

Zapytanie ofertowe - posiłki 2013

Zapytanie ofertowe - posiłki 2013

Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie

ul. Piłsudskiego 114

26- 220 Stąporków

tel./fax (0-41) 37 41 517, www.zspstaporkow.szkolnastrona.pl/bip

Nr sprawy: ZSP.271.4.2012.

Stąporków, dnia 10.12.2012 rok

ZAPYTANIE OFERTOWE

dotyczące zamówienia o wartości szacunkowej nie przekraczającej w skali roku wyrażoną w złotych równowartość kwoty 14 000,00 euro .

**"Dożywianie uczniów Zespołu Szkół Publicznych
w Stąporkowie"**

NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie

ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków

tel./fax (0-41) 37 41 517,

godziny pracy: pn. - pt. od 7.30 do 15.30,

NIP: 658-198-11-19,

zwraca się z zapytaniem ofertowym w zakresie niżej określonego przedmiotu zamówienia.

ROZDZIAŁ 1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dożywianie uczniów w Zespole Szkół Publicznych w Stąporkowie tj. w Szkole Podstawowej Nr 2 i w Gimnazjum .

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej – gorącego posiłku jednodaniowego; zupa lub drugie danie .

Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 60 obiadów
- w roku 2013 należy dostarczyć około 6180 obiadów, tj. 60 obiadów x 103 dni

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20 %

Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.

Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia

07.01.2013r. do 27.06.2013r.

W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Wykonawca dostarczał będzie co 10 dni, dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupa i 5 x drugie danie,
- zupa: gramatura ok. 350 ml,
- chleb
- drugie danie:

sztuka mięsa/ryby –80 gram;

klops, kotlet mielony, pulpet -100 gram;

surówka/ warzywa gotowane –150 gram;

skrobia –150 gram;

kompot – 250 ml.

Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonym, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem z normami HACCAP.

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin w ilość 150g, z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

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

Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).

Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.

Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.

WARUNEK

- stworzyć możliwości odpłatnego zakupu obiadów dla pozostałych uczniów i nauczycieli.

1. Szczegółowe warunki realizacji przedmiotu zamówienia zostały określone we wzorze umowy – **Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego .

ROZDZIAŁ 2. KOD WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ (CPV):

55.52.31.00-3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych

55.52.40.00-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół

ROZDZIAŁ 3. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Dożywianie uczniów odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie **od 07.01.2013 roku do 27.06.2013 roku**, tj. w roku szkolnym 2012/2013, z uwzględnieniem przerw w nauce zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej w sprawie organizacji roku szkolnego .

ROZDZIAŁ 4. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. **Ofertę** stanowi prawidłowo wypełniony **Formularz ofertowy – Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego oraz niżej wymienione **dokumenty**:
5. Oferty należy składać w nieprzejrzystych opakowaniach.
6. Koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana i opisana w następujący sposób:

Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków

tel./fax (0-41) 37 41 517,

Zapytanie ofertowe na

"Dożywianie uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Stąporkowie"

Nie otwierać przed dniem: (wpisać datę i godzinę otwarcia ofert,

zgodną z zapytaniem ofertowym

ROZDZIAŁ 5. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać na adres: **Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków sekretariat**, nie później niż do dnia **17.12.2012 r. do godz. 10:00**.
2. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **17.12.2012 r. o godz. 10:30** w **Zespole Szkół Publicznych w Stąporkowie ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków**
3. **Zmiana lub wycofanie oferty.**

3.1. W dowolnym momencie przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może zmienić lub wycofać swoją ofertę.

3.2. Oferta zamienna musi być złożona według takich samych wymagań jak składana

oferta podstawowa w dwóch kopertach (wewnętrznej i zewnętrznej) odpowiednio oznakowanych z dopiskiem „ZAMIANA”.

3.2. Oferta wycofana jw. z dopiskiem „WYCOFANIE”.

3.3. Koperty oznaczone napisem „WYCOFANIE” będą otwierane w pierwszej kolejności i po

stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożoną ofertą, koperty wewnętrzne ofert wycofanych nie będą otwierane.

ROZDZIAŁ 6. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia oświadczenia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują:

1.1 pisemnie na adres – Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie ul. Piłsudskiego 114

26- 220 Stąporków ,

faksem – numer faksu: tel./fax (0-41) 37 41 517.

1. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej potwierdza fakt ich otrzymania.
2. **3. Osobami wskazaną przez Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami są: mgr Teresa Łyczek dyrektor Zespołu Szkół Publicznych w Stąporkowie.**

ROZDZIAŁ 7. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cenę ofertową należy podać w PLN, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w szczególności koszty:

1.1.Przygotowanie i dostarczenia,

1.2.Cena ofertowa zostanie wyliczona przez Wykonawcę jako suma cen jednostkowych

posiłków, określonych zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia na Formularzu ofertowym – **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego .

1.3.Zamawiający nie przewiduje żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji przedmiotu umowy.

1.4.W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku

podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

ROZDZIAŁ 8. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający stosować będzie **wyłącznie kryterium ceny**.
 1. Kryterium "Cena" będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia, podanej przez Wykonawcę na Formularzu ofertowym – Załącznik nr 1 .
 2. Ilość punktów w tym kryterium zostanie obliczona na podstawie poniższego wzoru:

$$W = C_{\min.} / C_{of} \times 100$$

W – współczynnik oceny oferty, liczony z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku $C_{\min}$ – najniższa cena brutto spośród wszystkich ocenianych ofert C_{of} – cena brutto ocenianej oferty

1. Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tego kryterium może uzyskać maksimum 100 pkt.
 1. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy w ofertach dodatkowych nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
 2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie warunki postawione w niniejszego zapytania o cenę oraz otrzyma największą ilość punktów wyliczona zgodnie ze wzorem określonym w pkt. 3.
 3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o: wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert,

(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Zespół Szkół Publicznych w Stąporkowie

ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków

tel./fax (0-41) 37 41 517,

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego :

"Dożywianie uczniów w Zespole Szkół Publicznych w Stąporkowie tj. w Szkole Podstawowej Nr 2 i w Gimnazjum .

/Pełna nazwa i adres Wykonawcy/

.....

.....

ul. nr w kod

.....

tel./fax NIP REGON

Adres do korespondencji:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym (imię i nazwisko, tel/fax):

.....

SKŁADAMY OFERTĘ na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Zapytaniem Ofertowym .

OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ofertową (suma cen jednostkowych poz. 1 – 3), obliczoną na podstawie indywidualnej kalkulacji, według poniższych cen jednostkowych:

UWAGA! Ceny muszą być podane brutto (VAT 8 % PKWiU ex. 56.29.20)

Lp.	Rodzaj posiłku *	Cena jednostkowa posiłku (brutto)
1.	Zupa + pieczywo	 zł/za 1 posiłek
2.	Drugie danie + kompot	 zł/za 1 posiłek
Cena ofertowa - średnia cena posiłku		 zł

ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia w terminie **od 07.01.2013 r. do 27.06.2013 r.**

ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ w przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą i przyznania nam zamówienia do podpisania bez zmian umowy w formie zgodnej ze wzorem umowy w terminie i miejscu wskazanym przez

Zamawiającego.

OŚWIADCZAMY, że zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty oraz wykonania zamówienia.

SKŁADAMY NINIEJSZĄ OFERTĘ we własnym imieniu / wspólnie *.

* *niepotrzebne skreślić*

dnia

(podpis pełnomocnego przedstawiciela Wykonawcy)

UMOWA (wzór)

zawarta w dniu**2012** roku pomiędzy **Zespołem Szkół Publicznych w Stąporkowie**

ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków NIP: 658-198-11-19,

reprezentowanym przez :

mgr Teresę Łyczek – dyrektora Zespołu Szkół Publicznych w Stąporkowie

zwaną dalej „Zamawiającym”

z jednej strony oraz

.....
.....

reprezentowanego przez

.....
.....

zwanego dalej „Wykonawcą” z drugiej strony

została zawarta umowa w sprawie o następującej treści:

§1

1 Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi dożywiania uczniów w Zespole Szkół Publicznych: gimnazjum i 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 usług polegających na przygotowaniu i dostarczeniu - na potrzeby stołówki szkolnej – gorącego posiłku jednodaniowego; zupa lub drugie danie .

2. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy dostarczyć 70 obiadów
- w roku 2012 należy dostarczyć około 5530 obiadów, tj. 70 obiadów x 79 dni.

1. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów do 20 % Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 danego dnia.
2. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 03.09.2012r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki – o godzinie 11:15. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. Wykonawca dostarczał będzie co 10 dni, dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw – do akceptacji Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
3. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
4. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:

- w dekadzie Wykonawca będzie przygotowywał: 5 x zupa i 5 x drugie danie,
- zupa: gramatura ok. 350 ml,
- chleb
- drugie danie:

- sztuka mięsa/ryby –80 gram

- klops, kotlet mielony, pulpet -100 gram

- surówka/ warzywa gotowane –150 gram

- skrobia –150 gram

- kompot – 250 ml.

1. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonym, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
- do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli,
- ważna jest estetyka potraw i posiłków.

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów

najwyższej jakości i bezpieczeństwem z normami HACCAP.

3. 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.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
5. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste), środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
6. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
7. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
8. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
9. 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 nauczycieli.
2. Cena posiłku nie może przekroczyć cen jednostkowych posiłków określonych w § 5 ust. 1 umowy.
 1. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego świadczyć usługi gastronomiczne na rzecz osób trzecich.

§ 4

1. Strony uzgadniają jednostkowe ceny posiłków, zgodnie z ofertą Wykonawcy, która stanowi integralną część niniejszej umowy na:

- 1) Cena zupy wraz z pieczywem: zł
- 2) Cena drugiego dania + kompot: zł

1. Ceny jednostkowe, o których mowa w ust. 1 nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy.
2. W przypadku ustawowej zmiany podatku VAT na usługi objęte niniejszą umową, Zamawiający dopuszcza zmianę ceny wynikającej ze zmiany tego podatku.
3. Zmiany, o których mowa w ust. 4 zostaną wprowadzone aneksem do 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 za wykonaną usługę stanowi iloczyn uśrednionej ceny posiłków § 4, ust. 1 pkt. 1 i 2, tj.zł brutto przez liczbę wydanych posiłków w danym miesiącu.
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 do 20 %.
5. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu jadłospisu posiłków.
6. Wykonawca będzie ustalał jadłospisy w oparciu o założenia zawarte w Zapytaniu Ofertowym.

§ 6

1. Podstawą wypłaty wynagrodzenia będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę na jednostkę organizacyjną Zamawiającego: **Zespołem Szkół Publicznych w Stąporkowie ul. Piłsudskiego 114 26- 220 Stąporków NIP: 658-198-11-19,**
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:

1) kontroli i badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, zgodności z ustalonym jadłospisem, itp.

1. Zamawiający nie ma obowiązku informowania Wykonawcy o terminie kontroli.
 1. Z przeprowadzonej kontroli zostanie sporządzony protokół, który Zamawiający udostępni Wykonawcy na jego prośbę.

§ 8

1. Umowę zawarto na czas określony tj. od 07.01.2013r. do 27.06.2013r
 1. Strony ustalają miesięczny okres wypowiedzenia niniejszej umowy.
 1. Umowa niniejsza może ulec rozwiązaniu bez zachowania terminów wypowiedzenia, o których mowa w ust. 3 w następujących wypadkach:

1) zasadnych co najmniej dwóch skarg osób korzystających z usług Wykonawcy, które zostaną uznane przez Zamawiającego za zasadne,

2) naruszenia przez Wykonawcę zapisów zawartych w Zapytaniu Ofertowym ,

3) uniemożliwienia Zamawiającemu kontroli,

4) stwierdzenie przez Zamawiającego, że Wykonawca nie wykonuje rzetelnie swoich obowiązków, a w szczególności stwierdzenia, że Wykonawca przygotowuje posiłki niezgodnie z ustalonym jadłospisem, posiłki nie są odpowiednio kaloryczne, 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.

§10

Integralna część niniejszej umowy stanowi oferta wraz z Zapytaniem Ofertowy..

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA: