

Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów w roku szkolnym 2018/2019.

Stąporków, dnia 13.08.2018 r.

PSP2.262.2.2018

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 2 w Stąporkowie

Ulica, nr: ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 114

Kod, miejscowość: 26-220 Stąporków

Tel: 41/374 10 82

Fax: 41/374 10 82

NIP: 658-19-81-119

REGON: 000264058

e-mail sp2staporkow@op.pl

godziny pracy: pn. - pt. od 7:30 do 15:30

Dyrektor Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie

zwraca się z prośbą o przesłanie oferty cenowej na usługę cateringową w zakresie dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie w roku szkolnym 2018/2019

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w zakresie przygotowywania i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych: zupa z wkładką mięsną i pieczywem oraz dodatkiem (owoc, batonik, jogurt itp.) i drugie danie z kompotem owocowym naprzemiennie - w dekadzie 5 x zupa i 5 x drugie danie dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie.

2. Zamawiający planuje, że:

☐ dziennie należy dostarczyć średnio 70 obiadów,

☐ w roku szkolnym 2018/2019 należy dostarczyć około 11 900 obiadów, tj. 70 obiadów x 170 dni.

3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.

5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 17.09.2018 r. do 14.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:15. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia 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 5-16 lat. 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:
 - 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 10 dni,
- 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 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. Zamawiający 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.

WARUNKI

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i pracowników szkoły
- 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 17.09.2018 roku do 14.06.2019 roku, tj. w roku szkolnym 2018/2019, 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, na której należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: „Zapytanie ofertowe na dożywianie uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie” do dnia 27.08.2018 r. do godz. 13:00 w sekretariacie Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 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 27.08.2018 r. o godz. 13:30 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 (paraflowany 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 2 w Stąporkowie mgr Joanna Bernat tel. 41/374 10 82 lub 41/374 15 17.

Dyrektor
mgr Joanna Bernat

Załącznik nr 1

.....

pieczęć Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

na wykonanie usługi cateringowej w zakresie dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie

STRONA ZAMAWIAJĄCA

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 2 w Stąporkowie

ul. Piłsudskiego 114, 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:

Lp. Rodzaj posiłku Cena jednostkowa posiłku /brutto/

1. Zupa + pieczywo + 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)

Załącznik nr 2

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres:

OŚWIADCZENIE

W związku z ubieganiem się o wykonanie zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym z dnia 13.08.2018 r. w postępowaniu zgodnym z zasadą konkurencyjności na usługę „Dożywianie uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 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)

Załącznik nr 3

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.
- 4.

....., dnia

(czytelny podpis)

Załącznik nr 4

PROJEKT UMOWY

UMOWA NR

zawarta w dniu roku pomiędzy

Gminą Stąporków, ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 132A, 26- 220 Stąporków

NIP: 6581872086, reprezentowaną przez Joannę Bernat – Dyrektora Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie na podstawie pełnomocnictwa OR 0052.21.2017 z dnia 06.09.2017 r.” 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 2 w Stąporkowie o następującej treści:

§ 1.

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Publicznej Szkole Podstawowej Nr 2 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 i dostarczania gorących posiłków jednodaniowych: zupa z wkladką mięsną i pieczywem oraz dodatkiem (owoc, batonik, jogurt itp.) i drugie danie z kompotem owocowym naprzemiennie - w dekadzie 5 x zupa i 5 x drugie danie dla uczniów Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Stąporkowie.
 2. Zamawiający planuje, że:
 - dziennie należy dostarczyć średnio 70 obiadów,
 - w roku szkolnym 2018/2019 należy dostarczyć około 11 900 obiadów, tj. 70 obiadów x 170 dni.
 3. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów. O ostatecznej ilości zamawianych obiadów Zamawiający powiadomi telefonicznie Wykonawcę najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
 4. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie za posiłki rzeczywiście wydane dzieciom zgodnie z codziennym zapotrzebowaniem.
 5. Dostawa posiłków będzie odbywać się począwszy od dnia 17.09.2018 r. do 14.06.2019 r. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii zimowych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:15. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia 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 5-16 lat. 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:
 - 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 10 dni,
 - 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 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. Zamawiający 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 pracowników szkoły.
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 według poniższego wzoru:

Nabywca:

Gmina Stąporków

ul. Piłsudskiego 132A, 26-220 Stąporków

NIP: 6581872086

Odbiorca:

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 2 w Stąporkowie

ul. Piłsudskiego 114, 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.

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 17.09.2018 r. do 14.06.2019 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: