

Stąporków, dnia 17.08.2020r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nieprzekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000,00 euro

Nazwa i adres Zamawiającego:

Nazwa: Publiczna Szkoła Podstawowa nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie
Ulica, nr: ul. 1 Maja 18
Kod, miejscowość: 26-220 Stąporków
Tel: 41/374 10 18
Fax: 41/374 10 18
NIP: 658-19-81-088
REGON: 001183267
e-mail: psp1_stk@wp.pl
godziny pracy: pn. - pt. od 7:00 do 15:00

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową w zakresie dożywiania uczniów

w Publicznej Szkole Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków jednodaniowych: zupa z wkładką mięsną z dodatkiem (chleb, owoc batonik, jogurt itp.) i drugie danie z kompotem naprzemiennie, w dekadzie 5 x zupa i 5 x drugie danie z kompotem dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie.
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 40 obiadów,
 - w roku szkolnym 2020/2021 należy dostarczyć około 7080 obiadów, tj. 40 obiadów x 177 dni.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi Wykonawcę najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia składając stosowne zamówienie telefoniczne.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.09.2020r. do 25.06.2021r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki od godziny 11³⁰ do godziny 12⁴⁰. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
6. Wykonawca będzie dostarczał 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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. z 2016 r. poz. 1154).

8. 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.
9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 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, 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 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-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 150g, 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 i posiadającymi zezwolenie do przewozu żywności.
15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
17. Wykonawca 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, sprzątnięciem

stołówki i kuchni ponosić będzie Wykonawca – należy te koszty ująć do kalkulacji ceny obiadu.

19. W ramach zamówienia wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków. W tym celu dostarczy odpowiedniej ilości i wielkości pojemnik. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu.

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 07.09.2020 roku do 25.06.2021 roku**, tj. w roku szkolnym 2020/2021, 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. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, opatrzonej nazwą i adresem Wykonawcy oraz opisem: **„Odpowiedź na zapytanie ofertowe - Catering”** do dnia **28.08.2020 r. do godz. 13³⁰** w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie lub wysłać pocztą na ww. adres Zamawiającego.

Oferty, które wpłyną po terminie nie będą zakwalifikowane do postępowania ofertowego.

Otwarcie ofert odbędzie się dnia **28.08.2020 r. o godz. 14⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Ofertę cenową należy przygotować na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

Wykonawca jest zobowiązany do określenia ceny jednostkowej posiłku brutto wyliczonej jako średnia cen jednostkowych brutto za zupę i za drugie danie.

Do realizacji przedmiotu zamówienia zostanie wybrana najtańsza oferta spełniająca wymogi określone w zapytaniu ofertowym.


Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1
2. Oświadczenie – załącznik nr 2
3. Doświadczenie zawodowe – załącznik nr 3
4. Wzór umowy – załącznik nr 4 (parafowany przez Wykonawcę)

Tylko oferta kompletna, zawierająca wszystkie wymagane przez Zamawiającego załączniki, zostanie dopuszczona do oceny.

O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający powiadomi Wykonawcę telefonicznie.

Szczegółowych informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie mgr inż. Andrzej Paluch tel. 41/374-10-18 lub 41/374-27-37.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr inż. Andrzej Paluch

.....
pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY
na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów
w Publicznej Szkole Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie
STRONA ZAMAWIAJĄCA
Publiczna Szkoła Podstawowa nr 1
im. Kornela Makuszyńskiego
ul. 1 Maja 18, 26-220 Stąporków

Pełna nazwa Wykonawcy:

Dokładny adres:

Telefon:

Faks:

NIP

e-mail:

REGON

Imię i nazwisko oraz tel. osoby do kontaktu:

- Deklarujemy wykonanie przedmiotu zamówienia określonego w zapytaniu ofertowym
 znak: z dnia w terminie **od**
do
- Oferujemy wykonanie przedmiotowego zadania za cenę obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

L.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa posiłku / brutto /
1	Zupa + dodatek zł / za 1 posiłek
2	Drugie danie + kompot zł / za 1 posiłek
Cena oferowana – średnia cena posiłku (wynikająca z pkt 1 i pkt 2)	 zł / za 1 posiłek

- Oświadczam, że w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązuję się do podpisania umowy z Zamawiającym na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym.
- Oświadczam, że zdobyłem(-am) konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

....., dn.

.....
(pieczęć i podpis Wykonawcy)

Nazwa Wykonawcy

.....

.....

Adres:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 26.08.2019r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie”, **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 2 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

zawarta w dniur. roku pomiędzy

**Publiczną Szkołą Podstawową nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie, ul. 1 Maja 18,
26- 220 Stąporków**

NIP: 658-19-81-088,

reprezentowanym przez :

**mgr inż. Andrzeja Palucha – Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela
Makuszyńskiego w Stąporkowie zwaną dalej „Zamawiającym” z jednej strony**

a

.....

NIP:

reprezentowanym przez:

.....

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

została zawarta umowa w sprawie dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie, 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, dostarczania i wydawania gorących posiłków jednodaniowych (zupa z wkładką mięsną i dodatkiem: chleb, owoc, batonik, jogurt itp. i drugie danie z kompotem naprzemiennie) dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie
2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 40 obiadów,
 - w roku szkolnym 2020/2021 należy dostarczyć około 7080 obiadów, tj. 40 obiadów x 177 dni.
3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. Ostateczną ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9⁰⁰ danego dnia.
4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
5. Wydawanie posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 07.09.2020r. do 25.06.2021r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – od godziny 11³⁰ do godziny 12⁴⁰. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

6. Wykonawca będzie dostarczał 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz rozporządzenia 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. z 2016 r. poz. 1154).
8. 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.
9. 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, 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 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. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia, przez okres 72 godzin w ilości 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbko 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 i posiadającymi zezwolenie do przewozu żywności.

15. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

16. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).

17. Wykonawca 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 i kuchni ponosić będzie Wykonawca – należy je ująć do kalkulacji ceny obiadu.

19. W ramach zamówienia wykonawca nieodpłatnie dokonywać będzie odbioru niespożytych resztek posiłków. W tym celu dostarczy odpowiedniej ilości i wielkości pojemnik. Odbiór resztek posiłków oraz zużytych opakowań będzie odbywał się zgodnie z potrzebami, jednak nie rzadziej niż raz w tygodniu.

§ 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.
3. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomicznej na rzecz osób trzecich.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkową cenę posiłku, w wysokości zł brutto (słownie:).
2. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 1 nie ulegnie zmianie przez cały okres obowiązywania 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 jednostkę organizacyjną Zamawiającego, w zależności od sytuacji finansowej w danym roku budżetowym, o czym poinformuje Wykonawcę na co najmniej 1 miesiąc przed zmianą.
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 – zmniejszeniu lub zwiększeniu.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków .
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 jednostkę organizacyjną Zamawiającego:

Nabywca: **Gmina Stąporków, ul. Piłsudskiego 132 A, NIP 658-18-72-086**

Odbiorca: **Publiczna Szkoła Podstawowa nr 1 im. Kornela Makuszyńskiego w Stąporkowie, ul. 1 Maja 18, 26- 220 Stąporków;**

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.

§ 8

- a.1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 07.09.2020r. do 25.06.2021r.
- a.2. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
- a.3. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminu wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 2

w następujących wypadkach:

- co najmniej **dwie** skargi 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: