

## OGŁOSZENIE O PRZETARGU NIEOGRANICZONYM

### 1. Zamawiający:

Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A. ul. Piotrkowska 63A,  
95-070 Aleksandrów Łódzki  
Tel. (42) 712-19-80; 712-19-96, fax: (42) 712-12-08, e-mail: [dps@dpsrabien.pl](mailto:dps@dpsrabien.pl)  
NIP: 732-217-02-37; REGON:101440695.

### 2. Tryb udzielenia zamówienia.

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo Zamówień Publicznych tj. Dz.U z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.

### 3. Sposób uzyskania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia o udzielenie zamówienia publicznego na „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 44,84 m<sup>2</sup>”, zwanej dalej SIWZ dostępna jest na stronie internetowej w miejscu wyodrębnionym na portalu DPS [www.dpsrabien.pl](http://www.dpsrabien.pl), oraz w siedzibie Zamawiającego w budynku Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu AB 59, pokój – kasa w godzinach 8.00 – 14.00.

Cena SIWZ – 15 zł.

### 4. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług gastronomicznych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 44,84 m<sup>2</sup>”.

Średnia miesięczna ilość przygotowywanych posiłków wynosi – 3 posiłki dziennie x ilość dni w miesiącu x 130 osób.

Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutejszym Domu Pomocy Społecznej zgodnie z zaleceniem lekarza oraz kaloryczności.

Przedmiot zamówienia zgodnie z:

CPV – 55321000-6

CPV – 55520000-1

CPV – 55521200-0

### 5. Nie dopuszcza się składania ofert częściowych Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.

### 6. Termin wykonania zamówienia.

Wymagany termin wykonania zamówienia 01.04.2013r – 31.03.2014r..

### 7. Opis warunków i sposób dokonania oceny tych warunków.

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy którzy:

1. Posiadają uprawnienia do wykonania przedmiotu zamówienia.
2. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia.

a) w latach 2010-2012 zrealizowali co najmniej jedno zamówienie o podobnym charakterze.

b) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Wykonawca musi posiadać płynność finansową oraz ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

c) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

3. Wykonawca zaoferuje 30 dniowy termin płatności, liczony od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.

4. Formą płatności za przedmiot zamówienia jest przelew.

Zamawiający oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów i oświadczeń dołączonych do oferty (załącznik).

**8. Zamawiający żąda wniesienia wadium** w wysokości 5473.00 zł (pięć tysięcy czterysta siedemdziesiąt trzy zł 00/100) zgodnie z art. 45 ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

#### **9. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie.**

- Cena 1 osobodnia

- 100 % ( max - 100 pkt)

#### **10. Miejsce i termin składania ofert.**

Oferty należy składać w siedzibie Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu AB 59, pokój – kadry w terminie do 28.02.2013r r. do godz. 10.00. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 28.02.2013r.r. o godz. 10.30 w siedzibie Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu AB 59, sala narad na parterze.

#### **11. Termin związania ofertą.**

Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni tj. do dnia 28.03.2013r.

**12. Informacje o zamiarze zawarcia umowy ramowej, o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów oraz przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej – NIE DOTYCZY POSTĘPOWANIA.**

**Zatwierdził:**

**Pełnomocnik Zarządu F.O.S.A.**

**Dyrektor Domu Pomocy Społecznej w  
Wojciech Łukaszewicz**

**Rąbieniu**

# SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

## I. Dokładne dane Zamawiającego

Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.  
ul. Piotrkowska 63A  
95-070 Aleksandrów Łódzki  
skr. poczt.38  
NIP 732-217-02-37; Regon 101440695  
Tel./42/ 712-19-80; 712-19-96; fax 712-12-08  
E-mail: dps@dpsrabien.pl  
www.dpsrabien.pl

## II. Tryb udzielenia zamówienia

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony, zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004r – Prawo Zamówień Publicznych tj. Dz.U. z 2010r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.

## III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla 130 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 44,84 m<sup>2</sup>.

