Zduńska Wola, dnia 28.11.2014r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Zapraszam do złożenia oferty na „**Realizację usługi w zakresie przygotowywania jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawania ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola.”**
Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza wartości 30.000 euro netto.

Zamawiający:
Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli
ul. Getta Żydowskiego 21B 98-220 Zduńska Wola
NIP 829-11-97-186 REGON 005260303
Telefon (43) 823-53-20 Fax (43) 823-67-79
e-mail: mops@zdunskawola.pl
godziny urzędowania: poniedziałek-piątek od 7:30 do 15:30

Zaproszenie do składania ofert

Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli zaprasza do złożenia oferty w ramach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na „ Realizację usługi w zakresie przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawanie ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola.

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawanie ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola- kategoria ze Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55321000-6 usługi przygotowywania posiłków.
2. Usługa obejmować będzie przygotowywanie oraz wydawanie gorących posiłków osobom uprawnionym, które własnym staraniem nie mogą go sobie zapewnić, wskazanym przez Zamawiającego, posiadającym „abonament na bezpłatne posiłki”. Abonament obejmuje okres jednego miesiąca i zawiera: numer seryjny, imię i nazwisko, adres zamieszkania posiłkobiorcy, okres świadczenia oraz pieczęć Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli.
3. Wykonawca będzie realizował przedmiot zamówienie w oparciu o zasady GMP (dobra praktyka produkcyjna) i GHP (dobra praktyka higieniczna) oraz system HACCP (bezpieczeństwo żywności i zdrowia konsumenta) zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006r. (Dz.U z 2010r. Nr 136, poz.914).

4. Pracownicy Wykonawcy realizujący zamówienie muszą posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.
5. Lokal Wykonawcy wraz z zapleczem musi posiadać aktualną decyzję Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej stwierdzającej spełnienie przez obiekt ustawowych wymagań dotyczących przygotowywania, wydanie i konsumowanie posiłków na okres realizacji przedmiotu zamówienia.
6. Posiłki powinny być urozmaicone, świeże i przygotowywane w dniu ich wydania.
7. Posiłki będą wydawane w lokalu Wykonawcy przez pracowników Wykonawcy.
8. Posiłki wydawane będą osobie uprawnionej po przedłożeniu abonamentu wraz z dowodem osobistym.
9. Osoby uprawnione powinny otrzymać gorący posiłek (może być spożyty na miejscu bądź pobrany na wynos).
10. Gorący posiłek jednodaniowy składa się z:
    1) zupy:
       - pojemność nie mniejsza niż 500 ml (500 g),
       - kaloryczność posiłku nie mniejsza niż 700 kcal,
       - temperatura 85^0C,
    2) wkładki mięsnej (mięso lub kiełbasa) 70g, (podane gramatury surowców są już po obróbce termicznej)
    3) porcji pieczywa (2 kromki chleba).
11. Posiłki winny być przygotowywane według przedstawionego Zamawiającemu jednomiesięcznego jadłospisu.
12. Posiłki powinny być wydawane przez 7 dni w tygodniu w godzinach 12:00 – 14:00 z zastrzeżeniem pkt II.
13. Wykonawca zapewni możliwość spożycia posiłku na miejscu.
14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.
15. Przewidywana liczba posiłków w okresie trwania umowy wynosi 32.294 porcji.
    Liczba wydawanych posiłków dziennie w poszczególnych miesiącach wynosić będzie:
    - w miesiącu styczniu, lipcu, sierpniu - 90 porcji posiłków
    - w miesiącu marcu, kwietniu, maju, czerwcu, wrześniu, październiku- po 93 porcje posiłków
    - w miesiącu lutym, listopadzie i grudniu- po 100 porcji posiłków.
16. Ostateczna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu w zależności od faktycznej liczby potrzebujących oraz ewentualnego zmniejszenia środków finansowych przeznaczonych w budżecie Miasta Zduńska Wola na 2015 rok. Z tytułu ewentualnego zmniejszenia wielkości zamówienia Zamawiający nie ponosi żadnych konsekwencji.
17. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydawanych posiłków oraz comiesięczne zestawienie ilości wydawanych posiłków. Wykonawca sporządza protokół z powyższej czynności.
18. Wykonawca ponosi odpowiedzialność (w tym finansową) za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości usług żywieniowych ujawnione przez uprawnione organy kontrolne.

19. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i wydawaniem gorących posiłków.
20. Wykonawca nie może wydawać osobie przedstawiającej abonament suchego prowiantu, półproduktów ani równowartości posiłku w gotówce.
21. Abonament nie może być realizowany z wyprzedzeniem ani po upływie okresu, na który został przyznany.
22. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zamówienia na terenie miasta Zduńska Wola.
23. Opis sposobu obliczenia ceny:
    1. Oferowana cena brutto przedmiotu zamówienia musi wynikać z załączonej do oferty wyceny.
    2. Podana w ofercie cena brutto musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w zapytaniu ofertowym oraz obejmować wszelkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należnej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
    3. Cenę oferty należy podać w PLN.
    4. Cenę oferty należy określić z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.
    5. Stawkę podatku VAT należy obliczyć zgodnie z zasadami ustawy o podatku od towarów i usług z dnia 11 marca 2004 r. tj. (Dz. U. z 2011 r. Nr 177 poz. 1054 z późniejszymi zmianami).
    6.Podana w ten sposób cena będzie obowiązywać niezmiennie przez okres ważności oferty (okres realizacji (wykonania) zamówienia)).
    7. Oferowania cena ma być sumą iloczynu wszystkich wydanych porcji posiłków i ceną jednej porcji posiłku (zgodnie z załącznikiem nr 2 do oferty).
24. Cena usługi nie może ulec zmianie podczas obowiązywania umowy.
25. Faktura za faktycznie zrealizowane posiłki wraz z załączonymi abonamentami powinna być dostarczona do Zamawiającego w ciągu 7 dni od zakończenia poprzedniego miesiąca.
26. Rozliczenia finansowe usługi Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie przygotowanych i wydanych posiłków oraz ich ceny jednostkowej.
27. Wynagrodzenie za sukcesywne wykonanie przedmiotu umowy będzie wypłacane Wykonawcy w terminie 21 dni od daty przyjęcia przez Zamawiającego poprawnie wystawionej faktury za każdy miesiąc świadczonej usługi. Podstawę do wystawienia faktury na wykonane usługi stanowić będzie protokół sporządzony na podstawie szczegółowego zestawienia ilości prawidłowo wydanych posiłków.
28. Do podpisania umowy powinny zostać dostarczone przez Wykonawcę informacje wskazujące:
    - cenę brutto w PLN wykonania usługi,
    - osobę uprawnioną do podpisania umów ze strony wykonawcy.

29. Bez względu na przyczynę i sposób rozwiązania umowy Zamawiający jest zobowiązany każdorazowo do zapłaty za część umowy zrealizowaną w sposób prawidłowy.
30. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli bieżącej w zakresie przebiegu i sposobu realizacji zamówienia. Uprawnienia kontrolne obejmują w szczególności:
   - prawo do żądania informacji o sposobie wykonywania usług żywienia,
   - prawo wstępu do pomieszczeń wykorzystywanych przez Wykonawcę do świadczenia usługi żywienia,
   - prawo zgłoszenia nieprawidłowości do instytucji kontrolnych.
2. Wykonawca usługi udziela gwarancji jakościowej i ilościowej na wyżywienie.

II. Termin wykonania zamówienia.

Zamówienie będzie realizowane w okresie od 07.01.2015r. do 24.12.2015r. z wyjątkiem dni: 05 i 06 kwietnia 2015r., 01 i 03 maja 2015r., 04 czerwca 2015r., 15 sierpnia 2015r., 01 i 11 listopada 2015r. (łącznie przez 344 dni).

III. Wymagania i warunki zamawiającego.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, których oferta spełnia wymagania określone w niniejszym zapytaniu ofertowym.
2. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania działalności w zakresie pełnienia usług gastronomicznych.
3. Wykonawca powinien posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie.
4. Wykonawca powinien dysponować odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
5. Wykonawca powinien znajdować się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
6. Wykonawca powinien złożyć w wymaganym terminie kompletną, pisemną ofertę.

IV. Kryterium wyboru oferty

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w niniejszym zapytaniu oraz zostanie uznana za najkorzystniejszą.
2. Przy wyborze oferty zamawiający będzie kierował się kryterium:
   Cena brutto-60 % (cena najniższa/cena badana x 60 pkt)
   Lokalizacja-30%, w tym:
   dostępność środków komunikacji miejskiej- bliskość dostępu klientów do miejsca świadczenia usługi-15%,
   bliskość do siedziby Zamawiającego-możliwość częstych kontroli- 15%.
   Punktacja oceny ofert w skali od 1 punktu do 15 punktów w każdym z kryterium lokalizacji.
   Dowody wykonania usługi o zbliżonym charakterze (bez żadnych zastrzeżeń)- 10%.

V. Sposób przygotowania i składania ofert.

1. Oferta musi zawierać następujące elementy:
   - określenia nazwy i siedziby Wykonawcy,
   - koszt przygotowywanie i wydawania jednodaniowych gorących posiłków (załącznik nr 2- formularz oferty),
   - wypełniony i podpisany formularz oferty,

- dokumenty uwiarygodniające Wykonawcę:
- podpisane oświadczenia stanowiące załączniki do niniejszego zapytania.

2. Wykonawca zobowiązany jest sporządzić ofertę wraz z załącznikami w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Oferta powinna być czytelna i napisana drukiem niezmywalnym, na maszynie, wydrukowana na drukarce lub napisana odręcznie czytelnym pismem.
4. Ofertę oraz wszystkie załączniki do oferty podpisują osoby uprawnione do reprezentowania firmy.
5. Składane dokumenty i zaświadczenia powinny posiadać aktualne daty, zgodnie z wymaganiami niniejszego zapytania oraz powinny być złożone w oryginale lub kserokopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem" przez Wykonawcę.
6. Poprawki powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby podpisującej ofertę.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zatrudnienia podwykonawców.
8. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
9. Oferta powinna być trwale zespolona tak, aby niemożliwe było jej przypadkowe zdekompletowanie. Wszystkie strony oferty winny być kolejno ponumerowane i parafowane.
10. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca.
11. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć w zamkniętych kopertach w sekretariacie Miejskiego Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli ul. Getta Żydowskiego 21B 98-220 Zduńska Wola lub wysłać pocztą na adres Zamawiającego w terminie do 12.12.2014r. godz. 09:00. Na kopercie zewnętrznej musi znaleźć się adnotacja: „Oferta dotycząca przygotowywania i wydawania jednodaniowych gorących posiłków w trybie zapytania ofertowego- nie otwierać przed dniem 12.12.2014r. godz. 09:00 ".
12. Kompletna oferta składa się z:
    1. Formularza oferty- załącznik nr 2 do oferty.
    2. Oświadczenie Wykonawcy iż:
        - dysponuje on odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia- załącznik nr 1 do oferty,
        - posiada wiedzę i doświadczenie- załącznik nr 1 do oferty,
        - znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej- załącznik nr 1 do oferty.
    3. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, opatrzony klauzulą „Za zgodność z oryginałem" i poświadczony przez Wykonawcę.
    4. Zaświadczenie podmiotu uprawnionego do kontroli jakości potwierdzającego, że dostarczone produkty odpowiadają określonym normom lub specyfikacjom technicznym:
        1) zamawiający wymaga złożenia oświadczenia, że Wykonawca posiada aktualny certyfikat HACCP wystawiony dla podmiotów zobowiązanych do wprowadzania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych /Dz.Urz. UE z 30.04.2004r.

L 139/) lub przedstawią informację, że system został wdrożony lub że jest wdrażany (zał. nr 3 do oferty),

2) Oświadczenie potwierdzające, że posiłki będą realizowane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (zał. nr 3 do oferty).

3) Dokument stwierdzający tytuł prawny do lokalu gastronomicznego- prawo dysponowania lokalem.

4) Aktualna decyzja Powiatowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej stwierdzająca spełnienie przez obiekt ustawowych wymagań.

5. Udokumentowanie doświadczenia w wykonywaniu zamówień o zbliżonym charakterze (załączenie dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie).

13. Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców o wyniku postępowania. W zawiadomieniu wysłanym do Wykonawcy, którego oferta została wybrana Zamawiający określi termin i miejsce zawarcia umowy, której wzór stanowi załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.
14. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od daty złożenia oferty.

Dyrektor

Halina Szremska

Załącznik nr 1 do Oferty

_____

(pieczątka firmowa lub nazwa
i siedziba Wykonawcy)

…… ,dnia ……..

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oświadczam/y, że:

1) posiadam/y uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
2) posiadam/y wiedzę i doświadczenie;
3) znajduję/my się w sytuacji ekonomicznej i finansowej;
4) dysponuję/my odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

…….
(podpis i pieczątka imienna uprawnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 2 do Oferty

(pieczątka firmowa lub nazwa
i siedziba Wykonawcy) …… ,dnia ……..

FORMULARZ OFERTY

W imieniu
Nazwa Wykonawcy: Telefon:
REGON:
FAX:
e-mail:
Konto bankowe:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
Centrum Opieki Socjalnej
ul. Getta Żydowskiego 21B
98-220 Zduńska Wola

Niniejszym zgłaszamy przystąpienie do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na „Przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawanie ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola" ogłoszonego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli i składamy niniejszą ofertę.

1. Cena brutto w PLN za całość zamówienia …….. słownie: ……
   w tym VAT: …….
2. Przyjęte do powyższego obliczenia cena brutto dla 1 jednodaniowego posiłku wynosi:
   …..... zł, (słownie złotych: .....).
3. Czynniki cenotwórcze zastosowane przy wycenie kosztów zamówienia związanych z przygotowaniem i wydawaniem posiłków:
   cennik zastosowany przy wycenie produktów niezbędnych do przygotowania jednej przykładowej porcji posiłku
…..
…..
   pozostałe koszty:
…..
…..
4. Cena oferowana zawiera wszystkie koszty związane z realizacją zadania.
5. Oświadczamy, że:
   1) zapoznaliśmy się zapytaniem ofertowym i akceptujemy w całości warunki w niej zawarte.
   2) uważamy się za związanych ofertą przez czas wskazany w niniejszym zapytaniu, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

6. Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres:
….....
Telefon …..... fax …..... e-mail ……..
7. Oferta zawiera …..... kolejno ponumerowanych stron.
8. Oświadczamy, że wszystkie dane zawarte w złożonej ofercie są aktualne na dzień składania oferty.
9. W załączeniu przedkładamy oświadczenia, dokumenty wymagane w niniejszym zapytaniu, które są integralną częścią oferty.

....., dnia …..... ……

(podpis i pieczątka imienna uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

załącznik nr 3 do Oferty

……
(pieczątka firmowa lub nazwa
i siedziba Wykonawcy)

…… ,dnia ……..

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie zapytania ofertowego na **„Przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawanie ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola”** oświadczam/y, że

1. Posiadam/y aktualny certyfikat HACCP wystawiony dla podmiotów zobowiązanych do wprowadzania zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (objętych rozporządzeniem WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych) lub** przedstawiam/y informację, że system został wdrożony lub że jest wdrażany z opisem procedury opracowanej na podstawie zasad HACCP **(uwaga! dokonać wyboru właściwego zapisu).**
2. Posiłki będą przygotowywane przez Wykonawcę w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze.
3. Usługa świadczona będzie zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914) oraz warunkami określonymi w zapytaniu ofertowym.
4. Utrzymam stałe ceny brutto na świadczone usługi przez cały okres trwania umowy.

…….
(podpis i pieczątka imienna uprawnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

Załącznik nr 4 do Oferty

Umowa na świadczenie: Przygotowywanie jednodaniowych gorących posiłków oraz wydawanie ich osobom uprawnionym z terenu miasta Zduńska Wola

zawarta w dniu …….. w Zduńskiej Woli pomiędzy Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli reprezentowanym przez:
mgr Halina Szremska- Dyrektor
Małgorzata Marczak- Główna Księgowa
zwanym dalej **„Zamawiającym”,** a
…….
reprezentowaną przez:
1.
2.
zwaną dalej **„Wykonawcą”**
następującej treści:

§ 1

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług w zakresie przygotowywania oraz wydawania jednodaniowych posiłków gorących składających się z zupy o gramaturze co najmniej 500 ml, kaloryczność ok. 700 kcal, zawierających porcje mięsa o wadze co najmniej 70 g oraz jednej porcji świeżego pieczywa, przez co strony rozumieją 2 kromki chleba (zwanych dalej posiłkami), osobom wskazanym przez Zamawiającego a Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Wykonawcy wynagrodzenia. Strony postanawiają, iż określone w zdaniu poprzedzającym gramatury dotyczą surowców po obróbce, w tym obróbce termicznej.
2. Strony postanawiają, iż w ramach świadczenia usług określonych w ust.1 Wykonawca zobowiązuje się:
   2/1. Wydawać posiłki tylko i wyłącznie osobom wskazanym przez Zamawiającego, przez co strony rozumieją osoby, które własnym staraniem nie są w stanie zapewnić sobie posiłków, które to osoby określa Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli.
   2/2. Wydawać posiłki osobom określonym w punkcie 2/1 niniejszego ustępu tylko i wyłącznie za uprzednim okazaniem przez te osoby dowodu osobistego oraz abonamentu na bezpłatne posiłki, który wydaje na rzecz tych osób Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli.
   2/3. Przedstawiać osobie upoważnionej przez Zamawiającego abonamenty które zostały wykorzystane przez osoby uprawnione do otrzymywania posiłków na ich podstawie.
   2/4. Dokonywać czynności w celu potwierdzenia wykorzystania abonamentów w sposób polegający na umieszczeniu na ich odwrocie podpisu osoby upoważnionej przez Wykonawcę oraz pieczęci określającej dane Wykonawcy.
   2/5. Wydawać posiłki każdego dnia w okresie obowiązywania umowy (również w dni uznane przez ustawę za wolne od pracy), z wyłączeniem następujących dni: 05 i 06 kwietnia 2015r., 01 i 03 maja 2015r., 04 czerwca 2015r., 15 sierpnia 2015r., 01 i 11 listopada 2015r. (łącznie przez 344 dni).

2/6. Przygotowywać posiłki świeże, o wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki ich serwowania.

2/7. Przygotowywać posiłki w dniu ich wydawania osobom uprawnionym do ich otrzymywania.

2/8. Przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami ustalonymi przez obowiązujące przepisy prawa, w szczególności zgodnie z wymogami ustawy z dnia 11 maja 2001 roku o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia (Dz.U z 2005r. Nr 31, poz. 265) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 kwietnia 2004 roku w sprawie wymagań higieniczno - sanitarnych w zakładach prowadzących lub wprowadzających do obrotu środki spożywcze (Dz.U z 2004r. Nr 104, poz.1096).

2/9. Przygotowywać posiłki o odpowiedniej temperaturze w chwili ich wydawania osobom uprawnionym do ich otrzymania, przez co strony rozumieją temperaturę minimum 85°C.

2/10. Przedkładać aktualne zaświadczenia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej stwierdzające spełnienie jakości i norm oraz innych wymogów określonych przepisami dotyczących zbiorowego żywienia.

2/11. Przedłożyć osobie upoważnionej przez Zamawiającego propozycję jadłospisu na kolejny miesiąc, w celu jej zatwierdzenia.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli stosowanych surowców, procesów technologicznych oraz norm jakościowych i żywieniowych posiłków oraz zgłaszania Wykonawcy uwag w tym zakresie.
4. Wykonawca oświadcza, iż zapoznał się z treścią zapytania ofertowego i nie wnosi do niego żadnych zastrzeżeń i uznaje je za wystarczającą podstawę do realizowania zobowiązań przyjętych na podstawie niniejszej umowy.
5. Wykonawca zobowiązuje się:

5/1 w okresie obowiązywania niniejszej umowy posiadać tytuł prawny do używania lokalu umożliwiającego świadczenie usług na podstawie umowy, który spełnia ustanowione przez obowiązujące przepisy prawa wymogi sanitarno -epidemiologiczne oraz w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia i posiada aktualną w okresie obowiązywania umowy decyzję właściwej miejscowo stacji Sanitarno - Epidemiologicznej. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się, iż lokal określony w zdaniu poprzedzającym niniejszego paragrafu, posiada powierzchnię i wyposażenie, które umożliwią spożycie posiłku oraz, iż w jego wnętrzu będzie utrzymywana odpowiednia temperatura w okresie jesienno – zimowo– wiosennym.

5/2 utrzymywać lokal w czystości i odpowiedniej estetyce wymaganej do wydawania posiłków. Ponadto Wykonawca zobowiązuje się do dokonywania w lokalu okresowej deratyzacji, dezynfekcji i dezynsekcji, utrzymywania urządzeń służących do świadczenia usług w należytym stanie – umożliwiającym ich używanie zgodnie z przeznaczeniem.

6. Niezależnie od postanowień umowy, Wykonawca zobowiązuje się wykonywać zobowiązania przyjęte na jej podstawie używając własnych materiałów, maszyn i urządzeń.
7. Wykonawca oświadcza, iż dysponuje potencjałem maszynowym oraz potencjałem ludzkim posiadającym wiedzę, doświadczenie, odpowiednie kwalifikacje i znajomość obowiązujących przepisów prawa do należytego wykonania zobowiązań przyjętych na

podstawie niniejszej umowy i nie istnieją żadne przeszkody prawne i faktyczne uniemożliwiające lub utrudniające mu wykonywanie przyjętych w niej zobowiązań.

§ 3

1. Strony postanawiają, iż abonament obejmuje okres jednego miesiąca i zawiera: numer seryjny, imię i nazwisko osoby uprawnionej do otrzymywania posiłków, adres zamieszkania, okres świadczenia (okres uprawniający do otrzymywania posiłków) oraz pieczęć Zamawiającego: Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej Centrum Opieki Socjalnej w Zduńskiej Woli.
2. Strony postanawiają, iż wartość jednego abonamentu uprawniającego do otrzymania posiłku stanowi iloczyn kwoty z tytułu wynagrodzenia za przygotowanie i wydanie jednego posiłku i ilości dni w miesiącu w którym jest wydawany posiłek.
3. Strony postanawiają, iż Wykonawca realizując zobowiązania przyjęte na podstawie umowy nie jest uprawniony do zrealizowania abonamentu:
   3/1 z wyprzedzeniem ani po upływie okresu, na jaki został przyznany,
   3/2 w sposób polegający na wymianie abonamentu na artykuły spożywcze (w szczególności produkty służące do przygotowania posiłku).
4. Strony postanawiają, iż w przypadku, gdy osoba uprawniona do otrzymywania posiłku nie skorzysta ze swojego uprawnienia w danym dniu, dzień ten jest wykreślany z abonamentu przez osobę upoważnioną przez Wykonawcę w sposób polegający na umieszczeniu na abonamencie stosownej adnotacji i podpisu osoby upoważnionej przez Wykonawcę oraz jego firmowej pieczęci.

§ 4

1. Niezależnie od postanowień umowy Zamawiający bądź osoba upoważniona przez Zamawiającego zastrzega sobie prawo do udzielania Wykonawcy wskazówek i zaleceń w zakresie sposobu wykonywania zobowiązań przyjętych przez Wykonawcę na podstawie umowy a Wykonawca zobowiązuje się do ich uwzględniania i stosowania się do nich.
2. Niezależnie od postanowień umowy, Zamawiający bądź osoba upoważniona przez Zamawiającego zastrzega sobie prawo do kontrolowania według własnego uznania sposobu wykonywania zobowiązań przyjętych przez Wykonawcę na podstawie umowy, co Wykonawca uznaje i akceptuje. W przypadku skorzystania z tego uprawnienia Wykonawca zobowiązuje się do współpracy w ramach kontroli poprzez wyznaczenie osoby posiadającej wiedzę i kompetencją w materii będącej przedmiotem umowy, która będzie udzielać stosownych wyjaśnień i okazywać żądaną dokumentację.

§ 5

1. Strony postanawiają, iż Zamawiający zapłaci na rzecz Wykonawcy wynagrodzenie za przegotowanie i wydanie 32.294 porcji posiłków. Ostateczna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu w zależności od faktycznej liczby potrzebujących oraz ewentualnego zmniejszenia środków finansowych przeznaczonych w budżecie Miasta Zduńska Wola na 2015 rok. Z tytułu ewentualnego zmniejszenia wielkości zamówienia Zamawiający nie ponosi żadnych konsekwencji.

2. Strony postanawiają, iż wynagrodzenie za przygotowanie i wydanie jednego posiłku w okresie obowiązywania umowy wynosi …… (słownie: ….……) brutto.
3. Wynagrodzenie będzie płatne z dołu, na podstawie faktury VAT na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, w terminie 21 dni od dnia doręczenia faktury VAT do siedziby Zamawiającego. Za dzień zapłaty strony uznają dzień złożenia dyspozycji przelewu przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się wystawić fakturę VAT obejmującą wynagrodzenie za faktycznie wydane posiłki, zawierając w niej ilości wydanych posiłków i wynagrodzenie za przygotowanie i wydanie jednego posiłku a następnie doręczyć ją na własny koszt i ryzyko do siedziby Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo odesłania Wykonawcy faktur VAT nie spełniających wymogów określonych w ust.4 niniejszego paragrafu i odmowy zapłaty wynagrodzenia daną fakturą VAT objętego, co Wykonawca uznaje i akceptuje oraz oświadcza, iż w takim przypadku nie przysługują mu wobec Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze (w szczególności roszczenie o zapłatę odsetek).

§ 6

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
   1/1. za każdorazowe niewykonanie bądź nienależyte wykonanie zobowiązań określonych w umowie w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 umowy,
   1/2. odstąpienie od umowy przez Wykonawcę w całości albo w części w następstwie okoliczności za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 umowy.
2. Jeżeli szkody poniesione przez Zamawiającego przewyższą wysokość zastrzeżonych kar umownych, Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia pozostałej części odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 7

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia 07.01.2015 roku do dnia 24.12.2015 roku.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo od odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym:
   2/1. w przypadku rażącego naruszania jej postanowień przez Wykonawcę. Zamawiający zobowiązuje się przed złożeniem oświadczenia w przedmiocie odstąpienia od umowy wezwać Wykonawcę na piśmie do należytego wykonywania zobowiązań przyjętych w umowie, wyznaczając mu w tym celu odpowiedni termin z zastrzeżeniem, iż po bezskutecznym jego upływie będzie uprawniony do odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym,
   2/2. w razie zaistnienia okoliczności powodujących, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
   2/3. w razie wszczęcia wobec Wykonawcy postępowania upadłościowego (również naprawczego), likwidacyjnego, egzekucyjnego.

§ 8

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności i będą wprowadzane do niej na podstawie aneksów opatrzonych datą oraz kolejnymi numerami.
2. Niedopuszczalna jest jednak pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej umowy oraz wprowadzenie nowych postanowień do umowy niekorzystnych dla Zamawiającego, jeżeli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść 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.

§ 9

1. Gdyby jakikolwiek warunek umowy stał się nieskuteczny lub niewykonalny, nie wpływa to na ważność umowy jako całości.
2. Wykonawca nie ma prawa przenoszenia w całości lub części na osoby trzecie praw lub obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

§ 10

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego oraz w sprawach procesowych przepisy Kodeksu postępowania cywilnego.

§ 11

Wszelkie spory zaistniałe na tle realizacji postanowień niniejszej umowy, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądowi właściwemu miejscowo i rzeczowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 12

Umowę niniejszą sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron. Każda ze stron umowy zostanie parafowana przez każdą ze stron.

Wykonawca Zamawiający