

Znak sprawy: DO.361.37.2016

ZAPYTANIE OFERTOWE

I. ZAMAWIAJĄCY: Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Odrodzenia 31, 59-141 Chocianów

z a p r a s z a

do składania ofert cenowych na przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków w formie cateringu dla uczniów Szkoły Podstawowej w Trzebnicach, Gimnazjum im. Odkrywców Polskiej Miedzi w Chocianowie i Szkoły Podstawowej w Chocianowie ul. Wesola 16, w ramach programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, zgodnie z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2015 poz. 2164) z uwzględnieniem poniższych wymagań:

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Świadczenie usługi na przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków w formie cateringu dla uczniów :
 - 1) Szkoły Podstawowej w Trzebnicach gm. Chocianów.
 - 2) Gimnazjum im. Odkrywców Polskiej Miedzi w Chocianowie ul. Szkolna 1.
 - 3) Szkoły Podstawowej w Chocianowie ul. Wesola 16
2. Przewidywana dzienna liczba posiłków:
 - 1) Szkoła Podstawowa w Trzebnicy - około 25 przez okres 102 dni nauki w roku 2017.
 - 2) Gimnazjum w Chocianowie – około 15 przez okres 102 dni nauki w roku 2017.
 - 3) Szkoła Podstawowa w Chocianowie – około 35 przez okres 102 dni nauki w roku 2017.
- 4) liczba dziennych posiłków może ulec zmianie w zależności od frekwencji dzieci w Gimnazjum, Szkole Podstawowej w Trzebnicach, Szkole Podstawowej w Chocianowie i zapotrzebowania Zamawiającego,
- 5) dostawa gorących posiłków odbywać się będzie począwszy **od 09 stycznia 2017 r. do 22 czerwca 2017 r.** od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – w godzinach od 10.30 – 11.30.
- 6) kolejność dowozu posiłków do wskazanych placówek placówek może ulec zmianie, jednak niezbędne jest dotrzymanie odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami,
- 7) posiłki będą wydawane przez osoby Zamawiającego od godz. 11.30.
- 8) Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury potraw) – do wiadomości Zamawiającego.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
3. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 poz. 594, z późn. zm.), zalecanymi normami żywieniowymi dla dzieci przedszkolnych, szkolnych i gimnazjalnych – Rozporządzenie 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. 2016 poz. 1154) i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.
4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:
 - 1) Przez posiłek zamawiający rozumie obiad składający się z zupy, drugiego dania oraz kompotu o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami w tym zakresie;
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym:
 - ziemniaki lub kasze lub makaron lub ryż (200g);
 - porcja mięsa lub ryby (150g – 180 g)
 - surówka nie mniej niż 150g - 180g ;
 - kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml
 - 2) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym

- tygodniu,
- b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne (w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych,
 - c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - e) do przygotowania posiłku 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,
 - f) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym,
5. Warunki dotyczące transportu przygotowanych posiłków:
- 1) Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem, w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw,
 - 2) Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki w godzinach ustalonych przez Zamawiającego.
6. Wykonawca będzie zobowiązany do sukcesywnego świadczenia usługi w okresie funkcjonowania Gimnazjum w Chocianowie, Szkoły Podstawowej w Trzebnicach oraz Szkoły Podstawowej w Chocianowie począwszy od dnia zawarcia umowy, i zobowiązany jest dostarczać posiłki w godzinach ustalonych z Zamawiającym w miejsce wskazane przez Dyrektora Gimnazjum w Chocianowie, Dyrektora Szkoły Podstawowej w Trzebnicach i Dyrektora Szkoły Podstawowej w Chocianowie, przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć szkolnych.
7. Ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczniów w Gimnazjum i Szkołach Podstawowych. O liczbie wydawanych posiłków Wykonawca będzie informowany na bieżąco do godz. 9.00.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru zużytych naczyń i resztek posiłków z Gimnazjum w Chocianowie, Szkoły Podstawowej w Trzebnicach i Szkoły Podstawowej w Chocianowie.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
10. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków.

III. DOKUMENTY, JAKIE WYKONAWCA POWINIEN ZAŁĄCZYĆ DO OFERTY:

- 1. Zamawiający wymaga, aby każda oferta zawierała minimum następujące dokumenty:
 - a) wypełniony i podpisany przez Wykonawcę formularz ofertowy cenowy – wg załączonego wzoru formularza ofertowego (zał. Nr 1),
 - b) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (zał. Nr 2)
 - c) kserokopie dokumentów poświadczających posiadanie uprawnień do realizacji zamówienia.

IV. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w Zapytaniu ofertowym i przygotować ofertę zgodnie z wymogami określonymi w tym dokumencie.
- 2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym wypadku nie odpowiada za szkody poniesione przez wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 3. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
- 4. Wykonawca powinien stworzyć ofertę na formularzu oferty załączonym do niniejszego zapytania.
- 5. Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę.

V. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY:

- 1. 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.
- 2. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy.
- 3. Cena powinna zawierać wszelkie koszty związane z usługą dostarczania posiłku dla JEDNEGO UCZNIA w formie cateringu w postaci obiadu składającego się z zupy, drugiego dania i kompotu,

uwzględniająca transport i jednorazowe naczynie.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy ocenie oferty brane będą pod uwagę następujące elementy:

1) Cena - 100%.

VII. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferta powinna być dostarczona w nieprzekraczalnym terminie do dnia 30.12.2016 do godz. 14.00 w jednym z poniższych sposobów, tj. za pośrednictwem:
 - 1) poczty elektronicznej na adres: sekretariat@opschocianow.pl
 - 2) faxu na numer: 76 8185 151
- 3) przesłana pocztą tradycyjną, kurierem lub dostarczona osobiście na adres: Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Odrodzenia 31, 59-141 Chocianów.
- 4) Oferty przesłane e-mailem muszą zawierać podpisany przez Wykonawcę i zeskanowany formularz ofertowy.
- 5) Oferty otrzymane po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane.
- 6) W przypadku składania oferty w siedzibie zamawiającego lub pocztą w zamkniętej kopercie z dopiskiem „ZAPYTANIE OFERTOWE DOTYCZĄCE USŁUGI CATERINGOWEJ” - NIE OTWIERAĆ PRZED 30.12.2016 r. godz. 14.00.

VII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH

1. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty: dokonując wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zamówienia bez podania przyczyny przed podpisaniem umowy, zmiany zapytania ofertowego zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru, unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.
3. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na zasadach opartych na wewnętrznych uregulowaniach zamawiającego. Nie mają w tym przypadku zastosowania przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udziela Pani Honorata Szulc tel. 76 8185151 wew. 24 poczta e-mail: kadry@opschocianow.pl

.....
(data, podpis osoby prowadzącej sprawę)

Kierownik
Ośrodka Pomocy Społecznej w Chocianowie
Bogusława Smalec

Chocianów, dnia 19.12.2016r.

Załączniki:

1. Formularz oferty
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
3. Wzór umowy

FORMULARZ OFERTY

1. Nazwa i adres WYKONAWCY

Nazwa:

Adres:

Nr telefonu/faks

NIP:

Nr Rachunku Bankowego:

2. Oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia: Usługa przygotowania i dostarczania gorącego posiłku dla JEDNEGO UCZNIA w formie cateringu w postaci, zupy, dania drugiego i kompotu, uwzględniająca transport i jednorazowe naczynie zgodnie z przedmiotem zamówienia

za:

cena netto: zł.

podatek VAT:zł.

cenę brutto:zł.

słownie brutto:zł.

3. Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń.

4. Oświadczam, że spełniam warunki określone przez Zamawiającego.

5. Zobowiązuję się do zawarcia umowy w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

6. Wyrażam zgodę na 14 dniowy termin płatności w rozliczeniach z Zamawiającym.

7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami zawartymi w projekcie umowy i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty jako najkorzystniejszej, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. Oświadczamy, że jesteśmy związani ofertą do dnia podpisania umowy.

9. Załącznikami do niniejszego formularza oferty stanowiącego integralną część oferty są:

- Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu zał. Nr 2
- Zaparafowany, przez osobę/osoby do tego upoważnione, wzór umowy stanowiący załącznik Nr 3 do niniejszego Formularza Ofertowego Wykonawcy.
- Kserokopie dokumentów poświadczających posiadanie uprawnień do realizacji zamówienia.

..... dn

.....
podpis osoby uprawnionej

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Nazwa wykonawcy

Adres wykonawcy

Miejscowość Data

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym Nr DO.361.37.2016 z dnia 19.12.2016 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na: Usługę przygotowania i dostarczania gorących posiłków dla uczniów w formie cateringu do Gimnazjum w Chocianowie, Szkoły Podstawowej w Trzebnicach i Szkoły Podstawowej w Chocianowie oświadczamy, że:

- 1) posiadam(y) uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania w tym opinię sanitarną Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (oświadczenie, kserokopie dokumentów).
- 2) posiadam(y) niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (oświadczenie, kserokopie dokumentów).
- 3) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

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

Zastrzeżenie wykonawcy

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie dostępne:

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

Inne informacje wykonawcy

.....
.....

.....