2. Przedmiot zamówienia jest określany we Wspólnym Słowniku Zamówień pod pojęciem usługi przygotowywania posiłków (catering) kodem:

CPV – 55321000-6

CPV – 55520000-1

CPV – 55521200-0

### W zakresie żywienia

3. Średnia miesięczna ilość przygotowywanych posiłków wynosi 3 posiłki dziennie x ilość dni w miesiącu x 130 osób.

4. Posiłki dla mieszkańców winny być dostarczone o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - godz. 7.30-8.00

- obiad - godz. 12.30-13.00

- kolacja - godz. 18.00

5 Przygotowywanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet stosowanych w tutęjszym Domu Pomocy zgodnie z zaleceniem lekarza oraz kaloryczności.

Żywnienie mieszkańców opiera się na n/w dietach

-dieta ogólna - 76 osoby

-dieta ogólna zmielona - 5 osoby

-dieta papkowa - 19 osób

-dieta trzustkowa zmielona - 1 osoba

-dieta cukrzycowa - 7 osób

-dieta wątrobowa - 17 osób

-dieta wątrobowa zmielona - 3 osoby

-dodatek żywieniowy do diet - 130 osób

Dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej ustala się dzienną normę kaloryczności 2.800 kcal, z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/-) 5 %.

W przypadku diety cukrzycowej oraz diety trzustkowej wartość energetyczna nie może przekraczać 2.700 kcal z dopuszczalnym dziennym odchyleniem (+/-) 5%.

Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych z uwzględnieniem niezbędnych składników pokarmowych (wartości odżywczych).

Przez dodatek żywieniowy Zamawiający rozumie podstawowe produkty żywnościowe i napoje dla diety ogólnej a w przypadku innych diet zgodnie ze wskazaniami lekarza (§6 ust.6 pkt d – Rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 roku w sprawie domów pomocy społecznej Dz. U. 2012 nr 0, poz. 964)

6. Umożliwienie nie rzadziej niż raz w miesiącu kontroli stanu sanitarnego dzierżawionych pomieszczeń osobie wyznaczonej przez Zamawiającego.

### **W zakresie dzierżawy**

7. Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne umożliwiające wykonywanie działalności cateringowej, zgodnie z przedmiotem zamówienia.

8. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: szatnia – pokój socjalny – 10,34 m<sup>2</sup>; rozdzielnia posiłków i zmywalnia – 34,5 m<sup>2</sup>. Łączna powierzchnia pomieszczeń 44,84 m<sup>2</sup>

9. Zamawiający informuje, że stawka za dzierżawę pomieszczeń kuchennych wynosi 104,00 zł (sto cztery zł 00/100).

Całkowita wartość dzierżawionego kompleksu kuchennego miesięcznie będzie rozliczana wg Uchwały Zarządu Fundacji F.O.S.A. tj: koszty ogrzewania będą rozliczane proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni w m<sup>2</sup> do powierzchni użytkowej tj 1,04 % kosztów za ciepło, woda i kanalizacja – wg wskazań licznika, energia elektryczna wg wskazań licznika, dźwig towarowo – osobowy – koszty określa się na poziomie 50 % kosztów ponoszonych przez Wynajmującego

### **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

1. Oferta musi obejmować całość zamówienia.

2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku, za wyjątkiem podawania deserów typu: pudding, galaretka, musy, sorbet itp. Przy czym naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać stosowne atesty dopuszczające je do kontaktu z żywnością.

3. Wykonawca przedstawi dwa przykładowe jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej, diet trzustkowej zmielonej i cukrzycowej z różnych pór roku ( lato, jesień) oraz 2 przykładowe jadłospisy posiłków w okresie świątecznym: Wielkanoc, Boże Narodzenie.

4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania kaloryczności, składników pokarmowych, oraz norm żywieniowych na każdy dzień żywienia realizowanego w trakcie trwania umowy.

5. Wykonawca przedstawi kalkulację ceny 1 – osobodnia z podziałem na koszty stawki żywieniowej (wkład do kotła) i koszty usługi.

a) Zamawiający wymaga podawania do obiadu co najmniej 3 x w tygodniu szt. mięsa (nie mielonego) o gramaturze nie niższej niż 80 gram, 2 x forma mielona, 1 x ryba, 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z musem, itp.);

b) Zamawiający wymaga podawania co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek.

c) surówki podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety, częstotliwość podania tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni.

d) Zamawiający dopuszcza podawanie gorących posiłków w porze kolacji.

e) Zamawiający wymaga podawanie zup mlecznych w porze śniadania od poniedziałku do soboty, niedziela kakao lub kawa mleczna.

f) Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

- pieczywo nie mniej niż 150 g
- wędlina (różna) nie mniej niż 50 g
- sałatki (różne) nie mniej niż 100 g
- twarogi (różne) nie mniej niż 100 g
- ser żółty nie mniej niż 100 g
- Produkty podawane w zestawie np.: ser-wędlina gramatura dostosowana
- jajko nie mniej niż 1 sztuka
- pasty (różne) nie mniej niż 100 g
- zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra.

g) Zamawiający wymaga podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele nie rzadziej niż co 7 dni.

**6.** Wykonawca jest zobowiązany do usuwania z miejsca posiłków, zgodnie z obowiązującymi przepisami o pozostałości jedzenia, brudnych naczyń i sztućców.

**7.** Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia w celu zatwierdzenia Dyrektorowi DPS z pięciodniowym wyprzedzeniem, planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu(wzór ustalony przez Wykonawcę), w którym zawarte będą z podziałem na diety następujące dane: nazwa posiłku, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe.

**8.** Wykonawca dostosuje przygotowanie posiłków w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości z uwzględnieniem tradycyjnych potraw.

**9.** Wykonawca winien uwzględnić w jadłospisach potrawy sezonowe oraz owoce i warzywa.

**10.** Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem.

a) termosy jednoskładnikowe przeznaczone do transportu gorących posiłków (zupa, napoje).

b) termosy wieloskładnikowe wypełnione pojemnikami GN, które występując w różnej konfiguracji zapewniają dostarczenie na grupy poszczególnych części posiłków.

**11.** Należy zapewnić wymagany standard Sanitarno-Epidemiologiczny w zakresie:

- wyznaczenia obszaru czystego i brudnego w udostępnionych pomieszczeniach;
- oznakowanie pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych.

**12.** Wykonawca powinien zapewnić niezbędną ilość termosów oraz zastawy stołowej dla zapewnienia płynnej dostawy i dystrybucji posiłków na poszczególne grupy.

**13.** Wykonawca wyposaży stołówkę w stoły i krzesła oraz zastawę stołową (talerze, sztućce).

**14.** Wykonawca ma obowiązek wyposażyć w urządzenia i meble (Zmywalnię i rozdzielnię naczyń stołowych).

**15.** Wykonawca ma obowiązek zapewnienia:

- dobrej organizacji pracy,
- sprawnego wydawania posiłków,
- wyposażenia pracowników dystrybucji w odzież ochronną zgodną z wymogami sanitarno-higienicznymi,
- utrzymać płynność wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii.
- odpowiednią temperaturę i estetykę wydawanych posiłków.

**16.** Wykonawca założy na własny koszt licznik energii elektrycznej i wodomierz.

**17.** Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów oraz wykonywania badań w zakresie Pomiarów Kontrolnych Instalacji Elektrycznej w wynajmowanych pomieszczeniach.

**18.** Wykonawca dostarczy posiłki na własny koszt.

**19.** Wykonawca zobowiązuje się wywiesić jadłospis tygodniowy na tablicy przy stołówce.

20. Zamawiający odda w użytkowanie dźwig towarowo - osobowy do transportu posiłków na poszczególne grupy mieszkalne. Wykonawca zobowiązany jest do pokrycia 50% kosztów, naprawy i konserwacji dźwigu używanego do transportu posiłków.
21. Wykonawca zobowiązuje się do właściwej eksploatacji i konserwacji wszystkich udostępnionych pomieszczeń oraz urządzeń, utrzymanie porządku i czystości zgodnie z zasadami sanitarno - epidemiologicznymi. Sprzęt i środki do utrzymania czystości zapewni Wykonawca.
22. Wykonawca zapewni przeprowadzanie dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z przyjętymi procedurami Dobrej Praktyki Higienicznej.
23. Czyszczenie kanalizacji- odtłuszczowników według potrzeb odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.
24. Zamawianie posiłków będzie odbywało się przez pracownika socjalnego tutejszego Domu Pomocy Społecznej codziennie do godz. 10.<sup>00</sup> na następny dzień.
25. Zamawiający preferuje bezpośrednią dystrybucję posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przez Wykonawcę – na stołówce dla osób chodzących, a dla osób nie chodzących – do grupy mieszkalnej.
26. W przypadku wyjazdu grupy mieszkańców po zgłoszeniu z 2 dniowym wyprzedzeniem należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę.
27. Wykonawca zapewni malowanie pomieszczeń zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi oraz zaleceniami Sanepidu.
28. Wykonawca zobowiązuje się do wyposażenia zajmowanych pomieszczeń w podręczny sprzęt gaśniczy według obowiązujących przepisów przeciwpożarowych oraz objęcia ich stałą kontrolą p.poż. na koszt Wykonawcy.

#### **Prawa Zamawiającego.**

1. Wizytacja miejsc przygotowywania posiłków przez przedstawicieli komisji przetargowej przed rozstrzygnięciem postępowania przetargowego.
2. Systematyczny nadzór nad jakością, ilością sporządzanych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia przez własne uprawnione osoby:
  - wizytacji miejsc przygotowywania i pakowania posiłków u Wykonawcy,
  - kontroli epidemiologicznej na każdym etapie realizacji usługi,
  - kontroli temperatury dostarczanych posiłków,
  - kontroli sposobu transportowania posiłków do DPS,
  - oceny wyposażenia personelu dystrybucji w odzież ochronną,
  - oceny przestrzegania przez personel dystrybucji zasad higieny wydawania posiłków.
4. Świadczenie usług niezgodnych z postanowieniami SIWZ stanowi podstawy do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy z wszystkimi skutkami zawartymi w umowie.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność i wagę dostarczonego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełni a parametrów określonych w zamówieniu, i określonych przez Wykonawcę, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. W przypadku gdy Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Odbiorcy określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.

#### **IV. Termin wykonania zamówienia**

Wymagany termin wykonania zamówienia po podpisaniu umowy:  
**01.04.2013-31.03.2014r.**

## **V. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełnienia tych warunków.**

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1** Posiadają uprawnienia do wykonania przedmiotu zamówienia.
- 2** Posiadające niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał techniczny, a także dysponują osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia:
  - a)** w latach 2010-2012 zrealizowali co najmniej jedno zamówienie o podobnym charakterze,
  - b)** znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia. Wykonawca musi posiadać płynność finansową oraz ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.
  - c)** nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.
- 3.** Wykonawca zaoferuje 30 dniowy termin płatności, liczony od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.
- 4.** Formą płatności za przedmiot zamówienia jest przelew.

## **VI. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

W celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę warunków, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty:

- 1.** Wypełniony szczegółowo formularz oferty – **załącznik nr 1.**
- 2.** Formularz cenowy – **załącznik nr 2.**
- 3.** Oświadczenie wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art.24 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych – **załączniki nr 3.**
- 4.** Oświadczenie w trybie art. 22 ust.1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych - **załącznik nr4.**
- 5.** Wykonawca przedstawi kalkulację ceny 1 – osobodnia z podziałem na koszty stawki żywieniowej (wsad do kotła) i koszty usługi - **załącznik nr 5 .**
- 6.** Wykonawca przedstawi oświadczenie – **załącznik nr 6.**
- 7.** Aktualny odpis z właściwego rejestru lub aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej potwierdzające, że profil działania wykonawcy odpowiada przedmiotowi zamówienia. Przez aktualny należy rozumieć dokument wystawiony nie wcześniej niż **6 miesięcy** przed upływem terminu składania ofert.
- 8.** Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego lub równoważnego zaświadczenia właściwego organu sądowego lub administracyjnego kraju pochodzenia osoby w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 4-9 ustawy PZP (wystawiony nie wcześniej niż 6 m-cy przed upływem terminu składania ofert).
- 9.** Aktualne zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i innych należności: Zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległości płatniczych lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (wystawiony nie wcześniej niż **3 m-ce** przed upływem terminu składania ofert).
- 10.** Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub

rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu (wystawione nie wcześniej niż **3 m-ce** przed upływem terminu składania ofert).

**11.** Wykaz kierownictwa i pracowników firmy odpowiedzialnych za realizację zamówienia - **załącznik nr 7** z udokumentowaniem ich kwalifikacji (kopie kwalifikacji w załączeniu)

**12.** Polisę albo inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności.

**13.** Wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług gastronomicznych, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, odpowiadające swoim rodzajem i wartością usług gastronomicznych stanowiących przedmiot zamówienia, z podaniem ich wartości oraz daty i miejsca wykonania – **załącznik nr 8**.

**14.** W zakresie udokumentowania warunku dot. niezbędnej wiedzy i doświadczenia Wykonawca poza wykazem usług odpowiadających charakterem przedmiotu zamówienia winien dołączyć dokument potwierdzający należyte wykonanie usług. (referencje do każdej przedstawionej usługi).

**15.** Wykonawca przedstawi decyzję i zaświadczenie właściwego terenowego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającej spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji żywności oraz możliwości prowadzenia cateringu.

Podstawa prawna: Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011 nr 212 poz.1263), Ustawa z dnia 28 lipca 2005 roku o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw ( Dz.U. 2005, nr 178, poz. 1480)

**16.** Dokument stwierdzający uprawnienia dozorowe w zakresie eksploatacji windy towarowo-osobowej.

**17.** Opis – 2 przykładowe jadłospisy dekadowe dla diety ogólnej i diet: trzustkowej i cukrzycowej oraz 2 przykładowe jadłospisy posiłków w okresie świątecznym:

Wielkanoc, Boże Narodzenie.(zawierające: nazwę posiłku, gramaturę gotowego posiłku z podziałem na części składowe).

**A.** Zamawiający oceni spełnienie warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów załączonych do oferty wg. formy „spełnia”- „nie spełnia”.

Wykonawca musi wykazać spełnienie każdego z warunków.

Niespełnienie któregokolwiek z warunków spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania.

O wykluczeniu z postępowania zamawiający powiadomi niezwłocznie wykluczonego Wykonawcę, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Od uczestników postępowania oczekuje się starannego zapoznania się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz zdobycie wszelkich informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty i podpisania umowy.

**B.** Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej stosuje się przepisy §2 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr 226, poz. 1817)

**C.** Opis dokonania oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu Zamawiający oceni spełnienie warunków w zależności od złożonych dokumentów na zasadzie „spełnia” – „nie spełnia”.

**D.** Wzory formularzy wykazania warunków udziału w postępowaniu stanowią załączniki do niniejszej specyfikacji.

**E.** Wykonawca składa wszystkie wymagane dokumenty w formie oryginałów lub kserokopii, przy czym kopie dokumentów powinny być poświadczone „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę (upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy).



## **VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**

1. W niniejszym postępowaniu oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie ( pomocniczo faksem lub mailem). Przy czym korespondencję uważa się za złożoną w terminie, jeżeli jej treść dotarła do Zamawiającego przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona na piśmie.
2. Wykonawca może zwrócić się na piśmie do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji, Zamawiający udzieli odpowiedzi na powyższe, jeżeli zapytanie zostanie skierowane i doręczone Zamawiającemu nie później niż 6 dni przed terminem składania ofert.
3. Pisemna odpowiedź zostanie przesłana zadającemu pytanie oraz umieszczona na stronie internetowej Domu Pomocy Społecznej bez wskazania źródła zapytania.
4. Do kontaktów z Wykonawcami w czasie postępowania ze strony Zamawiającego upoważniona jest Pani Elżbieta Kozłowska (042) 712-19-80 lub 712-19-96 wewn. 115.
5. W szczególnie uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu do składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść niniejszej dokumentacji, przy czym każda zmiana stanie się częścią dokumentacji i zostanie opublikowana na stronie internetowej DPS.
6. W przypadku zaistnienia sytuacji, o której mowa w punkcie poprzedzającym, Zamawiający przedłuży termin składania ofert w celu umożliwienia Wykonawcom uwzględnienia w przygotowywanych ofertach otrzymanych wyjaśnień lub zmian, przy czym wszelkie prawa i zobowiązania Zamawiającego i Wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonego terminu będą podlegały nowemu terminowi.

