Złota, dn. 05.01.2017r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

W ramach projektu **„Eksperymentowanie w Gimnazjum w Złotej”** współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 dla EFS, Oś 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działanie 8.3 Zwiększenie dostępu do wysokiej jakości edukacji przedszkolnej oraz kształcenia podstawowego, gimnazjalnego i ponadgimnazjalnego.

1. **Zamawiający:**

Gmina Złota

ul. Sienkiewicza 79, 28-425 Złota

NIP 662 175 00 02

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

**1. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”***

**2. Termin realizacji zamówienia:**

Od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2018 r.

**3. Liczba osób:**

90 osób

**4. Miejsce wykonywania usługi:**

Gimnazjum w Złotej, ul. Parkowa 4, 28-425 Złota

**5. Ilość posiłków:**

Posiłek dostarczany będzie od dnia podpisania umowy do 30-06-2018 r. dwa dni w tygodniu,   
w ilości: czwartki 30 sztuk, w piątek 60 sztuk. Do kalkulacji ceny oferty należy przyjąć dostarczenie w ramach umowy 5850 posiłków.

**6. Zakres podmiotowy zamówienia:**

Posiłki dostarczane będą dla 90 uczniów w wieku 13-16 lat.

**7. Zakres przedmiotowy zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie posiłków, dostawa posiłków oraz podanie posiłków dla 90 uczniów w wieku 13-16 lat, którzy uczęszczają do Gimnazjum w Złotej, ul. Parkowa 4, 28-425 Złota , łącznie 5850 posiłków

2. Posiłek dostarczany będzie od dnia podpisania umowy do dnia 30-06-2018 r. dwa dni w tygodniu, w czwartki 30 sztuk, w piątek 60 sztuk. Do kalkulacji ceny oferty należy przyjąć dostarczenie w ramach umowy 5850 posiłków.

3. Posiłki muszą odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów.

4. Ciepłe posiłki przygotowywane i dowożone przez Wykonawcę winny być urozmaicone, tj. każdego dnia winien być przygotowany inny zestaw. Usługa obejmuje: gorące danie (lub danie jednogarnkowe) + napój (minimum 0,5 litra) + baton, wafel itp. osobno pakowany. Pod pojęciem gorącego dania należy rozumieć: ok. 480 g. w tym porcja mięsa – 1 rodzaj z wymienionych: kotlet schabowy, zraz wołowy z sosem, rolada wołowa, rolada drobiowa z warzywami, kotlet de Volaille z serem lub pieczarkami, ryba, pieczeń wołowa z sosem – 150 g na osobę, porcja ziemniaków, kluski śląskie, kopytka z ziołami, makaron, ryż /kasza z dodatkami – 180 g na osobę, surówka warzywna/sałatka – 150 g na osobę. Każdy zestaw obiadowy podawany ma być na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz kubków i dostarczony wyporcjowany.

5. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku uczniów.

6. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.

7. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności uczniów, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonania uprzedzenia Wykonawcy do godz. 9.00 danego dnia ( po sprawdzeniu listy obecności na zajęciach szkolnych).

8. Posiłki muszą być dostarczone jako porcje w opakowaniach jednorazowego użytku) w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.

9. Do obowiązków Wykonawcy należy także odbiór pojemników, zużytych opakowań i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

10. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczane w najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi, z uwzględnieniem norm określonych przez Instytut Żywności i Żywienia Dzieci i Młodzieży. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności, w szczególności Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.); Ustawy z dnia 28 listopada 2014r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 35); Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154).

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.

Potrawy przyrządzane winny być z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych,   
z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników.

11. Posiłki winny być wykonane z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, krokiety itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MOM (mięso oddzielane mechanicznie). Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce.

12.Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Pojemniki i termosy muszą być szczelnie zamykane. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków i podpisem upoważnionego pracownika szkoły.

13. Obowiązek wydawania posiłków uczniom należy do Wykonawcy. Posiłki winny być podawane uczniom w naczyniach jednorazowego użytku wraz ze sztućcami.

14. Wykonawca ma obowiązek pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia pobrania próbek.

15. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.

16. Wykonawca w ramach świadczonych usług jest zobowiązany do współpracy z Dyrektorem Gimnazjum w Złotej.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli posiłków, w szczególności pod względem ich gramatury, temperatury, walorów smakowych i zapachowych oraz pod względem higienicznym.

18. Dostarczane posiłki muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności w szczególności:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 z późn. zm.),

- Ustawy z dnia 28 listopada 2014r. o zmianie ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r., poz. 35),

- Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r., poz. 1154),

- Obwieszczenie Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 25 marca 2014r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2014 r., poz. 669),

- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,

- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych,

- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

**8. Wymagania stawiane wykonawcom:**

Wykonawca ubiegający się o udzielnie zamówienia powinien wykazać, że osoba prowadząca poradnictwo posiada:

**a) wykonanych usług**

Na potwierdzenie należy złożyć: wykaz usług wykonanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy.

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca, wykaże, że w tym okresie wykonał co najmniej 2 usługi gastronomiczne, każda związana z przygotowaniem, dostarczeniem i wydaniem posiłków w ramach dwóch umów o łącznej wartości, co najmniej 45.000,00 zł brutto. W wykazie należy podać wartość przedmiotu, rodzaj usługi, datę wykonania, odbiorcę.

**Do wykazu należy załączyć dowody określające czy usługi te zostały wykonane   
w sposób należyty.**

**9. Wykluczenia**

Z udziału w postępowaniu wykluczone są podmioty powiązane osobowo lub kapitałowo   
z Zamawiającym. Każdy z Wykonawców, odpowiadając na zapytanie ofertowe, powinien złożyć **oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych** – według wzoru stanowiącego załącznik nr 2.

**10. Kryteria oceny ofert:**

10.1 Wybór oferty dokonany zostanie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr kryt.** | **Opis kryteriów oceny** | **Znaczenie** |
| **1.** | **Cena brutto** | **80 %** |
| **2.** | **Doświadczenie w realizacji usług gastronomicznych**  Doświadczenie w realizacji usług gastronomicznych związanych z przygotowaniem, dostarczeniem i wydaniem posiłków dla Szkół na kwotę minimum 45 tys. zł  (należy przedstawić wykaz, w którym będziepodana całkowita wartość usługi, data rozpoczęcia i zakończenia usługi oraz informacja dla kogo usługa była realizowana. **Do punktacji będą brane tylko usługi wymienione w Załączniku nr 4**)   |  |  | | --- | --- | | Ilość realizowanych usług gastronomicznych dla Szkół lub przedszkoli | Liczba punktów | | 0 | 0 pkt. | | 1-2 | 5 pkt. | | 3-4 | 10 pkt. | | 5-6 | 15 pkt. | | 7-8 | 20 pkt. |   **Uwaga! Usługi wskazane w załączniku nr 3 nie będą brane pod uwagę w kryterium gdyż usługi te potwierdzają jedynie spełnienie opisanego warunku podmiotowego doświadczenie i wiedzy.** | **20 %** |

10.2 Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt.

10.3 Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryt.** | **Wzór** |
| **1.** | **Cena brutto**  **Liczba punktów = Cn/Cb x 80**  gdzie:  - Cn – najniższa cena spośród wszystkich ofert nieodrzuconych  - Cb – cena oferty badanej  - 80 –wskaźnik stały |
| **2.** | **Doświadczenie w realizacji usług gastronomicznych**   |  |  | | --- | --- | | Ilość realizowanych usług gastronomicznych dla Szkół | Liczba punktów | | 0 | 0 pkt. | | 1-2 | 5 pkt. | | 3-4 | 10 pkt. | | 5-6 | 15 pkt. | | 7-8 | 20 pkt. | |

10.4 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zapytaniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik nr 5 do niniejszego zapytania ofertowego.

**11. Pozostałe:**

1. Wykonawca, który będzie wykonywał przedmiot zamówienia osobiście, tj. osoby fizyczne, osoby samozatrudnienie, osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą zobowiązane będą do sporządzenia co miesiąc protokołu wskazującego prawidłową realizację przedmiotu zamówienia zawierającego dokładną ilość dostarczonych posiłków.

**12.** **Składanie ofert:**

a) Termin składania ofert upływa 11 stycznia 2017 r. o godz. 10.00.

b) Miejscem składania ofert jest: **Gmina Złota, ul. Sienkiewicza 79, 28-425 Złota**

c) Dopuszczalna forma składania ofert: przesyłka pocztowa skierowana na adres **Gminy Złota** podany wyżej lub osobiście w **Gminie Złota** z dopiskiem ***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”*** lub w formie skanów na adres mailowy [**ug@gminazlota.pl**](mailto:ug@gminazlota.pl)**.**

**13. Wymagane dokumenty:**

1. Formularz ofertowy według załączonego wzoru.

2. Wykaz osób według załączonego wzoru .

3. Kserokopie dokumentów potwierdzających posiadane wykształcenie.

**Załącznik nr 1**

…………………………………………………… ……………………………………………..

Miejscowość, data

…………………………………..........................

……………………………………………………  
Nazwa, adres Wykonawcy

***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”***

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w ramach projektu „Eksperymentalnie w Gimnazjum w Złotej” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

1. Nazwa

|  |
| --- |
|  |

2. Adres do korespondencji

|  |
| --- |
|  |

3. E-mail

|  |
| --- |
|  |

4. Telefon

|  |
| --- |
|  |

5. Wynagrodzenie (brutto) za wykonanie przedmiotu zamówienia wynosi:

|  |  |
| --- | --- |
| Catering | Cena za posiłek …………..…… zł brutto x 5850 posiłków = ………………………..… zł brutto |

……………….…………………………………………………..

podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy, pieczęć

**Załącznik nr 2**

…………………………………………………… ……………………………………………..

Miejscowość, data

…………………………………..........................

……………………………………………………  
Nazwa, adres Wykonawcy

**Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych**

*Dotyczy: projektu* ***„Eksperymentowalnie w Gimnazjum w Złotej”*** *współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 dla EFS, Oś 8. Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działanie 8.3 Zwiększenie dostępu do wysokiej jakości edukacji przedszkolnej oraz kształcenia podstawowego, gimnazjalnego i ponadgimnazjalnego.*

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu nr **…………………..** na ***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”*** prowadzonym przez **Gminę Złota, ul. Sienkiewicza 79, 28-425 Złota** (zwany dalej Zamawiającym) **oświadczam(y), że nie jestem(eśmy) powiązani z Zamawiającym** lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego: **Gmina Złota** lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy: **Alojzym Jakóbikem, Tomaszem Meusem osobowo lub kapitałowo.**

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub w/w osobami, a Wykonawcą, polegające na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
2. posiadaniu udziałów lub co najmniej 5% akcji,
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. pozostawaniu w takim stosunku prawnym lub faktycznym, który może budzić uzasadnione wątpliwości, co do bezstronności w wyborze Wykonawcy, w szczególności pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

……………….…………………………………………………..

podpis osoby uprawnionej do reprezentacji

Wykonawcy, pieczęć

**Załącznik nr 3**

…………………………………………………… ……………………………………………..

Miejscowość, data

…………………………………..........................

……………………………………………………  
Nazwa, adres Wykonawcy

**WYKAZ USŁUG WYKONANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT**

***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj usług** | **Całkowita wartość całej usługi (zł)** | **Data rozpoczęcia  i zakończenia usługi** | **Zleceniodawca** | **Doświadczenie własne /oddane do dyspozycji** |
| 1 | ……………………………………………………………..………………………  W ramach ww. usług wykonano:  Usługę gastronomiczną związaną  z przygotowaniem, dostarczeniem  i wydaniem posiłków o wartości sumarycznej …………………………. PLN brutto |  |  |  |  |
| 2 | ……………………………………………………………..………………………  W ramach ww. usług wykonano:  Usługę gastronomiczną związaną  z przygotowaniem, dostarczeniem  i wydaniem posiłków o wartości sumarycznej …………………………. PLN brutto |  |  |  |  |

……………….…………………………………………………..

podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy, pieczęć

**Załącznik nr 4**

…………………………………………………… ……………………………………………..

Miejscowość, data

…………………………………..........................

……………………………………………………  
Nazwa, adres Wykonawcy

**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG DO PUNKTACJI**

***„Usługa cateringowa dla beneficjentów projektu EKSPERYMENTOWANIE W GIMNAZJUM W ZŁOTEJ”***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj usług** | **Całkowita wartość całej usługi (zł)** | **Data rozpoczęcia  i zakończenia usługi** | **Zleceniodawca** | **Doświadczenie własne /oddane do dyspozycji** |
| 1 | ……………………………………………………………..………………………  W ramach ww. usług wykonano:  Usługę gastronomiczną związaną  z przygotowaniem, dostarczeniem  i wydaniem posiłków o wartości sumarycznej …………………………. PLN brutto |  |  |  |  |
| 2 | ……………………………………………………………..………………………  W ramach ww. usług wykonano:  Usługę gastronomiczną związaną  z przygotowaniem, dostarczeniem  i wydaniem posiłków o wartości sumarycznej …………………………. PLN brutto |  |  |  |  |
| 3 | ……………………………………………………………..………………………  W ramach ww. usług wykonano:  Usługę gastronomiczną związaną  z przygotowaniem, dostarczeniem  i wydaniem posiłków o wartości sumarycznej …………………………. PLN brutto |  |  |  |  |

……………….…………………………………………………..

podpis osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy, pieczęć

1. Załącznik nr 5

**PROJEKT UMOWY**

**Nr ………………**

Zawarta w dniu …………………….. rokupomiędzy:

**…………………………………..**

**reprezentowanym przez**:

zwany dalej Zamawiającym,

a

* + - * 1. ………………………………………………..
        2. z siedzibą w ……………………………………., wpisanym
        3. **………………………….,** NIP ……………………, REGON …………………………

reprezentowanym przez:

1. ………………………………………………. -

zwaną dalej Zleceniobiorca

**§ 1**

1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu i wydaniu posiłków zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia stanowiącej integralną część umowy.
2. Usługa w ramach niniejszej umowy będzie realizowana przez Zleceniobiorcę w terminie od podpisania umowy lub **od 12 stycznia 2017 do 30 czerwca 2018 r.** ,(zgodnie z organizacją roku szkolnego).
3. Zleceniobiorca jest zobowiązany przedstawić Zleceniodawcy propozycję jadłospisu opracowanego zgodnie z opisem określonym w załączniku nr 5 do SIWZ na każdy miesiąc przed jego realizacją. Zleceniodawca każdorazowo zatwierdza jadłospis w terminie 3 dni od jego otrzymania. Zleceniobiorca jest zobowiązany uwzględnić zgłoszone uwagi i przedstawić nowy jadłospis Zleceniodawcy w terminie 2 dni od daty zgłoszenia uwag.

**§ 2**

1. Strony ustaliły:
2. stawka brutto za usługę dostarczenia obiadu dla jednej osoby wynosi **…… zł** brutto
3. za wykonanie usługi Zleceniodawca wypłaci Zleceniobiorcy wynagrodzenie po każdym zakończonym miesiącu świadczenia usługi na podstawie obliczenia wynagrodzenia ceny jednostkowej usługi wymienionej w ust.1, uwzględniając faktyczną liczbę dostarczonych posiłków.
   1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty **………. zł** (słownie: …………. zł 00/100).
   2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane oraz zastawa, w której będą podawane.
   3. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej faktury VAT przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT.
   4. Podstawą do wystawienia faktury jest protokół odbioru posiłków potwierdzony podpisem osoby odbierającej posiłki. Protokół odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury.
   5. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu prawidłowo wystawioną fakturę w terminie do 5 dnia miesiąca następującego po miesiącu, w którym świadczone były usługi podlegające rozliczeniu.
   6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury za zrealizowaną usługę.

**§ 3**

1. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
3. Zleceniobiorca nie rozpoczął usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez jeden dzień od daty obowiązywania umowy,
4. Zleceniobiorca przerwie świadczenie usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez dwa kolejne dni,
5. W razie powtarzających się przypadków nienależytego wykonania umowy. Przez powtarzające się przypadki nienależytego wykonania umowy należy rozumieć trzykrotną, uzasadnioną reklamację Zleceniodawcy.
6. W przypadkach, o których mowa w ust.1 pkt.1 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.
7. Zleceniobiorcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy Zleceniodawca dopuszcza się zwłoki z zapłatą wynagrodzenia co najmniej za trzy miesiące.
8. W przypadku niedowiezienia posiłku w wyznaczonym terminie lub stwierdzenia niezgodności przygotowanego posiłku z jadłospisem, w szczególności niewłaściwa gramatura produktów, Zamawiający zastrzega sobie prawo do spełnienia świadczenia zastępczego przez zlecenie przygotowania i dowiezienia posiłków przez wybraną restaurację na koszt wykonawcy po stawkach obowiązujących w miejscu, w którym posiłki będą zamawiane.

**§ 4**

Zamawiający przy wykonywaniu usługi będącej przedmiotem zamówienia stosuje prawo opcji, oznacza to, że podane ilości są wielkościami maksymalnymi, które należy wycenić w ofercie cenowej. Zamawiający, będzie odbierał posiłki sukcesywnie w miarę potrzeb. Natomiast gwarantowana ilość posiłków, które zostaną odebrane to 70%.

**§ 5**

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 2 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości od ustalonej w jadłospisie – 500 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy – 10.000,00 zł.
   1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
   2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 6**

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.

**§ 7**

1. W sprawach nie uregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny
2. Integralne części niniejszej umowy stanowi SIWZ wraz z załącznikami.
3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 8**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**ZLECENIOBIORCA ZLECENIODAWCA**