

## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ A

**Przygotowywanie i wydawanie 16.450 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 7**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczymem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 60 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta **Bytom – dzielnica Stroszek – Dąbrowa Miejska**, tj. w dniach od poniedziałku do soboty. Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnica Stroszek – Dąbrowa Miejska należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ B

**Przygotowywanie i wydawanie 19.300 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 8**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 70 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta **Bytom – dzielnica Miechowice**, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnica Miechowice należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ C

**Przygotowywanie i wydawanie 21.650 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 80 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta **Bytom – dzielnica Łagiewniki**, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnica Łagiewniki należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.



3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ D  
**Przygotowywanie i wydawanie 16.450 gorących posiłków dla osób  
z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 5**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 60 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta **Bytom – dzielnica Szombierki**, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnice Szombierki należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/lawy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ E  
**Przygotowywanie i wydawanie 23.600 gorących posiłków dla osób  
z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 6**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczymem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczko, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 90 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta **Bytom – dzielnica Karb**, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnice Karb należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/lawy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 24 miejsca**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ F  
**Przygotowywanie i wydawanie 47.100 gorących posiłków dla osób  
z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 6**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczystem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu, wraz z dodatkami:
  - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
  - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z gorącego posiłku będzie korzystało **średnio 180 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.



Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta Bytom – dzielnica Bobrek, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez dzielnice Bobrek należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 24 miejsca**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ G

**Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczko, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu,  
**wraz z dodatkami: w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę oraz w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.**

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z *gorącego posiłku* będzie korzystało **średnio 90 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.
5. **Zamawiający przewiduje, w razie wystąpienia takiej konieczności możliwość wydawania gorących posiłków również osobom z rejonu Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9.**

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;
- 2) bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta Bytom – Śródmieście, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez Śródmieście należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ H

**Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu,  
**wraz z dodatkami: w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę oraz w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.**

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z gorącego posiłku będzie korzystało **średnio 90 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.
5. **Zamawiający przewiduje, w razie wystąpienia takiej konieczności możliwość wydawania gorących posiłków również osobom z rejonu Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9.**

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta Bytom – Śródmieście, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez Śródmieście należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.



## Opis przedmiotu zamówienia – CZĘŚĆ I

**Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Przedmiotem nin. zamówienia jest świadczenie na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych polegających na przygotowywaniu i wydawaniu na sali konsumpcyjnej znajdującej się w lokalu gastronomicznym Wykonawcy, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną dla ludności, otwartym o stałych porach, przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - gorących posiłków osobom, którym decyzją administracyjną przyznano świadczenie w tej formie.

Przez **gorący posiłek** Zamawiający rozumie danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z: kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczzywem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego winno odbywać się zgodnie z zasadą:

- 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczko, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
- 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
- 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu/  
**wraz z dodatkami: w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę oraz w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.**

**Wymagany termin realizacji zamówienia:** od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

**UWAGA:**

1. Zamawiający zakłada, iż z gorącego posiłku będzie korzystało **średnio 90 osób miesięcznie**.
2. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków obliczona dla zamówienia ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
3. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
4. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 2 i 3. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.
5. **Zamawiający przewiduje, w razie wystąpienia takiej konieczności możliwość wydawania gorących posiłków również osobom z rejonu Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9.**

**Wymagania odnośnie serwowanych posiłków:**

1. Gorące posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia.  
Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek.
2. Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych.
3. Wykonawca winien zapewnić zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie zostanie sporządzony przez Wykonawcę w formie pisemnej oraz przedstawiony Zamawiającemu do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi.
5. Pozostałe szczegółowe **tygodniowe jadłospisy** - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie.

Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl).

6. Ustalone jadłospisy, o których mowa w ust. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie.
7. Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności.
8. Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie i na zasadach określonych w postępowaniu przez cały okres realizacji zamówienia, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w postępowaniu bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
9. Wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).

#### **UWAGA:**

- 1) *Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;*
- 2) *bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi.*

#### **Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:**

1. Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków musi odbywać się – zgodnie z treścią złożonej oferty - w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy usytuowanego w obrębie miasta Bytom – Śródmieście, tj. w dniach od poniedziałku do soboty.  
Wykonawca wskaże w ofercie w jakich godzinach zapewni dostępność odpowiednio przystosowanej i wyposażonej sali konsumpcyjnej, przy czym nie może wyznaczyć:
  - 1) w przypadku dni tygodnia od pn. do pt. - nie mniej niż 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00;
  - 2) w przypadku soboty – nie mniej niż 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków.
3. Przez Śródmieście należy rozumieć obszar podany na mapie na stronie Urzędu Miejskiego w Bytomiu <http://sitplan.um.bytom.pl/map/>.
4. Lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie.
5. Sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/ławy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj. co **najmniej 16 miejsc**.
6. Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym).
7. ***W trakcie realizacji umowy przewiduje się wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.***

#### **Pozostałe warunki realizacji:**

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
2. Wykonawca odpowiada całościowo za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu.

3. Wykonawca odpowiada za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości, temperatury serwowanych posiłków i ich transportu.
4. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.
5. Wykonawca nie powinien - w miejscu wydawania i spożywania posiłków - prowadzić sprzedaży napojów alkoholowych oraz zezwalać na spożywanie napojów alkoholowych przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli w celu sprawdzenia zgodności usługi z umową. Podczas kontroli Zamawiający dokona weryfikacji między innymi jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem.
7. Zamawiający zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert

**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych  
pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części****dotyczy części A: Przygotowywanie i wydawanie 16.450 gorących posiłków dla osób  
z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 7**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>13.750</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obozów związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>2.700</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....** *
słownie: ..... zł w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wycalcowanie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:****1) gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym,  
we wskazanej poniżej lokalizacji:**a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom dzielnica Stroszek – Dąbrowa Miejska**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie  
z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość– cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

(2) należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

**Oświadczam/-y, że:**

1) spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom dzielnica Stroszek – Dąbrowa Miejska**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom dzielnica Stroszek – Dąbrowa Miejska:**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz.1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
**dotyczy części B: Przygotowywanie i wydawanie 19.300 gorących posiłków dla osób**  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 8**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	16.100 (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	3.200 (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł			
w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wyliczenie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadziły do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**

1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**

a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Miechowice**

2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość– cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

**Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Miechowice**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - dzielnica Miechowice**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)



**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz.1292 z późn.zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składałam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
dotyczy części C: Przygotowywanie i wydawanie 21.650 gorących posiłków dla osób  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>18.100</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>3.550</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.  
 \*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków.  
 Niniejsze wyliczenie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.  
 \*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadziły do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom dzielnica Łagiewniki**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);<sup>(\*)</sup> w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość – cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

**Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Łagiewniki**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - dzielnica Łagiewniki**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e'mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
**dotyczy części D: Przygotowywanie i wydawanie 16.450 gorących posiłków dla osób**  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 5**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>13.750</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obozów związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>2.700</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....** *
słownie: ..... zł w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.  
\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków.  
Niniejsze wyliczenie będzie stanowiło podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.  
\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**

1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**

a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom – dzielnica Szombierki**

2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość – cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

#### **Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Szombierki**

2) **w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)**

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) **w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)**

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - dzielnica Szombierki**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców ( Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. Zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

### **INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: ..... faks: ..... e'mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
**dotyczy części E: Przygotowywanie i wydawanie 23.600 gorących posiłków dla osób**  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 6**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>19.700</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obozów związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>3.900</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł			
w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wyliczenie będzie stanowiło podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**

1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**

a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/

**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/

<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Karb**

2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)



3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość– cyframi);  
/nie mniej niż 24 miejsca/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

**Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);  
należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Karb**

2) **w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)**

nazwa i adres podmiotu: .....;  
(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) **w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)**

nazwa i adres podmiotu: .....  
(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - dzielnica Karb**  
.....  
(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKLADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
 pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych  
 pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części  
 dotyczy części F: Przygotowywanie i wydawanie 47.100 gorących posiłków dla osób  
 z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 6

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	39.350 (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obstrzeżeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	7.750 (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł			
w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 7 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wycenienie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**

a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
 /nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
 godz. 12:00 a godz. 16:00/  
**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
 /nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
 godz. 12:00 a godz. 15:00/

b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
 /nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
 godz. 12:00 a godz. 16:00/  
**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
 /nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
 godz. 12:00 a godz. 15:00/

<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom – dzielnica Bobrek**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość– cyframi);  
/nie mniej niż 24 miejsca/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

#### **Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - dzielnica Bobrek**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - dzielnica Bobrek**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
dotyczy części G: Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>19.600</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>3.850</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wyliczenie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);<sup>(\*)</sup> w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość – cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

#### **Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - Śródmieście**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKLADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.



.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
**dotyczy części H: Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób**  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>19.600</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obozów związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>3.850</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł			
w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wyliczenie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:**1) **gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);<sup>(\*)</sup> w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość – cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

**Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta)]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - Śródmieście**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)**OFERTA**

dotycząca postępowania o wartości poniżej 750 000 EURO w formie konkursu ofert  
**pn.: Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych**  
**pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części**  
dotyczy części I: Przygotowywanie i wydawanie 23.450 gorących posiłków dla osób  
**z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 1, 2, 3, 4, 10**

Nazwa Wykonawcy: .....

Adres Wykonawcy: .....  
/siedziba albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności/

Telefon/faks/e-mail: .....

L.p.	PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA	PROGNOZOWANA ILOŚĆ WYDANYCH GORĄCYCH POSIŁKÓW PODCZAS OBOWIĄZYWANIA UMOWY W OKRESIE: od 02.01.2021 r. do 31.12.2021 r. **	CENA BRUTTO
1	2	3	4
1.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku ..... * w PLN (brutto)	<b>19.600</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
2.	cena za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku wyłącznie na wynos (tj. w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego) ..... * w PLN (brutto)	<b>3.850</b> (ilość posiłków)	..... (kol. 2 x kol. 3)
SUMA POZ.1 i 2 CENA OFERTY BRUTTO			.....***
słownie: ..... zł			
w tym podatek VAT w wysokości: ..... %			

\* Zamawiający przyjmie za prawidłowo podaną przez Wykonawcę cenę brutto za jeden gorący posiłek, tj. cenę określoną w kol. 2 zestawienia.

\*\* Zamawiający do obliczenia ceny oferty przyjął okres 6 miesięcy kalendarzowych oraz prognozowaną w tym czasie ilość gorących posiłków. Niniejsze wycalcowanie będzie stanowić podstawę do porównania ofert, dokonania ich oceny i wyboru najkorzystniejszej oferty.

\*\*\* w przypadku oferty, której wybór prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Wykonawca zobowiązany jest podać cenę zgodnie z zapisami cz. VII ust. 2 IWZ

**Oświadczam/-y, że przez cały okres obowiązywania umowy:****1) gorące posiłki będą przygotowywane i wydawane w lokalu gastronomicznym, we wskazanej poniżej lokalizacji:**a) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/b) .....<sup>(1)</sup> **od godz. .... do godz. .... (pn.– pt.)**  
/nie mniej niż 3 godziny dziennie – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 16:00/**od godz. .... do godz. .... (sobota),**  
/nie mniej niż 2 godziny – pomiędzy  
godz. 12:00 a godz. 15:00/<sup>(1)</sup> należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**2)  (\*) oferuję wydłużenie dostępności lokalu gastronomicznego poza zakres minimalny (zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ);

(\*) w przypadku wydłużenia zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu (potwierdzenie zakresu godzin jw.)

3) w ww. lokalu/-ach gastronomicznym/-ych zapewniamy ..... miejsc siedzących (ilość – cyframi);  
/nie mniej niż 16 miejsc/

4)  (\*) zatrudnię osobę niepełnosprawną minimum na czas realizacji zamówienia zgodnie z zasadami określonymi w cz. IX ust. 2 IWZ.

(\*) w przypadku zatrudnienia osoby niepełnosprawnej zaznaczyć w sposób wyraźny (X) w wyznaczonym polu

**Termin realizacji zamówienia:** codziennie przez 6 dni w tygodniu, tj. od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 02.01.2021 r. do dnia 31.12.2021 r.

Zamierzam/-y powierzyć podwykonawcy do wykonania:

LP.	FIRMA PODWYKONAWCY <sup>(2)</sup>	CZĘŚĆ ZAMÓWIENIA
1	2	3
1		
(...)		

<sup>(2)</sup> należy wypełnić w każdym przypadku zamiaru podzlecenia części zamówienia

W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi tabelę formularza niewypełnioną (puste pole), Zamawiający uzna, iż Wykonawca zamierza wykonać zamówienie siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### **INFORMACJA O SPOSOBIE W JAKI WYKONAWCA SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU: (wypełnić odpowiednio)**

#### **Oświadczam/-y, że:**

1) **spełniam/-y samodzielnie warunek udziału w postępowaniu określony przez Zamawiającego w cz. V ust. 1 pkt ..... IWZ** [wpisać odpowiednio pkt 3 i/lub 4, tj.: *posiadam/-my kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej i/lub dysponuję/-jemy lokalem gastronomicznym, w którym Wykonawca prowadzi bieżącą stacjonarną działalność gastronomiczną, przystosowanym do przygotowywania i wydawania posiłków, otwartym o stałych porach, (przy czym nie mniej niż przez 3 godziny dziennie pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 (pn. – pt.) oraz nie mniej niż przez 2 godziny pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00 w każdą sobotę), tj. przez co najmniej 6 dni w tygodniu (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) - o lokalizacji odpowiedniej dla części postępowania, którego dotyczy składana oferta]*

..... (wypełnić, jeżeli dotyczy);

należy podać nazwę i adres lokalu gastronomicznego na terenie **Bytom - Śródmieście**

2) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 3 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

3) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu określonego przez Zamawiającego w **cz. V ust. 1 pkt 4 IWZ**, polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu /-ów: (dysponowanie lokalem gastronomicznym spełniającym wymogi IWZ)

nazwa i adres podmiotu: .....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

nazwa i adres lokalu gastronomicznego ww. podmiotu na terenie **Bytom - Śródmieście**

.....

(wypełnić, jeżeli dotyczy)

**W ZAŁĄCZENIU PRZEDKŁADAM ZOBOWIĄZANIE WW. PODMIOTU/PODMIOTÓW**  
(w przypadku wypełnienia pkt 2 i 3)

**Oświadczam/-y, że:**

wypełniłam/-em/-liśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO <sup>(3)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałam/-em/-liśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu, a także zobowiązuję/-jemy się dopełnić ww. obowiązków wobec osób, których dane pozyskam/-my.

<sup>(3)</sup> rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku 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)

Oświadczam/-y, że ..... do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw.

/należy wpisać: „zaliczamy się lub „nie zaliczamy się”/

Informacja o zaliczaniu/nie zaliczaniu się do sektora mikro, małych i średnich przedsiębiorstw służy Zamawiającemu do rzetelnego sporządzenia sprawozdania o udzielonych zamówieniach. Powyższa informacja nie stanowi o ważności oferty. W przypadku braku odpowiedniego wypełnienia, Wykonawca zostanie poproszony o podanie niniejszej informacji.

Pojęcie mikroprzedsiębiorcy, małego przedsiębiorcy i średniego przedsiębiorcy definiuje art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców ( Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z treścią IWZ i nie wnoszę/-my zastrzeżeń oraz, że otrzymałem/-liśmy wszystkie informacje niezbędne do przygotowania oferty.

Oświadczam/-y, iż zapoznałem/-liśmy się z postanowieniami umownymi i akceptuję/-jemy ich treść, w tym warunki płatności wynagrodzenia z terminem wynoszącym do 30 dni.

Ofertę składałam/-y na ..... stronach kolejno ponumerowanych.

/podać liczbę stron/

Ofertę sporządzono w dniu ..... 2020 r.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy lub osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy/

**INFORMACJE DODATKOWE:** <sup>(4)</sup>

Dane niezbędne do zawarcia umowy w przypadku dokonania wyboru niniejszej oferty:

1.	Osoba/-y zawierająca/-e umowę w imieniu Wykonawcy	Imię i nazwisko: ..... ..... (ewentualne stanowisko): .....
2.	Osoba/-y odpowiedzialna/-e za kontakty z Zamawiającym w sprawie realizacji umowy	telefon kontaktowy: .....
		faks: .....
		e’mail: .....

<sup>(4)</sup> w przypadku nie podania informacji dodatkowych Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana do podania ww. danych przed zawarciem umowy.

**UWAGA!** Niniejsze oświadczenie należy dołączyć do oferty, – jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów

Załącznik nr 2 do IWZ

**ZOBOWIĄZANIE  
do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia**

Ja (/My) niżej podpisany (ni) ..... będąc upoważnionym (mi)  
(imię i nazwisko składającego oświadczenie)

do reprezentowania: .....  
(nazwa i adres podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

**oświadczam (/y),**

że wyżej wymieniony podmiot, odda Wykonawcy:

.....  
(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę)

do dyspozycji niezbędne zasoby w zakresie <sup>1</sup> .....  
(zakres udostępnianych zasobów)

na potrzeby wykonania zamówienia pn.: *Przygotowywanie i wydawanie gorących posiłków dla osób objętych pomocą społeczną MOPR w Bytomiu z podziałem na dziewięć części - dotyczy części ..... postępowania*

przez okres .....

w zakresie .....  
(wskazanie czynności, które będą wykonywane)

Sposób wykorzystania ww. zasobów przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia <sup>2</sup>: .....

Charakter stosunku, jaki będzie łączył nas z Wykonawcą <sup>3</sup>: .....

**Oświadczamy, że w przypadku realizacji przedmiotu ww. zamówienia przez Wykonawcę jw. zobowiązujemy się ponosić z Wykonawcą solidarną odpowiedzialność za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek niedostępności tych zasobów chyba, że za niedostępność zasobów nie ponosimy winy.**

.....  
(miejsce i data złożenia oświadczenia)

.....  
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli  
w imieniu podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

<sup>1</sup> Zakres udostępnianych zasobów niezbędnych do potwierdzenia spełniania warunku:  
- zdolności techniczne lub zawodowe

<sup>2</sup> np. podwykonawstwo. W sytuacji gdy przedmiotem udzielenia są zasoby nierozdzielnie związane z podmiotem ich udzielającym, niemożliwe do samodzielnego obrotu i dalszego udzielenia ich bez zaangażowania tego podmiotu w wykonanie zamówienia, taki dokument powinien zawierać wyraźne nawiązanie do uczestnictwa tego podmiotu w wykonaniu zamówienia

<sup>3</sup> np. umowa dotycząca podwykonawstwa lub umowa dotycząca innego rodzaju współpracy - należy wskazać rodzaj współpracy.

**NINIEJSZE ZOBOWIĄZANIE NALEŻY WYPEŁNIĆ TYLKO RAZY ILE WYSTĄPI PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY.**

**Istotne postanowienia umowne**

zawarta w dniu .....r, zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm), pomiędzy:  
 Gminą Bytom ul. Parkowa 2 (NIP 626-298-85-82; REGON 276255269)  
 Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Strzelców Bytomskich 16, 41-902 Bytom  
 reprezentowany przez:

.....  
 zwany w treści umowy Zamawiającym

a .....

zwanym dalej w tekście Wykonawcą

o następującej treści:

## § 1

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługę polegającą na przygotowywaniu, gotowaniu i wydawaniu gorących posiłków **dla osób objętych pomocą społeczną z Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr .....** (nr TPPŚ - w zależności od części postępowania) w następujących lokalizacjach: ..... (podać pełną nazwę lokalu) usytuowanym w Bytomiu przy ul. .... oraz ..... (podać pełną nazwę lokalu) usytuowanym w Bytomiu przy ul. ....  
 oraz, jeżeli dotyczy (w przypadku części G; H oraz I)  
 Zamawiający przewiduje, w razie wystąpienia takiej konieczności, możliwość wydawania gorących posiłków również osobom z rejonu Terenowego Punktu Pomocy Środowiskowej nr 9.
2. Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługę przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) w godzinach otwarcia lokalu gastronomicznego Wykonawcy, tj. poniedziałek – piątek od godz. .... do godz. .... oraz w soboty od godz. .... do godz. .... [zgodnie ze złożoną ofertą – lecz nie mniej niż przez 3 godziny dziennie (pn. – pt.) pomiędzy godz. 12:00 a godz. 16:00 oraz nie mniej niż przez 2 godziny (w każdą sobotę) pomiędzy godz. 12:00 a godz. 15:00]. Wykonawca zobowiązany jest do wywieszenia w widocznym miejscu w lokalu informacji dotyczących godzin wydawania posiłków;
3. Przez **gorący posiłek** należy rozumieć danie obiadowe: mięsne/jarskie/barowe składające się z odpowiednio przyrządzonego/przetworzonego mięsa/ryby/warzyw serwowanego w zależności od dania z kaszą/ryżem/ziemniakami/makaronem/surówką/sosem/pieczystem, przy czym ustalenie składu dania obiadowego będzie odbywać się zgodnie z zasadą:
  - 1) w przypadku dania barowego/jednogarnkowego (np. leczo, bigos, bogracz, fasolka po bretońsku, łazanki itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę wraz z dodatkiem w postaci pieczywa - gramatura min. 100 g/1 osobę;
  - 2) w przypadku dania jarskiego (np. pierogi, naleśniki, knedle itp.) - gramatura min. 400 g/1 osobę;
  - 3) w przypadku porcji mięsa (tj. z wyłączeniem podrobów jadalnych oraz przetworzonych produktów np. wędlin)/ryby/gulaszu (serwowanego min. 2 razy w tygodniu) - gramatura min. 130 g/1 osobę dla mięsa/ryby oraz min. 200 g/1 osobę dla gulaszu wraz z dodatkami:
    - w postaci ziemniaków/ryżu/kaszy/makaronu - gramatura min. 280 g/1 osobę,
    - w postaci warzywnego dodatku (surówki/sałatki itp.) - gramatura min. 100 g/1 osobę.
4. Prognozowana ilość gorących posiłków wydanych w trakcie realizacji umowy wyniesie ..... **posiłków** (ilość posiłków - w zależności od części postępowania). W trakcie realizacji umowy Zamawiający przewiduje wydawanie posiłków w lokalu gastronomicznym Wykonawcy bądź wyłącznie na wynos w jednorazowych opakowaniach w okresie wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego.
5. Zamawiający zastrzega, iż ilość posiłków określona w ust. 4 ma charakter prognozowany i może ulec zmianie w zależności od liczby osób objętych tą formą pomocy. Rzeczywista ilość gorących posiłków i liczba osób korzystających z dożywiania w poszczególnych okresach rozliczeniowych będzie wynikać z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego.
6. Ponadto Zamawiający zastrzega, iż pomimo wydania bonu osobie uprawnionej, nie ponosi odpowiedzialności za nie zgłoszenie się ww. osoby do odbioru posiłku w danym dniu.
7. Z uwagi na to, iż ilość gorących posiłków i liczba osób uprawnionych do odbioru posiłku ma charakter prognozowany, Zamawiający zastrzega sobie, przy zachowaniu ceny jednostkowej i w ramach przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, prawo do zmiany ilości posiłków w przypadkach, o których mowa w ust. 5 i 6. Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia, w szczególności z tytułu praw do zapłaty lub odszkodowania.

(zapisy ust. 8 – 12 zostaną wprowadzone do treści umowy w przypadku Wykonawcy, który w formularzu oferty zadeklaruje, że do wykonywania czynności związanych z realizacją zamówienia, skieruje zatrudnioną przez siebie osobę niepełnosprawną)



8. Wykonawca zobowiązuje się do zatrudniania (kryterium społeczne) osoby niepełnosprawnej, której zostaną powierzone czynności związane z realizacją zamówienia. Wskazana osoba musi być zatrudniona u Wykonawcy lub w przypadku zatrudnienia do wykonywania czynności związanych z realizacją niniejszej umowy nowej osoby, musi być zatrudniona w terminie najpóźniej do 2 tygodni od dnia zawarcia umowy, nieprzerwanie przez cały okres obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem ust. 12. Wielkość etatu/liczba godzin pracy musi być zgodna z zapisami istotnych warunków zamówienia (IWZ), (jeżeli dotyczy).
9. Spełnienie obowiązku, o którym mowa w ust. 8 Wykonawca zobowiązany jest potwierdzać poprzez składanie raz na kwartał oświadczenia o ciągłości zatrudnienia osoby niepełnosprawnej. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę/umowy cywilnoprawnej, wymiar etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy.
10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
  - 1) żądania przedłożenia do wglądu dokumentów związanych z zatrudnieniem osoby niepełnosprawnej (np. kopii umowy o pracę/umowy cywilnoprawnej (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników zgodnie z rozporządzeniem 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), tj. w szczególności bez adresów oraz nr PESEL pracowników. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
  - 2) weryfikacji w terenie, na którym realizowany jest przedmiot umowy obowiązku zatrudnienia osób na umowę o pracę;
  - 3) zażądania od Wykonawcy wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów.
11. Zamawiający przewiduje następujące kary umowne za niedopełnienie obowiązku, o którym mowa w ust. 8:
  - 1) w wysokości 0,3 % całkowitej wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia w zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej w przypadku niewywiązania się z obowiązku zatrudnienia tej osoby do 2 tygodni od dnia zawarcia umowy;
  - 2) w wysokości 0,5 % całkowitej wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy dzień opóźnienia w zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej w przypadku niewywiązania się z obowiązku zatrudnienia tej osoby od 15-tego dnia od zawarcia umowy;
  - 3) w wysokości 0,2 % całkowitej wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy za niezatrudnienie przez pierwsze 10 dni roboczych nowej osoby niepełnosprawnej w przypadku wystąpienia przerwy w zatrudnieniu;
  - 4) w wysokości 0,4 % całkowitej wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 umowy za każdy dzień niezatrudnienia nowej osoby niepełnosprawnej, w przypadku, gdy przerwa w zatrudnieniu nowej osoby niepełnosprawnej przekroczy 10 dni roboczych.
12. Zamawiający dopuszcza zmianę osoby niepełnosprawnej, której zostaną powierzone czynności związane z realizacją zamówienia. Łączna długość przerw w zatrudnieniu osoby niepełnosprawnej w czasie trwania umowy - wynikająca z modyfikacji zatrudnienia - nie może być dłuższa niż 10 dni roboczych.

## § 2

### 1. Wymagania odnośnie serwowanych gorących posiłków:

- 1) posiłki muszą być przygotowywane z surowców pełnowartościowych, świeżych, dobrej, jakości, dopuszczonych do obrotu zgodnie zobowiązującymi wymogami, normami i atestami oraz w temperaturze odpowiedniej do ich spożycia. Nie dopuszcza się serwowania posiłków typu instant i dostępnych w sprzedaży dań ze słoików lub puszek;
- 2) Wykonawca winien w sezonie wiosenno-letnim uwzględnić w jadłospisie dania ze świeżych produktów sezonowych;
- 3) Wykonawca zapewni zróżnicowany jadłospis, tj. na każdy dzień świadczenia usługi zapewni inny rodzaj gorącego posiłku. Proponowane posiłki mogą powtarzać się cyklicznie, z zastrzeżeniem, że serwowane danie obiadowe nie może powtórzyć się w następnym tygodniu;
- 4) Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługę - przez cały okres obowiązywania umowy - zgodnie z jadłospisem ustalonym na każdy dzień świadczenia usługi, przy czym pierwszy jadłospis obejmujący okres od dnia 02.01.2021 r. do dnia 09.01.2021 r. włącznie, Wykonawca zobowiązany jest sporządzić w formie pisemnej oraz przedstawić Zamawiającemu

- do zatwierdzenia niezwłocznie po zawarciu umowy, lecz nie później niż w dniu rozpoczęcia świadczenia usługi;
- 5) pozostałe szczegółowe tygodniowe jadłospisy - obowiązujące w trakcie trwania umowy - Wykonawca zobowiązany będzie sporządzać w formie pisemnej i przedstawiać Zamawiającemu do zatwierdzenia – najpóźniej do piątku do godz. 12:00. Przedstawiony do weryfikacji jadłospis będzie obejmował kolejny tydzień świadczenia usługi, tj. okres od poniedziałku do soboty włącznie;
  - 6) ustalone jadłospisy, o których mowa w pkt. 4 i 5 będą obowiązywać przy braku sprzeciwu wyrażonego przez Zamawiającego. W przypadku zgłoszenia zastrzeżeń Wykonawca dokona zmian w przedstawionym do akceptacji jadłospisie i przedstawi w formie pisemnej poprawiony jadłospis do zatwierdzenia w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie. Zamawiający dopuszcza przekazywanie jadłospisów jw. na adres mailowy Zamawiającego: [ps@mopr.bytom.pl](mailto:ps@mopr.bytom.pl);
  - 7) Zamawiający dopuszcza dokonywanie zmian w zatwierdzonym jadłospisie wyłącznie w uzasadnionych przypadkach – po uprzednim powiadomieniu Zamawiającego o takiej konieczności;
  - 8) Wykonawca zobowiązany jest wydawać posiłki nieprzerwanie przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, tj. bez przerw np. urlopowych, remontowych. W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z tego obowiązku zobowiązany jest w okresie przerwy do zapewnienia na swój koszt i ryzyko wymaganego posiłku u innego Wykonawcy na warunkach określonych w umowie bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego;
  - 9) wydanie posiłków będzie następować po okazaniu przez osobę bonu (według wzoru przekazanego przez Zamawiającego) uprawniającego do korzystania z dożywiania. Bony wydane przez Zamawiającego będą uprawniały ich posiadacza do otrzymania jednego gorącego posiłku w ciągu dnia przez cały okres realizacji zamówienia, tj. codziennie przez 6 dni w tygodniu od poniedziałku do soboty (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy).
2. Wymagania odnośnie miejsca wydawania posiłków:
- 1) lokal gastronomiczny musi spełniać wymogi sanitarno-higieniczne, być w odpowiednim stanie technicznym i posiadać odpowiednie wyposażenie;
  - 2) sala konsumpcyjna musi być wyposażona w stoły/lawy/krzesła z miejscami siedzącymi umożliwiającymi spożycie wydanego posiłku, tj., co najmniej ..... **miejsc** (określona minimalna ilość miejsc - w zależności od części postępowania);
  - 3) Wykonawca umożliwi uprawnionym osobom spożycie wydanego posiłku na sali konsumpcyjnej. W przypadku, gdy nie będzie to możliwe z uwagi na brak wolnych miejsc siedzących, Zamawiający dopuszcza wydanie - na wyraźne życzenie posiadacza bonu i na jego odpowiedzialność - przysługującego mu w danym dniu posiłku w formie posiłku na wynos bez obciążania Zamawiającego dodatkową opłatą z tego tytułu (np. w odpowiednim opakowaniu termicznym);
  - 4) Wykonawca może odmówić wydania posiłku, jeżeli uzna, iż okazany bon został podrobiony lub nie odpowiada wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego. O tym fakcie Wykonawca winien powiadomić Zamawiającego;
  - 5) bony uprawniają ich posiadacza do odbioru posiłku w danym dniu, zgodnie z bieżącą datą widniejącą na kuponie. Nie dopuszcza się odbioru bonu od ich posiadacza z wyprzedzeniem oraz zastępowania go innym dokumentem/narzędziem uprawniającym do odbioru posiłku. Oznacza to, iż wydając posiłek pracownik Wykonawcy jest zobowiązany z takiego bonu odciąć kupon upoważniający do posiłku na dany dzień i oddania bonu posiadaczowi;
  - 6) Zamawiający dopuszcza wydawanie posiłków wyłącznie w formie posiłku na wynos poza lokalem Wykonawcy w przypadku wystąpienia stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego, tj. w sytuacji wprowadzenia obostrzeń w związku z COVID-19 polegających na zamknięciu restauracji i lokali gastronomicznych i dopuszczeniem sprzedaży posiłków wyłącznie na wynos lub w dostawie. Pozostałe zapisy paragrafu 2 stosuje się odpowiednio;
  - 7) wydawanie posiłków, o których mowa w pkt 6 będzie odbywało się z zachowaniem szczególnych środków ostrożności przy użyciu przez pracowników Wykonawcy środków ochrony osobistej przeciwdziałających rozprzestrzenianiu się epidemii, tj. między innymi rękawiczek jednorazowych, maseczek ochronnych, środków dezynfekujących, itp.

### § 3

1. Ustala się, iż całkowite wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczonych usług w ramach niniejszej umowy, realizowane po cenach jednostkowych wynikających ze złożonej oferty, nie przekroczy **kwoty: .....** **zł brutto** (słownie: ...../100) w tym .... % VAT, w tym:
  - 1) cenę za jeden gorący posiłek ustala się na **kwotę: .....** **zł brutto**;

- 2) cenę za jeden gorący posiłek serwowany wyłącznie na wynos ustala się na **kwotę: .....** **zł brutto** (tj. w sytuacji wprowadzenia obostrzeń związanych z wystąpieniem stanu epidemicznego lub stanu zagrożenia epidemicznego).
2. Cena ustalona w ust. 1 zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia. Niedoszacowanie, pominięcie lub nienależyte rozpoznanie przedmiotu umowy nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
3. Ceny za jeden gorący posiłek nie będą podlegać waloryzacji i zmianie do końca obowiązywania umowy, za wyjątkiem możliwości dokonania takiej zmiany określonej w § 10 umowy.
4. Strony ustalają następujące zasady rozliczania i regulowania należności:
  - 1) za okres rozliczeniowy przyjmuje się miesiąc kalendarzowy;
  - 2) podstawą rozliczeń finansowych będzie ustalona cena jednostkowa brutto za przygotowanie i wydanie jednego gorącego posiłku zawierająca wszelkie koszty związane z prawidłową realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszt opakowań termicznych w sytuacji wydania posiłku na wynos oraz ilość faktycznie wydanych posiłków w okresie rozliczeniowym;
  - 3) zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie wystawionej w terminie 7 (siedmiu) dni od zakończenia okresu rozliczeniowego, faktury/rachunku z wyszczególnioną ilością wydanych gorących posiłków objętych płatnością oraz po przedłożeniu do rozliczenia odciętych bonów, na podstawie, których wydano posiłek. W miesiącu grudniu - za gorące posiłki wydane do 15-go grudnia włącznie - Wykonawca wystawi fakturę/rachunek do dnia 20 grudnia 2021 r. Pozostała należność za wydane gorące posiłki w okresie od 16 grudnia do 31 grudnia 2021 r. zostanie rozliczona na podstawie odrębnej faktury/rachunku, z terminem płatności w styczniu 2022 r.;
  - 4) załącznikiem do każdej faktury lub rachunku będzie zestawienie faktycznie wydanych posiłków w poszczególnych dniach danego okresu rozliczeniowego. Dokumentem potwierdzającym wykonanie usługi będą dołączone bony potwierdzające odbiór posiłku przez uprawnione osoby za dany dzień;
  - 5) zapłata wynagrodzenia dokonana zostanie przelewem na wskazany na fakturze/rachunku rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 30 dni kalendarzowych licząc od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury/rachunku w formie papierowej bądź powiadomienia Zamawiającego o wystawieniu faktury/rachunku w formie elektronicznej (w miesiącu grudniu do dnia 31.12.2021 r. za okres do 15-go grudnia włącznie) **oraz po przedłożeniu:**
    - a) oświadczenia podwykonawcy zgodnie z treścią załącznika nr 2 do umowy, *(jeżeli dotyczy)*,
    - b) oświadczenia Wykonawcy o braku podwykonawców zgodnie z treścią jak w załączniku nr 3 do umowy;
  - 6) za dzień zapłaty faktury/rachunku przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego;
  - 7) w przypadku różnic pomiędzy danymi na fakturze lub rachunku a faktyczną liczbą wydanych posiłków, bieg terminu płatności, o którym mowa w pkt 5 ulega zawieszeniu do momentu wyjaśnienia różnic.
5. **Faktury lub rachunki należy wystawiać na Gminę Bytom ul. Parkowa 2 (NIP 626-298-85-82; REGON 276255269), Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Strzelców Bytomskich 16, 41-902 Bytom.**
6. Ustala się, iż faktury lub rachunki należy dostarczyć na adres Zamawiającego, tj. **Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie ul. Strzelców Bytomskich 16, 41-902 Bytom.**
7. Wykonawca oświadcza, że:
  - 1) właściwy dla niego jest Urząd Skarbowy w .....
  - 2) podany na fakturach rachunek bankowy będzie znajdować się na „białej liście podatników”, o której mowa w art. 96b ustawy o podatku od towarów i usług oraz, że prowadzony jest dla niego rachunek VAT.
8. Strony dopuszczają fakturowanie elektroniczne – przesyłane za pośrednictwem Platformy Elektronicznego Fakturowania, skrzynka PEPPOL nr 6260335120 lub pisemne.
9. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego doręczenia faktury/rachunku w formie pisemnej lub udostępnienia faktury/rachunku w formie elektronicznej w dniu jej wystawienia i zawiadomienia Zamawiającego (np. drogą mailową).
11. Zakazuje się przelewu wierzytelności i przejęcia długu z tytułu niniejszej umowy
12. Zamawiający dokona zapłaty wynagrodzenia metodą podzielonej płatności (MPP).
13. Wykonawcy przysługuje prawo naliczania odsetek ustawowych w przypadku opóźnienia w zapłacie należności w wysokości stopy procentowej, wynikającej z aktualnie obowiązujących przepisów.

#### § 4

1. Termin realizacji umowy: od dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia **02.01.2021 r.** do dnia **31.12.2021 r.**
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezwłocznego wypowiedzenia umowy (ze skutkiem natychmiastowym bez ponoszenia kosztów ze strony Zamawiającego) w sytuacji:
  - 1) nienależytego jej wykonywania przez Wykonawcę, po uprzednim pisemnym zawiadomieniu o stwierdzonych nieprawidłowościach i nie przedstawieniu ze strony Wykonawcy zadowalającego wyjaśnienia tych nieprawidłowości, z jednoczesnym usunięciem nieprawidłowości;
  - 2) utraty przez Wykonawcę prawa do świadczenia usług objętych umową.
3. W przypadku wygaśnięcia umowy lub jej wypowiedzenia, Strony zobowiązują się do dokonania, w terminie 2 tygodni od zakończenia obowiązywania umowy, rozliczenia liczby wydanych gorących posiłków.

#### § 5

1. Wykonawca zobowiązuje się:
  - 1) wykonywać przedmiot zamówienia z zachowaniem należytej staranności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi;
  - 2) wykonywać przedmiot zamówienia siłami własnymi i/lub z udziałem podmiotów trzecich, o których mowa w § 9 niniejszej umowy, *(jeżeli dotyczy)*, za wyjątkiem sytuacji, o której mowa w § 2 ust. 1 pkt 8;
  - 3) ponosić odpowiedzialność za czystość, stan sanitarno-techniczny, sanitarno-epidemiologiczny pomieszczeń, sprzętu, technologii oraz zatrudnionego personelu;
  - 4) ponosić odpowiedzialność za przygotowywanie i wydawanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, zapewnienie właściwej jakości i temperatury serwowanych posiłków i ich transportu;
  - 5) przestrzegać zaleceń Sanepidu, PIP, służb ppoż.;
  - 6) przestrzegać zakazu spożywania i prowadzenia sprzedaży napojów alkoholowych w miejscu wydawania i spożywania posiłków przez osoby uprawnione do skorzystania z gorącego posiłku;
  - 7) informować Zamawiającego o wszelkich przypadkach odmowy wydania posiłku w sytuacji, gdy zachodzi uzasadnione podejrzenie, iż osoby uprawnione posługują się bonem nie odpowiadającym wzorowi przekazanemu przez Zamawiającego;
  - 8) informować o wszelkich innych utrudnieniach w realizacji przedmiotu umowy.
2. Zamawiający zobowiązuje się:
  - 1) zapewnić we własnym zakresie i na własny koszt druk bonów uprawniających do skorzystania z gorącego posiłku (według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do umowy);
  - 2) zapewnić we własnym zakresie i na własny koszt zeszyty do rozliczeń wykorzystanych bonów.

#### § 6

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy również w następujących sytuacjach:
  - 1) w przypadku, gdy Wykonawca utraci prawo do wykonywania działalności będącej przedmiotem umowy, w szczególności pozbawienia Wykonawcy przez uprawnione organy prawa wykonywania działalności w zakresie obrotu żywnością lub stwierdzenia przez te organy w efekcie przeprowadzonej kontroli, iż działalność ta jest wykonywana w sposób sprzeczny z obowiązującymi przepisami. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o utracie przez Wykonawcę prawa do wykonywania działalności;
  - 2) gdy Wykonawca znajduje się w stanie zagrażającym niewypłacalnością lub przechodzi w stan likwidacji w celach innych niż przekształcenie przedsiębiorstwa lub połączenia się z innym przedsiębiorstwem. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu u Wykonawcy stanu zagrażającego niewypłacalnością lub przejściu Wykonawcy w stan likwidacji;
  - 3) gdy zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy lub gdy zostanie wszczęte postępowanie egzekucyjne w stopniu uniemożliwiającym realizację umowy. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wydaniu nakazu zajęcia majątku lub wszczęciu postępowania egzekucyjnego;
  - 4) gdy Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie rozpoczął realizacji przedmiotu zamówienia i nie kontynuuje go pomimo wezwania Zamawiającego. W takim przypadku Zamawiający może

- odstąpić od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy w wezwaniu na rozpoczęcie lub wykonywanie usług;
- 5) gdy Wykonawca przerwał, bez uzgodnienia z Zamawiającym, realizację przedmiotu umowy i przerwa ta trwa dłużej niż 3 dni. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy w wezwaniu do kontynuowania wykonywania umowy;
  - 6) nie zapewnienia dostępności lokalu/-i gastronomicznego/-ych przez okres wskazany w § 1 ust. 2 niniejszej umowy. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy w wezwaniu do realizacji warunków umowy;
  - 7) gdy Wykonawca pomimo uprzedniego pisemnego zastrzeżenia Zamawiającego i wezwania do realizacji warunków umowy nie wykonuje przedmiotu umowy zgodnie z warunkami umownymi lub zaniedbuje zobowiązania umowne. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy w wezwaniu do realizacji warunków umowy;
  - 8) gdy Wykonawca nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, w przypadku zmiany lub rezygnacji z udziału podwykonawcy na zasoby, którego Wykonawca powoływał się w postępowaniu, zgodnie z § 10 ust. 1 pkt 4, *(jeżeli dotyczy)*. W takim przypadku Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od bezskutecznego upływu terminu wyznaczonego Wykonawcy w wezwaniu do wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
3. Odstąpienie od umowy winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie odstąpienia od umowy.
  4. Odstąpienie od umowy nie pozbawia Zamawiającego prawa do nałożenia kar umownych z tytułów zastrzeżonych w niniejszej umowie.
  5. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 i 2, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy. W takiej sytuacji zostanie sporządzony protokół zaawansowania prac, który będzie stanowił podstawę do wypłacenia Wykonawcy wynagrodzenia za wykonanie części przedmiotu zamówienia do dnia spisania tego protokołu.

#### § 7

1. Strony ustalają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy w formie kar umownych. Wykonawca zobowiązany jest zapłacić karę:
  - 1) w wysokości 100,00 zł za każdorazowe niedotrzymanie postanowień umownych, jeżeli niedotrzymanie postanowień umownych miało lub mogło mieć wpływ na prawidłowe wykonanie przedmiotu umowy;
  - 2) w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto niezrealizowanej części umowy, w przypadku odstąpienia od umowy przez Wykonawcę lub Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - 3) w wysokości 10 % całkowitej wartości umowy brutto, o której mowa w § 3 ust. 1 niniejszej umowy w przypadku nie korzystania z zasobów podmiotu trzeciego, na który Wykonawca powoływał się przy spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, *(jeżeli dotyczy)*;
  - 4) w wysokości 200,00 zł za każdy stwierdzony przypadek nie przestrzegania godzin otwarcia lokalu gastronomicznego wskazanych w § 1 ust. 2;
  - 5) za niedopełnienie wymogu zatrudniania osoby niepełnosprawnej w myśl postanowień § 1 ust. 8 niniejszej umowy w wysokości i zgodnie z § 1 ust. 11 niniejszej umowy, *(jeżeli dotyczy)*.
2. Jeżeli Wykonawca narazi Zamawiającego na straty o wartości większej niż przewidują kary umowne w związku z niedotrzymaniem warunków umowy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do kumulacji kar umownych z różnych tytułów.
4. Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia nałożonych kar umownych z przedłożonych do zapłaty faktur. W przypadku braku pokrycia nałożonych kar umownych w kwotach pozostałych do zapłaty, Wykonawca zobowiązany jest do uregulowania kary umownej lub jej niepotrąconej części w terminie 14 dni od dnia nałożenia.

#### § 8

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo w każdym czasie do przeprowadzenia w miejscu wykonywania usługi niezapowiedzianych kontroli świadczonych usług, a Wykonawca zobowiązuje się do stworzenia warunków kontroli i do udostępnienia dokumentacji upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego. Podczas kontroli Zamawiający w szczególności dokona weryfikacji jakości wydawanych posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem. Wykonawca zobowiązany jest do uczestniczenia w czynnościach kontrolnych.

2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, nie wywiązywania się z postanowień i zobowiązań wynikających z niniejszej umowy Zamawiający, po przeprowadzeniu postępowania wyjaśniającego w sytuacji nie przedstawienia ze strony Wykonawcy zadowalającego wyjaśnienia stwierdzonych uchybień uprawniony będzie do naliczenia kar umownych zgodnie z zapisami § 7 niniejszej umowy.

#### § 9

1. Strony postanawiają, że przedmiot umowy – zgodnie z treścią oferty Wykonawcy - zostanie wykonany z udziałem:
- 1) podwykonawcy - ..... w zakresie ....., na zasobach, którego Wykonawca polegał przy wykazaniu spełnienia warunku udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - 2) podwykonawcy - ..... w zakresie .....
2. Wykonawca przed przystąpieniem do wykonywania przedmiotu umowy, zobowiązuje się podać Zamawiającemu, w formie pisemnej, nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców, o których mowa w ust. 1 i osób do kontaktu z nimi, o ile są już znane.
3. Wykonawca zobowiązuje się informować Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, o których mowa w ust. 1 i ust. 2 poprzez pisemne powiadomienie Zamawiającego.
4. Powierzenie podwykonawcom prac określonych w ust. 1 nie zmienia treści zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części przedmiotu zamówienia. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, zaniechania, uchybienia i zaniedbania każdego podwykonawcy tak, jakby były one działaniami, zaniechaniami, uchybieniami lub zaniedbaniami samego Wykonawcy.
5. W przypadku wykonania części przedmiotu niniejszej umowy przez podwykonawcę, rozliczenie z Wykonawcą nastąpi po przedłożeniu Zamawiającemu oświadczenia podwykonawcy o treści jak w załączniku nr 2 do umowy, stanowiącym jej integralną część.
6. Zamawiający nie dopuszcza zawierania umów podwykonawców z dalszymi podwykonawcami.
7. W przypadku zaprzestania wykonywania umowy przez którykolwiek z podmiotów określonych w ust. 1 pkt 1, Wykonawca zobowiązuje się do zastąpienia tego podmiotu innym podmiotem, posiadającym zasoby, co najmniej takie jak te, które stanowiły podstawę wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przy udziale podmiotu trzeciego lub stanowiły podstawę uzyskania punktacji w ramach przyjętego w postępowaniu kryterium oceny ofert, *(jeżeli dotyczy)*.

#### § 10

1. Zakazuje się zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zachodzi co najmniej jedna z poniższych okoliczności. Strony przewidują możliwość:
- 1) zmiany strony umowy, tj. w sytuacji wystąpienia następstwa prawnego wynikającego z odrębnych przepisów;
  - 2) zmiany Wykonawcy, tj. w wyniku połączenia, podziału, przekształcenia, upadłości, restrukturyzacji lub nabycia Wykonawcy lub jego przedsiębiorstwa, o ile nowy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie pociąga to za sobą innych istotnych zmian umowy lub w wyniku przejścia przez Zamawiającego zobowiązań Wykonawcy względem jego podwykonawców;
  - 3) zmiany wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy, w tym cen jednostkowych brutto związanych z urzędową zmianą stawki podatku od towarów i usług, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę (tj. podwyższenie wynagrodzenia o wartość procentowego wzrostu stawki podatku VAT lub obniżenie wynagrodzenia o wartość procentowego obniżenia stawki podatku VAT). Powyższa zmiana wynagrodzenia (w tym cen jednostkowych brutto) dotyczyć będzie wyłącznie części wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy, który pozostanie do wykonania po dniu wejścia w życie zmiany stawki podatku VAT.  
Ciężar wykazania zmian mających wpływ na zwiększenie kosztów wykonania przedmiotu umowy spoczywa na Wykonawcy, tym samym Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienie w wykazaniu podstaw wpływu zmian przepisów na koszty zamówienia;
  - 4) dokonania zmiany podwykonawcy i/lub części wykonywanego przez niego zakresu podwykonawstwa, wprowadzenie nowego podwykonawcy, zrezygnowanie z podwykonawcy bądź wykonanie zamówienia przy pomocy podwykonawców, pomimo niewskazania w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego żadnej części zamówienia przeznaczonej do wykonania w ramach podwykonawstwa, (o których mowa w § 9 ust. 1 umowy). W przypadku zastąpienia lub rezygnacji z podwykonawcy, na którego potencjał Wykonawca powoływał się w zakresie spełnienia warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, Wykonawca zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu, iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia te warunki w stopniu nie mniejszym

- niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca zobowiązany jest złożyć wraz z wnioskiem, o którym mowa w ust. 2;
- 5) zmiany postanowień umowy, których konieczność wprowadzenia jest wynikiem zmian obowiązującego prawa, w szczególności ustawy o pomocy społecznej i aktów wykonawczych do niniejszej ustawy; bądź działań organów państwowych, samorządowych, sądowych lub administracyjnych;
  - 6) wprowadzenia do umowy zmian dotyczących realizacji dodatkowych usług od dotychczasowego Wykonawcy nieobjętych niniejszą umową, o ile stały się niezbędne i zostały spełnione łącznie następujące warunki:
    - a) zmiana Wykonawcy nie może zostać dokonana z powodów ekonomicznych lub technicznych, w szczególności dotyczących zmienności lub interoperacyjności sprzętu, usług lub instalacji, zamówionych w ramach niniejszej umowy,
    - b) zmiana Wykonawcy spowodowałaby istotną niedogodność lub znaczne zwiększenie kosztów dla Zamawiającego,
    - c) wartość każdej kolejnej zmiany nie przekracza 50 % wartości umowy określonej pierwotnie w § 3 ust. 1 umowy;
  - 7) wprowadzenia do umowy zmian, których łączna wartość jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych i jest mniejsza od 10 % wartości umowy określonej pierwotnie w § 3 ust. 1 niniejszej umowy;
  - 8) dokonania zmiany postanowień umownych, pod warunkiem łącznego spełnienia poniższych warunków:
    - a) konieczność zmiany umowy spowodowana jest okolicznościami, których Zamawiający, działając z należytą starannością, nie mógł przewidzieć,
    - b) wartość zmiany nie przekracza 50 % wartości umowy określonej pierwotnie w § 3 ust. 1 niniejszej umowy;
  - 9) Zamawiający przewiduje, z przyczyn niezależnych od Wykonawcy, możliwość zmiany miejsc/-a realizacji przedmiotu zamówienia, o których/-ym mowa w § 1 ust. 1 umowy, pod warunkiem zachowania wszystkich wymogów określonych w postępowaniu odnośnie wskazanej nowej lokalizacji;
  - 10) wprowadzenia zmian nieistotnych, niezależnie od ich wartości tj. takich, które nie zmieniają ogólnego charakteru umowy w jej pierwotnym brzmieniu.
2. Dokonanie zmiany umowy w zakresie jw. wymaga uprzedniego złożenia na piśmie wniosku wykazującego zasadność wprowadzenia zmian i zgody stron umowy na jej dokonanie. Wniosek, o którym mowa powyżej winien zawierać w szczególności:
- 1) propozycję (zakres) zmiany;
  - 2) opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany;
  - 3) podstawę dokonania zmiany;
  - 4) informacje lub dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.
3. Jakikolwiek zmiany niniejszej umowy wymagają – pod rygorem nieważności – zachowania formy pisemnej w formie aneksu.

#### § 11

Integralną częścią niniejszej umowy są istotne warunki zamówienia oraz oferta Wykonawcy z dnia:.....2020 r.

#### § 12

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego, o ile ustawa Prawo zamówień publicznych nie stanowi inaczej.

#### § 13

Wszelkie spory mogące powstać na tle niniejszej umowy podlegają orzecznictwu sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

#### § 14

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....  
ZAMAWIAJĄCY

.....  
WYKONAWCA

Załączniki do umowy:

- załącznik nr 1: wzór bonu uprawniającego do skorzystania z posiłku
- załącznik nr 2: druk oświadczenia podwykonawcy
- załącznik nr 3: druk oświadczenia Wykonawcy

Załącznik nr 1 do Istotnych postanowień umownych (umowy)



.....  
(nazwa lokalu gastronomicznego)

**Nr bonu:** .....

.....  
(miesiąc)

**Miejski Ośrodek Pomocy Rodzinie w Bytomiu  
ul. Strzelców Bytomskich 16, 41-902 Bytom**

MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....
MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....
MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....
MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....
MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....	MOPR Nr bonu ..... (data).....



....., dnia.....

NAZWA I ADRES PODWYKONAWCY:

.....  
.....  
.....

### OŚWIADCZENIE PODWYKONAWCY

dotyczy umowy nr ..... z dnia .....

Oświadczam, że wykonanie przedmiotu zamówienia w ramach ww. umowy w okresie, za który wystawiana jest faktura/rachunek, tj. za miesiąc: ..... (*wskazać odpowiednio m-c*) odbyło się z moim udziałem w zakresie wykonania:

.....  
.....

a rozliczenie z tytułu wykonanych przeze mnie robót (prac) zostało dokonane w całości.

W związku z powyższym nie wnoszę i nie będę wnosić w przyszłości żadnych roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.

.....  
/pieczęć i podpis podwykonawcy/

....., dnia.....

.....  
pieczęć Wykonawcy

### OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

dotyczy umowy nr ..... z dnia .....

Oświadczam, że w okresie, za który wystawiana jest faktura/rachunek, tj.  
za miesiąc: ..... (*wskazać odpowiednio m-c*), wykonanie przedmiotu umowy  
odbyło się bez udziału podwykonawców.

.....  
/pieczęć i podpis Wykonawcy/