

# **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**na usługę gastronomiczną – catering, dostawę posiłków  
jednodaniowych i obiadów dla podopiecznych Zespołu Ośrodków  
Wsparcia w Lublinie.**

**POSTĘPOWANIE W TRYBIE  
ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

## **I. Informacje wprowadzające.**

Zamawiający:

**Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

**20-128 Lublin; ul Lwowska 28**

**NIP: 946-18-45-970**

Tel. 81 466 55 60, Fax. 81 466 55 61, godz. pracy: 7<sup>00</sup> - 15<sup>00</sup>

Strona internetowa: [www.zow.bip.lublin.eu](http://www.zow.bip.lublin.eu)

e-mail: [adma@zow.lublin.eu](mailto:adma@zow.lublin.eu)

## **II. Tryb postępowania.**

Zapytanie ofertowe o wartości szacunkowej poniżej 30 000 euro - Art. 4 ust.8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

## **III. Opis przedmiotu zamówienia.**

**3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna – catering, dostawa posiłków jednodaniowych i obiadów dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie tj.:**

**- przygotowanie i dostawa posiłków jednodaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie.**

Posiłkiem jednodaniowym jest np:

- mięso, ziemniaki, surówka,
- bigos, ziemniaki,
- pierogi,
- gulasz, ziemniaki, surówka,

W/w przykładowe zestawy nie są wiążące dla Oferenta, obrazują tylko jakiego typu posiłku oczekuje zamawiający.

**-przygotowanie i dostawa wyrobów gastronomicznych dla podopiecznych;**  
Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie ,  
Klub Samopomocy Przystań ul. Nałkowskich 78 w Lublinie,  
Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Maszynowa 2 w Lublinie,  
Klub Seniora „Pogodna” ul. Pogodna 19 w Lublinie,  
Klub Seniora „Róży Wiatrów” ul. Róży Wiatrów 9 w Lublinie,  
Klub Samopomocy „Galeria” ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,  
Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114.

**-przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114 w Lublinie,**

**3.2. Ilość posiłków jednodaniowych w okresie 12 m-cy została oszacowana na - 12 500 szt.**  
Dziennie - ok. 55 szt.

Ilość obiadów została oszacowana na 2 600 szt.  
Dziennie - ok. 11 szt.

### 3.3. Posiłki jednodaniowe powinny uwzględniać następujące diety:

- dieta ogólna - 70 %,
- dieta lekkostrawna - 30 %

#### Obiady powinny uwzględniać:

- dieta ogólna - 60 %
- dieta lekkostrawna - 40 %

### 3.4. Posiłki powinny spełniać następujące warunki:

1) waga składników dostarczanych posiłków jednodaniowych nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ziemniaki - 300 g
- surówka, sałata - 150 g
- wątroba smażona - 150 g
- bigos - 300 g
- kopytka - 350 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 400 g (8 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 100 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g
- fasolka po bretońsku 350 g (+pieczywo 100 g)
- naleśniki - 360 g (3 szt.)

2) waga składników dostarczanych obiadów nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ryba - 130 g
- zupa 300 ml (+ pieczywo 100 g)
- ziemniaki, kasza - 200 g
- surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
- wątroba smażona drobiowa - 150 g
- bigos - 250 g
- kopytka - 300 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 350 g (7 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa z 50 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
- naleśniki ze śmietaną (z serem, owocami, dżemem) - 250 g (2 szt.)
- kompot lub herbata owocowa - 200 ml

Waga innych składników obiadu i posiłku jednodaniowego nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

- 3) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu posiłki w ilości odpowiednio większej tak by Przedstawiciel Zamawiającego mógł ocenić ich jakość ( smak, zapach, konsystencję itp.)
- 4) dostarczać przedmiot zamówienia od poniedziałku do piątku, w dni robocze
  - posiłek jednodaniowy w godz. 13<sup>30</sup> – 13<sup>45</sup>,
  - obiad w godz. 13<sup>15</sup> – 13<sup>30</sup>
- 5) posiłki powinny być umieszczone w termosach ( każdy składnik oddzielnie ) lub

- pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami,
- 6) posiłki winny być wykonywane , transportowane i przekazywane zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 poz. 594 ),
  - 7) dostarczać posiłki do jadalni Zamawiającego, gdzie następuje przekazanie przedmiotu dostawy na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych posiłków,
  - 8) posiłki dostarczać w naczyniach Wykonawcy,
  - 9) odebrać termosy w dniu dostawy w godz. 14<sup>30</sup>- 15<sup>00</sup>
  - 10) dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności, \*
  - 11) posiłki winny być wykonane z produktów naturalnych , metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klipsy, gołąbki itp.
  - 12) nie używać do produkcji obiadów mięsa typu MMO ( mięsa mechanicznie odkostnionego ),
  - 13) posiłki jednodaniowe – nie mniej jak 4 posiłki mięsne tygodniowo,
  - 14) obiady - nie mniej jak 4 obiady mięsne tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.)
  - 15) dostarczać obiad z użyciem podrobów nie więcej jak dwa razy w miesiącu oraz nie więcej jak raz w tygodniu danie mączne (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.)
  - 16) dostarczyć do Zamawiającego tygodniowy jadłospis w ostatni dzień roboczy tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję ( w przypadku dań takich jak pierogi, naleśniki itp. – dodatkowo ilość szt.).

#### IV. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia: 01.03.2016 r. – 28.02.2017 r.

- Posiłki jednodaniowe dostarczane będą do Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie z przerwą w okresie 18.07.2016 r. – 05.08.2016 r.
- Obiady dostarczane będą do Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów przy ul. Nałkowskich 114 w Lublinie z przerwą w miesiącu lipcu ( 4 tygodnie).

Wyroby gastronomiczne dostarczane będą do;

- |  |   |
|--|---|
| • Środowiskowy Dom Samopomocy            | trzy razy w roku ( spotkanie Wielkanocne, Wigilijne, piknik), |
| • Centrum Dziennego Pobytu Nr 2          | dwa razy w roku ( spotkanie Wielkanocne i Wigilijne)          |
| • Klub Seniora „Pogodna”                 |   |
| • Klub Samopomocy „Przystań”             |   |
| • Klub Seniora „Róży Wiatrów”            | - „-  |
| • Klub Samopomocy Galeria                |   |
| • Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów | -„ -  |

## **V. Dokumenty wymagane do oferty:**

1. Formularz oferty ( Załącznik Nr 1 );
2. Zaakceptowany wzór umowy ( Załącznik Nr 2 );
3. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników (Zał. Nr 3 ) dot. posiłków jednodaniowych i obiadów .
4. Aktualny odpis z KRS albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. ( Zał. Nr 4 )
5. Polisa lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. Ubezpieczenie na kwotę min.100 tys. złotych (Zał. Nr5)

**Uwaga! Dokumenty jakich żąda Zamawiający muszą być złożone w oryginale lub w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną /osoby uprawnione/ do podpisania oferty.**

## **VI. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.**

- 6.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji.
- 6.2. Korespondencję w formie faksu wykonawcy są zobowiązani przysyłać na numer faksu: 81 466 55 61 od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 do 15.00.  
Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: [adma@zow.lublin.eu](mailto:adma@zow.lublin.eu)

## **VII. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami.**

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest  
Sławomir Kabała - tel. 81-466 55 60 wew. 15.

## **VIII. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej trwałą i czytelną techniką.
2. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami umieszczonymi w specyfikacji oraz dołączyć wszystkie wymagane dokumenty.
3. Wszystkie dokumenty składające się na ofertę powinny być podpisane przez osobę upoważnioną do występowania w imieniu oferenta
4. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby upoważnionej
5. Każdy oferent może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie . Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści.  
Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:

**Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**  
**20 – 128 Lublin, ul. Lwowska 28**

oraz oznakowana:

**OFERTA – Usługa gastronomiczna – catering .**

**Nie otwierać przed dniem 18.02.2016 r. przed godz. 9.00**

Ponadto zaleca się załączenie spisu treści oferty, ułożenie wszystkich wymaganych dokumentów zgodnie z kolejnością podaną w specyfikacji oraz ponumerowanie wszystkich stron oferty.

