

Chojnów, dnia 01.08.2018r

Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie
ul. Fabryczna 1
59-225 Chojnów
NIP: 6940010003
REGON 390074157

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT W POSTĘPOWANIU
O WARTOŚCI ZAMÓWIENIA NIE PRZEKRACZAJĄCEJ WYRAŻONEJ W
ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 30 000 EURO**

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie zaprasza do złożenia oferty na wykonanie usługi polegającej na przygotowaniu i wydawaniu gorących posiłków jednodaniowych z komponentów zakupionych przez wykonawcę w okresie od **01.09.2018r do 30.06.2019r.**

I. Określenie przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu posiłków jednodaniowych z komponentów zakupionych przez wykonawcę w okresie **od 01.09.2018r do 30.06.2019r** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

1. Zamawiający planuje, że:

- dziennie należy przygotować **około 30 obiadów składających się z jednego gorącego jednodaniowego posiłku.**

W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

- Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.

- Posiłki wydawane będą na podstawie decyzji Dyrektora Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chojnowie.

- Liczba osób uprawnionych do posiłków wskazana będzie Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie w formie pisemnej Wykaz zawierać będzie liczbę osób uprawnionych do korzystania i termin rozpoczęcia.

- **Wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży odbywać ma się w lokalu znajdującym się miejscowości Chojnów z zastrzeżeniem że nie może być miejscem sprzedaży i spożywania napojów alkoholowych.**

2. Obowiązki Wykonawcy:

Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

1. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadu składającego się z **jednego gorącego dania – przykładowa specyfikacja gorących posiłków:**

- 1) Pierogi z mięsem – porcja 500g – składniki: mąka, farsz mięsny, masło, cebula, przyprawy
- 2) Kotlet mielony z ziemniakami, surówka – porcja 500g- składniki: mięso wieprzowe- 100g, ziemniaki, olej , przyprawy,
- 3) Naleśniki z serem – porcja 500g, - składniki: mąka, ser, olej, przyprawy,
- 4) Kotlet schabowy z ziemniakami i surówką- porcja 500g- składniki: mięso wieprzowe- 100g, ziemniaki, surówka z kapusty, przyprawy, olej
- 5) Pulpety w sosie z kaszą i surówką z kiszonej kapusty- porcja 500 g- składniki: mięso wieprzowe- 100g lub drobiowe, kasza, kapusta kiszona + przyprawy,
- 6) Potrawka z kurczaka – porcja 500g- składniki: mięso z kurczaka, warzywa, ryż, przyprawy, masło,
- 7) Makaron z pieczarkami – porcja 500g: makaron, pieczarki, cebula, przyprawy, masło,
- 8) Makaron z serem i śmietaną na słodko – porcja 500g- składniki: makaron, ser, cukier, śmietana, masło.
- 9) W razie dostarczenia przez Zamawiającego braków lub dostarczenia posiłków niezgodnie z zamówieniem, Wykonawca jest zobowiązany do uzupełnienia brakujących ilości lub wymiany na zgodny z zamówieniem w dniu dostawy i na własny koszt.

Wymogi odnoszące się do wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w ***Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 r., poz. 1154).***

2. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez **Instytut Żywności i Żywienia**, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy.
3. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w **Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. Zm.) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149)** oraz zgodnie z **Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016 r., poz. 1154)**.
4. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone.
5. Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach.
6. Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser) w tym min. raz w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza.
7. W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone.
8. Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki.
9. Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków.
10. Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego.
11. Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży.
12. Obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki.
13. Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g.
14. Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać 1,5 – 2 g. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu.

15. Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylia, rozmaryn, cynamon (dania słodkie).

16. Temperatura posiłków powinna wynosić:

- Drugie danie – temperatura $+65^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)
- Potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura $+3^{\circ}\text{C}$ ($\pm 2^{\circ}\text{C}$)

4. Pozostałe informacje:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.

- Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej

- Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków

- Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

- Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.

- Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

II. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeżeli będzie:

- 1) zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zapytaniu.
- 2) W związku z tym Wykonawca do oferty załącza przykładowy jadłospis na okres 5 dni **z uwzględnieniem wytycznych wskazanych przez Zamawiającego w niniejszym Zaproszeniu.**

2. Ponadto na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu należy złożyć:

- świadectwo kwalifikacyjne lub równoważną decyzję PIS lub PIW kwalifikującą wykonawcę do Handlu żywnością
 - Oświadczenie, że wykonawca dysponuje lokalem zatwierdzonym przez Państwowego Inspektora Sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego. (oświadczenie jest częścią formularza ofertowego)
 - Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru.
3. Zamawiający **wykluczy z postępowania** wykonawcę, który z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał lub nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w zakresie przygotowywania i dostarczania obiadów na rzecz Zamawiającego.
 4. Zamawiający **wykluczy również z postępowania Wykonawcę**, którego zaoferowana cena, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów.

III. KRYTERIA OCENY OFERT

Oferty będą oceniane według poniższych kryteriów:

- a) kryterium cena – 97%
- b) termin płatności – 3%

Opis kryterium:

Sposób obliczenia punktów dla kryterium cena

Ocenie zostanie poddana cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana w formularzu ofertowym. Maksymalnie można uzyskać 80 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku. Liczba przyznanych punktów dla poszczególnych ofert będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

$$A(x) = \frac{C_{\min}}{C(x)} \times 97\%$$

gdzie:

- A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny
 C_{min} – cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach na zadanie objęte przetargiem
 C(x) – cena zawarta w ofercie „x”

Sposób obliczenia punktów dla kryterium termin płatności faktury

Wykonawca zobowiązany jest podać ilość dni niezbędnych na termin płatności. W kryterium termin płatności oferta uzyska maksymalnie 3 pkt. Najwyższą liczbę punktów tj: 3 pkt otrzyma oferta zawierająca najdłuższy termin płatności, pozostali odpowiednio mniej, zgodnie z poniższym opisem.

Termin płatności do 7 dni- **1 pkt**

Termin płatności od 8 do 14 dni- **2 pkt**

Termin płatności od 15 do 21 dni – **3 pkt**

Najkorzystniejszą ofertą jest oferta która przedstawia najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert.

Wskazania najkorzystniejszej oferty dokona komisja powołana przez Dyrektora GOPS, po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert na podstawie kryterium oceny wymienionego powyżej.

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

IV. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT:

a) **Ofertę należy dostarczyć do:**

Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chojnowie

ul. Fabryczna 1

59-225 chojnow

pok. 214 do godz: 8:00

b) **Poprzez (do wyboru):**

a) osobiste złożenie w sekretariacie

b) za pośrednictwem poczty tradycyjnej, kuriera

c) **Ofertę należy złożyć na:**

a) Formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

d) **Termin składania ofert upływa dnia:**

21.08.2018r. do godziny 8:00

e) **Osoba do kontaktu:** Irena Malinowska

Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO.

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:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie.
- inspektorem ochrony danych osobowych w Gminnym Ośrodku Pomocy Społecznej jest Aleksandra Cnota Mikołajec.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn: *usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu gorących posiłków jednodaniowych z komponentów zakupionych przez wykonawcę w okresie od*

01.09.2018r do 30.06.2019r. prowadzonym w postępowaniu poniżej 30.000

- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania na podstawie przepisów prawa, w tym podmioty przetwarzające,
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 10 lat od dnia rozliczenia umowy,
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - 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,
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO,
- 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.**

DYREKTOR

mgr Lilia Walasek

Projekt

U M O W A nr/2018r

W dniur w Chojnowie zawarta została umowa pomiędzy Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Chojnowie, 59-215 Chojnów, ul. Fabryczna 1, NIP: 6940010003 REGON 390074157 którą reprezentuje **Lilia Walasek**– Dyrektor Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chojnowie działającym na podstawie upoważnienia Wójta Gminy Chojnów nr 0052.3.2016 przy udziale Główniej Księgowej – **Ewy Wołyniec**

a z siedzibą....., ul..... NIP:..... REGON: reprezentowaną przez..... zwanym dalej **Wykonawcą.**

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru Wykonawcy na podstawie złożonej oferty w postępowaniu o wartości zamówienia nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000 euro, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu posiłków jednodaniowych z komponentów zakupionych przez wykonawcę w okresie **od 01.09.2018r do 30.06.2019r** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
3. **Posiłki wydawane będą na podstawie decyzji Dyrektora Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Chojnowie.**
4. Liczba osób uprawnionych do posiłków wskazana będzie Wykonawcy przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie w formie pisemnej. Wykaz zawierać będzie liczbę osób uprawnionych do korzystania i termin rozpoczęcia.
5. **Wydawanie posiłków dla dzieci i młodzieży odbywać ma się w miejscowości Chojnów z zastrzeżeniem, że w miejscu wydawania posiłków nie może być sprzedaży i spożywania napojów alkoholowych.**
6. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień zamawiającego.
7. W przypadku gdy łączne wydawanie obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
2. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
3. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży (Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. 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) , być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594)
4. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia obiadu składającego się z **jednego gorącego dania o minimalnej gramaturze 500g** , biorąc pod uwagę następujące wytyczne:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w ***Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 r., poz. 1154),***
 - 2) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez ***Instytut Żywności i Żywienia***, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy
 - 3) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ***Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2015 r., poz.***

594 z późn. Zm.) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149) oraz zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016 r., poz. 1154).