(data i czytelny podpis wykonawcy)

Wzór**UMOWA Nr**

zawarta w dniu w Chocianowie, pomiędzy:
Gminą Chocianów - Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Chocianowie
reprezentowanym przez:
Bogusławę Smalec – Kierownika
działającego z upoważnienia Burmistrza Miasta i Gminy Chocianów.
zwanym dalej w umowie „Zamawiającym”
a

.....
zwanym dalej w umowie „Wykonawcą”,

§ 1

1. Zamawiający powierza a Wykonawca przyjmuje do realizacji usługę cateringową polegającą na przygotowaniu i dowozie gorących posiłków w szacowanej liczbie 75 sztuk dziennie w formie cateringu w postaci dwudaniowych obiadów dla uczniów Gimnazjum w Chocianowie (15 posiłków dziennie), Szkoły Podstawowej w Trzebnicach (25 posiłków dziennie) i Szkoły Podstawowej w Chocianowie (35 posiłków dziennie).
2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie ze złożoną ofertą.
3. Dowozu posiłków pojazdem spełniającym wszelkie prawne normy – dopuszczonym do przewozu posiłków.
4. Terminowego dostarczania posiłków:
 - a) Gimnazjum im. Odkrywców Polskiej Miedzi ul. Szkolna 1; w godzinach od 10.45 -11.00;
 - b) Szkoły Podstawowej w Chocianowie ul. Wesoła 16; w godzinach od 11.00 – 11.15;
 - b) Szkoły Podstawowej w Trzebnicach ; w godzinach od 11.15 – 11.30.
 - c) kolejność dowozu posiłków w wyznaczonych godzinach do wskazanych placówek może ulec zmianie w zależności od potrzeb Wykonawcy,
 - d) dopuszcza się dostarczanie posiłków do placówek od godz. 10.30.
5. Dotrzymania odpowiedniej temperatury dla dostarczanych posiłków zgodnie z obowiązującymi normami.
6. Przedstawiania tygodniowego jadłospisu określającego skład posiłku, kaloryczność i gramaturę.
7. Wykonawca będzie przygotowywał gorący posiłek w postaci:
 - 1) Obiadu składającego się z zupy, drugiego dania oraz kompotu o wartości odżywczej i kalorycznej zgodnej z wymogami w tym zakresie;
 - a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal,
 - b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym:
 - ziemniaki lub kasze lub makaron lub ryż (200g);
 - porcja mięsa lub ryby (150g – 180 g)
 - surówka nie mniej niż 150g - 180g ;
 - kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml
 - 2) Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, a raz na dwa tygodnie daniem rybnym (z wyłączeniem ryby panga) wraz z surówką i raz w tygodniu danie mączne (w tym naleśniki, kluski leniwe, knedle ze śliwkami, pierogi: z mięsem, ruskie, z serem, z owocami z wyłączeniem musów owocowych,
 - c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
 - d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - e) do przygotowania posiłku 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,
 - f) zupy powinny być sporządzane na wywarze warzywno – mięsnym.
7. W ciągu tygodnia posiłki nie mogą się powtarzać.
8. Odbioru zużytych naczyń jednorazowych i resztek po posiłkach z Gimnazjum w Chocianowie

- ul. Szkolna 1, Szkoły Podstawowej w Chocianowie ul. Wesola 16 oraz Szkoły Podstawowej w Trzebnicach.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy.
10. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9.00 danego dnia.
11. Wykonawca winien przygotować posiłki zgodnie z zaleceniami wydanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie, normami na składniki pokarmowe i produkty spożywcze dla dzieci i młodzieży.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Dyrektorów Szkół Podstawowych i Gimnazjum w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia.

§ 2

1. Zapłatę z tytułu przygotowania i dostarczania posiłków ustala się w oparciu o cenę jednego posiłku określoną w formularzu ofertowym w kwocie:
netto zł. podatek vat zł. brutto zł.: słownie brutto:
2. Cena usługi określonej w ust. 1 nie podlega zmianie w okresie obowiązywania umowy.

§ 3

1. Gorące posiłki obiadowe będą dostarczane przez Wykonawcę w okresie od 09 stycznia 2017 r. do 22 czerwca 2017 r. w dniach od poniedziałku do piątku każdego tygodnia, z wyłączeniem dni wolnych od nauki w szkole.

