



MIEJSKO-GMINNY OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
W LUBAWCE
ul. Dworcowa 33, 58-420 Lubawka



tel. 75 74 11 800, 75 74 67 761
fax 75 74 11 800 w. 12

e-mail: sekretariat@mgops.lubawka.eu
strona www: mgops.lubawka.eu

Lubawka, dnia 29.11.2019 r.

PS.261.31.2019. AS

ZAPYTANIE OFERTOWE

Pn: Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce i w Chełmsku Śląskim w roku 2020 oraz przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażanej w złotych kwoty 30 000 Euro.

Informujemy, iż niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, ani zaproszenia w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zapytani ofertowe dotyczy złożenia oferty na:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

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:

- 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w 2020 r., 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty.**
- 2. Szacunkowa liczba osób objętych dożywianiem- ok. 60 osób.**
- 3. Szacunkowa łączna ilość posiłków do wydania w czasie realizacji umowy: ok. 15.300 posiłków tj. średnio 60 osób dożywianych przez 255 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.

4. 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.
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 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-mięsnym,
 - 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 60 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 pieczątką 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 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. 5.060 posiłków tj. średnio 20 osób dożywianych przez 253 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 kielbasy) 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 kielbasą, 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 02.01.2020 r. do 30.06.2020 r.
II etap od 01.09.2020 r. do 31.12.2020 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) :
od 02.01.2020 r. do 31.12.2020 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) Zaparafowany projekt umowy (**załącznik nr 6**) – do części I przedmiotu zamówienia.
 - g) Zaparafowany projekt umowy (**załącznik nr 7**) – do części III przedmiotu zamówienia
 - h) Podpisana klauzula Rodo (**załącznik nr 8**)
 - 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.
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 09.12.2019 r. do godziny 10,00**, 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 2020 r.- nie otwierać do dnia 09.12.2019 do godz.10,00**
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.
5. Zamawiający zastrzega jednak prawo do odstąpienia od wyboru oferty i tym samym braku obowiązku zawarcia umowy o udzielenie zamówienia.

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 11.12.2019 r.**
3. Informacji na temat przedmiotu niniejszego zamówienia udziela **Pani Anita Szawiola** pod numerem telefonu **(75) 74 11 800 wew. 12** 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 Popardowsk

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. Klauzula Rodo- załącznik nr 8

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

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 29.11.2019 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 15.300 posiłków)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla szacowanych 15.300 posiłków)	
6.	Koszt dowozu posiłków do Chełmska Śląskiego (w całym okresie realizacji zamówienia)	

Część II:

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 5.060 posiłków)	
5.	Wartość brutto zamówienia (dla szacowanych 5.060 posiłków)	

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

Termin wykonania zamówienia:

Część I – I etap od 02.01.2020 r. do 30.06.2020 r.

II etap od 01.09.2020 r. do 31.12.2020 r.

Część II – od 02.01.2020 r. do 31.12.2020 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.

.....
miejscowość 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 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

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
(pieczęć)

OŚWIADCZENIE

Nazwa zadania:

Część I. Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorącego jednodaniowego posiłku, podopiecznym Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce w roku 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

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.

.....
miejsowość i data

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

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

**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 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

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 2020.

Część II. Przygotowywanie i dostarczanie gorącego jednodaniowego posiłku, uczestnikom Dziennego Domu Pobytu Senior+ Bukówka 50b, 58-420 Lubawka w roku 2020.

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia 29.11.2019 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.

.....
miejscowość i data

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

UMOWA Nr

zawarta w dniu _____ w Lubawce

pomiędzy:

Gminą Lubawka - Miejsko Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej 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 2019 poz. 1843 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 i w Chełmsku Śląskim w 2020 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.
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 pieczętką 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 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty i będzie realizowana w dwóch etapach:
 - 1) I etap od 02.01.2020 r. do 30.06.2020 r.
 - 2) II etap od 01.09.2020 r. do 31.12.2020 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 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 Rozporządzeniem 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) i z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm.),
2. Zasady przetwarzania danych osobowych określone zostaną odrębną umową z Wykonawcą (umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych) jeżeli w ramach realizacji umowy wystąpi konieczność powierzenia danych Wykonawcy w trybie art. 28 RODO.

§ 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 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 egzemplarz Wykonawca.
3. Działając w oparciu o art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych (Dz.U. z 2018 poz.2191 z późn. zm.) Zamawiający wyłącza stosowanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, o których mowa w art. 2 pkt. 4 tej ustawy, tj. w stosunku do umów, do których nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych, ustawy o umowie koncesji albo ustawy o partnerstwie publiczno- prywatnym. Zamawiający oświadcza, że w przypadku przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej do niniejszego zamówienia/umowy faktura taka będzie uznana za nieskutecznie doręczoną, tym samym nie bieżą terminy związane z jej zapłatą wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie zleconych zamówieniem świadczeń wobec Zamawiającego. W w/w przypadku Wykonawca zobowiązany będzie do doręczenia jej w tradycyjny sposób, tj. osobiście do biura podawczego Zamawiającego lub za pośrednictwem operatora pocztowego lub przedsiębiorstwa zajmującego się doręczaniem przesyłek (kurierem).

Zamawiający

Wykonawca

UMOWA ZLECENIE Nr

zawarta w dniu _____ w Lubawce

pomiędzy:

Gminą Lubawka - Miejsko Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej 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 2019 poz. 1843 ze zm.) – wartość nie przekracza wyrażanej 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 2020 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.
4. 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.
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 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:
 - 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.
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 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. 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.
13. Godziny dostarczania posiłków zostaną ustalone między Zamawiającym, a Wykonawcą (przewidywane w godz. 13.00 – 14.00).
14. Realizacja przedmiotu zamówienia następuje przy wykorzystaniu produktów i narzędzi Wykonawcy.

§ 2. Termin realizacji zamówienia

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 2 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 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

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 posiłków będzie określana w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Dzienny Dom Pobytu Senior+ z/s w Bukówce 50b, każdego dnia do godz.10.00.
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 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.
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 Rozporządzeniem 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) i z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000 ze zm.),
2. Zasady przetwarzania danych osobowych określone zostaną odrębną umową z Wykonawcą (umowa powierzenia przetwarzania danych osobowych) jeżeli w ramach realizacji umowy wystąpi konieczność powierzenia danych Wykonawcy w trybie art. 28 RODO.

§ 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 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający i 1 egzemplarz Wykonawca.
3. Działając w oparciu o art. 4 ust. 3 ustawy z dnia 9 listopada 2018r. o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych (Dz.U. z 2018 poz.2191 z późn. zm.) Zamawiający wyłącza stosowanie ustrukturyzowanych faktur elektronicznych, o których mowa w art. 2 pkt. 4 tej ustawy, tj. w stosunku do umów, do których nie stosuje się przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych, ustawy o umowie koncesji albo ustawy o partnerstwie publiczno- prywatnym. Zamawiający oświadcza, że w przypadku przesłania ustrukturyzowanej faktury elektronicznej do niniejszego zamówienia/umowy faktura taka będzie uznana za nieskutecznie doręczoną, tym samym nie będą terminy związane z jej zapłatą wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie zleconych zamówieniem świadczeń wobec Zamawiającego. W w/w przypadku Wykonawca zobowiązany będzie do doręczenia jej w tradycyjny sposób, tj. osobiście do biura podawczego Zamawiającego lub za pośrednictwem operatora pocztowego lub przedsiębiorstwa zajmującego się doręczaniem przesyłek (kurierem).

Zamawiający

Wykonawca

Klauzula informacyjna – zapytanie ofertowe

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

7. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lubawce, ul. Dworcowa 33, 58-420 Lubawka, reprezentowany przez Kierownika, tel. (75)7411800,
8. Administrator powołał inspektora danych osobowych Pana Tomasza Więckowskiego i ma Pani/Pan prawo kontaktu z nim za pomocą adresu e-mail iod2@synergiaconsulting.pl lub za pomocą nr. telefonu 693337954, adres strony internetowej www.mgops.lubawka.eu
9. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w procedurze zapytania ofertowego na Świadczenie podstawowych usług opiekuńczych na rzecz podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lubawce, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30 000 euro na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”.
10. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę o dostępie do informacji publicznej z dnia 26 września 2001 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1764) oraz inne podmioty upoważnione na podstawie przepisów ogólnych.
11. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy.
12. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp.
13. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
14. Posiada Pani/Pan:
 15. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 16. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 17. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 18. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO
19. nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych - osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.