- 4) Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone,
- 5) Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach,
- 6) Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser) w tym min. raz w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza,
- 7) W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone,
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki,
- 9) Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków,
- 10) Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego,
- 11) Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży,
- 12) Obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki,
- 13) Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g,
- 14) Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać 1,5 – 2 g. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu,
- 15) Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylia, rozmaryn, cynamon (dania słodkie),
- 16) Temperatura posiłków powinna wynosić: Drugie danie – temperatura +65° C (+/-2°C) Potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura +3° C (+/-2°C)

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
7. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości wydawania posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.
9. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.
10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

§ 3

1. Wykonawca nie ma prawa zlecenia wykonywania przedmiotu umowy osobom trzecim.
2. Naruszenie obowiązku o którym mowa w ust. 1 skutkuje natychmiastowym rozwiązaniem umowy, bez zachowania okresu wypowiedzenia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na niezapowiedziane kontrole przez Zamawiającego dotyczące jakości, wagi i ilości przygotowywanych przez Wykonawcę posiłków, a spożywanych przez uczniów szkoły.

§ 4

1. Jednostkowy koszt posiłku ustala się na kwotę złotych brutto (słownie:)
2. Na koszt posiłku składają się:
 - 1) przygotowanie posiłku,
 - 2) zabezpieczenie próbek do badań SANEPIDU wymaganych rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U Nr 80, poz. 545).
3. W okresie trwania niniejszej umowy cena posiłku nie może ulec zmianie.
4. Zamawiający za przygotowane i dostarczone posiłki płacił będzie Wykonawcy w okresach miesięcznych po przedłożeniu faktury wystawionej na:
Gmina Chojnów Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie
ul. Fabryczna 1, 59-225 Chojnów
NIP: 6940010003
z pisemnym potwierdzeniem pracownika szkoły co do ilości dostarczonych posiłków.

5. Należność będzie płatna w formie przelewu na konto Wykonawcy wskazane w fakturze w terminie dodni od daty złożenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

§ 5

1. Strony postanawiają, że obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.
2. Kary będą naliczane w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) Wykonawca zapłaci kary umowne:
 - a) za nieterminowe wykonanie dostaw określonych w § 1 ust.1 umowy w wysokości 100,00 złotych za każdy dzień niezrealizowania przedmiotu umowy,
 - b) za dostarczenie posiłków niepełnowartościowych (pod względem gramatury bądź przydatności do posiłku) w wysokości 200,00 złotych za każdy dzień niewłaściwego zrealizowania przedmiotu umowy.
 - c) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych.
 - d) Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy w wysokości 2.000,00 złotych
3. Strony dopuszczają możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 6

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.

§ 7

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 8

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego. Jeden dla Wykonawcy.

WYKONAWCA:

.....

ZAMAWIAJĄCY:

.....

FORMULARZ OFERTOWY

Zamawiający:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Chojnowie
ul. Fabryczna 1
59-225 Chojnów

Nawiązując do zapytania ofertowego na usługę polegającą na przygotowaniu i wydawaniu posiłków jednodaniowych z komponentów zakupionych przez wykonawcę w okresie **od 01.09.2018r do 30.06.2019r** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.

działający w imieniu i na rzecz

.....

(należy podać pełną nazwę Wykonawcy i adres)

NIP REGON

Tel.: Fax.:

e-mail.....

Nr rachunku bankowego.....

na podstawie zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej nr
/krs z dnia wydanego przez

.....

Oferujemy wykonanie zamówienia za całkowitą cenę jednego obiadu w
 wysokościbrutto (słownie
 złotych).

Powyższa cena zawiera doliczony zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami podatek
 VAT, który na datę złożenia oferty wynosi: % tj. złotych
 (słownie
złotych).

Oświadczam, iż dysponujemy lokalem zatwierdzonym przez Państwowego Inspektora
 Sanitarnego do prowadzenia żywienia zbiorowego ,

Akceptujemy dniowy termin płatności od daty dostarczenia prawidłowo
 wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.

Oferta ważna jest przez okres

.....
(Podpis i pieczęć Wykonawcy)