§ 4

1. Wykaz dzieci uprawnionych do gorących posiłków zostanie przekazany przez Zamawiającego przed rozpoczęciem dożywiania do Gimnazjum w Chocianowie, Szkoły Podstawowej w Chocianowie oraz Szkoły Podstawowej w Trzebnicach.
2. W Szkole Podstawowej w Trzebnicy, Szkole Podstawowej w Chocianowie oraz Gimnazjum w Chocianowie zostały wyznaczone osoby do wydawania gorących posiłków dzieciom.
3. Posiłki winny być wyporcjowane i zapakowane w naczynia jednorazowe (zupa i drugie danie),
a) kompot może być przekazany w termosie z kranikiem plus kubki do nalewania,
b) w zestawie winny znaleźć się sztućce.
4. Wykonawca w ramach świadczenia usług zobowiązany jest do współpracy z Zamawiającym Dyrektorem Gimnazjum w Chocianowie i Dyrektorami Szkoły Podstawowej w Chocianowie i w Trzebnicach.
5. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów korzystających z gorących posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania umowy i każdorazowo przy zmianie wykazu dzieci na bieżąco Wykonawca będzie informowany o ilości posiłków które ma dostarczyć.

§ 5

1. Zapłata za wykonaną usługę będzie dokonywana na podstawie comiesięcznego rozliczenia faktycznej ilości wydanych posiłków oraz ich kosztu obliczonego zgodnie z § 2.
2. Rozliczenie o którym mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązuje się przedstawić Zamawiającemu w terminie 5 dni po zakończeniu każdego miesiąca.
3. Wszelkich uzgodnień i rozliczeń należy dokonywać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Chocianowie przy ul. Odrodzenia 31.
4. Zapłata za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi przelewem na podstawie prawidłowo wystawionej faktury w terminie 14 dni od daty jej otrzymania od Wykonawcy na wskazane konto bankowe.
5. Na f-rze jako nabywca występuje;
Gmina Chocianów ul. Ratuszowa 10, 59-140 Chocianów NIP
a odbiorcą f-ry jest:
Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Odrodzenia 31, 59-141 Chocianów

§ 6

1. Zamawiający ma prawo do bieżącego nadzoru nad jakością i ilością dostarczanych posiłków.
2. Nadzór sprawuje Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Chocianowie lub wyznaczona przez niego osoba.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku:
a. stwierdzenia złej jakości posiłku – 50% wartości określonej w § 2 ust. 1 od każdego posiłku,

- b. nieterminowego dostarczania posiłku – 50% wartości określonej w § 2 ust. 1 od każdego posiłku,
 - c. niezachowania temperatury posiłku – 50% wartości określonej w § 2 ust. 1 od każdego posiłku,
 - d. braków ilościowych w posiłku – 50% wartości określonej w § 2 ust. 1 od każdego posiłku.
2. W przypadku trzykrotnego stwierdzenia naruszenia przez Wykonawcę ust. 1 Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy.
 3. Jeżeli kara umowna, z któregośkolwiek wymienionego wyżej tytułu nie pokrywa poniesionej szkody, strona która poniosła szkodę może dochodzić odszkodowania uzupełniającego, dokumentując swoje roszczenie wyliczeniem rzeczywiście poniesionych szkód oraz ich ścisłym związkiem z nie wykonywaniem lub nienależytym wykonywaniem danego zobowiązania umowy przez drugą stronę.
 4. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienia umowy w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą stronę z żądaniem zapłaty.
 5. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary może potrącić należną mu karę z należności Wykonawcy. Wykonawca w przypadku zwłoki Zamawiającego może dochodzić zapłaty na drodze sądowej.
 6. Zamawiający może odstąpić od realizacji postanowień niniejszej umowy w każdym czasie z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, bez podawania przyczyny.

§ 8

Umowa została zawarta na okres od 09 stycznia 2017 r. do 22 czerwca 2017 r.

§ 9

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki mogące wystąpić u osób korzystających z przygotowywanych posiłków.

§ 10

1. Wykonawca oświadcza, że będzie przestrzegać przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2016 poz. 922) i że ma świadomość, że nie ma prawa wykorzystywać danych osobowych poznanych w wyniku realizacji umowy w innym celu jak tylko dla prawidłowej realizacji niniejszej umowy. Ponadto Wykonawca ma obowiązek ochrony pozyskanych danych osobowych przed nieuprawnionym dostępem osób trzecich, na zasadach przewidzianych w ustawie o ochronie danych osobowych.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, a ewentualne spory podlegają rozpatrzeniu przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

1. Strony są zobowiązane do współpracy w zakresie nadzoru nad wykonaniem Umowy.
2. Strony w formie pisemnej bądź w formie ustnej, będą dokonywały uzgodnień i podejmowały decyzje operacyjne poprzez swoich przedstawicieli odpowiedzialnych za realizację Umowy:

Przedstawiciel Zamawiającego:

..... tel. e-mail:

Przedstawiciel Wykonawcy:

..... tel. e-mail:

§ 13

Zmiany postanowień niniejszej umowy wymagają dla swej ważności zachowania formy pisemnej w formie aneksu.

§ 14

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego jeden dla Wykonawcy, dwa dla Zamawiającego.

Podpisy Stron

Wykonawca

Zamawiający