Nagłowice, 29.08.2018r.

ZAPYTANIE OFERTOWE nr 5-4/2018

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn.: „Wiedza kluczem do sukcesu" współfinansowanego w ramach Regionalnego Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 -2020 w ramach Priorytetu 8 „Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo" działanie 8.3 „Zwiększenie dostępu do wysokiej jakości edukacji przedszkolnej oraz kształcenia podstawowego, gimnazjalnego i ponadgimnazjalnego", Poddziałanie 8.3.2 „Wsparcie kształcenia podstawowego w zakresie kompetencji kluczowych"

I. Zamawiający:
Gmina Nagłowice
z siedzibą w Nagłowicach ul. Mikołaja Reja 9, 28-362 Nagłowice
NIP: 6562213721, REGON: 291010398

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **zapytania ofertowego** o wartości poniżej 30 000 euro.

Źródło finansowania projektu:
Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020
Link do konkursu:
http://www.2014-2020.rpo-swietokrzyskie.pl/skorzystaj/zobacz-ogloszenia-i-wyniki-naborow-wnioskow/item/995-ogloszenie-konkursu-nr-rpsw-08-03-02-iz-00-26-096-17-w-ramach-poddzialania-8-3-2-wsparcie-ksztalcenia-podstawowego-w-zakresie-kompetencji-kluczowych-konkurs-dedykowany-obszarowi-strategicznej-interwencji-obszary-o-najgorszym-dostepie-do-uslug-publicznych

II. Miejsce publikacji zapytania ofertowego

1. Siedziba Zamawiającego: ul. Mikołaja Reja 9, 28-362 Nagłowice
2. Baza konkurencyjności: https://bazakonkurencyjnosci.funduszeeuropejskie.gov.pl
3. Strona internetowa Zamawiającego: http://www.bip.naglowice.pl/

III. Przedmiot zamówienia

Dane dotyczące projektu:
Biuro Projektu – Urząd Gminy w Nagłowicach ul. Mikołaja Reja 9, 28-362 Nagłowice, woj. świętokrzyskie
Termin realizacji projektu: od 1 czerwca 2018r. do 31 lipca 2019r.
Wartość projektu 574 806,81 zł
Liczba szkół biorących udział w projekcie: 2
Liczba uczniów biorących udział w projekcie: 200
Wniosek o dofinansowanie projektu przewiduje zatrudnienie Kierownika, koordynatorów lokalnych, księgowych, opiekunów, organizację wycieczki, zakupy materiałów dydaktycznych, sprzętu, organizacje różnorodnych zajęć pozalekcyjnych w tym także w postaci kółek zainteresowań i wyrównawczych, promocję projektu.

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:
55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

1.Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu składająca się z 2 części – Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych
Część nr 1 Usługa cateringowa dla Szkoły Podstawowej im. M. Reja w Nagłowicach polegająca na przygotowaniu i dostawie 4200 szt. poczęstunku (II danie + napój) dla uczniów/uczennic w wieku Szkoły Podstawowej – adres dostawy: ul. M. Reja 40, 28-362 Nagłowice.
Część nr 2 Usługa cateringowa dla Szkoły Podstawowej w Warzynie Pierwszym polegająca na przygotowaniu i dostawie 1800 szt. poczęstunku (II danie + napój) dla uczniów/uczennic w wieku Szkoły Podstawowej – adres dostawy: Warzyn Pierwszy 95, 28-362 Nagłowice.

w ramach realizacji projektu „Wiedza kluczem do sukcesu" współfinansowanego w ramach Regionalnego Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 -2020.

2. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach ustalonych z Dyrektorami poszczególnych szkół.

3. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (momentu podpisania umowy – połowa września 2018r. do 30.06.2019r.)- maksymalnie:

- 4200 szt. poczęstunku w ramach części I
- 1800 szt. poczęstunku w ramach części II.

4. Przykładowy jadłospis określający jakość przedmiotu zamówienia
Zapewnienie obiadu wraz z napojem dla uczestników/uczestniczek projektu według poniższej gramatury posiłków:

- mięso / ryba -150g
- surówka -150 g
- dodatki skrobiowe (np. ziemniaki, frytki, ryż) -200 g

Łącznie: gramatura nie mniejsza niż 500g i kaloryczność nie mniejsza niż 800 kcal

- napój -200 ml (np. sok, woda gazowana, niegazowana, kompot)

Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).
Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane 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 przygotowywania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:
1. zapewnienie różnorodności wyżywienia w tym na prośbę Zamawiającego również posiłki wegetariańskie; Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
W ramach zamówienia Oferent będzie zobowiązany do:

- świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy

jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

- do przestrzegania norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności,
- świadczenia usługi zgodnie z normami HACCP i zaleceniami SANEPID-u,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.

Oferent zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej, bezglutenowej, wegeteriańskiej, cukrzycowej uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików).

2. Zamawiający dopuszcza jako talerzyki i sztućce - jednorazowe,

3.organizacji cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji zajęć pozalekcyjnych wskazane przez Zamawiającego;

4. świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;

5. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

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

7. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w następnym dniu dostawy posiłków.

8. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

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

10. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

11. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

12. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 10 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej zaproponowanej w formularzu ofertowym (zał. 1).

14. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

15. Czynności związane z realizacją zamówienia będą wykonywane zgodnie z przepisami z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017, poz. 149, 60 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem, przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analiz zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

Warunki dotyczące transportu posiłków:
1. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem (samochód spełniający wymogi sanitarnotechniczne do przewozu żywności). Transport posiłków powinien odbywać się w pojemnikach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbierania pojemników oraz ich mycia i wyparzania. Na Wykonawcy będzie spoczywał obowiązek odbioru resztek w zamkniętym, sterylnym pojemniku. Odbiór resztek powinien odbywać się codziennie.
2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia min. 5-dniowego jadłospisu, zawierającego m.in. informacje o wartości kalorycznej posiłków, w celu akceptacji przez Dyrektora danej Szkoły.
3. Zamawiający w terminie do 2 dni naniesie ewentualne poprawki, które Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obwiązującymi przepisami prawa. Dystrybucją posiłków zajmować się będą pracownicy Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym i podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków:
- II danie - temperatura 65°C (+/-3°C).

IV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT
1. Oferta musi być przygotowana w oparciu o niniejsze *Zapytanie ofertowe* - podpisane przez uprawnioną osobę, wraz z wymaganymi załącznikami.
2. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej.
3. Ofertę należy złożyć do dnia 7 września 2018r. do godz. 13:30 w siedzibie Zamawiającego, osobiście lub przesyłką pocztową/kurierską.

Gmina Nagłowice
ul. Mikołaja Reja 9, 28-362 Nagłowice

Kopertę należy oznakować napisem o treści:
Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn.: „Wiedza kluczem do sukcesu"
z dopiskiem
„nie otwierać do dnia 07.09.2018" godz. 13:35.

Nie dopuszcza składanie ofert za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faxu.
4. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę wpływu do siedziby Zamawiającego. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w Urzędzie Gminy Nagłowice w dniu 07.09.2018r. o godz. 13:35.
5. Oferty wariantowe nie będą rozpatrywane. Dopuszcza się składanie ofert częściowych.
6.Oferty złożone po w/w terminie nie będą rozpatrywane i będą odesłany do Oferenta bez otwierania.

7. Wszystkie koszty związane z realizacją niniejszego zamówienia powinny być skalkulowane w cenie oferty.
8. Jeśli w dokumentach składających się na opis przedmiotu zamówienia, wskazana jest nazwa handlowa firmy, towaru lub produktu, zamawiający - w odniesieniu do wskazanych wprost w dokumentacji parametrów czy danych (technicznych lub jakichkolwiek innych), identyfikujących pośrednio lub bezpośrednio towar bądź produkt - dopuszcza rozwiązania równoważne zgodne z danymi technicznymi i parametrami zawartymi w/w dokumentacji. Jako rozwiązania równoważne, należy rozumieć rozwiązania charakteryzujące się parametrami nie gorszymi od wymaganych, znajdujących się w zapytaniu. Jeżeli zamawiający nie podaje minimalnych parametrów, które by tę równoważność potwierdzały – wykonawca obowiązany jest zaoferować produkt o właściwościach zbliżonych, nadający się funkcjonalnie do zapotrzebowanego zastosowania.
9. Termin związania ofertą złożoną w przedmiotowym postępowaniu wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- posiadają uprawnienia do prowadzenia działalności lub czynności określonych przedmiotem zamówienia bądź doświadczenie w zakresie objętym postępowaniem ofertowym,
- dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawią pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych do wykonania zamówienia,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

Na spełnienie tych przesłanek Zamawiający wymaga, aby oferent złożył oświadczenie wg wzoru z zał. nr 2 do zapytania.

2. Wykluczeni zostaną wykonawcy powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującym i w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:
uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
Ocena spełnienia powyższych warunków nastąpi na podstawie złożonego oświadczenia - zał. 4.

Wykluczenie zostaną także Wykonawcy podlegający wykluczeniu z przyczyn określonych w art. 24 ust. 1 pkt. 12-23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579, 2018 ze zm.).
Ocena spełnienia powyższych warunków nastąpi na podstawie złożonego oświadczenia - zał. 3.

Art. 24.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:
12) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie został zaproszony do negocjacji lub złożenia ofert wstępnych albo ofert, lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia
13) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 18 9a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz.U. z 2016 r. poz. 1137, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176, 1170 i 1171 oraz z 2017r. poz. 60 i 1051),

b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,
c) skarbowe,
d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);
14) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 13;
15) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał
płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
16) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub
obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji", lub który zataił te informacje lub n nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
17) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie
zamówienia;
18) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował w płynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
19) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie
usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;
20) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
21) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2016 r. poz. 1541 o raz z 2017 r. poz. 724 i 933);
22) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
23) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229, 1089 i 1132), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nim i powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia

VI. KRYTERIA WYBORU OFERTY

Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Kryterium	Waga	Max liczba punktów do uzyskania
A. Cena brutto	100%	100
Razem	100%	100

Sposób wyboru oferty:

A. Cena brutto

Kryterium „cena" w PLN
Cena oferty to cena brutto.
Podatek VAT zostanie ustalony zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie.

$$\text{Liczba punktów} = \frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 = \text{liczba punktów}$$

VII. WARUNKI ZMIANY UMOWY
Zmiana umowy może nastąpić w przypadku zaistnienia okoliczności o których mowa w *Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020* (wersja z 19.07.2017r.) w Rozdziale 6.5.2 Zasada konkurencyjności pkt. 22).
Zakazana jest istotna zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, z zastrzeżeniem poniższego[1]:

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą stron w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności takiej zmiany w następujących przypadkach:
   1.1 wystąpienia siły wyższej[2]
   1.2 wyniknięcia rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć lub fragmentów zapisów użytych w umowie, których nie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez strony,
   1.3 jeżeli wystąpiły okoliczności, których przy dołożeniu należytej staranności strony na dzień podpisania umowy przewidzieć nie mogły, a wynikają one ze zmian przepisów prawa, które nastąpiły w czasie realizacji zamówienia,
   1.4 jeżeli zajdzie konieczność przedłużenia lub skrócenia okresu realizacji Projektu, stosownie do zmian harmonogramu rzeczowo-finansowego Projektu. Termin realizacji umowy zmienia się odpowiednio do okresu realizacji Projektu, bez prawa do dodatkowego wynagrodzenia.
2. Zmiany umowy nie mogą powodować zwiększenia wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 1 umowy.
3. Kupujący zastrzega sobie prawo rozwiązania niniejszej umowy, bez wypowiedzenia, przy powtarzających się /co najmniej dwóch/ reklamacjach jakościowych.
4. Prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia będzie przysługiwać Odbiorcy (Kupującemu) także w sytuacji, gdy z przyczyn leżących po stronie Dostawcy (Sprzedawcy) dojdzie do powtarzających się /co najmniej trzech/ nieterminowych realizacji dostawy.
5. Zleceniodawca zastrzega sobie natychmiastowe rozwiązanie umowy w przypadku rozwiązania umowy z Instytucją Pośredniczącą. Nie przysługuje wówczas Dostawcy (Sprzedawcy) wynagrodzenie z tytułu niewykonanej części zamówienia.

VIII WARUNKI PŁATNOŚCI
Przewiduje się płatności cząstkowe. Oferent może wystąpić do Zamawiającego o płatność cząstkową. Zamawiający zapłaci za każdą część dostawy po jej odbiorze (podpisaniu protokołu zdawczo-odbiorczego). Płatność z tytułu wykonania dostawy będzie zrealizowana przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze lub rachunku, w terminie 21 dni od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury lub rachunku Zamawiającemu do siedziby Zamawiającego.

---

[1] Zleceniodawca, Kupujący – Gmina Nagłowice, Dostawca/Sprzedawca - Oferent

[2] Siła wyższa - zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od stron, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonanie części lub całości zobowiązań wynikających z umowy, których strony nie mogły przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przezwyciężyć i im przeciwdziałać poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidzianą dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania lub odstąpienia od podpisania umowy bez podania przyczyny.

Osobą upoważnioną do udzielania wszelkich informacji związanych z zamówieniem jest Pan Rafał Graczkowski – tel. 506 366 525, e-mail: biuro@graczkowskidotacje.pl
Przy czym e-mailowo odpowiedzi będą udzielane na zapytania, które wpłyną do 05.08.2018r. do godz. 10:00.

Przygotował: Rafał Graczkowski

Zatwierdziła:

Wójt Gminy
mgr inż. Monika Bolewska

.....
Monika Bolewska

Załączniki:
1 Formularz ofertowy
2 Oświadczenie o spełnieniu warunków
3 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
4 Oświadczenie o braku powiązań
5 Oświadczenie że czynności związane z realizacją zamówienia będą wykonywane zgodnie z przepisami z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2017, poz. 149, 60 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem, przez podmioty zobowiązane, zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).
6 Wzór umowy