

Bieruń, dnia 2 lutego 2018 r.

**Zaproszenie do złożenia propozycji cenowej na wykonanie zadania:
„Przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć
Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu”
nie podlegające procedurom Prawa zamówień publicznych.**

Zamawiającym jest: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

Siedziba: 43 – 155 Bieruń, ul. Wł. Jagiełły 1

Telefon: (32) 216 - 21 - 76, fax. wew. 131

Godziny urzędowania: pon. 7.30 – 17.00, wt., śr., czw. 7.30 - 15.30, pt. 7.30 - 14.00

NIP: 646 10 29 795, REGON: 271141510

I. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz gorącego posiłku dla uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu.

II. Wymagania wobec wykonawcy

- 1) Wykonawca zapewnia przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku od 19.02.2018r. do 31.12.2018 r., przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach: od 12.00 do 12.30 do Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu, ul. Chemików 139. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy, dostawa gorącego posiłku odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
Szacunkowa miesięczna ilość posiłków:
- średnio 300 porcji w skali miesiąca.
- 2) Gorący posiłek przygotowywany i dowożony ma być szacunkowo dla 15 uczestników zajęć. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu ilości dostarczanych gorących posiłków według frekwencji uczestników zajęć. Sytuacja taka nie spowoduje zmiany zaproponowanego przez Wykonawcę w formularzu oferty kosztu gorącego posiłku przypadającego na jedną osobę. Fakt ten powinien być uwzględniony przez Wykonawcę przy kalkulacji ceny gorącego posiłku przypadającego na jednego uczestnika.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia gorących posiłków w ilości wskazanej przez zamawiającego z zachowaniem następujących warunków:
 - a) każdy gorący posiłek (o wartości kalorycznej nie mniejszej niż 1200 kcal) powinien składać się z zestawu obiadowego:
 - gorąca zupa w termosie do tego przeznaczonym, który zapewni Wykonawca,
 - drugie danie w termosie do tego przeznaczonym, które zapewni Wykonawca.
 - b) Ilość gotowych potraw nie może być mniejsza niż:
 - zupa – 500 ml,
 - drugie danie: ziemniaki/ryż, kasze, makaron jako dodatek do drugiego dania – do 200g; porcja mięsa/ryby – do 200g; surówka – do 150g; sos/śmietana, kefir – do 150g.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.

- 5) Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych zgłoszonych przez zamawiającego w związku z koniecznością stosowania diety przez uczestników zajęć (np. osób chorych na cukrzycę, wegetariańska).
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z pełnowartościowych produktów, z uwzględnieniem świeżych warzyw.
- 7) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał gorące posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
- 8) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do Dziennego Domu „Senior+” realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Transport gorących posiłków powinien odbywać się w odpowiednich termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.

III. Termin realizacji zamówienia

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 19.02.2018 do 31.12.2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od pracy.

IV. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy – Prawo zamówień publicznych dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję, zezwolenie, opinię, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będzie realizowana usługa.

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje) należycie nie mniej niż 2 zamówienia odpowiadających swoim zakresem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia.

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualną decyzję, zezwolenie, opinię, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie samochodu do przewozu żywności.

- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

2. Ocena wykazania spełnienia warunków wymienionych w ust. 1 dokonana zostanie w oparciu o informacje zawarte w oświadczeniach lub dokumentach złożonych przez Wykonawcę w ofercie.

V. Wymagane przez Zamawiającego dokumenty i oświadczenia jakie składają Wykonawcy w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1. Wypełniony i podpisany Formularz ofertowy (wzór - załącznik nr 1).
2. Oświadczenie (wzór – załącznik nr 2 oraz 4).

3. Kserokopia aktualnego wpisu do właściwego rejestru, uprawniającego Wykonawcę do występowania w obrocie prawnym (potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).
4. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych usług z zakresu stanowiącego przedmiot zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonywania, ilości i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (załącznik nr 3)

VI. Sposób obliczania ceny

1. Wykonawca określi ceny na wszystkie elementy zamówienia wymienione w formularzu cenowym – załącznik nr 1, który po wypełnieniu przez Wykonawcę stanowić będzie formularz ofertowy.
2. Ostateczna cena oferty, powinna być liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
3. Wartość bez podatku VAT każdej pozycji musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotowego zamówienia.
4. Wykonawca powinien obliczyć cenę za jeden posiłek, zawierającą wszystkie koszty, jakie będzie zobowiązany ponieść Zamawiający z tytułu realizacji zamówienia, wyliczoną zgodnie ze wzorem formularza cenowego stanowiącego załącznik nr 1.
5. Cena określona przez Wykonawcę za świadczoną usługę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie będzie podlegała zmianom w okresie jej trwania.
6. Brak wypełnienia i określenia ceny w jakiegokolwiek pozycji w formularzu cenowym spowoduje odrzucenie oferty.
7. Ostateczną wartość oferty stanowi suma wartości poszczególnych pozycji formularza cenowego z podatkiem VAT.
8. Oferta wykonawcy musi być sporządzona w oparciu o niniejsze zaproszenie.
9. Cenę usługi w formie zapewnienia i wydawania gorącego posiłku należy przedstawić jako cenę jednostkową za 1 zestaw obiadowy.

VII. Opis kryteriów, którymi będzie się kierował Zamawiający przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie dokonywał oceny wg następujących kryteriów z uwzględnieniem podanych wag procentowych:

KRYTERIUM I: **CENA** – waga 100%

1. W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty według następującego wzoru:

$$\text{Cena} = \frac{\text{Wartość brutto najtańszej oferty}}{\text{Wartość badanej oferty brutto}} \times 100 \text{ pkt}$$

2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą liczbę punktów.
3. Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

VIII. Forma, miejsce i termin złożenia propozycji cenowej

1. Propozycję cenową należy sporządzić w formie pisemnej, w języku polskim (czytelną i trwałą techniką).
2. Termin składania ofert upływa dnia **12.02.2018 r. o godz. 10.00**.
3. Oferty należy składać w zaklejonej kopercie w siedzibie zamawiającego (I piętro - sekretariat).
4. W przypadku przesłania ofert pocztą liczy się data i godzina dostarczenia oferty do siedziby Zamawiającego.
5. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Zamawiającego, nazwę i adres Wykonawcy oraz napis: oferta na realizację zadania pn.: „Przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu”.
6. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostanie zwrócona Wykonawcy nie otwarta.
7. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie propozycję przed terminem upływu do jej składania.

IX. Miejsce i termin otwarcia propozycji cenowej

Otwarcie ofert nastąpi w dniu 12.02.2018 r. o godz. 12.00 w siedzibie zamawiającego, pokój nr C 108.

X. Osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcami są:

W sprawach proceduralnych:

- Sylwia Szymanowska – MOPS, pokój nr C109, telefon 32 216 21 76 wew. 128,

w sprawach merytorycznych:

- Bogusława Miernik, Dzienny Dom „Senior+”, tel. 32 441 89 06

XI. Udzielenie zamówienia

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje na stronie internetowej Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej podając nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie wyboru.
2. Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie dokumentów potwierdzających dopuszczenie żywienia zbiorowego z zakładzie gastronomicznym, w którym będzie realizowana usługa a także dopuszczenie samochodu do przewozu żywności.

XII. Informacje dotyczące zawierania umowy

W terminie do 7 dni od daty powiadomienia o wyborze oferty wybrany Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć podpisaną umowę do siedziby Zamawiającego. Wzór umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszego dokumentu.

1. Jeżeli podmiot, którego oferta zostanie wybrana, będzie uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę następną w kolejności pod względem ceny.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania w przypadku, gdy:
 - nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
 - cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,

- zrealizowanie umowy jest niemożliwe z uzasadnionych przyczyn.
3. W przypadku gdy założone środki finansowe okażą się niewystarczające, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji zaoferowanej ceny.
 4. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.
 5. Umowa musi zawierać wszystkie uwarunkowania złożonej propozycji cenowej.

XIII. Informacje dodatkowe

1. Wszystkie przedstawione informacje przeznaczone są wyłącznie do przygotowania propozycji cenowej.
2. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i dostarczeniem propozycji cenowej ponosi Wykonawca.
3. Wszystkie rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą dokonywane będą w polskich złotych (PLN).

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykaz wykonanych i/lub wykonywanych usług.
4. Oświadczenie.
5. Wzór umowy.

*DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Bieruniu
mgr Piotr Cwiękała*

.....
Parafa osób przygotowujących

.....
(pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

1. Odpowiadając na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej na **przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu**, przedkładamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w zaproszeniu do złożenia propozycji cenowej.

Oferujemy realizację zamówienia zgodnie z poniższymi cenami:

Przedmiot zamówienia:	Szacunkowa ilość wydawanych posiłków (II.2018-XII.2018)	Cena jednostkowa posiłku netto	Wartość zamówienia netto	Cena jednostkowa posiłku brutto	Wartość zamówienia brutto w tym podatek VAT.....%
Zestaw obiadowy (zupa i drugie danie)	3 270				

Wartość brutto oferty to suma wartości wszystkich jej elementów, zawierająca wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia. Ogółem wartości po przeliczeniu na szacunkową ilość posiłków w/w świadczeń:

Wartość brutto:zł

(słownie:złotych)

Wartość netto: zł

(słownie:złotych)

Wartość VAT.....zł

(słownie:złotych)

2. Zobowiązujemy się do wykonania zamówienia w terminie od 19.02.2018 do 31.12.2018 r.

3. Oświadczamy, że:

- 1) Zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia (w tym ze wzorem umowy) i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
- 2) W przypadku wyboru oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5, z uwzględnieniem zaproponowanych danych ofertowych w terminie i miejscu określonym przez Zamawiającego.

Załącznikami do oferty są następujące dokumenty:

-
-

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis osoby/osób uprawnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej na, **przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu**

w imieniu:

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

oświadczamy, że na dzień składania ofert spełniamy warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.....
(miejsowość i data)

.....
(podpis osoby/osób uprawnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

WYKAZ WYKONANYCH I/LUB WYKONYWANYCH USŁUG

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej na **przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu** oświadczam, że w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizowaliśmy (realizujemy), co najmniej dwa zamówienia odpowiadające swoim zakresem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia.

L.p.	NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO	ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW	TERMIN REALIZACJI USŁUGI (od – do)	WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO

Do wykazu należy załączyć dowody, w rozumieniu przepisów § 2 ust. 4 rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126), potwierdzające, że wymienione wyżej usługi zostały wykonane należycie.

Dowodami są:

- 1) referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- 2) oświadczenie wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt 1.

W sytuacji, gdy Wykonawca wykonywał usługi wyszczególnione w wykazie na rzecz Zamawiającego (MOPS Bieruń), nie ma obowiązku przedkładania dla tych zamówień dowodów, o których mowa powyżej.

.....
(miejscowość i data)

.....
(podpis osoby/osób uprawnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

.....
(pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

O Ś W I A D C Z E N I E

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia propozycji cenowej na,

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

oświadczam, że:

1. posiadam lokal gastronomiczny posiadający decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzeniu zakładu i o jego wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2017 r., poz.149 z późn.zm.), lokalem dysponuję na podstawie następującego tytułu prawnego
lub lokal zostanie mi udostępniony przez inny podmiot, na potwierdzenie przedstawiam pisemne zobowiązanie do udostępnienia go przez podmiot, którym jest
.....*)
Lokal usytuowany w ul. *)
2. posiadam lokal (stołówkę) wyposażony i przystosowany do przygotowania gorącego posiłku dla uczestników zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu na terenie, lokalem dysponuję na podstawie następującego tytułu prawnego
lub lokal zostanie mi udostępniony przez inny podmiot, na potwierdzenie przedstawiam pisemne zobowiązanie do udostępnienia go przez podmiot, którym
jest*)
Lokal usytuowany w ul. *)
3. lokal gastronomiczny / lokal (stołówka) będzie pozostawał w mojej dyspozycji przez cały okres umowy,
4. pojazd którym będą przewożone posiłki posiada aktualną decyzję, zezwolenie, opinię, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie samochodu do przewozu żywności.

*) Właściwe wypełnić

.....
(miejsce i data)

.....
(podpis osoby/osób uprawnionych
do występowania w imieniu Wykonawcy)

UMOWA Nr / MOPS / 2018

Zawarta w dniu 2018 r. w Bieruniu pomiędzy:

Gminą Bieruń - Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Bieruniu ul. Wł. Jagiełły 1, 43-155,
NIP: 646 10 15 103

reprezentowanym przez: **Dyrektora Pana Piotra Ćwiękałę** zwanym w dalszej części
„Zamawiającym”

a,

z siedzibą w przy ul.,

działającym na podstawie wpisu do,

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej części **„Wykonawcą”**

Strony zgodnie oświadczają, że niniejsza umowa zawarta jest zgodnie z wymogami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn.zm.), a Wykonawca został wybrany przez Zamawiającego w wyniku rozstrzygnięcia postępowania prowadzonego w drodze zaproszenia do składania propozycji cenowej dla zamówienia o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty wymienionej w art. 4 pkt. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 1

Zamawiający zleca zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie „Przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu”, przez 5 dni w tygodniu w godzinach od 12.00 do 12.30.

1. Wykonanie usługi obejmuje:

- 1) Przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku uczestnikom zajęć Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu, ul. Chemików 139 o którym mowa w § 1 zwane w dalszej części umowy usługą. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy o którym mowa w ust. 1 został opisany w załączniku nr 1 do umowy.
- 2) W przypadku wystąpienia w dniach roboczych od poniedziałku do piątku święta kalendarzowego lub innej okoliczności powodującej ustawowy dzień wolny od pracy, usługa nie będzie realizowana.
- 3) Przygotowanie zestawu obiadowego w warunkach spełniających wymogi ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz sanitarno-epidemiologiczne, zapewniających bezpieczne i higieniczne warunki pracy i bezpieczeństwo uczestników.

2. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki zawierające wartości energetyczne

i odżywcze dostosowane do wieku i stosowanej przez uczestników diety.

3. Jadłospis powinien być urozmaicony, taki sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
4. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do Dziennego Domu „Senior+” realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
5. Transport gorących posiłków powinien odbywać się w odpowiednich termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Koszt transportu, załadunku i wyładunku, jak i ryzyko przypadkowego uszkodzenia lub utraty przedmiotu umowy w trakcie przewozu leży po stronie Wykonawcy.
6. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.
7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń, Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój własny koszt z innych źródeł.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na czas: **od 19.02.2018r. do 31.12.2018r.** lub do wyczerpania kwoty zamówienia określonej w § 3 o ile nastąpiło by to przed ustaloną datą zakończenia umowy.
2. Ilość uczestników Dziennego Domu „Senior+” korzystających z zestawów obiadowych może ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu) w trakcie trwania umowy.
3. W przypadku, gdy ilość faktycznie wydanych posiłków będzie odbiegała od ilości przedstawionych w ofercie oraz w Opisie Przedmiotu Zamówienia wartość, zostanie proporcjonalnie zmniejszona bądź zwiększona przy zachowaniu cen jednostkowych.

§ 3

1. Za wykonanie przedmiotu umowy, określonego w § 1 ust. 1 Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie, którego wartość nie może przekroczyć kwoty:

 Netto zł (słownie:)
 VAT zł (słownie:)
 Brutto zł (słownie:)
a) Cena jednego posiłku wynosi:

 Netto zł (słownie:)
 VAT zł (słownie:)
 Brutto zł (słownie:)
2. Wartość umowy stanowi kwota będąca iloczynem określonej w umowie ceny za jeden zestaw obiadowy oraz ilości wydanych obiadów przypadających na okres zawarcia niniejszej umowy.
3. Strony ustalają, że wynagrodzenie Wykonawcy za realizację zamówienia może ulec zmniejszeniu

proporcjonalnie do faktycznej ilości wydanych zestawów obiadowych.

4. Cena jednego zestawu obiadowego określona w § 3 ust. 1a) jest stała przez czas trwania umowy.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej kwoty wskazanej w § 3 ust. 1.
6. Wykonawca otrzymał będzie od Zamawiającego wynagrodzenie po zrealizowaniu zleconej usługi potwierdzonej listą podpisaną przez pracownika Dziennego Domu „Senior+” (zgodnie z załącznikiem nr 3).
7. Wypłata wynagrodzenia za dany miesiąc następuje przelewem na konto Wykonawcy przez niego wskazane, w terminie 14 dni od daty doręczenia faktury wystawionej przez Wykonawcę po potwierdzeniu przez Zamawiającego wykonania usług na podstawie faktycznych ilości wydanych posiłków.
8. Rozliczenia będą przedstawione Zamawiającemu do 6 dnia każdego miesiąca (za poprzedni miesiąc) na drukach załączonych do umowy jako wzór (załącznik nr 2 oraz załącznik nr 3).
9. W sytuacji przedłożenia przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w ust. 8, sporządzonych nieprawidłowo, Zamawiający ma prawo do czasu ich wyjaśnienia powstrzymać się od wypłacenia Wykonawcy należnego mu wynagrodzenia.

§ 4

Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do :

1. Właściwej organizacji w zakresie przygotowania i dowieszenie zestawów obiadowych dla uczestników zajęć Dziennego Domu „Senior+”.
2. Prowadzenia dokumentacji w/g załączników nr 2 i 3 oraz dostarczania jej z fakturą/rachunkiem za wykonaną miesięczną usługę.
3. Zabezpieczenia ciągłości usługi w czasie trwania umowy (w przypadku nieobecności pracownika lub innych powodów).
4. Bezwzględного zachowania w tajemnicy wszelkich informacji o podopiecznych Zamawiającego z jakimi zapozna się w związku z realizacją przedmiotu niniejszej umowy.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość codziennej kontroli prawidłowości wykonania umowy pod względem spełnienia warunków określonych w umowie i ofercie Wykonawcy.
2. Zamawiający ma prawo do kontroli, jakości wydawanych zestawów obiadowych i zgodności z gramaturą.
3. Wykonawca umożliwi osobom upoważnionym przez Zamawiającego dokonania czynności, o których mowa w ust. 2.
4. W przypadku stwierdzenia przez osoby kontrolujące naruszenia postanowień umowy lub skarg składanych przez podopiecznych, na jakość zestawów obiadowych, Zamawiający

niezwłocznie powiadomi o tym Wykonawcę, który w terminie 3 dni od otrzymania powiadomienia, złoży wyjaśnienie.

§ 6

Nadzór nad realizacją postanowień niniejszej Umowy z ramienia Zamawiającego pełnić będzie:

- w sprawach proceduralnych: Sylwia Szymanowska, specjalista ds. kadr w tut. Ośrodku,
- w sprawach merytorycznych: Bogusława Miernik, starszy specjalista pracy socjalnej – koordynator w Dziennym Domu „Senior+”

Przedstawicielem Wykonawcy będzie:

.....

§ 7

Strony ustalają odpowiedzialność za nie wykonanie lub nienależyte wykonanie obowiązków wynikających z niniejszej umowy w formie kar umownych .

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
2. Kara za każdy przypadek naruszenia, o którym mowa powyżej, będzie w wysokości 10% kwoty brutto faktury za poprzedni miesiąc. Kara zostaje naliczona po uprzednim wysłuchaniu Wykonawcy.
3. Zamawiający płaci Wykonawcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, za wyjątkiem sytuacji określonej w art. 145 ustawy „Prawo zamówień publicznych”. Kara zostaje naliczona po uprzednim wysłuchaniu Zamawiającego.
4. Kara płatna będzie w terminie 7 dni od dnia wystawienia faktury/rachunku.

§ 8

Stronom przysługuje prawo do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w następujących przypadkach :

1. Wykonawcy:
 - a) jeżeli Zamawiający nie reguluje na bieżąco zapłaty za faktury/rachunki i mimo wezwania Wykonawcy zwleka z zapłatą dłużej, niż 1 miesiąc,
 - b) Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, że nie będzie w stanie realizować swoich obowiązków wynikających z umowy.

W przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn o których mowa w § 8 pkt 1 lit. a) i b) Wykonawca może żądać odszkodowania na zasadach ogólnych zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.

2. Zamawiającemu :
 - a) jeżeli Wykonawca nie rozpoczął usługi wydawania zestawów obiadowych lub przerwał

wykonywanie usług i ich nie wznowił mimo wezwań Zamawiającego przez okres dłuższy niż 2 dni,

- b) zaprzestania przez Wykonawcę prowadzenia działalności gospodarczej, lub ogłoszenia jego upadłości,
- c) Wykonawca nie realizuje usług zgodnie z umową, pomimo uprzedniego pisemnego wezwania z dodatkowym 7 dniowym terminem na usunięcie nieprawidłowości.

W przypadku rozwiązania umowy przez Zamawiającego z przyczyn o których mowa w § 8 pkt 2 lit. a), b) lub c) Zamawiający może żądać odszkodowania na zasadach ogólnych zgodnie z przepisami Kodeksu Cywilnego.

- 3. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach; w takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§ 9

- 1. Integralną część niniejszej umowy stanowi oferta Wykonawcy złożona Zamawiającemu.
- 2. Strony zobowiązują się do wzajemnego stosowania zasad poufności dokumentów, umowy oraz wszelkich informacji uzyskanych od Zamawiającego w związku z przedmiotem umowy, w tym dane osobowe świadczeniobiorców podlegające ochronie w oparciu o ustawę z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. rok 2016 poz. 922 ze zm.)

§ 10

- 1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści niniejszej umowy wymagają zgody obu stron, wyrażonej na piśmie w formie aneksu pod rygorem nieważności.
- 2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści postanowień uzgodnionych w negocjacjach, na podstawie których dokonano zawarcia umowy chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

§ 11

W sprawach nie uregulowanych mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, Ustawa „Prawo zamówień publicznych” oraz inne przepisy mające związek z wykonywaniem przedmiotu umowy.

§ 12

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a jeden egzemplarz Wykonawca.

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dowóz gorącego posiłku dla uczestników Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu.

Zakres zadania:

- 1) Wykonawca zapewnia przygotowanie i dowieszenie gorącego posiłku od 19.02.2018r. do 31.12.2018 r., przez pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku w godzinach: od 12.00 do 12.30 do Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu, ul. Chemików 139. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy, dostawa gorącego posiłku odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

Szacunkowa miesięczna ilość posiłków:

- średnio 300 porcji w skali miesiąca.

- 2) Gorący posiłek przygotowywany i dowożony ma być szacunkowo dla 15 uczestników zajęć. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników może ulec zmniejszeniu lub zwiększeniu ilości dostarczanych gorących posiłków według frekwencji uczestników zajęć. Sytuacja taka nie spowoduje zmiany zaproponowanego przez Wykonawcę w formularzu oferty kosztu gorącego posiłku przypadającego na jedną osobę. Fakt ten powinien być uwzględniony przez Wykonawcę przy kalkulacji ceny gorącego posiłku przypadającego na jednego uczestnika.
- 3) Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia gorących posiłków w ilości wskazanej przez zamawiającego z zachowaniem następujących warunków:
 - c) każdy gorący posiłek (o wartości kalorycznej nie mniejszej niż 1200 kcal) powinien składać się z zestawu obiadowego:
 - gorąca zupa w termosie do tego przeznaczonym, które zapewni Wykonawca,
 - drugie danie w termosie do tego przeznaczonym, które zapewni Wykonawca.
 - d) Ilość gotowych potraw nie może być mniejsza niż:
 - zupa – 500 ml,
 - drugie danie: ziemniaki/ryż, kasze, makaron jako dodatek do drugiego dania – do 200g; porcja mięsa/ryby – do 200g; surówka – do 150g; sos/śmietana, kefir – do 150g.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia. Rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu.
- 5) Wykonawca Zobowiązuje się do uwzględnienia szczególnych potrzeb żywieniowych zgłoszonych przez zamawiającego w związku z koniecznością stosowania diety przez uczestników zajęć (np. osób chorych na cukrzycę, wegetariańska).
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków z pełnowartościowych produktów, z uwzględnieniem świeżych warzyw.
- 7) Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał gorące posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji.
- 8) Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do Dziennego Domu „Senior+” realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Transport gorących posiłków powinien odbywać się w odpowiednich termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę. Wykonawca wraz z posiłkiem dostarczy pojemnik na odpady pokonsumpcyjne oraz zapewni ich odbiór tego samego dnia niezwłocznie po zakończonym obiedzie na własny koszt.

**Rozliczenie przygotowanych i dowiezionych zestawów obiadowych
do Dziennego Domu „Senior+” w Bieruniu
w m – cu rok
do rachunku / faktury nr z dnia**

Data	Ilość wydanych zestawów obiadowych	Podpis pracownika Dziennego Domu „Senior+”
Razem ilość wydanych zestawów obiadowych:		

