

Radłów, dnia 08.11.2018r.

Zapytanie ofertowe

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radłowie kieruje zapytanie ofertowe o cenę posiłków dla uczniów w wybranych szkołach na terenie Gminy Radłów oraz dożywianie osób dorosłych z terenu gminy Radłów w okresie od 01.01.2019r. -31.12.2019r. (z wyłączeniem miesięcy wakacyjnych – lipiec i sierpień)

1. Zamawiający:

Gmina Radłów
ul. Kolejowa 7,
33-130 Radłów,
NIP: 873-10-01-716

Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej
w Radłowie
Tel. 14 678-20-03

2. Przedmiot zamówienia:

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów w wyżej wymienionych placówkach oświatowych funkcjonujących na terenie Gminy Radłów:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Niwce-Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Niwce,
- Zespół Szkół w Zabawie

1) Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie dwudaniowych gorących posiłków osobom dorosłym z terenu gminy Radłów w miejscu ich zamieszkania.

1. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Zamówienie obejmuje:

- przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków w siedzibach placówek oświatowych dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Radłów, posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok). Kaloryczność jednego posiłku nie może być mniejsza jak 875 kalorii. Wykonawca dostarcza również jednorazowe naczynia, na których wydawane będą posiłki oraz sztućce.

- przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych, wydawanych w dni nauki szkolnej dla podopiecznych MGOPS Radłów, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowych.

Gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml., drugie danie ok. 400 g oraz napój (kompot, herbata, woda mineralna, sok).

2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

3. Przygotowanie posiłków wykonanych pod względem, jakości i technologii zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U.2018.1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowie z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach

(Dz.U.2016.1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zalecaniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

4. Dożywianie dzieci i osób dorosłych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 1 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.).

5. Zamawiający przyjmuje dzienną ilość posiłków w dniach, kiedy odbywa się nauka szkolna-uczniowie w ilości około 40 uczniów, w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami placówek oświatowych (zwanymi dalej: Dyrektorami). Dyrektorzy będą podawali Wykonawcy informację, co do ilości posiłków obiadowych najpóźniej do godziny 8.30 danego dnia. Liczba uczniów może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 20 % każdego miesiąca.

6. Zamawiający informuje, iż dla umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, określono szacunkowa liczbę osób objętych dożywianiem na średnio 7 osób dorosłych miesięcznie. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania będzie zależna od ilości osób spełniających określone przepisami kryteria przyznania pomocy w formie dożywiania i może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków bez konsekwencji dla Zamawiającego.

7. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami i Kierownikiem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Radłowie lub osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą będącą pracownikiem MGOPS.

8. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach oraz wartość kaloryczną. Jednocześnie winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały

9. Jadłospis z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany Dyrektorom. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów lub Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z dożywiania obciążają Dyrektorów.

10. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami.

11. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu jadłospisy z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków.

12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150g z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

13. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.

14. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.

15. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszelkie nośniki kosztów, w tym także koszty transportu, w okresie wykonywania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.

16. Ciepłe posiłki mają być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny lub Zakładu Badania Żywności i Przedmiotu Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.

17. Wykonawca zobowiązany jest transportować i wydawać posiłki w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.

18. Posiłki mają być wydawane w pojemnikach jednorazowych posiadających atest zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.

19. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone odpowiednim dokumentem dołączonym do oferty załącznik Nr 2.

20. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ochrony p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj., jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

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

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

23. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonywania uprzedzenia (przez Dyrektorów) Wykonawcy, co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

2. Wymagania ogólne;

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wyprodukowane i wydane posiłki.

2. Ustala się następujące warunki płatności za wykonaną usługę:

3. Zamawiający zapłaci wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków wg stawek określonych w ofercie. Liczba posiłków będzie ustalona przez Dyrektorów na podstawie imiennych wykazów uczniów zgłoszonych przez pracowników socjalnych MGOPS.

4. Cena brutto 1 posiłku nie będzie waloryzowana w okresie trwania umowy.

5. Zapłata należności za dostarczone obiady odbywać się będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturach.

6. Podstawą zapłaty będą faktury obejmujące należność za dany miesiąc wystawiane przez Wykonawcę do 5-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu, którego dotyczy dana faktura i przekazane do Zamawiającego, a w miesiącu grudniu 2019r. do dnia 20 grudnia 2019r. Faktury wystawiane będą na posiłki dostarczane do każdej szkoły osobno.

7. Płatności faktury będą dokonywane przelewem w ciągu 14 dni od daty jej dostarczenia do MGOPS.

5. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Ofertę należy przygotować zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr.1 do zapytania ofertowego.

2. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej.

3. Dokumenty i zaświadczenia do oferty mają być w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną.

5. Zaleca się by strony ofert były ponumerowane spięte w sposób zapobiegający ich zdekompletowaniu.

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów potwierdzających możliwość udziału w postępowaniu

1. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualny wydruk z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

2. Aktualna decyzja z Sanepidu zezwalająca na prowadzenie usług cateringowych.

3. Aktualne zaświadczenia/ decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dopuszczającego środek transportu do przewozu gotowych posiłków.
4. Oświadczenie Wykonawcy, o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Oświadczenie Wykonawcy zamówienia, że dysponuje potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Oświadczenie Wykonawcy zamówienia, że znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

7. Wymagany termin realizacji zamówienia: od 01.01.2019r. do 31.12.2019r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.).

8. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się kryterium:

Cena brutto 1 posiłku/ obiadu/ - 100 %

1. Cena 1 posiłku obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy.
2. Cena posiłku winna być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
3. Rozliczenia będą w złotych polskich.

9. Cena podana przez Wykonawcę jest obowiązująca przez okres ważności umowy i nie podlega waloryzacji w okresie jej trwania

10. Miejsce, termin złożenia oferty i opis udziału w postępowaniu:

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie zamawiającego: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radłowie; 33-130 Radłów, ul. Brzeska 9 w terminie do 23.11.2018r. do godziny 11.00 osobiście lub przesłać za pośrednictwem poczty.
2. Ofertę należy złożyć w zamkniętym i nieprzezroczystym opakowaniu zaadresowanym na adres zamawiającego z dopiskiem "**Oferta na wyprodukowanie i wydanie posiłków w szkole oraz dla osób dorosłych z terenu Gminy Radłów w 2019r** "
3. O udzielenie zamówienia mogą starać się wykonawcy, którzy spełniają warunki:
 - posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej, posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie,
 - dysponują potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
4. Oferta złożona po terminie określonym w pkt 1 nie będzie rozpatrywana.
5. Wykonawca zamówienia może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed terminem upływu jej składania bez podania przyczyn.
6. Zamawiający może unieważnić zapytanie ofertowe bez podania przyczyn.
7. Otwarcie ofert nastąpi 23.11.2018r. o godz. 11.10 w siedzibie MGOPS.

11. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest :

-Pani Teresa Rosa – Kierownik MGOPS w Radłowie, 33-130 Radłów, tel. (14) 678-20-03, w godz. 7³⁰-15³⁰.

12. Integralną częścią zapytania ofertowego stanowią następujące załączniki :

1. Załącznik nr 1 - " Formularz ofertowy",
2. Załącznik nr 2 - " Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu",
3. Wzór umowy.

KIEROWNIK
Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej
Teresa Rosa

.....
Pieczęć adresowa wykonawcy

Formularz oferty

Ja, niżej podpisany / podpisani /

.....
Działając w imieniu i na rzecz :

NIP..... Regon

Tel..... Fax.....

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na realizację zamówienia pn.

"Oferta na wyprodukowanie i wydanie posiłków w szkole oraz dla osób dorosłych z terenu Gminy Radłów w 2019r." w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym.

1. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto 1 posiłku wyprodukowanego w dniu wydania, dostarczenie i wydanie dla uczniów:

cena / brutto / 1 posiłku zł.

2. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto 1 posiłku wyprodukowanego w dniu wydania, dostarczenie i wydanie dla osób dorosłych:

cena / brutto / 1 posiłku zł.

3. Proponowana cena za porcje posiłków jest stała i nie podlega negocjacji.

4. Termin realizacji przedmiotu zamówienia 01.01.2019r. do 31.12.2019r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.).

5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z zaproszeniem do złożenia oferty cenowej i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.

6. Oświadczamy, że warunki zawarte w zaproszeniu do złożenia ofert cenowej zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach i zaproponowanym przez zamawiającego terminie.

7. Oświadczamy, że uzyskaliśmy niezbędne informacje do przygotowania oferty.

8. Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczam/y, że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny, aktualny na dzień otwarcia oferty / art. 233 k.k./.

9. Integralną częścią oferty stanowią załączniki:

1

2

3

4

.....
Miejscowość i data sporządzenia oferty

.....
Podpisy osób/ y upoważnionej do występowania w imieniu wykonawcy zamówienia

.....
Pieczęć adresowa wykonawcy

Oświadczenie

Ja, niżej podpisany / podpisami / oświadczamy, że:

1. spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
2. posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności gospodarczej,
3. posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie,
4. dysponuje potencjałem technicznym i zasobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
6. nie podlegam wykluczeniu z postępowania u udzielenie zamówienia.

.....
Miejscowość i data sporządzenia oferty

.....
Podpisy osób/ y upoważnionej do występowania w
imieniu wykonawcy zamówienia

UMOWA nr

zawarta w dniu w Radłowie pomiędzy:

Gminą Radłów z siedzibą w Radłowie, ul. Kolejowa 7, 33-130 Radłów,

NIP: 873-10-01-716 reprezentowana przez: w imieniu którego działa Kierownik Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radłowie, ul. Brzeska 9, 33-130 Radłów - Pani Teresa Rosa **zwaną** w dalszej części „Zamawiającym”

a
reprezentowaną przez:

.....
zwanym dalej części umowy „Wykonawcą”

została zawarta umowa następującej treści :

§ 1

1) Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę: przygotowania w dniu wydania, dostarczenia i wydania posiłków w siedzibach placówek oświatowych funkcjonujących na terenie Gminy Radłów:

- Zespół Szkoły Podstawowej i Przedszkola w Niwce-Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Niwce,
- Zespół Szkół w Zabawie.

2) Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi – wyprodukowania w dniu wydania i dostarczenia i wydanie ciepłych posiłków (obiadów) osobom dorosłym z terenu gminy Radłów, w miejscu ich zamieszkania.

§ 2

Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami, normami, standardami, warunkami określonymi w zaproszeniu do złożenia oferty cenowej.

§ 3

1. Strony ustalają następujące zasady wykonania usługi:

- przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków w siedzibach placówek oświatowych dla dzieci i młodzieży z terenu gminy Radłów, posiłki będą się składały z zupy, drugiego dania oraz napoju (kompot, herbata, woda mineralna, sok). Kaloryczność jednego posiłku nie może być mniejsza jak 875 kalorii. Wykonawca dostarcza również jednorazowe naczynia, na których wydawane będą posiłki oraz sztućce.

- przygotowanie w dniu wydania, dostarczenie i wydanie posiłków dwudaniowych dla osób dorosłych, wydawanych w dni nauki szkolnej dla podopiecznych MGOPS Radłów, którym decyzją Kierownika przyznano pomoc w formie gorącego posiłku. Wykonawca dostarcza posiłki w naczyniach jednorazowych.

Gramatura dla osób dorosłych: zupa ok. 450 ml., drugie danie ok. 400 g oraz napój (kompot, herbata, woda mineralna, sok).

2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

3. Przygotowanie posiłków wykonanych pod względem jakości i technologii zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz.U. 2018.1541 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności Rozporządzeniem Ministra Zdrowie z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U.2016.1154) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia, jak również zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności.

4. Dożywianie dzieci i osób dorosłych odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej w okresie od 1 stycznia 2019r. do 31 grudnia 2019r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.).
5. Zamawiający przyjmuje dzienną ilość posiłków w dniach kiedy odbywa się nauka szkolna-uczniowie w ilości około uczniów, w godzinach ustalonych pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami placówek oświatowych (zwanymi dalej: Dyrektorami). Dyrektorzy będą podawali Wykonawcy informację co do ilości posiłków obiadowych najpóźniej do godziny 8.30 danego dnia. Liczba uczniów może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu o ok. 20 % każdego miesiąca.
6. Zamawiający informuje, iż dla umożliwienia wykonawcom przygotowania oferty, określono szacunkowa liczbę osób objętych dożywianiem na średnio 4 osoby dorosłe miesięcznie. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania będzie zależna od ilości osób spełniających określone przepisami kryteria przyznania pomocy w formie dożywiania i może ulec zmianie. W przypadku zmiany liczby posiłków, wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych na bieżąco potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków bez konsekwencji dla Zamawiającego.
7. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami i Kierownikiem Miejsko-Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Radłowie lub osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą będącą pracownikiem MGOPS.
8. Jadłospis powinien zawierać nazwy dań, nazwy produktów wchodzących w skład potraw, wielkość porcji w gramach oraz wartość kaloryczną. Jednocześnie winien być ułożony w taki sposób, by w trakcie tygodnia posiłki się nie powtarzały
9. Jadłospis z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków będzie układany przez Wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany Dyrektorom. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów lub Zamawiającego będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z dożywiania obciążają Dyrektorów.
10. Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorami.
11. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu jadłospisy z uwzględnieniem gramatury oraz kaloryczności wydawanych ciepłych posiłków.
12. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin w ilości 150g z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobranie tych próbek, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
13. Transport posiłków musi odbywać się w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw, środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
14. Wykonawca zobowiązany jest dysponować minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego.
15. Wykonawca ma w cenie oferty ująć wszelkie nośniki kosztów, w tym także koszty transportu, w okresie wykonywania zamówienia oraz koszt naczyń i sztućców jednorazowych.
16. Ciepłe posiłki mają być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożywania potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny lub Zakładu Badania Żywności i Przedmiotu Użytku lub innego podmiotu uprawnionego.
17. Wykonawca zobowiązany jest transportować i wydawać posiłki w sposób zgodny z przepisami sanitarnymi właściwymi ze względu na rodzaj prowadzonej działalności.
18. Posiłki mają być wydawane w pojemnikach jednorazowych posiadających atest zezwalający na kontakt pojemników z żywnością.
19. Wykonawca winien posiadać uprawnienia do świadczenia usług cateringowych lub gastronomicznych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponować personelem posiadającym stosowne kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie i zdolnym do wykonywania zamówienia oraz znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej prawidłowe wykonanie zamówienia, co zostanie potwierdzone odpowiednim dokumentem dołączonym do oferty załącznik Nr 2.

20. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, ochrony p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).

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

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

23. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Zamawiającemu przysługuje prawo do ograniczenia ilości posiłków z zastrzeżeniem dokonywania uprzedzenia (przez Dyrektorów) Wykonawcy co najmniej z jednodniowym wyprzedzeniem.

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają:

- cenę zł brutto za gorący posiłek składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju w naczyniach jednorazowych, dostarczany do placówek oświatowych funkcjonujących na terenie gminy Radłów,

- cenę zł brutto za gorący posiłek składający się z zupy, drugiego dania oraz napoju w naczyniach jednorazowych dla osób dorosłych z terenu gminy Radłów, w miejscu ich zamieszkania.

Zamawiający zapłaci Wykonawcy za faktycznie dostarczoną ilość posiłków (obiadów) według stawek określonych powyżej.

2. Stawki, o których mowa w ust.1. nie mogą zostać podwyższone w drodze aneksu do niniejszej umowy w ciągu całego okresu trwania umowy.

3. Liczba faktycznie wydanych posiłków będzie ustalana na miesięcznych listach sporządzanych przez Dyrektorów obejmujących imię i nazwisko ucznia objętego pomocą z programu „Pomoc państwa w zakresie żywienia” i liczby wydanych uczniowi w miesiącu posiłków.

4. Zapłata należności za dostarczone obiady odbywać się będzie w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturach.

5. Podstawą zapłaty będą faktury obejmujące należność za dany miesiąc wystawiane przez Wykonawcę do 5-tego dnia miesiąca następującego po miesiącu którego dotyczy dana faktura i przekazane do zamawiającego, a w miesiącu grudniu 2019r. do dnia 20 grudnia 2019r. Faktury wystawiane będą na posiłki dostarczane do każdej szkoły osobno.

6. Faktury powinny być wystawiane na:

Nabywca - **Gmina Radłów z siedzibą w Radłowie ul. Kolejowa 7, 33-130 Radłów, NIP: 873-10-01-716,**

Odbiorca - Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radłowie ul. Brzeska 9, 33-130 Radłów.

Faktury należy przysyłać na adres: Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Radłowie ul. Brzeska 9, 33-130 Radłów.

7. Płatności faktury będą dokonywane przelewem w ciągu 14 dni od daty dostarczenia faktury do MGOPS.

§ 5

Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony od 01.01.2019r. do 31.12.2019r. z uwzględnieniem przerw w nauce (ferie zimowe, wakacje, przerwy świąteczne itp.).

§ 6

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od umowy w następujących wypadkach:

1.1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy:

a) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy- odstąpienie, w tym wypadku, może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach;

- b) zostanie ogłoszona upadłość lub likwidacja firmy Wykonawcy;
- c) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
- d) Wykonawca, bez uzasadnionych przyczyn, nie rozpoczął wykonywania usługi oraz jej nie kontynuuje, pomimo wezwania Zamawiającego, złożonego na piśmie;
- e) w przypadku braku środków finansowych, czego Zamawiający nie mógł przewidzieć przy zawieraniu umowy - w tym przypadku Zamawiający może ograniczyć również zakres rzeczowy umowy.

W w/w wypadkach Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za usługi wykonane do dnia podjęcia przez Zamawiającego decyzji o odstąpieniu od umowy.

1.2. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:

- a) Zamawiający nie wywiązuje się z zapłaty faktury, mimo dodatkowego wezwania, w terminie trzech miesięcy od upływu terminu określonego umową;
- b) Zamawiający odmawia, bez uzasadnionej przyczyny zatwierdzenia zrealizowanej ilości dostarczonych posiłków,

2. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.

3. W razie powstania sporu na tle wykonywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do wyczerpania drogi postępowania reklamacyjnego poprzez skierowanie konkretnego roszczenia do Zamawiającego.

4. Zamawiający ma obowiązek do pisemnego ustosunkowania się do zgłoszonego roszczenia w terminie 14 dni od daty jego zgłoszenia.

5. W razie odmowy uznania roszczenia przez Zamawiającego, Wykonawca ma prawo do wystąpienia na drogę sądową.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 8

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA