

Bukowsko, dnia 7 grudnia 2022r.

CUS.271.2.2022

ZAPYTANIE OFERTOWE

na dostawę gorących posiłków dla Uczestników Klubu Senior+ w Tokarni dwa razy w tygodniu w roku 2023 r., o wartości nieprzekraczającej równowartości 130.000 zł do którego nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych.

Zamawiający: Gmina Bukowsko/ Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko, email: cus@bukowsko.pl, zaprasza do składania ofert cenowych na dostawę gorących posiłków dla Uczestników Klubu Senior+.

I. Informacja o Zamawiającym

Zamawiający: Gmina Bukowsko/ Centrum Usług Społecznych w Bukowsku (zwany dalej „Zamawiającym”).

Adres Zamawiającego: Gmina Bukowsko/ Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko, e-mail: cus@bukowsko.pl, www.cus.bukowsko.pl, NIP: 6871785579, tel. 134674015.

II. Tryb postępowania

Zamówienia udziela się na podstawie § 3 Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130.000,00 zł netto wprowadzonego Zarządzeniem Nr 7/2021 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 21 stycznia 2021 r. w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130.000,00 zł netto,

z wyłączeniem ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) dla zamówienia poniżej progu ustawowego

III. Przedmiot zamówienia: KOD CPV: 55322000-3 Usługi gotowania posiłków

Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie i dostarczanie gorących posiłków w postaci jednodaniowego gorącego posiłku (zupa z wkładką lub pieczywem) dwa razy w tygodniu w roku 2023 dla uczestników Klubu Senior+ z siedzibą: Tokarnia (budynek Domu Ludowego)
2. Zamówienie będzie realizowane według następujących zasad:
 - a. Przygotowanie w okresie trwania umowy maksymalnie 3000 posiłków, maksymalnie 30 posiłków dziennie - z zastrzeżeniem jak w **pkt III Pozostałe wymogi**.
 - b. Wykonawca przygotowuje posiłki w zakładzie posiadającym wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dostarczy je do Klubu Senior +w Tokarni w stanie gotowym do spożycia, własnym środkiem transportu i na własny koszt.
 - c. Środek transportu musi być zgłoszony do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub zarejestrowany i zatwierdzony przez ten organ.
 - d. Posiłki muszą być przygotowane i transportowane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, w higienicznych warunkach oraz

- utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno.
- e. Posiłki będą wydawane w naczyniach jednorazowych i Wykonawca obowiązany jest zabezpieczyć odpowiednią ilość naczyń, w zakresie niezbędnym do prawidłowego wykonania niniejszej umowy.
 - f. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do siedziby instytucji dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, na godzinę 11.30
 - g. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych dniach i godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Wykonawcą.
 - h. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy z wkładką lub pieczywem.
 - i. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej: - zupa - 500 ml/os.
 - j. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: - zupy 75°C .
 - k. Wykonawca zobowiązany jest z tygodniowym wyprzedzeniem przedłożyć pracownikowi Klubu Senior + do uzgodnienia tygodniowy jadłospis dla posiłków, które będą dostarczone w następnym tygodniu i dostarczać posiłki zgodnie z uzgodnionym jadłospisem.
 - l. Zmiana tygodniowego jadłospisu jest możliwa wyłącznie za zgodą pracownika Klubu Senior+. W planowaniu jadłospisu Wykonawca uwzględni pory roku, tak aby posiłki wysokoenergetyczne i tłuste nie były podawane w czasie upałów.
 - m. Zamawiający zastrzega, że liczba obiadów jest zmienna i Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie.

Wymogi dotyczące przygotowania i podawania posiłków oraz ich dowozu:

1. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uczestnikom placówki.
2. Przygotowanie gorących posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenne – stołówkową.
3. Wykonawca zapewni naczynia i sztućce (w odpowiednim asortymencie i ilości) umożliwiające spożycie posiłku przez uczestników.
4. Brudne naczynia mają być uprzątnięte przez Wykonawcę po spożyciu przez uczestników posiłku oraz wywiezione z placówki. Wykonawca zapewnia utrzymanie czystości w pomieszczeniach po wydaniu posiłków.
5. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
6. Oferowany asortyment winien być zgodny z zapotrzebowaniem na wartości energetyczne i odżywcze – w poszczególnych kategoriach wiekowych.
7. Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.
8. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. z 2017 roku, poz. 149) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:
 - a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),

- b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),
- c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),
- d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).
9. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:
- a) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w higienicznych warunkach oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno;
10. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p/poż i higieniczno-sanitarnych. Odpowiada on za ich działania jak za działania własne oraz ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie w/w przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych).
11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami systemu HACCP.
12. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmieniającą się liczbę osób dożywianych.

Pozostałe wymogi:

Liczba posiłków została określona szacunkowo i może ulec zmianie (zmniejszeniu bądź zwiększeniu) w trakcie trwania umowy. Jest ona podstawą do obliczenia ceny oferty, która zostanie zamieszczona w kalkulacji ofertowej. Zamawiający za przedmiot zamówienia płać będzie w okresach miesięcznych. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do dokonania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od upoważnionego przedstawiciela placówki. Informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do godz. 9⁰⁰ w dniu wydawania posiłku.

Nadzór nad jakością i prawidłowością dostarczanych posiłków z warunkami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, sprawować będzie pracownik Klubu Senior+.

IV. Termin i warunki realizacji zamówienia:

1. Przedmiot zamówienia realizowany będzie w terminie od dnia zawarcia umowy, ale nie wcześniej niż od dnia 2 stycznia 2023r. do dnia 31.12.2023r.
2. Usługa będzie wykonywana w wyznaczone dni (wtorek, czwartek) z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz sobót.
3. Termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na dzień podpisania umowy. Jeżeli jednak w dniu podpisania umowy będzie obowiązywał na terenie Polski stan epidemii lub stan zagrożenia epidemicznego z powodu COVID- 19 i w związku z tym wykonanie zamówienia będzie niemożliwe, termin rozpoczęcia świadczenia usługi ustala się na niezwłocznie po zniesieniu stanu epidemii lub stanu zagrożenia epidemicznego z powodu COVID- 19 w Polsce.

V. Kryterium oceny ofert:

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi w oparciu o następujące kryteria:

Kryterium:	Waga:
cena	100 %
R a z e m :	100%

Opis sposobu obliczania ceny:

- Cena brutto oferty powinna obejmować wszystkie koszty, opłaty i podatki oraz koszty dostawy, które Wykonawca poniesie w związku z realizacją zamówienia.
- Cena powinna być wyrażona cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (netto i brutto)
- Cena winna być określana wyłącznie w złotych polskich. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w walucie polskiej.
- Cena nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. Podatek Vat może się zmienić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

2. Ocena ofert dokonana zostanie wg formuły:

$$\frac{\text{Oferta z najniższą ceną}}{\text{oferta badana}} \times 100 \text{ pkt}$$

3. Za najkorzystniejszą uznane zostaną oferta spełniająca wymogi postępowania, która uzyska największą liczbę punktów
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji ceny oferty z wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, w przypadku, gdy zaoferowana cena przewyższa możliwości finansowe przewidziane w budżecie.

VI. Warunki, w oparciu o które Wykonawca będzie realizował zamówienie określa wzór umowy stanowiący załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego.

VII. Terminy i sposób składania ofert

1. Ofertę należy złożyć do dnia 15 grudnia 2022 r. godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego lub na adres mailowy: cus@bukowsko.pl . Oferta stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego. Oferty złożone po ww. terminie nie zostaną rozpatrzone.
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 15 grudnia 2022 r. godz. 13.00 w siedzibie Zamawiającego.
4. Oferty złożone po terminie nie będą brane pod uwagę.
5. O wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający powiadomi wszystkich wykonawców biorących udział w postępowaniu drogą elektroniczną.
6. Do złożenia oferty może przystąpić osoba lub podmiot, którzy:
 - a. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawne nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień- są wpisani do „Rejestru Zakładów” podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji

Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.),

b. dysponują odpowiednim potencjałem technicznym, a także osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia,

c. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,

d. na okoliczność potwierdzenia faktów z punktów: a), b), c) oferenci składają stosowne oświadczenie (załącznik nr 3).

Uwaga: Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub poświadczane przez uprawnione osoby lub organy, za zgodność kopii z oryginałem. Oświadczenia sporządzone na podstawie wzorów stanowiących załączniki do zapytania ofertowego muszą być złożone w formie oryginału. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania Wykonawcy upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą ofertę.

VIII. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie dokonania wyboru oferty bez podania przyczyny.

IX. Klauzula informacyjna dot. danych osobowych osób fizycznych biorących udział w postępowaniu.

Zgodnie z art. 13 RODO do zastosowania przez Zamawiającego w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto 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:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Bukowsko/Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, Bukowsko 290, 38-505 Bukowsko,
2. inspektorem ochrony danych osobowych u administratora - adres e-mail: iod@bukowsko.pl,
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie przepisów prawa lub umowy powierzenia danych osobowych,
5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane do czasu osiągnięcia celu, w jakim je pozyskano, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa,
6. podanie przez Pana/Panią danych osobowych jest obowiązkowe. W przypadku niepodania danych nie będzie możliwy udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, którego wartość nie przekracza kwoty 130 000 zł netto,
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,
8. 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;
9. 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.

Załączniki do zapytania ofertowego:

- 1) Załącznik nr 1 wzór formularza ofertowego
- 2) Załącznik nr 2 wzór umowy
- 3) Załącznik nr 3 wzór oświadczeń

DYREKTOR
Centrum Usług Społecznych
w Bukowsku
Ewa Sieradzka
Ewa Sieradzka

.....

pieczęć Wykonawcy

OFERTA

Nazwa Wykonawcy.....

Siedziba Wykonawcy.....

NIP..... REGON

nr telefonu nr faksu..... e-mail.....

W nawiązaniu do zapytania o udzielenia zamówienia nr **CUS.271.2. 2022** z dnia **7 grudnia 2022r. ogłoszonego przez Gminę Bukowsko/Centrum Usług Społecznych w Bukowsku na dostawę gorących posiłków dla Uczestników Klubu Senior+ w roku 2023 r.**, zgodnie z wymogami określonymi przez Zamawiającego.

Oferujemy realizację zamówienia przez okres trwania umowy za cenę:

- cena jednego gorącego posiłku nettozł
(słownie:.....)

- cena jednego gorącego posiłku brutto*zł
(słownie:.....) w tym podatek VAT
wg stawki%

Oświadczamy, że akceptujemy warunki zapytania ofertowego, wzoru umowy oraz sposobu płatności.

Jesteśmy związani ofertą przez 30 dni od upływu terminu na składanie ofert,

- w przypadku, gdyby nasza oferta została uznana za najkorzystniejszą, podpiszemy umowę w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- przed podpisaniem podamy wszystkie niezbędne dane do umowy.

....., dnia

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

fp

OŚWIADCZENIE

Świadomy/a odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 233 § 1 kodeksu karnego przewidującego karę pozbawienia wolności do lat 3 za składanie fałszywych zeznań oświadczam/y, że:

1. Zapoznałem/zapoznaliśmy się z warunkami zapytania ofertowego oraz załącznikami do niego i nie wnoszę/wnosimy żadnych zastrzeżeń, uzyskałem/uzyskaliśmy informacje i wyjaśnienia niezbędne do rzetelnego przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia, a wszelkie koszty ujęte w ofercie zostały oszacowane w sposób kompleksowy (bez względu na okoliczności i źródła ich powstania).
2. Wypełniłem/wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 4 RODO¹ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem/uzyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu²
3. Wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.
4. Nie byłem/byliśmy karany/karani za przestępstwo popełnione umyślnie oraz korzystam/korzystamy z pełni praw publicznych.
5. Posiadam/posiadamy uprawnienia niezbędne do wykonania określonej w ofercie działalności i czynności.
6. Posiadam/posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie.
7. Dysponuję/dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym, a także dysponuję/dysponujemy osobami zdolnymi do wykonania zamówienia zatrudnionymi na podstawie umowy o pracę.
8. Nie podlegam/podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia, tj. nie jestem/jesteśmy powiązany/powiązani z Zamawiającym tj. Centrum Usług Społecznych w Bukowsku. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji,

....., dnia

.....
(podpis i imienna pieczęć

uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy)

¹ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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)

² W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawcy nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

Wzór
UMOWA

Gminą Bukowsko, 38-505 Bukowsko 290, NIP: **687-17-85-579**, reprezentowaną na podstawie Zarządzenia nr 84/2021 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 1 września 2021r. przez **Ewę Sieradzką** Dyrektora Centrum Usług Społecznych w Bukowsku,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

Panem/Panią, zamieszkałym/ą w (kod pocztowy), przy ulicy, prowadzącym/ą działalność gospodarczą pod firmą, adres wykonywania działalności gospodarczej:, na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej RP, PESEL:, NIP:, REGON:, którego aktualny na dzień zawarcia umowy odpis stanowi załącznik do umowy,

zwanym/ą dalej „**Wykonawcą**”,

następującej treści:

§ 1.

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia na podstawie **§ 3 Regulaminu udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza kwoty 130.000,00 zł netto wprowadzonego Zarządzeniem Nr 7/2021 Wójta Gminy Bukowsko z dnia 21 stycznia 2021 r. , wyłączeniem ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.) dla zamówienia poniżej progu ustawowego**

Zapytanie ofertowe z dnia 7 grudnia 2022 r. nr CUS.271.2.2022 stanowi integralną część niniejszej umowy.

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę posiłków dla uczestników Klubu Senior + w Tokarni, gmina Bukowsko.

§ 2.

Umowa zostaje zawarta na okres od dnia podpisania umowy, ale nie wcześniej niż od dnia 2 stycznia 2023r., do dnia 31.12.2023 r.

§ 3.

1. Wykonawca zobowiązuje się dla uczestników Klubu Senior+, zwanego dalej „Klubem” przygotować jeden posiłek w postaci jednodaniowego gorącego posiłku (zupa z wkladką lub pieczywem) z uwzględnieniem wcześniej zamówionych diet.

2. Posiłki, o których mowa w ust. 1 składać się będą z zupy z wkladką lub pieczywem.

3. Wymagane parametry jednej porcji obiadowej: zupa - 500 ml/os.

4. Temperatura dostarczanych posiłków powinna wynosić: zupy 75°C .

5. Posiłki, o których mowa w ust. 1 dostarczane będą do siedziby instytucji dwa razy w tygodniu (wtorek, czwartek), z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, na godzinę 11.30

6. W wyjątkowych sytuacjach, za zgodą i/lub na wniosek Zamawiającego dostawa posiłków może odbywać się w innych godzinach po uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. Przy sporządzaniu posiłków Wykonawca powinien uwzględnić żywienie oparte na diecie lekkostrawnej dla niektórych uczestników Klubu.

1. Wykonawca jest zobowiązany do wydawania posiłków uczestnikom placówki.

2. Przygotowanie gorących posiłków powinno być wykonane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz bazę kuchenne – stołówkową.

3. Posiłki muszą być wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.

4. Przygotowanie i wydawanie posiłków należy wykonywać z należytą starannością – przy zachowaniu odpowiednich warunków higieny i wymagań, oraz przestrzeganiu norm ilościowych, dla poszczególnych posiłków.

5. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą też być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz. U. z 2017 roku, poz. 149) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

a) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń),

b) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie),

c) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków),

d) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

15. Wykonawca w realizacji przedmiotu umowy winien spełniać wymagania w zakresie dystrybucji, jakości i gramatury posiłków oraz warunków ich dostarczenia, tj.:

a) posiłki muszą być przygotowane i transportowane w termosach cateringowych lub specjalnych pojemnikach izolacyjnych, w higienicznych warunkach oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę - poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno;

b) gramatura poszczególnych porcji żywieniowych musi być zgodna z normami ilościowymi dla poszczególnych posiłków.

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

17. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnie z wymogami systemu HACCP.

18. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z przepisami Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545) oraz udostępniać próbki organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

19. Wykonawca będzie przeprowadzał wymagane testy w przypadku wystąpienia zatrucia. Koszty przeprowadzonych testów ponosić będzie Wykonawca.

20. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ciągłość usług w przypadku wystąpienia awarii urządzeń lub innych utrudnień leżących po stronie Wykonawcy. W przypadku braku

takiego zabezpieczenia Zamawiający ma prawo zamówić posiłki na koszt Wykonawcy u innego Wykonawcy.

§ 4.

1. Klub dysponuje pomieszczeniem do spożywania posiłków przez uczestników klubu.
2. Uczestnikami Klubu są osoby w wieku pomiędzy 60 a 99 rokiem życia z różnymi schorzeniami.
3. Osobą upoważnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym jest, adres e-mail:
4. Osobą upoważnioną ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą jest nr telefonu, adres e-mail:

§ 5.

1. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w *Formularzu ofertowym Wykonawcy*, stanowiącym załącznik do niniejszej umowy.
2. Ceny określone w *Formularzu ofertowym Wykonawcy* nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
3. Wykonawca otrzyma wynagrodzenie tylko za faktycznie wydane posiłki. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmieniającą się liczbę osób dożywianych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do dokonania korekty ilości dostarczanych posiłków na podstawie informacji otrzymanych od Zamawiającego. Informacja o zmienionej liczbie posiłków dostarczona musi być najpóźniej do godz. 9⁰⁰ w dniu wydawania posiłku.
5. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonanie usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury.
6. Za dzień zapłaty uznaje się dzień wydania dyspozycji przez Zamawiającego do obciążenia jego rachunku na rzecz rachunku Wykonawcy.
7. Faktury będą wystawione zbiorczo, raz na koniec każdego miesiąca kalendarzowego, na podstawie zleceń przesyłanych do Wykonawcy drogą elektroniczną lub telefonicznie.
8. Faktura dla Zamawiającego zostanie wystawiona na następujące dane:
Nabywca: **Gmina Bukowsko, 38-505 Bukowsko 290 NIP: 687-17-85-579, Regon: 000536114**
Odbiorca: Centrum Usług Społecznych w Bukowsku, 38-505 Bukowsko 290.
9. Za zwłokę w zapłacie wynagrodzenia, Wykonawcy przysługują odsetki w wysokości ustawowej, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki.

§ 6.

1. W przypadku nie wykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę niniejszej umowy zapłaci on Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach i wysokościach:
 - a) za niewykonanie przedmiotu umowy – w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto,
 - b) za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Usługobiorcy – w wysokości 5% wynagrodzenia umownego brutto.
2. Zamawiający płaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego brutto.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

3. Stronom przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, jeżeli poniesiona szkoda przekroczy wartość zastrzeżonych kar umownych.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli kaloryczności, wagi oraz temperatury posiłków.

§ 7.

1. Każda ze stron może wypowiedzieć niniejszą umowę z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania w przypadku naruszenia przez Wykonawcę jej postanowień.

3. Niezależnie od uprawnienia wynikającego z ust. 2 Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia i bez odszkodowania, w przypadku określonym w art. 52c ust. 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

§ 8.

Zmiana postanowień zawartej umowy może być dokonana za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

§ 9.

1. Ewentualnie spory, wynikłe w związku z realizacją przedmiotu umowy, strony zobowiązują się rozwiązywać w drodze wspólnych negocjacji, a w przypadku niemożności ustalenia kompromisu będą rozstrzygane przez Sąd powszechny, właściwy dla siedziby Zamawiającego.

2. W sprawach, których nie reguluje niniejsza umowa, będą miały zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego, ustawy o zamówieniach publicznych, ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia wraz z aktami wykonawczymi do tych ustaw.

§ 10.

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron. Załączniki do umowy stanowią jej integralną część.

Integralne załączniki do niniejszej umowy:

1. Wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
2. Wpis z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
3. Zapytanie ofertowe z dnia 7 grudnia 2022r. znak: CUS.271.2.2022 wraz z oświadczeniem
4. Oferta – załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego z dnia 7 grudnia 2022r. znak: CUS.271.2.2022

Zamawiający

.....

Wykonawca

.....