będzie potwierdzała dokładną ilość obiadów w dniu dostawy do godziny 9:00 telefonicznie na nr tel.....

3. Wykonawca zapewni wyżywienie przez wszystkie dni obowiązywania umowy. Koszty związane z dostawą posiłków do placówek ponosi Wykonawca.

§ 3

Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie za przedmiot umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1 ustala się, zgodnie z przyjętą ofertą przetargową:

Cena jednostkowa posiłku wynosi PLN brutto (słownie:).

2. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia i może ulec zmianie tylko i wyłącznie na zasadach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i zapytaniu ofertowym nrz dnia

3. Zamawiający, zastrzega sobie prawo zmiany ilości liczby posiłków (wynikających z frekwencji dzieci), a Wykonawca nie będzie z tego tytułu dochodził żadnych roszczeń.

§ 4

Warunki płatności

1. Rozliczenie dostaw nastąpi na podstawie zatwierdzonych przez Zamawiającego, faktur częściowych, co miesiąc, wystawionych w oparciu o miesięczny raport faktycznej liczby przygotowanych, dostarczonych i przekazanych posiłków .

2. Wypłata należności wynikającej z zatwierdzonej przez Zamawiającego faktury częściowej nastąpi w terminie do 14 dni od dnia jej zatwierdzenia przez Zamawiającego, na konto Wykonawcy wskazane na fakturze. Termin zapłaty stanowi dzień dokonania polecenia przelewu bankowego.

3. Podstawą wystawienia faktury częściowej będzie miesięczny raport zatwierdzony przez upoważnionych przedstawicieli stron, o których mowa w § 5 niniejszej umowy.

4. Zamawiający zobowiązany jest zatwierdzić fakturę częściową w terminie nie dłuższym niż 7 dni od dnia jej doręczenia wraz z miesięcznym raportem ilości przygotowanych, dostarczonych i wydanych posiłków.

5. Wykonawca zobowiązuje się nie dokonywać cesji wierzytelności przysługującej mu z tytułu wykonywania niniejszej umowy bez zgody Zamawiającego.

§ 5

Przedstawiciele stron

1. Zamawiający wyznacza na przedstawiciela odpowiedzialnego za nadzór nad realizacją umowy w zakresie jakości i ilości otrzymywanych posiłków:.....
2. Wykonawca wyznacza na przedstawiciela odpowiedzialnego za prawidłowy przebieg usługi:
3. Zamawiający ma prawo kontroli i zgłaszania uwag do wykonywanych usług.
4. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego uwzględnienia zgłoszonych przez Zamawiającego uwag, o których mowa w ust. 3, z zastrzeżeniem ust. 5 w zakresie wykonywanej usługi.
5. W przypadku nieuwzględnienia uwag Zamawiającego, o których mowa w ust. 3, Wykonawca zobowiązany jest w terminie dwóch dni od zgłoszenia uwag przez Zamawiającego do pisemnego uzasadnienia i poinformowania Zamawiającego o ich nieuwzględnieniu.

§ 6

Kary umowne

1. W przypadku przekroczenia terminów dostawy posiłków wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia – załącznik nr 1 do niniejszej umowy:
 - a) do 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% wartości określonej w § 3 ust. 1 (łącznie wartość przedmiotu umowy około 60 obiadów x cena jednostkowa brutto);
 - b) powyżej 30 minut Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 2% wartości określonej w § 3 ust. 1 (łącznie wartość przedmiotu umowy około 60 obiadów x cena jednostkowa brutto).
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy wskutek okoliczności za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca, jak również w przypadku nieuzasadnionego rozwiązania umowy przez Wykonawcę, zobowiązuje się on do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 20% wartości umowy określonej w § 3 ust. 1 (łącznie wartość przedmiotu umowy około 60 obiadów x cena jednostkowa brutto).
3. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy rozumianego w szczególności jako:
 - a) dwukrotne dostarczenie posiłków o zaniżonej wartości wagowej,
 - b) dwukrotne dostarczenie posiłków niezgodnie z ustalonymi dietami i jadłospisem,
 - c) dwukrotne dostarczenie posiłków o mniejszej ilości,
 - d) powtarzających się skarg rodziców na jakość posiłków,Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości określonej w § 3 ust. 1 (łącznie wartość przedmiotu umowy około 60 obiadów x cena jednostkowa brutto) niniejszej umowy.
4. W przypadku nieuwzględnienia przez Wykonawcę uwag, o których mowa § 6 ust. 3 zgłoszonych przez Zamawiającego w terminie do 7 dni od otrzymania ich od Zamawiającego w formie pisemnej lub elektronicznej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umową w wysokości 1 000,00 PLN za każdą nieuwzględnioną uwagę.
5. Wykonawca, wyraża zgodę na potrącanie kar umownych, o których mowa w ust. 1- 4, z przysługującego mu wynagrodzenia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość ustalonych kar umownych.
7. W przypadku zwłoki w regulowaniu należności przez Zamawiającego na rzecz Wykonawcy, Wykonawca naliczał będzie odsetki ustawowe.

§ 7

Rozwiązanie umowy i odstąpienie od umowy

1. Strony mogą rozwiązać umowę, z zachowaniem 1 – miesięcznego okresu wypowiedzenia – ze skutkiem na ostatni dzień miesiąca kalendarzowego:

a) Zamawiający w przypadku:

- powtarzających się skarg na jakość posiłków i sposób ich przygotowania, rozumianych jako 3 skargi, zgłaszane w terminie jednego miesiąca do Zamawiającego i przedstawione pisemnie Dyrektorowi szkoły,
- niezachowania kaloryczności, diety, gramatury i różnorodności posiłków.
- trzykrotne powtórzenie się naruszeń obowiązków wynikających z załącznika nr 1 – specyfikacja istotnych warunków zamówienia

b) Wykonawca w przypadku:

- stwierdzenia, że Zamawiający notorycznie opóźnia się z zapłatą za wykonaną część dostawy,

2. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadkach określonych w Kodeksie Cywilnym a także w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawcy przysługuje jedynie wynagrodzenie należne z tytułu wykonania części umowy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo natychmiastowego odstąpienia od umowy w przypadku zaistnienia następujących okoliczności:

a) trzykrotnego niedostarczenia posiłków w terminie przez Wykonawcę,

b) jednorazowej rażącej zwłoki Wykonawcy rozumianej jako brak przygotowania posiłków przez okres 1 dnia.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Strony ustalają, że w razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego Wykonawca zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego, kierując swoje roszczenia do Zamawiającego.

2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, o ile ustawa Prawo zamówień publicznych nie stanowi inaczej.

4. Ewentualne spory powstałe na tle niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu właściwym sądom powszechnym.

5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

Nr 1 – Specyfikacja

Nr 2 – Oferta

Nr 3 - Oświadczenie

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA