

**Specyfikacja
Istotnych Warunków Zamówienia
(SIWZ) na usługę**

w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na
podstawie
art. 39 i art. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz.
1579 z późn.zm.)
na usługę o wartości zamówienia do 209.000,00 euro

**„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla
mieszkańców Domu Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie”**

Znak sprawy DPS.AG.26.1.2018

**Dom Pomocy Społecznej
im. Jana Pawła II
95-015 Głowno, ul. Karasicka 51
tel (042) 716-43-77, 716-30-01
tel./fax (042) 719-41-65
REGON 470947206 NIP 733-12-76-917**

Październik 2018r.

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

1. Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- 1) „Zamawiający” – Dom Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie reprezentowany przez Dyrektora Panią Bożenę Szremską działającą na podstawie uchwały Nr 15/46/14 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 31 marca 2014 r.
- 2) „postępowanie” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej SIWZ;
- 3) „SIWZ” – Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia;
- 4) „Ustawa” - ustawa z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych
- 5) „zamówienie” – należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w dziale III SIWZ;
- 6) „Wykonawca” – należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego;
- 7) „umowa o podwykonawstwo” – należy przez to rozumieć umowę w formie pisemnej o charakterze odpłatnym, której przedmiotem są usługi, dostawy lub roboty budowlane stanowiące część zamówienia publicznego, zawartą między wybranym przez Zamawiającego Wykonawcą a innym podmiotem (podwykonawcą), a w przypadku zamówień publicznych na roboty budowlane, także pomiędzy podwykonawcą a dalszym podwykonawcą lub między dalszymi podwykonawcami;
- 8) „zał.” – załącznik;
- 9) „żywienie zbiorowe” - rozumiane jest, jako realizowanie usług w zakresie żywienia osób powyżej 60-tego roku życia bądź inne formy żywienia zbiorowego.

2. Dane Zamawiającego:

- 1) Dom Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie NIP 7331276917; REGON:470947209; adres do korespondencji: Dom Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie, 95 -015 Głowno, ul. Karasicka 51, faks do korespondencji w sprawie zamówienia 0 42 7194165;
 - 2) e-mail do korespondencji w sprawie zamówienia: **dps@dps.glowno.pl**;
 - 3) nr rejestru– znak postępowania: **DPS.AG.26.1.2018** **Uwaga:** w korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem;
 - 4) adres stron internetowych, na których opublikowano informację o przetargu wraz z SIWZ: **<http://www.dps.glowno.pl/>, **glowno_dps@bip.gov.pl****
-

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Dom Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie reprezentowany przez Dyrektora Bożenę Szremską zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego (art. 39 Ustawy) o wartości szacunkowej do 209.000,00 Euro na usługę **„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie”**.
2. Z uwagi na fakt, iż przedmiotem zamówienia są usługi o charakterze niepriorytetowym określone w przepisach wydanych na podstawie art. 2 a Ustawy, do niniejszego postępowania nie ma zastosowania zakaz ustalania kryteriów ceny ofert na podstawie właściwości Wykonawcy. Podstawa prawna art. 5 Ustawy.
3. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
 - 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych;
 - 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016r poz. 1126);
 - 3) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 roku poz. 2477);
 - 4) Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 ze zm.);
 - 5) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm.);
 - 6) Rozporządzenie (WE) nr 852WE/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, zał. 2 rozdział IV (Dz. U. L. 139 z 30.04.2004 r.)
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zmiany treści SIWZ. Zmiana może nastąpić w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie przekazana wszystkim podmiotom, które pobrały od Zamawiającego SIWZ, a także umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego i będzie dla nich wiążąca. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających.
8. Zamawiający informuje, że z postępowanie o udzielenie zamówienia wykluczony zostanie Wykonawca, który w okresie trzech lat przed wszczęciem postępowania w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych. Zamawiający nie wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zawinionemu i poważnemu naruszeniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązań się do ich naprawienia.

9. Zamawiający nie zawiera umowy ramowej i nie ustanawia dynamicznego systemu zakupów oraz nie stosuje aukcji elektronicznej przy wyborze najkorzystniejszej oferty.
 10. Nie ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla Wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.
 11. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
 12. Zamawiający zgodnie z art. 24 aa Prawa zamówień publicznych, w toku postępowania najpierw dokonana oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu
 13. Zamawiający opublikował ogłoszenie o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych: www.bzp.uzp.gov.pl w dniu **2018-10-15** Zamówieniu nadano numer **636180-N-2018**
-

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie z ostatnich 12 miesięcy wynosiła 62 osób, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.
2. Kody CPV usług objętych przedmiotem Zamówienia:
CPV55321000-6,
CPV:55322000-3.
3. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom:
 - 1) I śniadanie w godz. 8.00-10.00;
 - 2) II śniadanie w godz. 10.30-11.00;
 - 3) obiad w godz. 13.00-15.00;
 - 4) kolacja w godz. 17.00-19.00
4. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach:
 - 1) normalna – około 37
 - 2) dieta wątrobowa – około 12;
 - 3) dieta półpłynna – około 3;
 - 4) dieta cukrzycowa – około 10;
 - 5) dodatek żywieniowy do diet – około 62.

- 4.1 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń lekarskich i potrzeb Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany. Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku.
5. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 3 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości: dwóch (każdy po 500 g) bochenków chleba, dżemu 400g, 500g sera żółtego, dwóch 200g kostek masła (zaw. tłuszczu 82%) do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu;
6. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego.
W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę, co najmniej z 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (prowiant suchy) oraz wymaganą godzinę ich wydania.
7. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być sporządzony przez dietetyka i opatrzony każdorazowo podpisem osoby sporządzającej oraz urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.
8. Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:
- 1) podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);
 - 2) gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g, surówki nie mniej niż 100 g, kompot 250ml
 - 3) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek (o gramaturze nie niższej niż 150 g),
 - 4) aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni;
 - 5) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np: bigosu, gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g.;
 - 6) podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;
 - 7) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
 - a) pieczywo nie mniej niż 150 g;
 - b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g;
 - c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;
 - d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;
 - e) ser żółty nie mniej niż 100 g;
 - f) produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;
 - g) jajko nie mniej niż 1 sztuka klasy L;
 - h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;

- i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 400ml ; podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 100g, 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;
 - j) kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250ml
-
- 8) aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
 - 9) podawania owoców sezonowych min 1 x dziennie;
 - 10) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.
 - 11) aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę.
9. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych i podawanie porcji ciasta (o gramaturze 150g) w dni świąteczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok) oraz 1 raz w roku okazjonalnej uroczystości - w dniu wskazanym przez Zamawiającego - dla 100 osób. (tj. zupa, potrawy z grilla karczek, kiełbasa kaszanka, ciasto lub słodka bułka). Menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 14 dni przed planowaną uroczystością.
10. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia stołówki po zakończonych posiłkach.
11. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie na podstawie umowy na realizację zamówienia publicznego w użytkowanie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń do przekazania Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy.
12. Wyżywienie, o którym mowa w ust. 3 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 % . W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.

13. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 9,50 zł (słownie: dziewięć złotych 50/100gr) brutto, liczona jako średnia z 1 miesiąca. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu bez wezwania każdorazowo ostatniego dnia miesiąca rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca, liczone jako średnia z ilości dni danego miesiąca. Nie stosowanie się Wykonawcy do tego zapisu jest podstawą do jednostronnego rozwiązania umowy żywienia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
14. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejście pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości i ubioru personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni).
15. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce, zestawy przyprawowe). Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikniku okazjonalnego).
16. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej, wcześniej informując o swoich zamiarach Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady komunalne, pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji, korzystając ze swoich pojemników na śmieci.
18. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów.
19. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni produkcyjnej 65,70 m² oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość stawek czynszu określa Uchwała Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych.
20. Zamawiający wystawi fakturę za okresy miesięczne do 7-go dnia następnego miesiąca.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Ustala się następujące terminy realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) termin rozpoczęcia: 01 stycznia 2019 r.;
- 2) termin zakończenia: 31 grudzień 2019 r. lub z chwilą wykorzystania środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia, o których mowa w paragrafie 3 ust. 1 projektu umowy .

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania w trybie art. 24 Ustawy oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w art. 22 ust 1 Ustawy dotyczące :

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Wykonawca wykaże spełnienie warunku, jeżeli w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych wykonuje, co najmniej **2 zamówienia** polegające na wykonaniu usług o charakterze (pod pojęciem „żywienie zbiorowe” Zamawiający rozumie usługi w zakresie żywienia osób powyżej 60-tego roku życia bądź inne formy żywienia zbiorowego) każda usługa o wartości minimum 250 000,00 zł brutto oraz załączy dowody potwierdzające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o ich należyтым wykonaniu). Zamawiający oceni spełnienie warunku udziału w postępowaniu metodą spełnia/nie spełnia, na podstawie dokumentów załączonych do oferty.

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym;

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

- 4) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Wykonawca musi dysponować należycie wykwalifikowanym personelem zapewniającym poprawne wykonanie usługi: kucharzami, technologami/technikami żywienia o specjalności żywienie człowieka, dietetykiem (**osobą dietetyka posiadającego kwalifikacje zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2011 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych od pracowników na poszczególnych rodzajach stanowisk pracy w podmiotach leczniczych niebędących przedsiębiorcami (Dz.U.11.151.896)**), osobą/osobami do nadzoru i koordynacji prac w miejscu świadczenia usługi żywienia.

Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę;

5) sytuacji ekonomicznej i finansowej

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie ustanawia szczegółowych wymagań w zakresie spełniania niniejszego warunku. Zamawiający dokona oceny spełniania przedmiotowego warunku na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego przez Wykonawcę.

2. Warunki, o których mowa w ust. 1 oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania mają na celu zweryfikowanie zdolności Wykonawcy do należytego wykonania udzielonego zamówienia. W postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia, którego przedmiot stanowią dostawy wymagające wykonania prac dotyczących rozmieszczenia lub instalacji, usługi lub roboty budowlane, Zamawiający może oceniać zdolność Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia w szczególności w odniesieniu do jego rzetelności, kwalifikacji, efektywności i doświadczenia.
3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.

VI. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE POWINNI DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE POWINNI DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAWO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST 1 USTAWY ORAZ DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA, JAKIE POWINNI DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA, ŻE OFEROWANE PRZEZ NICH USŁUGI SPEŁNIAJĄ MINIMALNE WYMOGI ZAMAWIAJĄCEGO.

1. W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, wraz z ofertą każdy z Wykonawców zobowiązany jest przedłożyć:

1) **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, o których mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy - zgodnie ze wzorem określonym w załączniku Nr 2 do SIWZ;

- 2) **wykaz** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, w tym, co najmniej **2 usług** polegających na wykonaniu usługi o charakterze „żywienia zbiorowego”, każda usługa o wartości minimum 250.000,00 zł brutto, z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, zgodnie z załącznikiem Nr 3 do SIWZ. W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o ich należytych wykonaniu.
 - 3) **dowody** potwierdzające, że usługi o których mowa w pkt 2 zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami, o których mowa w zdaniu pierwszym są:
 - a) poświadczenie-z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, kopia musi być poświadczona za zgodność z oryginałem.
 - b) oświadczenie wykonawcy-jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia o którym mowa w pkt a;
 - 4) jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków składa pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia;
2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w:
- 1) art. 24 ust. 1 Ustawy, każdy z Wykonawców zobowiązany jest złożyć **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z Postępowania**, zgodnie z załącznikiem Nr 4 do SIWZ;
3. W celu wykazania, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, o których mowa w ust. 8, ust. 12 i ust. 13 dział III SIWZ, Wykonawca wraz z ofertą zobowiązany jest przedstawić: **po dwa przykładowe jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej: i cukrzycowej w tym jeden jadłospis dla pory roku - lato, drugi jadłospis dla pory roku – jesień, sporządzone przez dietetyka i opatrzone podpisem osoby sporządzającej.**
4. Szczegółowe wymagania formalne, jakie powinny spełniać oświadczenia, o których mowa powyżej zostały określone w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane.

VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

1. Z zastrzeżeniem wyjątków przewidzianych w Ustawie, wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. (zwane dalej, „Korespondencja”) Zamawiający i Wykonawcy przekazują **drogą elektroniczną** lub faksem, przy czym każda ze stron na żądanie

drugiej niezwłocznie, pisemnie potwierdza fakt otrzymania korespondencji. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania korespondencji, zarówno faksem, jak drogą e-mailową, za potwierdzenie jej otrzymania przyjmuje się wydruk potwierdzający wysłanie wiadomości.

2. Poza wybranym sposobem przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień, informacji zawsze dopuszczalna jest forma pisemna.
3. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Jakub Hajduk – Główny Administrator tel. (42) 716-43-77 wew.307,

VIII. WADIUM

Zamawiający żąda wniesienia wadium. Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości: 10.000,00PLN (słownie: dziesięć tysięcy złotych)

1. Wadium może być wniesione w następujących formach:

- a. pieniądzu,
- b. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
- c. gwarancjach ubezpieczeniowych, lub gwarancjach bankowych,
- d poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości oraz niektórych ustaw (tekst jednolity z 2007 r. nr 42 poz. 275 ze zm.)

1.2. W przypadku złożenia wadium w pieniądzu, wadium należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego postaci BS Główno 76 8787 0000 0019 7667 2000 0004 z adnotacją „Wadium – postępowanie nr DPS.AG.26.1.2018” Poręczenia i gwarancje zagranicznych banków, gwarancje zagranicznych towarzystw ubezpieczeniowych powinny być potwierdzone przez polski bank.

1.3. Warunki zwrotu wadium lub jego utraty, stosownie do art. 46 ustawy.

Wadium winno być na koncie Zamawiającego nie później niż przed upływem terminu składania ofert. Dowód potwierdzenia złożenia wadium należy załączyć do oferty.

1.4. W przypadku złożenia wadium w formie gwarancji, poręczeń, oryginał dokumentu należy złożyć nie później niż przed upływem terminu składania ofert w budynku głównym, parter - sekretariat. Kopię dokumentu, należy dołączyć do oferty..

1.5. Jeśli Wykonawca prześle ofertę pocztą winien kopię dowodu wniesienia wadium załączyć do oferty, natomiast oryginał umieścić w oznaczonej kopercie „oryginał dowodu wniesienia wadium”.

1.6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust 4a ustawy.

1.7 Na pisemny wniosek Wykonawcy, Zamawiający zwróci wadium niezwłocznie Wykonawcy który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,

1.8. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.

1.9. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie pkt. 1.8., jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako

najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

- 1.10. Wykonawca, traci wadium wraz z odsetkami na rzecz Zamawiającego w przypadku, gdy:
- odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
 - nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 w/w ustawy, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert. Wykonawcy pozostają związani ofertą przez okres 30 dni od upływu ostatecznego terminu do składania ofert.
- W uzasadnionych przypadkach Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
- Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium (jeżeli dotyczy) albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenie terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze oferty najkorzystniejszej, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w SIWZ.
- Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty niezależnie od wyniku Postępowania. Zamawiający w żadnym przypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wykonawcy zobowiązują się nie wnosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 Ustawy.
- Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Zamawiający zaleca, aby wszystkie kartki oferty były trwale spięte, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy (dalej „Osoby Uprawnione”). Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez Osoby Uprawnione.
- Oferta i załączniki do oferty (oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez Wykonawcę lub Osoby Uprawnione:
 - dokumenty winny zostać złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (dwustronnie-jeżeli dotyczy);

- 2) w przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez Wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu;
 - 3) poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką Wykonawcy lub Osoby Uprawnionej poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem);
 - 4) w sytuacji, gdy przedstawiona kopia jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu;
 - 5) w przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę lub osoby niewymienione w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty **dołączyć stosowne pełnomocnictwo**. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem;
 - 6) w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach, których Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty;
 - 7) dokumenty sporządzone w języku obcym winny być złożone **z tłumaczeniem na język polski**.
5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ. Wszystkie załączniki do SIWZ wymagane przez Zamawiającego powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę lub Osobę Uprawnioną bez wyjątku, ściśle według wskazań SIWZ i bez dokonywania w nich zmian przez Wykonawcę. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego.

Uwaga: Zamawiający dopuszcza złożenie oferty z załącznikami opracowanymi przez Wykonawcę pod warunkiem, że będą one identyczne, co do treści z formularzami przygotowanymi przez Zamawiającego.

6. Zamawiający zaleca, aby ofertę umieścić w jednej zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie wewnętrznej, oraz dodatkowo w nieprzeźroczystej kopercie zewnętrznej oznaczonej napisem:

Oferta na

**„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców
Domu Pomocy Społecznej w Głownie”**

nie otwierać przed dniem 29 października 2018 r. do godz. 10:00

Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy, by umożliwić zwrot nieotwartej oferty w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie. Konsekwencje nieprawidłowego opisu i zabezpieczenia oferty ponosi Wykonawca.

7. Na ofertę składają się:

- 1) **formularz ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem podanym w załączniku Nr 1 do SIWZ;**

- 2) oświadczenia i dokumenty, o których mowa w dziale VI SIWZ;
- 3) wykaz usług, zleczanych do wykonania podwykonawcom, zgodnie ze wzorem określonym w załączniku Nr 5 do SIWZ;
- 4) w przypadku Wykonawców działających przez pełnomocnika **pełnomocnictwo (przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem)**;
- 5) w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (konsorcjum, spółka cywilna) – dokument (w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem) stwierdzający do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 6) Jadłospisy dekadowe wg pkt VI.3 SIWZ.

8. Dodatkowe dokumenty załączone do oferty, nie będą podlegać badaniu i ocenie.

9. Zgodnie z art. 23 Ustawy Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

- 1) Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego;
- 2) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem;
- 3) **wypełniając Formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na „Wykonawcę” w miejscu np.: „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące konsorcjum/spółki cywilnej, a nie pełnomocnika konsorcjum/spółki cywilnej;**
- 4) oferta winna być podpisana przez ustanowionego pełnomocnika.

10. Zamawiający, dokonując oceny, czy Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (dot. konsorcjum, spółka cywilna), spełniają wymagania określone w SIWZ, uwzględni łącznie uprawnienia, posiadaną wiedzę i doświadczenie, potencjał techniczny, personel oraz sytuację ekonomiczną i finansową członków konsorcjum/wspólników spółki cywilnej.

11. Oświadczenia i dokumenty (potwierdzające niepodleganie wykluczeniu z postępowania) wskazane w dziale VI. ust. 2 SIWZ muszą zostać przygotowane odrębnie w odniesieniu do każdego z członków konsorcjum/wspólnika spółki cywilnej.

12. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 Ustawy, oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co, do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „Tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Wykonawca zgodnie z art. 86 ust. 4 Ustawy nie może zastrzec

informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

13. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż:

- 1) na 6 dni przed upływem terminu składania ofert;
- 2) na 4 dni przed upływem terminu składania ofert – w przetargu ograniczonym oraz negocjacjach z ogłoszeniem, jeżeli zachodzi pilna potrzeba udzielania zamówienia;
- 3) na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, – jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy;

pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

14. Udostępnienie dokumentacji postępowania. Udostępnianiu podlega protokół wraz z załącznikami (w tym także oferty):

- 1) załączniki do protokołu mogą być udostępniane po dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym, że oferty są jawne od chwili ich otwarcia;
- 2) osoba zainteresowana zobowiązana jest złożyć w siedzibie Zamawiającego pisemny wniosek o udostępnienie protokołu lub/i załączników do protokołu,(np.: oferta);
- 3) Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być Wykonawcy udostępnione;
- 4) po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający ustali miejsce, termin i sposób udostępnienia oferty, o czym poinformuje zainteresowanego w sposób określony w dziale VII. SIWZ;

15. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Termin składania ofert upływa 29 października 2018 r. godz. 10:00. Oferty złożone po tym terminie zostaną zwrócone. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
2. Oferty należy dostarczyć do siedziby Zamawiającego (pok. Nr 4 - sekretariat) i zaadresować na adres podany w dziale I. ust. 2 pkt 1.

3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **29 października 2018 r. o godz. 10:15** w siedzibie Zamawiającego **pok. 4.- Sekretariat.**
4. Informacje ogłoszone w trakcie publicznego otwarcia ofert zostaną udostępnione nieobecny Wykonawcom na ich wnioski.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Łączna cena ofertowa brutto służy jedynie porównaniu złożonych ofert, w celu wyboru oferty najkorzystniejszej. Umowa na realizację zamówienia publicznego zostanie zawarta do wysokości kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy, natomiast rozliczenia z Wykonawcą **odbywać się będą na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywieniową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym oraz faktycznie zamówionych przez Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych = I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja);**
2. Cena jednostkowa brutto jest ceną ostateczną za dobową stawkę żywieniową dla jednego mieszkańca Domu i obejmować musi wszystkie koszty i składniki związane z realizacją zamówienia, w tym m.in. koszt przygotowania posiłku i wszelkie koszty Wykonawcy mające wpływ na prawidłową realizację usługi.
3. Cena jednostkowa brutto, o której mowa w ust. 2 nie może ulec zmianie w czasie realizacji przedmiotu zamówienia, dlatego też Wykonawca kalkulując cenę powinien uwzględnić ewentualne ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili składania oferty.
4. Kalkulując cenę jednostkową brutto należy przyjąć, że zgodnie z wymogiem Zamawiającego określonym w **dziale III SIWZ ust. 12 minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 9,50 zł (słownie: dziewięć złotych, 50/100 groszy) brutto, liczona jako średnia z 1 miesiąca.**
5. Sposób obliczenia łącznej ceny ofertowej :

- 1) Wykonawca określi łączną cenę oferty brutto według wzoru:

cena jednostkowa za dobową stawkę żywieniową brutto x 62 x 365= łączna cena ofertowa brutto

podając ją w zapisie liczbowym i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w Formularzu Ofertowym zał. nr 1 do SIWZ. Cena oferty brutto stanowi sumę cen jednostkowych brutto za dobową stawkę żywieniową dla jednego mieszkańca Domu i prognozowaną liczbę mieszkańców Domu - 62 osób¹ oraz liczbę dni w roku 365.

- 2) Ustalenie prawidłowej stawki podatku VAT, zgodnej z obowiązującymi na dzień składania ofert przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, należy do Wykonawcy².

¹ prognozowana liczba mieszkańców DPS w Głownie na kolejne 6 miesięcy wynosi 62 osoby, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

² nie dotyczy Wykonawców nie będących płatnikami podatku VAT.

6. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia zwróci się do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.
7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
8. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w PLN.

UWAGA: zgodnie z przyjętymi zasadami – „końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza”.

XIII. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Oferty niepodlegające odrzuceniu zostaną ocenione za pomocą systemu punktowego, zgodnie z poniższym kryterium:

Kryterium		Waga w %
A	cena oferty	80 %
B	doświadczenie	20 %

- 1) każda z ofert będzie oceniana w ramach danego kryterium. Ilość punktów przyznanych ofercie w ramach danego kryterium będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku;
- 2) na łączną liczbę punktów przyznanych badanej ofercie (skala punktacji od 0 do 100 pkt) będzie składała się suma punktów przyznanych ofercie w poszczególnych kryteriach wg wzoru:

$$C = A + B$$

gdzie:

- C – łączna liczba punktów przyznana ofercie badanej,
- A- wartość badanej oferty uzyskana w ramach kryterium oceny ofert A,
- B- wartość badanej oferty uzyskana w ramach kryterium oceny ofert B,

- 3) oferta która uzyska najwyższą łączną sumę punktów (max 100 pkt) zostanie uznana za najkorzystniejszą,

- II. **w sytuacji gdy wybór oferty najkorzystniejszej okaże się niemożliwy, gdyż dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny (kryterium A) i innych kryteriów oceny**

ofert (kryterium B) Zamawiający z pośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną (kryterium A).

2. Opis sposobu ustalania wartości poszczególnych kryteriów:

- 1) Kryterium A- cena oferty – waga 80 % - max liczba punktów 80

$$A = \frac{A \text{ min}}{A \text{ ofer.}} \times 80$$

gdzie:

A – liczba punktów przyznanych badanej ofercie;
 A min - cena minimalna z pośród ofert badanych,
 A ofer. – cena oferty badanej,
 80 %– waga kryterium,

- 2) Kryterium B – doświadczenie – rozumiane, jako doświadczenie zawodowe Wykonawcy w zakresie realizacji zamówień o podobnym charakterze. Waga kryterium 20 %, maksymalna liczba punktów 20.

Wykonawca otrzyma 10 pkt za każdą dodatkową wykazaną w załączniku Nr 3 do SIWZ udokumentowaną należytych wykonaniem zrealizowaną lub realizowaną w zakresie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, usługę gastronomiczną w zakresie całodziennego żywienia zbiorowego (pod pojęciem „żywienie zbiorowe” Zamawiający rozumie usługi w zakresie żywienia osób powyżej 60-tego roku życia bądź inne formy żywienia zbiorowego), o wartości minimum 250.000,00 zł brutto, każda usługa. W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz którego dodatkowe usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o ich należytych wykonaniu. **Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 20 pkt , co oznacza, że punktacji podlegać będą nie więcej niż dodatkowe 2 usługi, powyżej progu wymaganego, o którym mowa w dziale V ust. 1 pkt 2 SIWZ.**

3. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zostanie zawarta umowa na warunkach określonych w projekcie umowy - załącznik Nr 6 do SIWZ.

2. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniem art. 183 Ustawy, w terminie nie krótszym niż 5 dni od przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostanie przesłane faksem albo drogą elektroniczną, albo 10 dni, jeżeli zostanie przesłane w inny sposób.
 3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w ust. 2, jeżeli:
 - 1) w przypadku przetargu nieograniczonego złożono tylko jedną ofertę;
 - 2) w postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Ustawy nie odrzucono żadnej oferty oraz w przypadku przetargu nieograniczonego albo zapytania o cenę nie wykluczono żadnego wykonawcy.
 4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w przypadku wyboru ich oferty, jako najkorzystniejszej zobowiązani będą do złożenia w siedzibie Zamawiającego - nie później niż w dniu zawarcia umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego - umowy o współpracy podmiotów działających wspólnie.
 5. W przypadku, gdy umowę podpisuje inna osoba/osoby niż wskazana(e) w dokumentach rejestracyjnych należy złożyć w siedzibie Zamawiającego pełnomocnictwo do zawarcia umowy w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej musi zostać udzielone przez osobę /osoby do tej czynności upoważnioną/e zgodnie z wpisem do odpowiedniego rejestru.
 6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy (jeżeli dotyczy), Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 Ustawy.
-

XV. INFORMACJE DOTYCZĄCE PODWYKONAWSTWA

1. Zamawiający nie wprowadza zastrzeżenia wskazującego na obowiązek osobistego wykonywania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
 2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy lub podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców, na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Ustawy, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy.
-

XVI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie żąda zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVII. UMOWA NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA

1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa.
2. Wraz ze SIWZ, Wykonawca otrzymał od Zamawiającego wzór umowy na wykonanie Zamówienia (dalej „Wzór umowy”), stanowiący załącznik Nr 7 do SIWZ.
3. Zamawiający zaleca, aby Wykonawca uzupełnił Wzór umowy poprzez podanie danych określonych przez Zamawiającego w Wzorze umowy i załączył go do oferty.
4. Oświadczenie o gotowości zawarcia umowy z Zamawiającym na warunkach Wzoru umowy zawarte jest w treści Formularza ofertowego.
5. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej, chyba że przepisy odrębne wymagają formy szczególnej.
6. Istotne zmiany do treści niniejszej umowy będą dopuszczalne jedynie w przypadku:
 - 1) zmiany ogólne:
 - a. zmiana adresu/siedziby Zamawiającego/Wykonawcy;
 - b. zmiana osób występujących po stronie Zamawiającego/Wykonawcy.
 - 2) zmiana terminu wykonania umowy, ewentualnie wstrzymanie/wznowienie świadczenia usługi ze względu na przedłużenie procedury przetargowej;
 - 3) zmiany godzin wydawania posiłków;
 - 4) zmiana stawki czynszu za wynajem pomieszczeń w przypadku zmiany obowiązujących stawek wprowadzonej uchwałą Zarządu Powiatu Zgierskiego.
7. Określa się następujący tryb dokonywania zmian postanowień umowy:
 - 1) zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie, za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności;
 - 2) strona występująca o zmianę postanowień zawartej umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia powyższych okoliczności;
 - 3) wniosek o zmianę postanowień zawartej umowy musi być wyrażony na piśmie.

XVIII. MODYFIKACJA I WYCOFANIE OFERT

1. Wykonawca może zmodyfikować lub wycofać złożoną przez siebie ofertę za pomocą pisemnego powiadomienia przekazanego Zamawiającemu przed terminem składania ofert.
2. Powiadomienie o wprowadzaniu zmian lub wycofaniu oferty winno być przez Wykonawcę przygotowane i oznaczone w sposób określony w dziale X ust. 6 SIWZ i dodatkowo oznaczone określeniami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
3. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być podpisane własnoręcznie przez podpisującego ofertę.

4. Wykonawca nie może wycofać oferty, ani wprowadzić zmian do jej treści po upływie terminu składania ofert.
 5. Oferty wycofane zostaną zwrócone Wykonawcy bez otwierania nie wcześniej niż po upływie wyznaczonego terminu składania ofert.
 6. W postępowaniu o udzielenie zamówienia o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust 8 Ustawy Zamawiający zwraca niezwłocznie ofertę, która została złożona po terminie.
-

XIX. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale SIWZ przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, o której mowa w art. 154 pkt 5 Ustawy.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie przepisów Ustawy.
4. W przypadku, gdy wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust 8 Ustawy odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - 1) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki i zapytania o cenę;
 - 2) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 4) odrzucenia oferty odwołującego.
5. Odwołanie powinno wykazywać czynności lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami Ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej lub elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
7. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
8. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami Ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie Ustawy, na które nie przysługuje odwołanie.
9. w przypadku, gdy wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust 8 Ustawy, odwołanie wnosi się:
10. w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej

podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane faksem lub drogą elektroniczną albo w terminie 10 dni, jeżeli zostały przesłane w inny sposób;

11. wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień SIWZ w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub SIWZ na stronie internetowej;
12. odwołanie wobec czynności innych niż opisane w pkt 1 i 2, w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia;
13. jeżeli Zamawiający nie opublikował ogłoszenia o zamiarze zawarcia umowy lub mimo takiego obowiązku nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej lub nie zaprosił wykonawcy do złożenia oferty w ramach dynamicznego systemu zakupów lub umowy ramowej, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
 - a) 15 dni od dnia zamieszczenia w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia, a w przypadku udzielenia zamówienia w trybie negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki albo zapytania o cenę - ogłoszenia o udzieleniu zamówienia z uzasadnieniem;
 - b) 1 miesiąca od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenia o udzieleniu zamówienia albo zamieścił w Biuletynie Zamówień Publicznych ogłoszenie o udzieleniu zamówienia, które nie zawiera uzasadnienia udzielenia zamówienia w trybie negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki albo zapytania o cenę.
14. Krajowa Izba Odwoławcza rozpoznaje odwołanie w terminie 15 dni od dnia jego doręczenia Prezesowi Izby.
15. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

XX. OMYŁKI

Zgodnie z art. 87 ust. 2 Ustawy Zamawiający poprawi w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty;
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 Ustawy.
 3. Przez oczywiste omyłki pisarskie należy rozumieć – bezsporne, niebudzące wątpliwości omyłki dotyczące wyrazów, np.:
 - 1) widoczną mylną pisownię wyrazu;
 - 2) ewidentny błąd gramatyczny;
 - 3) niezamierzone opuszczenie wyrazu lub jego części;
 - 4) ewidentny błąd rzeczowy, np. 31 listopada.

4. Przez oczywiste omyłki rachunkowe należy rozumieć – omyłki dotyczące działań arytmetycznych na liczbach np.:

- 1) błędne obliczenie prawidłowo podanej w ofercie stawki podatku od towarów i usług;
- 2) błędne zsumowanie w ofercie wartości netto i kwoty podatku od towarów i usług;
- 3) błędny wynik działania matematycznego wynikającego z dodawania, odejmowania, mnożenia, dzielenia.

XXI. ZAŁĄCZNIKI

Następujące załączniki stanowią integralną część SIWZ:

- 1) formularz ofertowy;
- 2) informacja o braku przynależności do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 Ustawy;
- 3) oświadczenie o spełnianiu warunków z art. 22 ust. 1 Ustawy;
- 4) wykaz usług;
- 5) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia w trybie art. 24 ust. 1 Ustawy;
- 6) zestawienie usług powierzanych podwykonawcom;
- 7) projekt umowy

Dom Pomocy Społecznej
im. Jana Pawła II
95-015 Głowno, ul. Karasicka 51
tel (042) 716-43-77, 716-30-01
tel./fax (042) 719-41-65
REGON 470947209 NIP 733-12-76-917

12.10.2018
DYREKTOR
mgr Bożena Szremska
(data, podpis i pieczęć Zamawiającego)

str.1/2

(Pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

**„Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców
Domu Pomocy Społecznej w Głownie”**

Dane Wykonawcy:

Nazwa:.....
.....

Adres:
.....

Tel: **Fax:**

Adres e-mail:

- a. Oferujemy wykonanie zamówienia pn. „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie” zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w dziale III SIWZ, za łączną cenę ofertową brutto³ w wysokości: _____ zł

(słownie: _____
_____) obliczoną na podstawie następującego wzoru:

_____ x 62⁴ x 365⁵ = _____
(cena jednostkową za dobową stawkę żywieniową brutto w zł) (łączna cena ofertowa brutto)

(Miejsce, data)

(pieczęcie i podpisy Wykonawcy)

³ Łączna cena ofertowa brutto służy jedynie porównaniu złożonych ofert, w celu wyboru oferty najkorzystniejszej. Umowa na realizację zamówienia publicznego zostanie zawarta do wysokości kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu umowy, natomiast rozliczenia z Wykonawcą odbywać się będą na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywieniową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym oraz faktycznie zamówionych przez Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych = I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja);

⁴ prognozowana liczba mieszkańców DPS na 2019r. przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

⁵ w celu obliczenia łącznej ceny ofertowej przyjęto, że 12 miesięcy = 365 dni.

str.2/2

b. Jednocześnie oświadczamy, że:

- 1) zapoznaliśmy się ze SIWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy wszelkie informacje do przygotowania oferty;
- 2) przeanalizowaliśmy i zapoznaliśmy się z warunkami realizacji zamówienia podanymi przez Zamawiającego w SIWZ;
- 3) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w SIWZ, czyli przez okres 30 dni od upływu ostatecznego terminu składania ofert;
- 4) zawarty w SIWZ Projekt umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się, w przypadku przyznania nam zamówienia, do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- 5) oferta została złożona na ___ stronach podpisanych i kolejno ponumerowanych od nr _____ do nr _____.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

- (1) _____
- (3) _____
- (2) _____
- (4) _____
- (5) _____

(Miejsce, data)

(pieczęcie i podpisy Wykonawcy)

(Pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
OKREŚLONYCH W ART. 22 UST. 1 USTAWY**

Na dzień złożenia oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. „**Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie**”, zgodnie z art. 44 Ustawy oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

(Miejsce, data)

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

(Pieczęć Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG⁶

**Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla
mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie**

LP	Przedmiot usługi	Odbiorca usługi (adres)	Data wykonania /wykonywania Usługi od..../ do.....	Wartość usługi brutto
1. potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu				
1)				
2)				
2. dodatkowe podlegające ocenie w ramach kryterium oceny ofert B – doświadczenie⁷				
1)				
2)				

miejsowość, data_____
podpis Wykonawcy

⁶ Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do wykazu dowody określające, czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane w sposób należyty.

⁷ Inne niż wymienione w ust. 1

(Pieczęć Wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

Oświadczamy, że na dzień złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn. „**Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie**” nie podlegamy wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 Ustawy.

(Miejsce, data)

(pieczęcie i podpisy Wykonawcy)

(Pieczęć Wykonawcy)

ZESTAWIENIE USŁUG POWIERZANYCH PODWYKONAWCOM*

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie”, oświadczamy że zamierzamy powierzyć do wykonania podwykonawcy następujący zakres usług:

Lp.	Określenie zakresu usług ⁸⁹
1.	
2.	
3.	

(Miejsce, data)

(pieczęcie i podpisy Wykonawcy)

⁸ **UWAGA** - jeżeli Wykonawca nie zamierza zlecić wykonania usług podwykonawcom w treści „określenie zakresu usług” wpisuje „**NIE DOTYCZY**”.

⁹ W przypadku gdy Wykonawca powołuje się na zasoby podwykonawcy, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 Ustawy, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Ustawy, zobowiązany jest **wskazać nazwę (firmę) podwykonawcy**.

(Pieczęć Wykonawcy)

WZÓR UMOWY

Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie

Umowa Nr ____/2018

W dniu 2018 r. w Głownie pomiędzy:

Powiatem Zgierskim, ul. Sadowa 6A, 95-100 Zgierz, NIP: 732 217 00 07

reprezentowanym przez Dom Pomocy Społecznej im Jana Pawła II w Głownie, ul. Karasicka 51,

95-015 Głowno w imieniu którego występuje:

Dyrektor - Bożena Szremska

przy kontrasygnacie **Głównego Księgowego - Joanny Łuczak**

zwanym w dalszej części **Zamawiającym**

a _____ z siedzibą w _____
województwo _____ zwaną dalej **Wykonawcą** reprezentowaną przez

(*imiona, nazwiska, stanowiska Osób Uprawnionych*)

została zawarta umowa następującej treści:

**§ 1
Przedmiot umowy**

1. Podstawą zawarcia niniejszej umowy jest wybór najkorzystniejszej oferty dokonany w sprawie udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn.zm.) r. Prawo zamówień publicznych pn. „**Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie**” .

2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodobowego wyżywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej w Głownie (zwanego dalej – DPS w Głownie lub Domem) świadczona przez Wykonawcę w wynajętych od DPS w Głownie pomieszczeniach kuchennych (kuchnia i stołówka oraz pomieszczenia magazynowe), obejmujące codzienne przygotowanie i wydawanie 4 posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad (posiłek dwudaniowy: zupa oraz II danie) i kolacja.
3. Zamawiający informuje, że średnio miesięczna liczba mieszkańców DPS w Głownie w roku 2018 wynosiła 62 osoby, przy czym Zamawiający zastrzega, że liczba ta może ulec zmianie gdyż jest zależna od stanu chorobowego mieszkańców Domu i stanu obłożenia Domu. Z tego tytułu nie należy się Wykonawcy żadne roszczenie.

§ 2 **Terminy**

Ustala się następujące terminy realizacji przedmiotu umowy:

- 1) rozpoczęcie: od dnia 01 stycznia 2019 r.;
- 2) zakończenie: do 31 grudnia 2019r. lub z dniem wykorzystania środków finansowych, o których mowa w § 3 ust. 1 umowy.

§ 3 **Wynagrodzenie**

1. Wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy w okresie jej obowiązywania nie może przekroczyć równowartości kwoty _____ **zł brutto** (słownie: _____).
2. Wynagrodzenie, którym mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty Wykonawcy ponoszone w związku z wykonaniem przedmiotu umowy, w tym m.in. koszt przygotowania posiłku i wszelkie inne koszty Wykonawcy mające wpływ na prawidłową realizację usługi.
3. Strony ustalają, że wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie wypłacane na podstawie ceny jednostkowej za dobową stawkę żywnościową brutto wskazanej przez Wykonawcę w formularzu ofertowym, którego kopia stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy w wysokości _____ **zł** (słownie: _____) oraz faktycznie zamówionych przez Zamawiającego zestawów posiłków dobowych (1 zestaw posiłków dobowych = I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja). Wynagrodzenie to nie może przekroczyć kwoty wskazanej w ust. 1.
4. Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 3 bez względu na stopień inflacji nie ulegnie zmianie w okresie obowiązywania niniejszej umowy.

5. Rozliczenia finansowe za wykonanie przedmiotu umowy będą dokonywane „z dołu” w okresach miesięcznych na podstawie faktury VAT, wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego w terminie 7 dni kalendarzowych liczonych od ostatniego dnia okresu rozliczeniowego.
6. Do faktury VAT Wykonawca zobowiązany jest każdorazowo załączyć specyfikację ilościową wydanych zestawów posiłków dobowych opracowaną na podstawie dokumentów zdawczo-odbiorczych podpisanych przez upoważnionych przedstawicieli stron umowy.
7. Należność wynikającą z faktury, Zamawiający zapłaci przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 21 dni od dnia doręczenia poprawnie wystawionej faktury VAT do siedziby Zamawiającego mieszczącej się w Głownie przy ul. Karasickiej 51. Datą zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego;
8. Dane do faktury:
Nabywca: Powiat Zgierski ul. Sadowa 6a 95-100 Zgierz NIP: 7322170007,
Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej w Głownie im. Jana Pawła II, 95-015 Głowno, ul. Karasicka 51
9. W przypadku, gdy część dostawy została wykonana przez podwykonawców, warunkiem dokonania zapłaty w terminie, o którym mowa w ust. 3 jest przedłożenie Zamawiającemu dowodu zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom albo wydanie dyspozycji przez Wykonawcę zaliczenia zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom w ciężar wynagrodzenia należnego na podstawie niniejszej umowy.

§ 4

Warunki wykonywania przedmiotu umowy

1. Na całodobowe wyżywienie składają się posiłki wydawane pensjonariuszom:
 - 1) I śniadanie w godz. 8.00-10.00;
 - 2) II śniadanie w godz. 10.30-11.00;
 - 3) obiad w godz. 13.00-15.00;
 - 4) kolacja w godz. 17.30-19.30
2. Przygotowanie posiłków musi opierać się na n/w dietach:
 - 1) normalna;
 - 2) dieta wątrobowa;
 - 3) dieta półpłynna ;
 - 4) dieta cukrzycowa;
 - 5) dodatek żywieniowy do diet.
- 2.1 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany diet w trakcie trwania całej umowy tj. mogą zostać wyłączone lub dodane nowe diety, stosownie według indywidualnych zleceń i karskich i potrzeb Zamawiającego.
Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wprowadzone zmiany.

Wprowadzenie nowej lub zmiana diety nie może wpłynąć na cenę posiłku

3 Minimalne wymagania Zamawiającego dotyczące składu posiłków i ich gramatury. Zamawiający wymaga:

- 1) podawania do obiadu, co najmniej 3 x w tygodniu sztuki mięsa (nie mielonego, nie podrobów) o gramaturze nie niższej niż 90 g. 2 x forma mielona lub rozdrobniona (np. kotlet mielony, gulasz - z podziałem na gramaturę sosu i mięsa, przy czym zawartość mięsa nie może być niższa niż 90 g.), 1 x ryba (gramatura nie niższa niż 100 g.), 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z dodatkami, itp.);
- 2) gramatury dodatków typu: ziemniaki, kasza, ryż, makaron nie niższej niż 250 g., surówki nie mniej niż 100 g.
- 3) podawania, co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek (o gramaturze nie niższej niż 150 g.);
- 4) aby surówki podawane do obiadu powinny być zgodne z daną porą roku i dietą, podanie tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni;
- 5) podawania gorących posiłków w porze kolacji: 2 x w tygodniu np: bigosu, gorącej kiełbasy, kaszanki, parówki nie może być mniejsza niż 100 g.;
- 6) podawania zup mlecznych w porze śniadania: poniedziałek, środa, piątek lub kakao i kawę mleczną w pozostałe dni;
- 7) zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:
 - a) pieczywo nie mniej niż 150 g;
 - b) wędlina (różna) nie mniej niż 60 g;
 - c) sałatki (różne) nie mniej niż 100g;
 - d) twarogi (różne) nie mniej niż 100g;
 - e) ser żółty nie mniej niż 100 g;
 - f) produkty podawane w zestawie np.: ser- wędliny gramatura dostosowana np.: 50/50;
 - g) jajko nie mniej niż 1 sztuka w klasie L;
 - h) pasty (różne) nie mniej niż 100 g;
 - i) zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,40 litra;
 - j) kompot (nie syrop) podawany do obiadu nie mniej niż 250ml
- 8) podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele minimum 1 raz w tygodniu - dla każdej diety;
- 9) aby posiłki podawane w formie papki zawierały wszystkie składniki z jadłospisu dla określonej diety, z wyłączeniem dodatków typu jogurt, pudding, galaretka, kisiel serwowanych oddzielnie;
- 10) podawania owoców sezonowych min 1 x dziennie;
- 11) aby podawane wędliny były urozmaicone tj. wędzonki, parzone, drobiowe, wieprzowe z zachowaniem proporcjonalności serwowania wędzonek i wędlin parzonych (nie wędzonych) podczas układania jadłospisu dekadowego. Zamawiający nie dopuszcza podawania tylko wędlin parzonych/konserwowych.
- 12) aby nie wykorzystywać celem realizacji zamówienia żywności modyfikowanej genetycznie i typu instant, gotowych potraw mrożonych, zup w proszku, jajek w proszku, puree ziemniaczanego, koncentratów białkowych, miodu sztucznego, produktów masłopodobnych, seropodobnych, oraz przygotowywania kompotu z syropów smakowych. Do posiłków nie można używać octu, chemicznych substancji dodatkowych poprawiających smak, zapach lub barwę

4. Oprócz posiłków, o których mowa w ust. 1 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia całodziennego dostępu do napojów (herbata, mleko) oraz pieczywa w ilości dwóch 500g bochenków chleba, dwóch 200 g słoików dżemu, 0,5 kg sera żółtego, dwóch kostek masła 200 g do smarowania chleba - dziennie. Przy wyborze pieczywa należy uwzględnić przyzwyczajenia smakowe pensjonariuszy Domu.
5. Zamawiający będzie dostarczał Wykonawcy codziennie pisemny wykaz ilości mieszkańców oraz wymaganych diet w terminach: obiady i kolacje do godziny 9.00 tego samego dnia, śniadania do godz. 16.00 dnia poprzedniego. W przypadku planowanego wyjazdu grupy mieszkańców Domu, Zamawiający zobowiązany jest powiadomić o tym fakcie Wykonawcę z, co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem, podając określoną ilość posiłków (suchy prowiant) oraz wymaganą godzinę ich wydania.
6. Podstawę do sporządzania posiłków dla mieszkańców DPS stanowić będzie uzgodniony pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą jadłospis dekadowy, z uwzględnieniem diet indywidualnych. Oferowany asortyment musi być sporządzony przez dietetyka i opatrzony każdorazowo podpisem osoby sporządzającej oraz urozmaicony w sposób zapewniający różnorodność i niepowtarzalność potraw w okresie 10-cio dniowym.
7. Każdorazowo przed I śniadaniem Wykonawca zobowiązany będzie do wywieszenia na tablicy informacyjnej usytuowanej w stołówce dziennego jadłospisu uwzględniającego wszystkie diety serwowane w danym dniu. W ramach realizacji przedmiotu Zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie również do przygotowania tradycyjnych posiłków świątecznych i podawanie porcji ciasta (o gramaturze 150gr) w dni świąteczne (Boże Narodzenie, Wielkanoc, Nowy Rok) oraz 1 raz w roku okazjonalnej uroczystości w dniu wskazanym przez Zamawiającego, dla 100 osób. (tj zupa, potrawy z grilla karczek, kiełbasa kaszanka, ciasto lub słodka bułka). Menu Zamawiający ustali z Wykonawcą na 14 dni przed planowaną uroczystością.
8. Personel niezbędny do realizacji przedmiotu zamówienia zabezpiecza we własnym zakresie Wykonawca. Na Wykonawcy ciążyć będzie obowiązek zapewnienia właściwej organizacji pracy, sprawnego wydawania posiłków (w tym wyposażenie personelu w odpowiednią odzież) oraz sprawnego sprzątnięcia stołówki po zakończonych posiłkach.

§ 5

1. Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie w pomieszczeniach kuchennych i stołówce Domu usytuowanych w Głownie przy ul. Karasickiej 51 za pomocą wyposażenia kuchennego Zamawiającego przekazanego odpłatnie Wykonawcy. Wykaz sprzętu i urządzeń przekazanych Wykonawcy stanowi załącznik Nr 2 do projektu umowy.
2. Wyżywienie, o którym mowa w § 4 ust. 1 musi spełniać wymóg dostarczenia 2800 kcal dziennie dla jednej osoby z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 % . W przypadku diety cukrzycowej lub trzustkowej wartość energetyczna posiłku dla jednej osoby nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym odchyleniem +/- 5 %. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych nabywanych przez Wykonawcę. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych i uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych stosowanych przy żywieniu osób starszych i chorych. Posiłki muszą być urozmaicone i bogate w wartości odżywcze.

3. Minimalna wysokość całodobowego wsadu surowca na jednego mieszkańca nie może być mniejsza niż 9,50 zł (słownie: dziewięć złotych50/100gr) brutto, liczona jako średnia z 1 miesiąca. Wsad surowca oznacza cenę zakupu wszelkich produktów przeznaczonych do przerobienia lub bezpośredniego spożycia przez mieszkańców zgodnie z jadłospisem. Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu bez wezwania każdorazowo ostatniego dnia miesiąca rozliczenie wysokości wsadu na 1 mieszkańca, liczone jako średnia z ilości dni danego miesiąca. Nie stosowanie się Wykonawcy do tego zapisu jest podstawą do jednostronnego rozwiązania umowy żywienia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 6

1. Zamawiający ma prawo do kontrolowania Wykonawcy, poprzez wyznaczonego przedstawiciela m.in. w zakresie stosowanych produktów, przebiegu procesów technologicznych, jakości oraz gramatury posiłków i ich zgodności z zatwierdzonym jadłospisem, (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa ich pochodzenia, składu, gramatury i temperatury posiłków), dystrybucji posiłków, czystości personelu, ich strojów i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia oraz czystości pomieszczeń, urządzeń i zastawy wykorzystywanych przy realizacji zamówienia.
2. Przeprowadzenie kontroli podlega udokumentowaniu w książce kontroli i jest podpisywane przez przedstawiciela Zamawiającego oraz pracownika Wykonawcy.
3. W przypadku stwierdzenia braków ilościowych posiłków lub niedopełnienia innych warunków określonych w niniejszej umowie Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego uzupełnienia stwierdzonych braków ilościowych wydawanych posiłków oraz do bezwłocznego usunięcia wszelkich nieprawidłowości dot. produkcji i dystrybucji posiłków oraz stroju personelu w przypadku ich stwierdzenia przez Zamawiającego.
4. W przypadku rażącego naruszenia umowy przez Wykonawcę Zamawiający może wypowiedzieć umowę w trybie natychmiastowym. Za rażące naruszenie umowy uważa się m.in.: zaprzestanie przez Wykonawcę wykonywania umowy i jej nierealizowanie przez 1 dzień.

§ 7

1. Przedmiot zamówienia obejmuje cały kompleks spraw związanych z prowadzeniem kuchni i stołówki w tym przejście pełnej odpowiedzialności za ich przygotowanie i wydawanie posiłków oraz ich jakość, stan higieniczno-sanitarny użytkowanych pomieszczeń (kuchnia i stołówka) i urządzeń itp. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wszystkich aktualnych przepisów prawnych obowiązujących w polskim systemie prawnym w tym zakresie, w szczególności przestrzegania Dobrej Praktyki Higienicznej i HACCP. Sprzęt i środki do utrzymania czystości wynajmowanych pomieszczeń zapewnia Wykonawca. Zamawiający ma prawo - poprzez upoważnionego przedstawiciela - do kontrolowania produkcji posiłków (m.in.: jakości produktów wyjściowych, świadectwa jakości ich pochodzenia, składu i gramatury posiłków, czystości i stroju personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, czystości pomieszczeń i wyposażenia kuchni).
2. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest na koszt własny dostarczyć nową zastawę stołową (talerze, kubki, sztućce, zestawy przyprawowe) w ilości

niezbędnej dla prawidłowego wykonania przedmiotu umowy. Zamawiający wymaga, aby zastawa stołowa (kubki, talerze) była koloru białego ze szkła hartowanego lub porcelany. Wyposażenie, o którym mowa powyżej będzie stanowić własność Wykonawcy. Zastawa stołowa dostarczona przez Zamawiającego będzie przechowywana i dezynfekowana w zmywali Domu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku (nie dotyczy pikników okazjonalnych).

3. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć użytkowane pomieszczenia w podręczny sprzęt gaśniczy (zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi) oraz objąć je stałą kontrolą przeciwpożarową.
4. Wykonawca zobowiązany jest, na koszt własny, przeprowadzać dezynsekcję i deratyzację wynajmowanych pomieszczeń wg. potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
5. Wykonawca zobowiązany jest przejmować wszelkie odpady pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu posiłków oraz odpowiada za ich właściwą segregację oraz ponosi koszty ich utylizacji.

§ 8

1. Wykonawca będzie zobowiązany ponosić opłaty z tytułu dzierżawy pomieszczeń i urządzeń oraz korzystania z mediów.
2. Przedmiotem dzierżawy jest część pomieszczeń kuchni o powierzchni produkcyjnej 65,70 m² oraz pomieszczeń magazynowych o powierzchni 42,73 m² mieszczące się na terenie DPS Głowno. Wysokość stawek czynszu określa Uchwała Nr 64/216/16 Zarządu Powiatu Zgierskiego z dnia 30.12.2016 r. w sprawie wysokości stawek czynszu za najem lokali i dzierżawę gruntów powiatowych
3. Zamawiający wystawi fakturę za okresy miesięczne do 7-go dnia następnego miesiąca.

§ 9

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za składniki majątkowe Wykonawcy, znajdujące się na terenie oddanym w dzierżawę Wykonawcy.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego zabezpieczenia miejsca pracy i urządzeń.
3. Wykonawca odpowiada za dzierżawione pomieszczenia, maszyny, sprzęt, urządzenia i naczynia oraz dokonuje niezbędnych napraw i uzupełnia na bieżąco braki w dzierżawionych zasobach, jeśli wystąpią. Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wydzierżawianych, urządzenia, maszyny, sprzęt i naczynia niezbędne do prawidłowego wykonania usługi. Sprzęt zakupiony przez Wykonawcę jest jego własnością tak w trakcie trwania umowy jak i po jej zakończeniu.

§ 10

Odstąpienie od umowy

W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należytego z tytułu wykonania części umowy.

§ 11

1. Poza przypadkiem, o którym mowa w § 10 Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku, gdy:
 - 1) zostanie wydany nakaz zajęcia wierzytelności przypadających z tytułu zawarcia i wykonania niniejszej umowy;
 - 2) Wykonawca nie rozpoczął realizacji przedmiotu umowy bez uzasadnionych przyczyn oraz nie kontynuuje jej pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, w terminie 3 dni.
2. Odstąpienie od umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 12

1. Za niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają kary umowne, które będą naliczane w wypadkach i wysokościach określonych w niniejszej umowie.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 200 zł brutto za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, w szczególności: nieodpowiedniej temperatury posiłków, brak zgodności posiłków z zamówioną dietą lub jadłospisem, nieodpowiednia wielkość porcji, niepunktualne wydanie posiłku (opóźnienie powyżej 15 minut), niewłaściwy lub niekompletny strój personelu;
3. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1, w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy.
4. Kary umowne będą podlegać sumowaniu, jeżeli podstawą ich naliczania jest to samo zdarzenie.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
6. W przypadku, gdy wysokość szkody przekracza wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej na zasadach określonych w Kodeksie Cywilnym.

§ 13

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian istotnych postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz określił warunki takiej zmiany.
3. Zmiana umowy dokonana z naruszeniem przepisu ust. 2 jest nieważna.
4. Wszelkie zmiany i uzupełnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie, w formie pisemnej po podpisaniu przez obie strony.
5. Cesja wierzytelności przypadających z niniejszej umowy może być dokonana na rzecz osób trzecich wyłącznie za zgodą Zamawiającego wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 14

W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy, mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu Cywilnego wraz z przepisami wykonawczymi.

§ 15

1. Strony umowy oświadczają, iż zapoznały się z umową i dokonały interpretacji jej poszczególnych postanowień, w celu wyeliminowania ewentualnych mogących powstać w przyszłości sporów na tle jej wykonania i nie zgłaszają żadnych uwag.
2. Ewentualne spory powstałe na tle realizacji tej umowy strony poddają rozstrzygnięciu sądu właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 16

Nadzór nad realizacją umowy powierza się:

- 1) Ze strony Wykonawcy: _____;
- 2) Ze strony Zamawiającego: Alicja Antczak, Jakub Hajduk.

§ 17

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, 1 egzemplarz Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załącznik Nr 2 do umowy Nr
z dniar.

Wykaz sprzętu

urządzeń celem wydania w dzierżawę na świadczenie usług gastronomicznych w zakresie całodziennego żywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Głownie

Pomieszczenie nr 15 - pow. 11,95 m²

- 1) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/8
- 2) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/9
- 3) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/7
- 4) Chłodziarka Geco G -08S - VIII-3-6/6

Pomieszczenie nr 16 - pow. 7,97 m²

Wanna metalowa biała - bez numeru
bez obudowy

Pomieszczenie nr 17 - pow. 10,08 m²

- | | |
|-----------------------------------|----------------------|
| 1) Pojemniki metalowe na kołach | 7 szt |
| 2) Stół metalowy 90-70 | 1 szt |
| 3) Urządzenie do szatkowania wilk | 1 szt |
| 4) Kocioł metalowy | 3 szt |
| 5) Zlewozmywak metal dwukomorowy | 1 szt |
| 6) Umywalka ceramiczna biała | 1 szt |
| 7) Krzesło czarne składane | 1 szt DPS I - 4/2/95 |
| 8) Miska metalowa duża | 2 szt |
| 9) Miska metalowa mała | 2 szt |
| 10) Miska plastikowa | 1 szt |
| 11) Wiadro plastikowe | 1 szt |
| 12) Stolnica drewniana | 4 szt |
| 13) Durszlak duży | 1 szt |
| 14) Taboret metalowy | 1 szt |
| 15) Obieraczka | 1 szt |
| 16) Garnek metalowy średni | 1 szt |
| 17) Wiadro metalowe | 1 szt |

Pomieszczenie nr 13 - pow. 2,95 m²

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1) Regał metalowy | 1 szt VIII-3-14/1 |
| 2) Kuchenka elektryczna | 1 szt |
| 3) Waga uchylna | 1 szt VIII-12-4/1 |

Pomieszczenie nr 14 - pow. 1,76 m²

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| 1) Zlewozmywak dwukomorowy metalowy | 1 szt |
| 2) Umywarka ceramiczna mała | 1 szt |
| 3) Naświetlacz | 1 szt nr 254 |

Pomieszczenie nr 12 - pow. 8,02 m²

- | | |
|-----------------|-------------------|
| Regały metalowe | 1 szt VIII-3/14/4 |
| Regały metalowe | 1 szt VIII-3 |
| Regały metalowe | 1 szt brak numeru |

Korytarz przy magazynach

- | | |
|---|------------------|
| 1. Wentylator stojący mały | 1 szt Princes |
| 2. Wentylator stojący duży | 1 szt Blyss |
| 3. Bemar dwukomorowy z trzema pojemnikami | 1 szt |
| 4. Patelnia elektryczna dwukomorowa do smażenia w głębokim tłuszczu | 1 szt VIII-127/1 |

Kuchnia produkcyjna pow. 53,55 m²

- | | |
|--|-------------------|
| 1) Piecyk elektryczny | 1 szt |
| 2) Piekarnik segmentowy Typ PS-2 | |
| 3) Suszarka metalowa stojąca wysoka | 1 szt |
| 4) Zlewozmywak 2- komorowy metal | 1 szt |
| 5) Podajnik do ręczników papierowych | 1 szt |
| 6) Dozownik na mydło w płynie | 1 szt |
| 7) Zlew dwukomorowy duży | 1 szt |
| 8) Urządzenie Wilk | 1 szt |
| 9) Szafka robocza metalowa z szufladami | 1 szt |
| 10) Szafka robocza metalowa z szufladami | 1 szt |
| 11) Kocioł do gotowania | 1 szt |
| 12) Stół metalowy długi | 1 szt 1,80 x 0,70 |
| 13) Stół metalowy krótki | 1 szt 1,50 x 0,70 |
| 14) Taboret elektryczny | 1 szt |
| 15) Kocioł do gotowania | 1 szt |
| 16) Zlewozmywak 2-komorowy z ociekaczem | 1 szt |
| 17) Stół metalowy | 1 szt |
| 18) Miska metalowa | 1 szt |
| 19) Patelnia zwykła | 1 szt |
| 20) Kuchnia elektryczna z piekarnikiem | 1 szt |

21) Stół metalowy mały	1 szt
22) Patelnia elektryczna	1 szt
23) Stół metalowy	1 szt 1,80 x 0,70
24) Kuchenka mikrofalowa	1 szt Elektrim
25) Kuchenka gazowa 4- palnikowa	1 szt
26) Waga elektryczna WPT-100	1 szt
27) Chłodziarka Geco GO85 -	1 szt VIII
28) Krajalnica do żywności	1 szt 612p
29) Stół metalowy duży	1 szt 1,80 x 0,70
30) Krajalnica do chleba	1 szt
31) Umywalka ceramiczna biała	1 szt
32) Zlewozmywak 2-komorowy + blat z tworzywa	1 szt
33) Waga uchylna Polamed	1 szt
34) szafa przelotowa metalowa	1 szt

Zmywalnia - pow. 12,15 m²

1) Zmywarka kapturowa	
2) Stół narożny metalowy z 1- komorą	1 szt + bateria VIII-3-19/4
3) Zlewozmywak 2-komorowy	1 szt
4) Wózek kelnerski	3 szt

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

