



Lubawka, dnia 13.12.2018 r.

PS.261.15.2018

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczące złożenia oferty na:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

I. Nazwa i adres zamawiającego:

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lubawce, ul. Dworcowa 33, 58-420 Lubawka, woj. dolnośląskie, tel. (75) 7411800, (75) 7467761, zwany w dalszej części Ośrodkiem.
Adres strony internetowej zamawiającego: www.mgops.lubawka.eu

II. Przedmiot zamówienia:

Część I:

- Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w 2019 r., 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty.**
- Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem- **ok. 60 osób.**
- Szacunkowa łączna ilość posiłków do wydania w czasie realizacji umowy: ok. 15.480 posiłków tj. średnio 60 osób dożywianych przez 258 dni.
Podana powyżej ilość osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lubawce, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- Zamawiający przez gorący jednodaniowy posiłek rozumie:
 - zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 3 razy w tygodniu;
 - drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.Racja pokarmowa dla osoby dorosłej.
- Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację

pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 6 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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 przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
12. Posiłki będą wydawane do zamykanych, czystych naczyń przynoszonych przez klientów w lokalu Wykonawcy lub innym miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę i do tego przeznaczonym na terenie miasta Lubawka (około 50 posiłków dziennie). Dla klientów Chełmska Śl. posiłki będą dostarczane do Chełmska Śl. (około 10 posiłków dziennie) i wydawane do zamykanych naczyń wielokrotnego użytku uprzednio przygotowanych przez klientów pod względem higienicznym. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem.
13. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (w godz. 12.00 – 14.00).
14. Klienci uprawnieni do korzystania z posiłku będą okazywali się bloczkiem na posiłek z pieczętką Ośrodka (wzór bloczka zostanie potwierdzony przez Wykonawcę). Odbiór bloczka klient potwierdza na liście w siedzibie Ośrodka. O ilości wydanych bloczków Wykonawca jest informowany w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
16. Jeżeli w tygodniu wydawania posiłku wypada dzień lub okres świąteczny Wykonawca jest zobowiązany wydać w dniu poprzedzającym suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
17. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

Część II:

1. **Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci w wieku 7-16 lat będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce** w okresie ferii zimowych (tj. od 28.01.2019 r. do 10.02.2019 r.) oraz w okresie wakacji (tj. od 24.06.2019 r. do 30.08.2019 r.), 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku
2. Szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem- **ok. 40 dzieci.**
3. Szacunkowa łączna ilość dwudaniowego posiłku do wydania w czasie realizacji umowy – ok. 2.360 posiłków tj. ok. 40 dzieci dożywianych przez 59 dni.
Podana powyżej liczba osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Placówkę Wsparcia Dziennego w Lubawce, każdego dnia (w okresie realizacji zamówienia) do godz.10.30.
4. Na posiłek dwudaniowy składa się każdorazowo:
 - zupa
 - drugie danie: ziemniaki lub zamiennik (np. makaron, ryż, kasza); mięso/drób/ryby; surówka/warzywa gotowane.
Drugie danie mogą stanowić również potrawy jarskie (np. pierogi, racuchy, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka itp.) lub dania półmięsne (np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą itp.).
 - kompot
5. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla uczniów w wieku 7-16 lat (szkoła podstawowa i gimnazjum). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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 przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze stoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
8. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

10. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
12. Posiłki będą spożywane przez uprawnione dzieci w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lubawka.
13. Godziny wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (w godz. 12.00 – 14.00).
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
15. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

Część III:

1. **Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w 2019 r., 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku.**
2. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem- **ok. 20 osób.**
3. Szacunkowa łączna ilość posiłków do wydania w czasie realizacji umowy: ok. 5.020 posiłków tj. średnio 20 osób dożywianych przez 251 dni.
4. Podana powyżej ilość osób i posiłków jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Dzienny Dom Pobytu Senior+ każdego dnia (w okresie realizacji zamówienia) do godz.10.00.
5. Zamawiający przez gorący jednodaniowy posiłek rozumie:
 - zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 2 razy w tygodniu;
 - drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.Racja pokarmowa dla osoby dorosłej.
6. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
7. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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 przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - temperatura dostarczonych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
8. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze stoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 9. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 11. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 12. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
 13. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem Do Dziennego Domu Pobytu Senior + z siedzibą w Bukówce 50b, 58-420 Lubawka w termosach do obiadów lub innych naczyniach gwarantujących utrzymanie wymaganej temperatury posiłku.
 14. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (przewidywane w godz. 13.00 – 14.00).
 15. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
 16. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.
 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji zamówienia przez Wykonawcę.

III. Termin wykonania zamówienia:

1. Realizacja **części I** przedmiotu zamówienia będzie następowała 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty w dwóch etapach tj:
I etap od 02.01.2019 r. do 29.06.2019 r.
II etap od 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.
2. Realizacja **części II** przedmiotu zamówienia będzie następowała 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy) w dwóch etapach tj:
I etap w okresie ferii zimowych: od 28.01.2019 r. do 10.02.2019 r.
II etap w okresie wakacji: od 24.06.2019 r. do 30.08.2019 r.
3. Realizacja **części III** przedmiotu zamówienia będzie następowała 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy) :
od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

- 1) Rozliczenie za wykonanie zamówienia będzie następowało na podstawie faktur/rachunków miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych/dostarczonych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego (do każdej części zamówienia odrębna faktura/rachunek).

- 2) Wartość faktury/rachunku stanowić będzie iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu oraz ceny za jeden posiłek wskazanej w formularzu ofertowym (cena brutto tj. z podatkiem VAT).
- 3) Cena jednostkowa podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
- 4) Zamawiający ureguluje należność na konto wskazane na fakturze/rachunku w ciągu 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury/rachunku.

IV. Warunki wymagane od Wykonawcy:

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy :

a) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień - *są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.)*

b) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia - *Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o dysponowaniu sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, a także osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia (załącznik nr 2)*

c) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia - *Wykonawcy, którzy przedłożą oświadczenie o ich sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwala na wykonanie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 3)*

d) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie - *Wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonali należycie, co najmniej jedną usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia, czyli polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy powyżej 30 osób - należy załączyć dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane należycie zgodnie z przedmiotem zamówienia (załącznik nr 4)*

e) *nie są powiązani osobowo lub kapitałowo z Zamawiającym. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą. W przypadku stwierdzenia powiązań osobowych lub kapitałowych Wykonawca zostanie wykluczony z prowadzonego postępowania. Na okoliczność potwierdzenia braku powiązań osobowych i kapitałowych Oferenci składają stosowne oświadczenie (załącznik nr 5).*

Niespełnienie któregokolwiek wymogu lub warunku spowoduje odrzucenie oferty bez dalszego rozpatrywania.

V. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. **Ofertę należy przygotować na formularzu stanowiącym załącznik nr 1** do niniejszego zapytania ofertowego. Oferta wraz z załącznikami winna być napisana w języku polskim trwałą i czytelną techniką, wypełniona i zaparafowana w całości oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania firmy. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Oferta powinna:
 - a) być opatrzona pieczętką firmową,
 - b) posiadać datę sporządzenia,

- c) zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP
- d) być podpisana czytelnie przez Wykonawcę we wszystkich wskazanych miejscach
- e) zawierać cenę oferty (z doliczonym właściwym podatkiem VAT), uwzględniającą wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu niniejszego zamówienia.

3. Do oferty należy przedłożyć:

- a) Decyzję właściwego terytorialnie Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą prowadzoną działalność w zakresie przetwarzania żywności.
 - b) Oświadczenie o dysponowaniu minimalnym sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia, tj. kuchnię z infrastrukturą do przygotowania posiłków, spełniającą wymagania w sprawie wymogów sanitarnych a także odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do wykonania zamówienia (**załącznik nr 2**).
 - c) Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwoli na prawidłowe i terminowe wykonanie przedmiotu zamówienia (**załącznik nr 3**).
 - d) Oświadczenie wykonania usług – co najmniej jedna usługa w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy powyżej 30 osób wykonywana nie później niż w okresie ostatnich trzech lat wraz z dokumentem potwierdzającym, że usługa ta została wykonana należycie zgodnie z przedmiotem zamówienia (**załącznik nr 4**).
Wykonawca, który realizował usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia na rzecz MGOPS w Lubawce nie jest zobowiązany składać referencji.
 - e) Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych (**załącznik nr 5**).
 - f) Zaparaflowany projekt umowy (**załącznik nr 6**) – do części I przedmiotu zamówienia.
 - g) Zaparaflowany projekt umowy (**załącznik nr 7**) – do części II przedmiotu zamówienia.
 - h) Zaparaflowany projekt umowy (**załącznik nr 8**) – do części III przedmiotu zamówienia
 - i) Proponowany jadłospis na 6 kolejnych dni zgodnie z przedmiotem zamówienia – do części I przedmiotu zamówienia.
 - j) Proponowany jadłospis na 5 kolejnych dni zgodnie z przedmiotem zamówienia – do części II przedmiotu zamówienia.
 - k) Proponowany jadłospis na 5 kolejnych dni zgodnie z przedmiotem zamówienia – do części III przedmiotu zamówienia.
4. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczone przez Wykonawcę, za zgodność kopii z oryginałem. Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału.
5. W ramach zapytania ofertowego każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę.
- 6. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.**

VI. Miejsce i termin składania ofert:

- 1. Ofertę należy złożyć w terminie **do dnia 20.12.2018 r. do godziny 11:30**, bezpośrednio w siedzibie **Miejsko - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce przy ul. Dworcowa 33 pok. 7** lub listownie/przesyłką na adres Zamawiającego (liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego).
- 2. Oferty powinny być złożone w zamkniętej kopercie z dopiskiem **MGOPS Lubawka – Oferta na posiłki na 2019 r.**
- 3. Nie dopuszcza się składania ofert w formie elektronicznej i faksem.
- 4. Oferty niekompletne nie będą podlegały ocenie.
- 5. Złożenie oferty po terminie oraz w innej formie skutkować będzie jej odrzuceniem.
- 6. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
- 7. Nadesłanych dokumentów nie zwracamy. Jednocześnie zastrzegamy sobie prawo do kontaktu tylko z wybranym oferentem.

VII. Kryterium wyboru oferty:

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

Cena 100 % (maksymalnie 100 pkt – punkty będą liczone do dwóch miejsc po przecinku).

Sposób wyliczenia punktacji:

Ocenie podlegać będzie całkowita cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia wskazana na podstawie formularza ofertowego - załącznika nr 1 do niniejszego zapytania.

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najtańszej spośród nich. Oferta najtańsza otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym Wykonawcom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów.

Ocena ofert będzie się odbywała wg zasady:

$$Kc = \frac{\text{cena najniższa}}{\text{cena oferty badanej}} * 100 * 100\%$$

VIII. Wybór najkorzystniejszej oferty

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość prowadzenia dalszych negocjacji z wybranymi oferentami, także cenowych w przypadku złożenia oferty na cenę wyższą niż przewidziana w budżecie.
4. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana zostanie podpisana umowa w miejscu i w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

IX. Informacje dodatkowe.

1. W przypadku, gdy Zamawiający uzna, iż wycena oferty zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, Zamawiający zwróci się do Wykonawcy z wnioskiem o wyjaśnienie w wyznaczonym terminie. Cenę uznaje się za rażąco niską, jeżeli jest niższa o co najmniej 30% od średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
2. Ogłoszenie o wyborze oferty ukaże się na stronie internetowej Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce: www.mgops.lubawka.eu oraz w Biuletynie Informacji Publicznej: bip.mgops.lubawka.eu w terminie do dnia **21.12.2018 r. do godz. 15:00**.
3. Informacji na temat przedmiotu niniejszego zamówienia udziela **Pani Rokszana Nasypana oraz Adriana Porada** pod numerem telefonu **(75) 74 11 800 wew. 18** w godzinach pracy MGOPS: poniedziałek 08:00 - 16:00, wtorek - piątek 07:00 - 15:00 oraz adresem e-mail: sekretariat@mgops.lubawka.eu

p.o. Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka
Pomocy Społecznej w Lubawce
/-/ Aldona Popardowska

Załączniki:

1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1.
2. Oświadczenie o dysponowaniu minimalnym sprzętem niezbędnym do wykonania przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2.
3. Oświadczenie o sytuacji ekonomicznej i finansowej, która pozwoli na prawidłowe i terminowe wykonanie przedmiotu zamówienia - załącznik nr 3.
4. Oświadczenie wykonania usług – co najmniej jedna usługa w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy powyżej 30 osób – załącznik nr 4.
5. Oświadczenie o braku powiązań osobowych i kapitałowych - załącznik nr 5.
6. Wzór umowy zlecenia – załącznik nr 6 – dotyczy części I przedmiotu zamówienia.
7. Wzór umowy zlecenia – załącznik nr 7 - dotyczy części II przedmiotu zamówienia.
8. Wzór umowy zlecenia – załącznik nr 8 - dotyczy części III przedmiotu zamówienia.

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

1. Zamawiający:

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej,
ul. Dworcowa 33
58-420 Lubawka
Tel. 75 74 11 800

2. Oferent:

I.	Imię i nazwisko/ Nazwa:	
II.	Adres:	
III.	Tel.:	
IV.	Faks:	
V.	NIP:	
VI.	e.mail:	

3. Wycena zamówienia:

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 13.12.2018 r. zobowiązuję się wykonać przedmiotowe zadanie za następującą cenę* (zaznaczyć x przy wybranej części)

Część I:

1.	Cena netto za jeden posiłek w PLN	
2.	Podatek VAT za 1 posiłek w PLN	
3.	Cena brutto za jeden posiłek w PLN	
4.	Wartość netto zamówienia (dla szacowanych 15.480 posiłków)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla szacowanych 15.480 posiłków)	
6.	Koszt dowozu posiłków do Chełmska Śląskiego (w całym okresie realizacji zamówienia)	

Część II:

1.	Cena netto za jeden posiłek 2-daniowy w PLN	
2.	Podatek VAT za 1 posiłek 2-daniowy W PLN	
3.	Cena brutto za jeden posiłek 2-daniowy w PLN	
4.	Wartość netto zamówienia (dla szacowanych 2.360 posiłków 2-daniowych)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla szacowanych 2.360 posiłków 2-daniowy)	

Część III:

1.	Cena netto za jeden posiłek w PLN	
2.	Podatek VAT za 1 posiłek w PLN	
3.	Cena brutto za jeden posiłek w PLN	
4.	Wartość netto zamówienia (dla szacowanych 5.020 posiłków)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla szacowanych 5.020 posiłków)	

*Cena przedmiotu zamówienia musi uwzględniać wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

Termin wykonania zamówienia:

Część I – I etap od 02.01.2019 r. do 29.06.2019 r.

II etap od 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.

Część II – I etap od 28.01.2019 r. do 10.02.2019 r.

II etap od 24.06.2019 r. do 30.08.2019 r.

Część III – od 02.01.2019 r. do 31.12.2019 r.

Ponadto oświadczam, że:

1. Zapoznałem/am się z przedmiotem zamówienia i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń
2. Zapoznałem/am się z istotnymi dla zamawiającego warunkami oferty i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na określonych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
3. Oświadczam, że w przypadku wyboru mojej oferty wykonam dokumentację wymaganą przez Zamawiającego.
4. Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych zawartych w niniejszej ofercie i niezbędnych do realizacji niniejszego postępowania.

.....
miejscość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE SPRZĘTU ORAZ PERSONELU

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

oświadczam, że dysponuję do wykonania przedmiotu zamówienia:

1. niezbędnym sprzętem spełniającym wymagania sanitarno-epidemiologiczne, tj.:
- kuchnię z infrastrukturą do przygotowywania posiłków,
2. odpowiednim personelem posiadającym kwalifikacje zawodowe oraz legitymującym się aktualnym orzeczeniem lekarskim dopuszczającym do wykonywania pracy przy czynnościach wymagających bezpośredniego kontaktu z żywnością,

.....
miejsce i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub
upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)

OŚWIADCZENIE

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

oświadczam, że:

- 1) posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności zgodnie z przepisami prawa nakładającymi obowiązek ich posiadania,
- 2) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie,
- 3) dysponuję odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- 4) znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....
miejscowość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub
upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
 Nazwa i adres oferenta
 (pieczętka)

**OŚWIADCZENIE O WYKAZIE ZAMÓWIEŃ WYKONANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ
 W OKRESIE OSTATNICH 3-LAT PRZED UPŁYWEM TERMINU SKŁADANIA OFERT**

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

oświadczam/y, iż w okresie ostatnich 3 lat przed dniem wszczęcia postępowania, zrealizowaliśmy i/ lub realizujemy następujące zamówienia odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia:

Lp.	Nazwa i adres Zamawiającego	Rodzaj i zakres zamówienia (opis usługi)	Okres realizacji (data rozpoczęcia i data zakończenia, w formacie dd/mm/rr)	Ilość osób objętych usługami

Należy załączyć dokumenty potwierdzające, że ww. usługi zostały wykonane należycie zgodnie z przedmiotem zamówienia.

(Wykonawca, który realizował usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia na rzecz MGOPS w Lubawce nie jest zobowiązany składać referencji).

.....
 miejscowość i data

.....
 (podpis i imienna pieczęć oferenta lub upoważnionego przedstawiciela oferenta)

.....
Nazwa i adres oferenta
(pieczęćka)

OŚWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH I KAPITAŁOWYCH

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2019.

Część II. Przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce w okresie ferii zimowych oraz wakacji w roku 2019.

Część III. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2019.

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 13.12.2018 r. oświadczam, że nie jestem powiązany 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 wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa,
- c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
miejsowość i data

.....
(podpis i imienna pieczęć oferenta lub upoważnionego przedstawiciela oferenta)

UMOWA ZLECENIE Nr

zawarta w dniu _____ w Lubawce

pomiędzy:

Gminą Lubawka, z siedzibą w Lubawce 58-420, Plac Wolności 1, 58-420 Lubawka
NIP: 614-10-01-909 REGON: 230821339 w której imieniu działa:

Aldona Popardowska - p.o. Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce,
przy kontrasygnacie Sylwii Gniadek – Głównego Księgowego MGOPS w Lubawce
zwanym w dalszej części umowy "**Zamawiającym**".

a

.....
.....
.....
zwaną/ym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

Do niniejszej umowy nie stosuje się Prawa zamówień publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 poz. 1986 ze zm.) – wartość nie przekracza wyrażanej w złotych kwoty 30 000 Euro netto.

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w 2019 r.**, 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty.
2. Zamawiający podaje szacunkową liczbę osób objętych dożywianiem - ok. 60 osób dziennie. Podana powyżej ilość osób jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia.
3. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązany jest do przygotowania, wydania, dostarczenia gorącego jednodaniowego posiłku, przez który Zamawiający rozumie:
 - 1) zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 3 razy w tygodniu;
 - 2) drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp.- 3 razy w tygodniu.
4. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. ustawy.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 6 dni,

- 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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,
 - 3) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - 3) zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - 4) temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - 5) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 7. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
 11. Posiłki będą wydawane do zamykanych, czystych naczyń przynoszonych przez klientów w lokalu Wykonawcy lub innym miejscu wyznaczonym przez Wykonawcę i do tego przeznaczonym na terenie miasta Lubawka (około 50 posiłków dziennie). Dla klientów Chełmska Śl. posiłki będą dostarczane do Chełmska Śl. (około 10 posiłków dziennie) i wydawane do zamykanych naczyń wielokrotnego użytku uprzednio przygotowanych przez klientów pod względem higienicznym. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem.
 12. Klienci uprawnieni do korzystania z posiłku będą okazywali się białym blokiem na posiłek z pieczęcią Ośrodka (wzór białego bloku zostanie potwierdzony przez Wykonawcę). Odbiór białego bloku klient potwierdza na liście w siedzibie Ośrodka. O ilości wydanych białych bloków Wykonawca jest informowany w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 13. Godziny dostarczania i wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (w godz. 12.00 – 14.00).
 14. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.

§ 2. Termin realizacji zamówienia

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty i będzie realizowana w dwóch etapach:
 - 1) I etap od 02.01.2019 r. do 29.06.2019 r.
 - 2) II etap od 02.09.2019 r. do 31.12.2019 r.

§ 3. Prawa i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, a Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez MGOPS w Lubawce, z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany

zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł, o czym niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.

3. Jeżeli w tygodniu wydawania posiłku wypada dzień lub okres świąteczny, Wykonawca jest zobowiązany wydać w dniu poprzedzającym suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
4. Zamawiający będzie miał prawo do kontrolowania prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę. W przypadku powzięcia informacji o jakichkolwiek nieprawidłowościach Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o tym Wykonawcę, wezwie go do zaprzestania naruszeń, a w przypadku braku reakcji ze strony Wykonawcy Zamawiający będzie miał prawo do zastosowania kar umownych, a także odstąpienia od umowy zgodnie z § 5 i 6 niniejszej umowy.

§ 4. Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenia za przygotowanie, wydanie i dostarczanie posiłków opisanych § 1 będzie następowo na podstawie miesięcznych faktur/rachunków wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
2. Wartość faktury/rachunku stanowić będzie iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu oraz ceny za jeden posiłek wskazanej w formularzu ofertowym (cena brutto tj. z podatkiem VAT).
3. Cena jednostkowa podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy i wynosi (słownie:).
4. Zamawiający ureguluje należność na konto Wykonawcy wskazane na fakturze/rachunku w ciągu 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury/rachunku.

§ 5. Kary umowne i odsetki

1. Strony postanawiają, że w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy naliczane będą kary umowne, w sposób wynikający z niniejszego paragrafu.
2. W razie nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości. W przypadku kolejnego powtórzenia się nieprawidłowości kara umowna za ten okres wzrasta do 20 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości.
3. W przypadku powtórzenia się sytuacji nienależytego lub nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, pomimo nałożenia kar umownych, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy. Wykonawca zachowuje wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia odstąpienia od umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody w przypadku nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy bądź jej niewykonania.
5. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienia Umowy w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą stronę z żądaniem zapłaty. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary przez Wykonawcę, potrąci ją z jego należności lub będzie dochodził na drodze postępowania sądowego.
6. Strony ustalają, że Wykonawca nie może powierzyć wykonywania przedmiotu umowy osobie trzeciej.

§ 6. Odstąpienie od umowy

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 30 dniowego terminu wypowiedzenia.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej wykonanej części przedmiotu umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz

powinno zawierać uzasadnienie.

§ 7. Zmiana treści umowy

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, 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.

§ 8. Ochrona i przetwarzanie danych osobowych

1. Przetwarzanie danych osobowych niezbędne dla celów realizacji niniejszej umowy odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm.), Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
2. Zakres przetwarzania danych osobowych określi odrębna umowa z Wykonawcą o powierzenie przetwarzania danych osobowych.

§ 9. Rozstrzygnięcie sporów

1. W razie powstania sporu na tle wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyczerpania drogi postępowania polubownego załatwienia sprawy poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego z wnioskiem o polubowne załatwienie sporu.
2. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
3. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy lub nieudzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę postępowania sądowego.
4. Do rozpoznania sporów mogących wyniknąć z realizacji niniejszej umowy właściwy jest w pierwszej instancji sąd powszechny wg miejsca siedziby Zamawiającego.

§ 10. Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 1 egzemplarz otrzymuje Zamawiający i 1 egzemplarz Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca

UMOWA ZLECENIE Nr

zawarta w dniu _____ w Lubawce

*pomiędzy:***Gminą Lubawka**, z siedzibą w Lubawce 58-420, Plac Wolności 1, 58-420 Lubawka
NIP: 614-10-01-909 REGON: 230821339 w której imieniu działa:Aldona Popardowska - p.o. Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce,
przy kontrasygnacie Sylwii Gniadek – Głównego Księgowego MGOPS w Lubawce
zwanym w dalszej części umowy **"Zamawiającym"**.

a

.....
.....
.....
zwaną/ym w dalszej części umowy **„Wykonawcą”**

Do niniejszej umowy nie stosuje się Prawa zamówień publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 poz. 1986 ze zm.) – wartość nie przekracza wyrażanej w złotych kwoty 30 000 Euro netto.

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy **przygotowywanie i wydawanie dwudaniowego obiadu dla dzieci w wieku 7-16 lat będących uczestnikami Placówki Wsparcia Dziennego w Lubawce** w okresie ferii zimowych oraz w okresie wakacji, 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy).
2. Zamawiający podaje szacunkową liczbę dzieci objętych dożywianiem - ok. 40 osób dziennie. Podana powyżej liczba osób jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia.
3. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązany jest do przygotowania i wydania dwudaniowego posiłku, przez który Zamawiający rozumie:
 - 1) zupę
 - 2) drugie danie: ziemniaki lub zamiennik (np. makaron, ryż, kasza); mięso/drób/ryby; surówka/warzywa gotowane. Drugie danie mogą stanowić również potrawy jarskie (np. pierogi, racuchy, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka itp.) lub dania półmięsne (np. bigos, fasolka po bretońsku, łazanki z mięsem i kapustą itp.).
 - 3) kompot
4. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla uczniów w wieku 7-16 lat (szkoła podstawowa i gimnazjum). Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. ustawy.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,
 - 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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,
- 3) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - 4) zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - 5) temperatura wydawanych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - 6) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 7. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania, wydawania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
 11. Posiłki będą spożywane przez uprawnione dzieci w lokalu Wykonawcy na terenie miasta Lubawka.
 12. Godziny wydawania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (w godz. 12.00 – 14.00).
 13. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.

§ 2. Termin realizacji zamówienia

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 28 stycznia 2019 r. do 30 sierpnia 2019 r. 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy) i będzie realizowana w dwóch etapach:
 - 1) I etap w okresie ferii zimowych od 28.01.2019 r. do 10.02.2019 r.
 - 2) II etap w okresie wakacji od 24.06.2019 r. do 30.08.2019 r.

§ 3. Prawa i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, a Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Placówkę Wsparcia Dziennego w Lubawce, każdego dnia do godz.10.30.
2. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł, o czym niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.
3. Zamawiający będzie miał prawo do kontrolowania prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę. W przypadku powzięcia informacji o jakichkolwiek nieprawidłowościach Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o tym Wykonawcę, wezwie go do zaprzestania naruszeń, a w przypadku braku reakcji ze strony Wykonawcy Zamawiający będzie miał prawo do zastosowania kar umownych, a także odstąpienia od umowy zgodnie z § 5 i 6 niniejszej umowy.

§ 4. Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenia za przygotowanie i wydanie posiłków opisanych § 1 będzie następowało na podstawie miesięcznych faktur/rachunków wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
2. Wartość faktury/rachunku stanowić będzie iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu oraz ceny za jeden posiłek wskazanej w formularzu ofertowym (cena brutto tj. z podatkiem VAT).
3. Cena jednostkowa podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy i wynosi (słownie:).
4. Zamawiający ureguluje należność na konto Wykonawcy wskazane na fakturze/rachunku w ciągu 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury/rachunku.

§ 5. Kary umowne i odsetki

1. Strony postanawiają, że w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy naliczane będą kary umowne, w sposób wynikający z niniejszego paragrafu.
2. W razie nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości. W przypadku kolejnego powtórzenia się nieprawidłowości kara umowna za ten okres wzrasta do 20 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości.
3. W przypadku powtórzenia się sytuacji nienależytego lub nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, pomimo nałożenia kar umownych, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy. Wykonawca zachowuje wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia odstąpienia od umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody w przypadku nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy bądź jej niewykonania.
5. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienia Umowy w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą stronę z żądaniem zapłaty. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary przez Wykonawcę, potrąci ją z jego należności lub będzie dochodził na drodze postępowania sądowego.
6. Strony ustalają, że Wykonawca nie może powierzyć wykonywania przedmiotu umowy osobie trzeciej.

