

Mieszkowice, dnia 31.12.2014r.

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

z dnia 31.12.2014r.

Zamawiający:
**GMINA MIESZKOWICE -
OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ,
ul. F. Chopina 1, 74-505 Mieszkowice
Tel 091 4666 900, fax.: 091 4145 031.**

zaprasza do złożenia oferty cenowej na:

Przygotowanie, dostawę i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów Gimnazjum w Mieszkowicach oraz dla Szkół Podstawowych w Czelinie, Zielinie, Troszynie i Mieszkowicach, a także uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w roku 2015.

Przedmiot zamówienia obejmuje

I Przygotowanie dostawę i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów gimnazjum i szkół podstawowych na terenie gm. Mieszkowice.

1. Wykonawca przygotuje i dostarczy w terminie od **12.01.2015r. do 31.12.2015r.** jednodaniowe gorące posiłki dla młodzieży szkolnej do placówek oświatowych tj:
 - 1) Gimnazjum w Mieszkowicach (ul. Techników 4),
 - 2) Szkoła Podstawowa w Mieszkowicach (ul. Sienkiewicza 56),
 - 3) Szkoła podstawowa w Czelinie,
 - 4) Szkoła Podstawowa w Zielinie,
 - 5) Szkoła Podstawowa w Troszynie
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania zestawów dań składających się na posiłek, uzgodnionych wcześniej z zamawiającym.
3. Zamawiający wymaga aby gorące posiłki dostarczane były w każdy dzień pracy szkół tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od nauk oraz w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków urozmaiconych – te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
5. Przewidywana liczba dożywianych dzieci w Szkołach Podstawowych i Gimnazjum znajdujących się na terenie gminy Mieszkowice wynosi ogółem **120**. Jest to ilość szacunkowa i może ulegać zmianom w zależności od występujących w tym zakresie potrzeb.
6. Ilość porcji posiłków dostarczonych do poszczególnych placówek będą określać wykazy z poszczególnych szkół zawierające imię i nazwisko osoby upoważnionej do

nadzoru wydawanych posiłków oraz nazwisko i imię ucznia. Ilość ta może ulec zmianie.

7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.
8. Przewiduje się, że w ramach realizacji zamówienia Wykonawca przygotuje i dostarczy do **szkół podstawowych oraz Gimnazjum w Mieszkowicach w 2015** maksymalnie **21 600 szt.** gorących posiłków, w tym maksymalnie 120 posiłków dziennie. Wg poniższego wyliczenia:
(max. 180 dni nauki szkolnej x 120 posiłków dziennie = 21 600 szt. posiłków w okresie realizacji zamówienia). Ilości te mogą ulec zmianie.

9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności gorących posiłków.

Na jeden posiłek składa się:

2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek) zupa z wkładką i chlebem oraz,
3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) drugie danie gorące / mięsne i bezmięsne/ np.:

- 1) **zupa** (poj. 400 g) w skład której wchodzi n/w produkty:

- porcje rosołowe
- warzywa (wszystkie)
- zielenina (koperek, szczypiorek, pietruszka)
- przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa warzywna)
- wkładka: kiełbasa, mięso lub jajko – w ilości 100 g
- chleb w ilości 2 kromki

- 2) **drugie danie: mięsne:**

- ziemniaki, (zamiennie kasze, makaron, ryż - każde po 200 g)
- sztuka mięsa (100 g) z sosem (120 g); gulasz – potrawka (120 g), kotlet mielony (120 g); ryba (bez panierki 100 g z panierką 110 g); udziec z kurczaka (120 g); kotlet schabowy (120 g),
- surówki/sałatki (100 g)
- kompot lub sok owocowy (200 ml)

- 3) **drugie danie bezmięsne:**

- makaron z serem, pierogi ruskie, naleśniki, placki, kopytka lub łazanki (300 g)
- kompot lub sok (200 ml)

zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Podane nazwy potraw, produktów są przykładowe. Dopuszcza się stosowanie innych artykułów i innych potraw wcześniej uzgodnionych z Zamawiającym. **Podane gramatury są już po obróbce termicznej.**

10. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
11. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.
12. Wykonawca ponadto musi posiadać zezwolenia odpowiednich organów (służb) dopuszczających obiekt w którym prowadzi działalność, polegającą na przygotowywaniu posiłków w żywieniu zbiorowym, które to przed podpisaniem umowy wykonawca przedstawi Zamawiającemu.

II. Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015r”.

1. Wykonawca przygotowuje i wyda jednodaniowe gorące posiłki dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w terminie **od 12.01.2015r. do 31.03.2015r. oraz od 02.11.2015r. do 31.12.2015r. a także w razie potrzeb - w innych terminach wskazanych przez Zamawiającego.**
2. Zamawiający wymaga aby wydawanie gorących posiłków osobom uprawnionym, kierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach odbywało się przez 5 dni w tygodniu, (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 12:00 do 14:00, z wyjątkiem dni świątecznych.
3. Dopuszcza się wydanie zestawu gorącego posiłku na wynos innej osobie, opiekującej się osobą uprawnioną która jest chora lub ma trudności w dojściu lub dojeździe do lokalu - po uzgodnieniu z właściwym pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Mieszkowicach.
4. Osoba uprawniona nie może w jednym dniu żądać wydania mu posiłku, którego nie odebrała w dniu poprzednim.
5. Wykonawca powinien dysponować możliwością i miejscem realizacji zamówienia spełniającym warunki do wydawania posiłków, wyposażonym w co najmniej 25 miejsc siedzących dla osób korzystających, jednak Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania gorących posiłków bezpośrednio z samochodu wykonawcy.
6. Zamawiający wskazuje aby lokal, w którym wydawane będą posiłki, usytuowany był na terenie miasta Mieszkowice.
7. Przewiduje się, że w ramach realizacji zamówienia Wykonawca przygotowuje i wyda osobom uprawnionym, kierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015 roku maksymalnie **2 910 szt.** gorących posiłków, w tym maksymalnie 30 posiłków dziennie. Wg poniższego wyliczenia:
(max. 97 dni w których będą wydawane posiłki x 30 posiłków dziennie = 2 910 szt. posiłków w okresie realizacji zamówienia). Ilości te mogą ulec zmianie.
8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności gorących posiłków.

Na jeden posiłek składa się:

2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek) zupa z wkładką i chlebem oraz,
3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) drugie danie gorące / mięsne i bezmięsne/np.:

1) zupa (poj. 500 g) w skład której wchodzi n/w produkty:

- porcje rosołowe
- warzywa (wszystkie)
- zielenina (koperek, szczypiorek, pietruszka)
- przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa warzywna)
- wkładka: kiełbasa, mięso lub jajko – w ilości 150 g
- chleb w ilości 4 kromki

2) drugie danie: mięsne:

- ziemniaki, (zamiennie kasze, makaron, ryż - każde po 300 g)
- sztuka mięsa (150 g) z sosem (160 g); gulasz – potrawka (150 g), kotlet mielony (150g); ryba (bez panierki 140 g z panierka 150 g); udziec z kurczaka (150 g); kotlet schabowy (150 g),

- surówki warzywne (100 g),
- kompot lub sok owocowy (200 ml).

4) drugie danie bezmięsne:

- makaron z serem, pierogi ruskie, naleśniki, placki lub łazanki (500 g)
- kompot lub sok (200 ml)

zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Podane nazwy potraw, produktów są przykładowe. Dopuszcza się stosowanie innych artykułów i innych potraw wcześniej uzgodnionych z Zamawiającym. **Podane gramatury są już po obróbce termicznej.**

9. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
10. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.
11. Jeżeli wykonawca będzie wydawał posiłki w lokalu ma obowiązek odebrać każdorazowo resztki oraz zlewki po dostarczanych posiłkach.

III. Przygotowanie wieczerzy wigilijnej dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015r”.

1. Wykonawca przygotowuje wieczerze wigilijną dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w terminie **od 15.12.2015r. do 31.12.2015r. w uzgodnieniu z Zamawiającym.**
2. Zamawiający wymaga aby wieczerza wigilijna odbyła się w lokalu, usytuowanym na terenie miasta Mieszkowice.
3. Wykonawca może wynająć lokal, w którym przygotowuje wieczerze wigilijną, jednak wszelkie koszty wynajmu leżą po stronie Wykonawcy.
4. Wykonawca musi dysponować możliwością i miejscem realizacji zamówienia spełniającym warunki do wydawania posiłków, wyposażonym w stoły i miejsca siedzące dla osób korzystających.
5. Przewiduje się, że w wieczerzy wigilijnej będzie uczestniczyło max. 35 osób, dla których wykonawca przygotowuje i wyda typowe potrawy takie jak:
 - 1) Barszcz czerwony z uszkami,
 - 2) Pierogi z kapustą i grzybami,
 - 3) Karp smażony
 - 4) Sałatki 2 rodzaje
 - 5) pieczywo
 - 6) Ciasta
 - 7) Kawa, herbata, napoje
6. Gramatura potraw jak w ust. II. /na każdą osobę.
7. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut żywienia i żywności.
8. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
9. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.

IV Pozostałe warunki realizacji zamówienia:

1. Okres obowiązywania zamówienia od **12.01.2015r do 31.12.2015r.** w tym organizacja wieczerzy wigilijnej i wydawanie gorących posiłków osobom uprawnionym kierowanym przez OPS w Mieszkowicach .
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności i różnorodności zestawów gorących posiłków na przestrzeni tygodnia (zupa/drugie danie).
3. Zamawiający wymaga przedstawienia wykazu przykładowych tygodniowych zestawów oferowanych gorących posiłków w ramach przedmiotu zamówienia oraz ich gramaturę.
4. Wskazana ilość potraw jest maksymalna i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki.
5. Posiłki mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztućcami lub w naczyniach ceramicznych.
6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę (od 50° do 60° C) oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne.
7. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezione ze szkoły.
8. Wykonawca ma także obowiązek odebrać każdorazowo resztki oraz zlewki po dostarczanych posiłkach.
1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.

V Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.
2. posiadania wiedzy i doświadczenia tj.: warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował co najmniej jedną usługę żywienia zbiorowego dla minimum 50 osób (np. prowadzenie stołówki szkolnej, obsługa imprez – catering, itp.);
3. Zamawiający dokona oceny spełniania wymaganych warunków przy zastosowaniu formuły spełnia/nie spełnia.
4. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawców dokumenty i oświadczenia. Oferty

Wykonawców, którzy przedłożą dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnianie wymaganych warunków zostaną dopuszczone do badania i oceny.

VI Wykaz oświadczeń lub dokumentów jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Zamawiający żąda następujących dokumentów (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy):

1. **wykaz zrealizowanych usług**, o których mowa w pkt. V.1, który zawiera co najmniej: Nazwę i adres usługobiorcy i okres w którym realizowana była usługa. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi te zostały zrealizowane prawidłowo (np. referencje, oświadczenia usługobiorców, że usługi zostały zrealizowane zgodnie z umową, itp.).
2. **Aktualny odpis z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej (jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji), wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

VII Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Przedstawicielem Zamawiającego upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami jest pracownik Urzędu Miejskiego w Mieszkowicach Piotr Sobczyński – Inspektor ds. zamówień publicznych i ochrony środowiska tel. 091 4666926.
2. Obowiązującą formą porozumiewania się Zamawiającego i Wykonawców jest forma pisemna.
3. Zamawiający dopuszcza sposób komunikacji z Wykonawcami za pomocą faksu nr 91 4145 031

VIII Termin związania z ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

IX Opis sposobu przygotowywania ofert

Pod rygorem nieważności oferta musi zawierać:

1. wypełniony Formularz oferty (Załącznik Nr 1).
2. Dokumenty potwierdzające, że Wykonawca spełnia Warunki ubiegania się o zamówienie (zgodnie z pkt. VI).
3. Sposób złożenia oferty:
 - 1) Strony oferty powinny być trwale połączone w sposób uniemożliwiający ich samoistne rozdzielenie.

- 2) Ofertę należy złożyć w podwójnym nieprzezroczystym, zamkniętym opakowaniu. Opakowanie **zewnętrzne** należy opisać następująco:

**Gmina Mieszkowice - Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. F. Chopina 1,
74-505 Mieszkowice – oferta na dożywianie dzieci szkolnych i osób
uprawnionych z terenu gm. Mieszkowice w 2015r.
Nie otwierać przed dniem 07.01.2015r. godz.10:30**

- 3) Na opakowaniu **wewnętrznym** oprócz powyższego opisu należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy.
4. Zmiana lub wycofanie oferty.
- 1) Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
 - 2) Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert określonym w pkt. X.1. niniejszego zapytania. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu ofert zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt. 3 niniejszej Instrukcji dla Wykonawców, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami „ZMIANA „ lub „ WYCOFANIE

X Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę w formie i treści zgodnej z niniejszym zaproszeniem należy złożyć w Ośrodku Pomocy Społecznej w Mieszkowicach, ul. F. Chopina 1, 74-505 Mieszkowice, w pok. nr 1, w nieprzekraczalnym terminie do **07.01.2015 r. godz. 10:00**,
2. Wszystkie oferty, które wpłyną do Zamawiającego po wyżej podanym terminie zostaną zwrócone Wykonawcom.
3. Otwarcie ofert nastąpi **07.01.2015 r. o godz. 10:30** w Ośrodku Pomocy Społecznej, ul. F. Chopina 1, 74-505 Mieszkowice pok. Nr 1.

XI Opis sposobu obliczania ceny

1. Obliczona przez Wykonawcę **cena** oferty powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym zapytaniu.
2. Ostatecznie wyliczona cena oferty musi zawierać elementy cenotwórcze takie jak opłaty celne i importowe oraz podatek VAT.
3. Wykonawca poda cenę za wykonanie całości zamówienia, obejmującą całość kosztów związanych z niniejszą usługą

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

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

1. nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.
2. Zamawiający oceni oferty na podstawie niżej wymienionych kryteriów oceny ofert:
Cena – 95%
3. Sposób przyznania punktów w kryterium cena (C):

cena najniższa

----- x 95 pkt. x znaczenie kryterium 95%

cena oferty ocenianej

4. Dysponowanie lokalem 5%
5. Sposób przyznania punktów w kryterium dysponowania lokalem (A):

	Brak lokalu	Wykonawca posiada lokal*
LICZBA PUNKTÓW	0	5

Komisja przetargowa oceni oferty sumując iloczyny uzyskane z poszczególnych kryteriów (C+A)

- 1) *Wykonawca, który posiada lokal lub będzie dysponował lokalem do wydawania posiłków dla osób uprawnionych, kierowanych przez Ośrodek Pomocy społecznej w Mieszkowicach, spełniający wymagania zamawiającego otrzyma max ilość punktów określoną w pozacenowym kryterium oceny ofert.
- 2) Zamawiający wymaga aby lokal znajdował się na terenie miasta Mieszkowice.
- 3) Na dzień składania ofert Wykonawca ma obowiązek okazać dokument, z którego wynika prawo do lokalu o którym mowa w pkt.1, np. umowa dzierżawy, najmu akt notarialny. Dokument ten Wykonawca dołącza do oferty.

XIII Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. O terminie podpisania umowy Zamawiający poinformuje Wykonawcę telefonicznie.

Załączniki:

1. zał. Nr oferta cenowa
2. zał. Nr 2 wzór umowy

Zatwierdzam

.....

OFERTA CENOWA

na

Przygotowanie, dostawę i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów Gimnazjum w Mieszkowicach oraz dla Szkół Podstawowych w Czelinie, Zielinie, Troszynie i Mieszkowicach, a także uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w roku 2015

.....

nazwa i adres wykonawcy

Nr telefonu

Nr faxu

Nr konta bankowego

Oferujemy wykonanie zamówienia na następujących warunkach:

LP	Nazwa zamówienia	Ilość posiłków	Zryczałtowana cena jednego posiłku brutto	wartość
1	Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjum	21 600		
2	Przygotowanie, dostawa i wydawanie gorących posiłków dla uprawnionych kierowanych przez OPS w Mieszkowicach	2 910		
3	Przygotowanie wieczerzy wigilijne dla uprawnionych kierowanych przez OPS w Mieszkowicach dla max. 35 osób	1 kpl.		
			RAZEM:	

oświadczamy, że:

1. Zapoznaliśmy się w pełni oraz bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy wymagania określone w zaproszeniu do złożenia oferty.
2. W pełni i bez żadnych zastrzeżeń akceptujemy warunki umowy na wykonanie zamówienia.