#### **IX. Miejsce oraz termin składania ofert.**

Oferty należy złożyć w **ZOW** w Lublinie, przy ul. Lwowskiej 28, Dział Administracji - pok. 101 do dnia 18 lutego 2016 r. do godz. 8<sup>00</sup>

#### **X. Ocena ofert.**

1. Wybór ofert zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium:

Cena całkowita brutto za wykonanie zamówienia - 100 %

2. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, spełniająca wszystkie warunki zamówienia i oferująca najniższą ceną.

#### **XI. Opis sposobu obliczenia ceny.**

1. Cenę ofertową należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w specyfikacji.
2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Należy wpisać do formularza ofertowego - Zał. Nr 1 cenę netto każdego artykułu, stawkę podatku VAT, wyliczyć wartość netto uwzględniając ilość każdego artykułu, kwotę podatku i wartość brutto. Następnie należy wyliczyć wartość netto i brutto oferty.
4. Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.

#### **XII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty.**

12.1 Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zespołu - [www.zow.bip.lublin.eu](http://www.zow.bip.lublin.eu)

12.2 Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

12.3 Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

### **XIII. Wzór umowy na wykonanie zamówienia.**

13.1 Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa .

13.2 Wzór Umowy Zał. Nr 2 musi zostać uzupełniony przez Wykonawcę o dane dotyczące Wykonawcy.

13.3 Do oferty należy załączyć uzupełniony Wzór Umowy, parafowany na każdej stronie przez Osoby Uprawnione - Zał. nr 2.

### **XIV. Załączniki.**

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

Załącznik nr 1 : Formularz oferty;

Załącznik nr 2 : Wzór umowy.

Lublin, dnia 09.02.2016 roku

**DYREKTOR**

*Maria Pawela*  
**Maria Pawela**

.....  
/ Dyrektor /

ZESPÓŁ OŚRODKÓW  
WSPARCIA W LUBLINIE  
20-128 Lublin, ul. Lwowska 28  
tel. 81 466 55 60, NIP 946-18-45-970

## FORMULARZ OFERTY

<b>Przedmiot postępowania</b>	<b>Usługa gastronomiczna – catering, dostawa posiłków jednodaniowych i obiadów dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.</b>
<b>Zamawiający</b>	<b>Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie 20 – 128 LUBLIN ul. Lwowska 28</b>
<b>Oferent</b>  <b>Adres email</b>	
<b>Wartość netto oferty</b> <i>/cyfrowo i słownie/</i>	
<b>Wartość brutto oferty</b> <i>/cyfrowo i słownie/</i>	
<b>Termin realizacji</b>	<b>01.03.2016 r. – 28.02.2017 r.</b>
<b>Podpis</b>	

**U M O W A - Wzór**

zawarta w dniu ..... pomiędzy Gminą Lublin - Zespołem Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, reprezentowanym przez Marię Pawełę - Dyrektora Zespołu zwanym w dalszej części umowy „Zamawiającym”,  
 a .....  
 reprezentowanym przez .....  
 NIP ..... REGON .....  
 wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców pod Nr KRS ..... zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”  
 o następującej treści:

**§ 1**

Na podstawie przeprowadzonego postępowania o zamówienie publiczne w trybie zapytania ofertowego - Art. 4 ust.8 ustawy z dnia 29.01.2004 r – Prawo zamówień publicznych Zamawiający przyjmuje do wykonania:

- **przygotowanie i dostawę posiłków jednodaniowych z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie,**
- **przygotowanie i dostawę wyrobów gastronomicznych dla podopiecznych; Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie, Klub Samopomocy „Przystań” ul. Nałkowskich 78 w Lublinie, Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Maszynowa 2 w Lublinie, Klub Seniora „Pogodna”, ul. Pogodna 19 w Lublinie, Klub Seniora „Róży Wiatrów” ul. Róży Wiatrów 9 w Lublinie, Klub Samopomocy „Galeria” ul. Pozytywistów 16 w Lublinie. Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114 w Lublinie,**
- **przygotowanie i dostawa obiadów dla podopiecznych Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 114 w Lublinie.**

**§ 2**

1. Umowa zawarta jest na czas określony tj. od dnia **01.03.2016 r.** do dnia **28.02.2017 r.**

**Posiłki jednodaniowe** dostarczane będą do Środowiskowego Domu Samopomocy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie z przerwą w okresie **18.07.2016 r. – 05.08.2016 r.**

**Obiady** dostarczane będą do Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniora ul. Nałkowskich 114 z przerwą w miesiącu lipcu (**4 tygodnie**).

**Wyroby gastronomiczne** dostarczane będą do;

- |                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| • Środowiskowy Dom Samopomocy   | - | trzy razy w roku ( spotkanie Wielkanocne, Wigilijne, piknik), |
| • Centrum Dniennego Pobytu Nr 2 |   | dwa razy w roku ( spotkanie Wielkanocne i Wigilijne)          |
| • Klub Seniora „Pogodna”        |   |   |
| • Klub Samopomocy „Przystań”    |   |   |
| • Klub Seniora „Róży Wiatrów”   |   | - „-  |

- Klub Samopomocy Galeria dwa razy w roku ( spotkanie
- Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów Wielkanocne i Wigilijne)

2. Posiłki powinny spełniać n/w warunki :

1) **waga składników dostarczanych posiłków jednodaniowych** nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ziemniaki - 300 g
- surówka, sałata - 150 g
- wątroba smażona - 150 g
- bigos - 300 g
- kopytka - 350 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 400 g (8 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 100 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g
- fasolka po bretońsku 350 g (+ pieczywo 100 g)
- naleśniki - 360 g ( 3 szt.)

Waga innych składników **posiłku jednodaniowego** nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

2) **waga składników dostarczanych obiadów** nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ryba - 130 g
- zupa 300 ml (+ pieczywo 100 g)
- ziemniaki, kasze - 200 g
- surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
- wątroba smażona drobiowa - 150 g
- bigos - 250 g
- kopytka - 300 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 350 g (7 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa z 50 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym do 30 g twarogu
- naleśniki ze śmietaną (z serem, owocami, dżemem)-250 g ( 2 szt.)
- kompot lub herbata owocowa - 200 ml

Waga innych składników **obiadu** nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

- 3) Wykonawca dostarczy Zamawiającemu posiłki w ilości odpowiednio większej tak by Przedstawiciel Zamawiającego mógł ocenić ich jakość ( smak, zapach, konsystencję itp.)
- 4) dostarczać przedmiot zamówienia od poniedziałku do piątku, w dni robocze
  - posiłek jednodaniowy w godz. 13<sup>30</sup> – 13<sup>45</sup>,
  - obiad w godz. 13<sup>15</sup> – 13<sup>30</sup>
- 5) posiłki powinny być umieszczone w termosach ( każdy składnik oddzielnie ) lub pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami,

- 6) posiłki winny być wykonywane , transportowane i przekazywane zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 poz. 594)
  - 7) dostarczać posiłki do jadalni Zamawiającego, gdzie następuje przekazanie przedmiotu dostawy na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych posiłków,
  - 8) posiłki dostarczać w naczyniach Wykonawcy,
  - 9) odebrać termosy w dniu dostawy w godz. 14<sup>30</sup>- 15<sup>00</sup>
  - 10) dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności,
  - 11) posiłki winny być wykonane z produktów naturalnych , metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klipsy, gołąbki itp.
  - 12) nie używać do produkcji obiadów mięsa typu MMO ( mięsa mechanicznie odkostnionego ),
  - 13) posiłki jednodaniowe – nie mniej jak 4 posiłki mięsne tygodniowo,
  - 14) obiady - nie mniej jak 4 obiady mięsne tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.)
  - 15) dostarczać obiad z użyciem podrobów nie więcej jak dwa razy w miesiącu oraz nie więcej jak raz w tygodniu danie mączne (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.)
  - 16) dostarczyć do Zamawiającego tygodniowy jadłospis w ostatni dzień roboczy tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję ( w przypadku dań takich jak pierogi, naleśniki itp. – dodatkowo ilość szt.).
3. Ilość posiłków i obiadów na dany dzień będzie ustalana telefonicznie przez wskazanych przedstawicieli obu stron, w dniu dostawy do godz. 9<sup>30</sup>.

### § 3

1. Wartość umowy strony ustalają na kwotę ..... złotych brutto (słownie: ..... ) - zgodnie z przyjętą ofertą Wykonawcy.
2. Kwota wymieniona w ust.1 może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu w przypadku, o którym mowa w § 3 ust. 5.
3. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy należność za dostarczone posiłki za każdy m-c obowiązywania umowy zgodnie z fakturami wystawionymi wg cen wynikających z przyjętej oferty – Zał. nr 1 do umowy. Wykonawca wystawi fakturę oddzielnie za posiłki jednodaniowe i oddzielnie za obiady.
4. Zamawiający zapłaci należność przelewem na konto Wykonawcy w terminie 21 dni licząc od dnia otrzymania faktury.
5. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu posiłków, wyszczególnionych w załączniku nr 1, do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, co nie stanowi zmiany umowy i nie skutkuje żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego poza zapłatą za dostarczone posiłki.

#### § 4

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone w związku z wykonaniem umowy. Odpowiedzialność Wykonawcy obejmuje również szkody wyrządzone osobom trzecim (podopiecznym ZOW), związane z wykonaniem usługi przygotowania i dostawy posiłków objętych niniejszą umową.
2. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie świadczonych przez siebie usług. Ubezpieczenie, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym będzie trwało przez cały okres obowiązywania umowy.

#### § 5

1. W przypadku opóźnienia w zapłacie za dostarczony towar Wykonawca ma prawo do naliczenia ustawowych odsetek.
2. W przypadku:
  - niewykonania przedmiotu umowy w części opisanej w § 2 ust 2 pkt.5, wadliwego, pod względem jakościowym, ilościowym, dietetycznym lub higienicznym przygotowania posiłków,
  - opóźnienia w dostawie posiłków przekraczającą 30 min. lub niedostarczenie posiłków, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości jednokrotnej wartości zamówionych posiłków powiększoną o poniesione przez Zamawiającego koszty zastępczego wykonania umowy.
3. O każdym zakwestionowaniu dostawy posiłków, na podstawie kryteriów, o których mowa w zdaniu poprzedzającym Zamawiający niezwłocznie powiadomi Wykonawcę telefonicznie i pisemnie.
4. Kary umowne w pierwszej kolejności potrącone będą z kwoty miesięcznego rozliczenia, o którym mowa w § 3 ust 3. Powyższe postanowienia nie uchybiają prawu do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

#### § 6

1. Strony zastrzegają sobie prawo wypowiedzenia umowy z zachowaniem 30 dniowego okresu wypowiedzenia. Termin wypowiedzenia rozpoczyna się z chwilą pisemnego poinformowania strony.
2. Umowa może zostać rozwiązana w trybie natychmiastowym jeśli Wykonawca w sposób rażący narusza postanowienia umowy.

#### § 7

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają zgody obu stron na piśmie pod rygorem nieważności.

#### § 8

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.

#### § 9

Wszelkie spory wynikłe z niniejszej umowy rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### § 10

Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**