§ 6. Odstąpienie od umowy

1. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 30 dniowego terminu wypowiedzenia.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej wykonanej części przedmiotu umowy.
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz powinno zawierać uzasadnienie.

§ 7. Zmiana treści umowy

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
2. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, 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.

§ 8. Ochrona i przetwarzanie danych osobowych

1. Przetwarzanie danych osobowych niezbędne dla celów realizacji niniejszej umowy odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm.), Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
2. Zakres przetwarzania danych osobowych określi odrębna umowa z Wykonawcą o powierzenie przetwarzania danych osobowych.

§ 9. Rozstrzygnięcie sporów

1. W razie powstania sporu na tle wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyczerpania drogi postępowania polubownego załatwienia sprawy poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego z wnioskiem o polubowne załatwienie sporu.
2. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
3. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy lub nieudzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę postępowania sądowego.
4. Do rozpoznania sporów mogących wynikać z realizacji niniejszej umowy właściwy jest w pierwszej instancji sąd powszechny wg miejsca siedziby Zamawiającego.

§ 10. Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 1 egzemplarz otrzymuje Zamawiający i 1 egzemplarz Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca

UMOWA ZLECENIE Nr

zawarta w dniu _____ w Lubawce

pomiędzy:

Gminą Lubawka, z siedzibą w Lubawce 58-420, Plac Wolności 1, 58-420 Lubawka
NIP: 614-10-01-909 REGON: 230821339 w której imieniu działa:
Aldona Popardowska - p.o. Kierownik Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce,
przy kontrasygnacie Sylwii Gniadek – Głównego Księgowego MGOPS w Lubawce
zwanym w dalszej części umowy "**Zamawiającym**".

a

.....
.....
.....
zwaną/ym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

Do niniejszej umowy nie stosuje się Prawa zamówień publicznych na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 poz. 1986 ze zm.) – wartość nie przekracza wyrażonej w złotych kwoty 30 000 Euro netto.

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w 2019 r.**, 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy).
2. Zamawiający podaje szacunkową liczbę osób objętych dożywianiem - ok. 20 osób dziennie. Podana powyżej ilość osób jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to, zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu realizacji zamówienia lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia.
3. Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu umowy zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia gorącego jednodaniowego posiłku, przez który Zamawiający rozumie:
 - 1) zupę o pojemności 500 ml z wkładem mięsnym (tj. 100 g mięsa lub 100 g kiełbasy) lub jajkiem oraz pieczywem (1 bułka lub 2 kromki chleba) - 2 razy w tygodniu;
 - 2) drugie danie typu: pierogi, kopytka lub makaron z sosem, makaron z serem, fasolka po bretońsku z bułką, bigos z bułką, gołąbki z mięsa i ryżu, gulasz z kaszą, kotlet schabowy lub mielony z ziemniakami i surówką, ryba smażona z ziemniakami i surówką, kurczak z ziemniakami lub ryżem i surówką, łazanki z kapustą i kiełbasą, spaghetti z mielonym mięsem itp. - 3 razy w tygodniu.
4. Gramatura posiłków, ich wartość odżywcza i energetyczna musi być zgodna z określonymi normami i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia i uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis musi być urozmaicony, nie dopuszcza się powtarzania rodzajowo tych samych potraw w ciągu kolejnych 5 dni,

- 2) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, pełnowartościowych, świeżych (posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia), z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, 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,
 - 3) do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie cukru i soli,
 - 4) zupy powinny być przygotowane na wywarze warzywno-mięsny,
 - 5) temperatura dostarczonych posiłków: 50-60 stopni Celsjusza,
 - 6) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
6. Nie dopuszcza się wydawania posiłków przygotowanych na bazie gotowego posiłku (ze słoika lub puszki). Wyklucza się również posiłki sporządzane na bazie półproduktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw.
 7. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
 8. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i dostarczania posiłków zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz będzie ponosił odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
 10. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w lokalu gastronomicznym z odpowiednim zapleczem, gdzie Wykonawca prowadzi działalność gastronomiczną, na którą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał pozwolenie.
 11. Wykonawca jest zobowiązany dostarczać posiłki własnym transportem Do Dziennego Domu Pobytu Senior + z siedzibą w Bukówce 50b, 58-420 Lubawka w termosach do obiadów lub innych naczyniach gwarantujących utrzymanie wymaganej temperatury posiłku.
 12. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (przewidywane w godz. 13.00 – 14.00).
 13. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.

§ 2. Termin realizacji zamówienia

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 2 stycznia 2019 r. do 31 grudnia 2019 r. 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem dni świątecznych i dni ustawowo wolnych od pracy).

§ 3. Prawa i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby osób objętych dożywianiem, a Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki. Dzienna ilość posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Dzienny Dom Pobytu Senior+ z/s w Bukówce 50b, każdego dnia do godz.10.00.
6. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł, o czym niezwłocznie poinformuje Zamawiającego.
7. Zamawiający będzie miał prawo do kontrolowania prawidłowości realizacji przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę. W przypadku powzięcia informacji o jakichkolwiek nieprawidłowościach Zamawiający niezwłocznie zawiadomi o tym Wykonawcę, wezwie go do zaprzestania naruszeń, a w przypadku braku reakcji ze strony Wykonawcy Zamawiający będzie miał prawo do zastosowania kar umownych, a także odstąpienia od umowy zgodnie z § 5 i 6 niniejszej umowy.

§ 4. Wynagrodzenie

5. Wynagrodzenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków opisanych § 1 będzie następowało na podstawie miesięcznych faktur/rachunków wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych posiłków w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
6. Wartość faktury/rachunku stanowić będzie iloczyn liczby wydanych posiłków w danym miesiącu oraz ceny za jeden posiłek wskazanej w formularzu ofertowym (cena brutto tj. z podatkiem VAT).
7. Cena jednostkowa podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy i wynosi (słownie:).
8. Zamawiający ureguluje należność na konto Wykonawcy wskazane na fakturze/rachunku w ciągu 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu poprawnie wystawionej faktury/rachunku.

§ 5. Kary umowne i odsetki

7. Strony postanawiają, że w przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy naliczane będą kary umowne, w sposób wynikający z niniejszego paragrafu.
8. W razie nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości. W przypadku kolejnego powtórzenia się nieprawidłowości kara umowna za ten okres wzrasta do 20 % wynagrodzenia za miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości.
9. W przypadku powtórzenia się sytuacji nienależytego lub nieterminowego wykonania przedmiotu umowy, pomimo nałożenia kar umownych, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy. Wykonawca zachowuje wynagrodzenia za usługi wykonane do dnia odstąpienia od umowy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody w przypadku nienależytego lub niezgodnego z umową wykonania przedmiotu umowy bądź jej niewykonania.
11. Kara umowna powinna być zapłacona przez stronę, która naruszyła postanowienia Umowy w terminie 14 dni od daty wystąpienia przez drugą stronę z żądaniem zapłaty. Zamawiający w razie zwłoki w zapłacie kary przez Wykonawcę, potrąci ją z jego należności lub będzie dochodził na drodze postępowania sądowego.
12. Strony ustalają, że Wykonawca nie może powierzyć wykonywania przedmiotu umowy osobie trzeciej.

§ 6. Odstąpienie od umowy

4. Każdej ze stron przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem 30 dniowego terminu wypowiedzenia.
5. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od Umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie w wysokości odpowiadającej wykonanej części przedmiotu umowy.
6. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności oraz powinno zawierać uzasadnienie.

§ 7. Zmiana treści umowy

3. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności.
4. Niedopuszczalne jest wprowadzanie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, 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.

§ 8. Ochrona i przetwarzanie danych osobowych

3. Przetwarzanie danych osobowych niezbędne dla celów realizacji niniejszej umowy odbywać się będzie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm.), Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
4. Zakres przetwarzania danych osobowych określi odrębna umowa z Wykonawcą o powierzenie przetwarzania danych osobowych.

§ 9. Rozstrzygnięcie sporów

5. W razie powstania sporu na tle wykonania umowy Wykonawca zobowiązany jest do wyczerpania drogi postępowania polubownego załatwienia sprawy poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego z wnioskiem o polubowne załatwienie sporu.
6. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się w terminie 21 dni od daty zgłoszenia roszczenia.
7. W razie odmowy przez Zamawiającego uznania roszczenia Wykonawcy lub nieudzielenia odpowiedzi na roszczenie w terminie, o którym mowa w ust. 2, Wykonawca uprawniony jest do wystąpienia na drogę postępowania sądowego.
8. Do rozpoznania sporów mogących wyniknąć z realizacji niniejszej umowy właściwy jest w pierwszej instancji sąd powszechny wg miejsca siedziby Zamawiającego.

§ 10. Postanowienia końcowe

14. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
15. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 1 egzemplarz otrzymuje Zamawiający i 1 egzemplarz Wykonawca.

Zamawiający

Wykonawca