3. Zapoznaliśmy się z lokalnymi warunkami realizacji oraz zdobyliśmy wszelkie informacje konieczne do właściwego przygotowania niniejszej oferty.
4. Uważamy się związani niniejszą ofertą przez 30 dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
5. W przypadku wybrania naszej oferty deklarujemy podpisanie umowy zgodnie z wymaganiami i na warunkach przedstawionych w zapytaniu ofertowym oraz wzorze umowy.
6. Oświadczamy, że nie uczestniczymy w jakiegokolwiek innej ofercie dotyczącej tego samego zamówienia.

.....
Podpisy osób uprawnionych

UMOWA

zawarta w dniu w Mieszkowicach
pomiędzy

Gminą Mieszkowice -Ośrodkiem Pomocy Społecznej, ul. F. Chopina 1, 74-505 Mieszkowice

NIP: 858-161-23-28

REGON: 812383248

reprezentowana przez:

..... Kierownika Ośrodka Pomocy Społecznej w Mieszkowicach,
zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....

.....

reprezentowana przez:

.....

zwaną dalej „Wykonawcą”

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Przedmiotem umowy są usługi polegające na: **Przygotowaniu, dostawie i wydawaniu jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów Gimnazjum w Mieszkowicach oraz dla Szkół Podstawowych w Czelinie, Zielinie, Troszynie i Mieszkowicach, a także uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w roku 2015r., według zasad określonych szczegółowo postanowieniami niniejszej umowy.**

§ 2

Zakres umowy

I Przygotowanie dostawę i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uczniów gimnazjum i szkół podstawowych na terenie gm. Mieszkowice.

1. Wykonawca przygotowuje i dostarczy w terminie od **12.01.2015r. do 31.12.2015r.** jednodaniowe gorące posiłki dla młodzieży szkolnej do placówek oświatowych tj:
 - 6) Gimnazjum w Mieszkowicach (ul. Techników 4),
 - 7) Szkoła Podstawowa w Mieszkowicach (ul. Sienkiewicza 56),
 - 8) Szkoła podstawowa w Czelinie,
 - 9) Szkoła Podstawowa w Zielinie,
 - 10) Szkoła Podstawowa w Troszynie
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania zestawów dań składających się na posiłek, uzgodnionych wcześniej z zamawiającym.

3. Zamawiający wymaga aby gorące posiłki dostarczane były w każdy dzień pracy szkół tj. od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni wolnych od nauk oraz w godzinach ustalonych z dyrektorami szkół.
 4. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowywania posiłków urozmaiconych – te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.
 5. Przewidywana liczba dożywianych dzieci w Szkołach Podstawowych i Gimnazjum znajdujących się na terenie gminy Mieszkowice wynosi ogółem **120**. Jest to ilość szacunkowa i może ulegać zmianom w zależności od występujących w tym zakresie potrzeb.
 6. Ilość porcji posiłków dostarczonych do poszczególnych placówek będą określać wykazy z poszczególnych szkół zawierające imię i nazwisko osoby upoważnionej do nadzoru wydawanych posiłków oraz nazwisko i imię ucznia. Ilość ta może ulec zmianie.
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia lub zwiększenia wielkości zamówienia w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.
 8. Przewiduje się, że w ramach realizacji zamówienia Wykonawca przygotuje i dostarczy do **szkół podstawowych oraz Gimnazjum w Mieszkowicach w 2015** maksymalnie **21 600 szt.** gorących posiłków, w tym maksymalnie 120 posiłków dziennie. Wg poniższego wyliczenia:
(max. 180 dni nauki szkolnej x 120 posiłków dziennie = 21 600 szt. posiłków w okresie realizacji zamówienia). Ilości te mogą ulec zmianie.
 9. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności gorących posiłków.
Na jeden posiłek składa się:
2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek) zupa z wkładką i chlebem oraz,
3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) drugie danie gorące / mięsne i bezmięsne/ np.:
5) zupa (poj. 400 g) w skład której wchodzi n/w produkty:
 - porcje rosołowe
 - warzywa (wszystkie)
 - zielenina (koperek, szczypiorek, pietruszka)
 - przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa warzywna)
 - wkładka: kiełbasa, mięso lub jajko – w ilości 100 g
 - chleb w ilości 2 kromki**6) drugie danie: mięsne:**
 - ziemniaki, (zamiennie kasze, makaron, ryż - każde po 200 g)
 - sztuka mięsa (100 g) z sosem (120 g); gulasz – potrawka (120 g), kotlet mielony (120 g); ryba (bez panierki 100 g z panierka 110 g); udziec z kurczaka (120 g); kotlet schabowy (120 g),
 - surówki/sałatki (100 g)
 - kompot lub sok owocowy (200 ml)**7) drugie danie bezmięsne:**
 - makaron z serem, pierogi ruskie, naleśniki, placki, kopytka lub łazanki (300 g)
 - kompot lub sok (200 ml)
- zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Podane nazwy potraw, produktów są przykładowe. Dopuszcza się stosowanie innych artykułów i innych potraw wcześniej uzgodnionych z Zamawiającym. **Podane gramatury są już po obróbce termicznej.**

10. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
11. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.
12. Wykonawca ponadto musi posiadać zezwolenia odpowiednich organów (służb) dopuszczających obiekt w którym prowadzi działalność, polegającą na przygotowywaniu posiłków w żywieniu zbiorowym, które to przed podpisaniem umowy wykonawca przedstawi Zamawiającemu.

II. Przygotowanie, dostawa i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015r”.

1. Wykonawca przygotowuje i wyda jednodaniowe gorące posiłki dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w terminie **od 12.01.2015r. do 31.03.2015r. oraz od 02.11.2015r. do 31.12.2015r. a także w razie potrzeb - w innych terminach wskazanych przez Zamawiającego.**
2. Zamawiający wymaga aby wydawanie gorących posiłków osobom uprawnionym, kierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach odbywało się przez 5 dni w tygodniu, (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 12:00 do 14:00, z wyjątkiem dni świątecznych.
3. Dopuszcza się wydanie zestawu gorącego posiłku na wynos innej osobie, opiekującej się osobą uprawnioną która jest chora lub ma trudności w dojściu lub dojeździe do lokalu - po uzgodnieniu z właściwym pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Mieszkowicach.
4. Osoba uprawniona nie może w jednym dniu żądać wydania mu posiłku, którego nie odebrała w dniu poprzednim.
5. Wykonawca powinien dysponować możliwością i miejscem (lokałem) do realizacji zamówienia spełniającym warunki do wydawania posiłków, wyposażonym w co najmniej 25 miejsc siedzących dla osób korzystających, jednak Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania gorących posiłków bezpośrednio z samochodu wykonawcy.
6. Zamawiający wskazuje aby lokal, w którym wydawane będą posiłki, usytuowany był na terenie miasta Mieszkowice.
7. Przewiduje się, że w ramach realizacji zamówienia Wykonawca przygotowuje i wyda osobom uprawnionym, kierowanym przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015 roku maksymalnie **2 910 szt.** gorących posiłków, w tym maksymalnie 30 posiłków dziennie. Wg poniższego wyliczenia:
(max. 97 dni w których będą wydawane posiłki x 30 posiłków dziennie = 2 910 szt. posiłków w okresie realizacji zamówienia). Ilości te mogą ulec zmianie.
8. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności gorących posiłków.
Na jeden posiłek składa się:
2 razy w tygodniu (wtorek, czwartek) zupa z wkladką i chlebem oraz,
3 razy w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek) drugie danie gorące / mięsne i bezmięsne/np.:

3) zupa (poj. 500 g) w skład której wchodzi n/w produkty:

- porcje rosółowe
- warzywa (wszystkie)
- zielenina (koperek, szczypiorek, pietruszka)
- przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, przyprawa warzywna)
- wkładka: kielbasa, mięso lub jajko – w ilości 150 g
- chleb w ilości 4 kromki

4) drugie danie: mięsne:

- ziemniaki, (zamiennie kasze, makaron, ryż - każde po 300 g)
- sztuka mięsa (150 g) z sosem (160 g); gulasz – potrawka (150 g), kotlet mielony (150g); ryba (bez panierki 140 g z panierką 150 g); udziec z kurczaka (150 g); kotlet schabowy (150 g),
- surówki warzywne (100 g),
- kompot lub sok owocowy (200 ml).

8) drugie danie bezmięsne:

- makaron z serem, pierogi ruskie, naleśniki, placki lub łazanki (500 g)
- kompot lub sok (200 ml)

zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), z uwzględnieniem norm żywieniowych stosowanych w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Podane nazwy potraw, produktów są przykładowe. Dopuszcza się stosowanie innych artykułów i innych potraw wcześniej uzgodnionych z Zamawiającym. **Podane gramatury są już po obróbce termicznej.**

9. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
10. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.
11. Jeżeli wykonawca będzie wydawał posiłki w lokalu ma obowiązek odebrać każdorazowo resztki oraz zlewki po dostarczanych posiłkach.

III. Przygotowanie wieczerzy wigilijnej dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w 2015r”.

9. Wykonawca przygotowuje wieczerze wigilijną dla uprawnionych skierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach w terminie **od 15.12.2015r. do 31.12.2015r. w uzgodnieniu z Zamawiającym.**
10. Zamawiający wymaga aby wieczerza wigilijna odbyła się w lokalu, usytuowanym na terenie miasta Mieszkowice.
11. Wykonawca może wynająć lokal, w którym przygotowuje wieczerze wigilijną, jednak wszelkie koszty wynajmu leżą po stronie Wykonawcy.
12. Wykonawca musi dysponować możliwością i miejscem realizacji zamówienia spełniającym warunki do wydawania posiłków, wyposażonym w stoły i miejsca siedzące dla osób korzystających.
13. Przewiduje się, że w wieczerzy wigilijnej będzie uczestniczyło max. 35 osób, dla których wykonawca przygotowuje i wyda typowe potrawy takie jak np:
 - 8) Barszcz czerwony z uszkami,
 - 9) Pierogi z kapustą i grzybami,
 - 10) Karp smażony

- 11) Sałatki 2 rodzaje
- 12) pieczywo
- 13) Ciasta
- 14) Kawa, herbata, napoje.
- 14. Gramatura potraw jak w ust. II. /na każdą osobę.
- 15. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu na wieczerze wigilijną najpóźniej na 3 dni przed jej organizacją.
- 16. Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut żywienia i żywności.
- 17. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych.
- 18. Posiłek musi być bezwzględnie świeży i przyrządzany w dniu wydawania.

§ 3

Pozostałe warunki realizacji zamówienia:

- 2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania przemienności i różnorodności zestawów gorących posiłków na przestrzeni tygodnia (zupa/drugie danie).
- 3. Zamawiający wymaga przedstawienia wykazu przykładowych tygodniowych zestawów oferowanych gorących posiłków w ramach przedmiotu zamówienia oraz ich gramaturę.
- 4. Wskazana ilość potraw jest maksymalna i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowi ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłaszania roszczeń z tytułu nie zrealizowanych posiłków lub podstawą odmowy wykonania zamówienia. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki.
- 5. Posiłki mogą być wydawane w naczyniach jednorazowych wraz ze sztucami lub w naczyniach ceramicznych.
- 6. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę (od 50° do 60° C) oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania sanitarno – higieniczne.
- 7. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez wykonawcę natychmiast po spożyciu przez dzieci posiłku i wywiezione ze szkoły.
- 8. Wykonawca ma obowiązek odebrać każdorazowo resztki oraz zlewki po dostarczanych posiłkach.
- 9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, Nr 182, poz. 1228. z późn. zm.), łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
- 10. Wykonawca zobowiązuje się do sporządzania i wydawania posiłków w sposób zgodny z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa, w szczególności sanitarnymi, oraz zgodnie z zasadami zbiorowego żywienia.

§ 4

1. Zamawiający ustala przewidywaną średnią dzienną liczbę posiłków wydawanych przez wykonawcę na ok.:
 - 1) 120 szt. dla uczniów szkół,
 - 2) 30 szt. dla osób kierowanych przez OPS w Mieszkowicach
2. Ilość ta może być różna w poszczególnych dniach i miesiącach, w zależności od liczby uczniów i osób uprawnionych. Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach będzie informował Wykonawcę na bieżąco o liczbie osób, którym przyznane zostało świadczenie w postaci gorącego posiłku.
3. Podstawą do wydania posiłków są decyzje wydane przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przykładowych 10-dniowych zestawów dań składających się na posiłek, w tym dań mięsnych uzgodnionych wcześniej z zamawiającym. Wykaz zestawów stanowi załącznik nr 1A do niniejszej umowy.
5. Wykonawca może zaproponować inny gorący posiłek, zamiast zaproponowanego w zestawach, o których mowa w ust. 3. Gramatura takiego posiłku, oraz jego poszczególnych składników, nie może być niższa niż w zestawie.
6. Posiłki będą wydawane godzinach ustalonych z Dyrektorami Szkół.

§ 5

1. Zryczałtowana cena jednego gorącego posiłku:
 - 1) **dla uczniów szkół** wynosi zł brutto **x** (max. 21 600 szt.) = zł) słownie:.....
 - 2) **dla osób uprawnionych** kierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach wynosi x (max. 2 910 szt.) = zł.
 - 3) **przygotowanie wieczerzy wigilijnej** dla max. 35 osób uprawnionych, kierowanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Mieszkowicach wynosi zł brutto/kpl
2. Całkowita wartość umowy nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie:).
3. Należność za wydane posiłki Zamawiający będzie regulował w okresach miesięcznych.
4. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie wydane posiłki i nie będzie on rościł sobie praw do wypłaty wynagrodzenia za posiłki które nie zostały wydane.
5. Płatność dokonywana będzie przelewem, w terminie 14 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego, na rachunek bankowy Wykonawcy nr konta:,
6. W przypadku niezgodności przedstawionych przez Wykonawcę zestawień, o których mowa w ust. 2, zamawiający wstrzymuje wypłatę należności do czasu przedstawienia przez wykonawcę poprawnej listy.

§ 6

1. W przypadku nie wydania posiłku z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% zryczałtowanej ceny brutto za jeden posiłek, określonej w § 4 ust. 1 i 2 za każdy nie wydany posiłek.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną z tytułu odstąpienia od umowy lub jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wartości umowy ustalonej w następujący sposób: wartość umowy = zryczałtowana cena oferowanego posiłku określona w § 4 ust. 1, 2 umowy x szacunkowa średnia ilość osób uprawnionych określona w § 2 ust.1 umowy x ilość dni pozostałych do końca obowiązywania umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kary umownej, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody, na zasadach ogólnych.

§ 7

1. Zamawiający sprawuje kontrolę prawidłowości wykonania niniejszej umowy przez Wykonawcę w szczególności w zakresie przestrzegania postanowień umowy dotyczących gramatury wydawanych posiłków oraz w zakresie wnoszonych przez osoby uprawnione skarg.
2. W ramach sprawowania kontroli, o której mowa w ust. 1, Zamawiający może podejmować wszelkie czynności mające na celu ustalenie prawidłowości wykonania umowy, a w szczególności Zamawiającemu przysługuje prawo wstępu do pomieszczeń Wykonawcy oraz prawo żądania okazania wszelkich dokumentów związanych z realizacją umowy, w tym również dokumentów finansowych.

§ 8

Strony ustalają, że umowa obowiązywać będzie od dnia podpisania **do 31.12.2015 r.**

§ 9

Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia za pisemnym powiadomieniem Wykonawcy w razie stwierdzenia rażących lub powtarzających się co najmniej dwukrotnie uchybień w wykonaniu niniejszej umowy lub naruszenia istotnych postanowień umowy, w szczególności w przypadku naruszenia zakazu określonego w § 2 umowy.

§ 10

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności, pod warunkiem dochowania wymogów z art. 144 PZP.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

§ 11

Ewentualne spory między stronami powstałe w związku z wykonaniem niniejszej umowy strony poddają rozstrzygnięciu właściwego sądu dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy o zamówieniach publicznych.

§ 13

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, w tym jeden dla wykonawcy.

.....
ZAMAWIAJĄCY

.....
WYKONAWCA