## **VIII. Wymagania dotyczące wadium.**

1. Wykonawca przystępując do przetargu na w/w przedmiot zamówienia zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości 5473.00 (słownie: pięć tysięcy czterysta siedemdziesiąt trzy zł 00/100)
2. Wadium może być wnoszone:
  - w pieniądzu,
  - poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczeniem kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
  - gwarancjach bankowych,
  - gwarancjach ubezpieczeniowych,
  - poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art.6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o Utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. 2007 nr 42 poz.275).
3. Wadium musi obejmować okres związania ofertą tj. do dnia 28.03.2013r.
4. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego: Bank Spółdzielczy Aleksandrów Łódzki , konto nr 46 8780 0007 0112 6697 1002 0006 w terminie do dnia 28.02.2013r. do godz. 10.00 z zaznaczeniem „**Wadium na usługę cateringową nr sprawy: 1/ZP/U/2013**”. Oznacza to, że w momencie otwarcia ofert na koncie Zamawiającego musi znaleźć się odpowiednia wartość wadium.
5. Dowód wniesienia wadium należy dołączyć do oferty.
6. Gwarancje bankowe, ubezpieczenia, poręczenia bankowe oraz poręczenia innych instytucji winny zostać złożone w formie oryginalnego dokumentu.
7. Oferta nie zabezpieczona wymaganą przez ustawę formą wadium zostanie odrzucona. Zamawiający zobowiązany jest zwrócić wadium na warunkach określonych w art. 46 ust.1,2,i 4 Ustawy Prawa zamówień publicznych.

8. Wykonawca traci wadium na rzecz Zamawiającego, jeżeli zaistnieje którakolwiek z przesłanek wymienionych w art. 46 ust.5 ustawy Prawo zamówień publicznych.
9. Zamawiający nie żąda od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **IX. Termin związania ofertą.**

1. Zamawiający ustalił termin związania ofertą na 30 dni od upływu terminu składania ofert tj. do dnia 28.03.2013r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach, co najmniej na 7 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

#### **X. Opis sposobu przygotowania oferty.**

Oferta powinna być przygotowana z uwzględnieniem poniższych zasad:

1. Ofertę sporządza się na piśmie pod rygorem nieważności. Nie dopuszcza się składania ofert w formie elektronicznej. Forma oferty powinna zapewniać pełną czytelność jej treści.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Oferta a także wszystkie załączniki do oferty winny być podpisane przez osobę (osoby) upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
4. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje Pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, określające jego zakres. W przypadku nie przedstawienia wyżej wymienionego pełnomocnictwa oferta zostanie odrzucona z przyczyn formalnych.
5. Wszystkie karty składające się na ofertę powinny być spięte w jedną całość i ponumerowane.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim.
7. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane dokumenty, przy czym kopie dokumentów powinny być poświadczane „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawców (upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy). Poświadczony winny być wszystkie strony wymaganych dokumentów.
8. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu.
9. Wszystkie poprawki powinny być dokonane w sposób czytelny oraz parafowane przez Wykonawcę (upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy).
10. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający w żadnym wypadku nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty. Oferenci zobowiązują się nie ponosić jakichkolwiek roszczeń z tego tytułu względem Zamawiającego, z zastrzeżeniem art. 93 ust. 4 Ustawy Prawa Zamówień Publicznych.
11. Informacje składane w trakcie postępowania stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania muszą być oznaczone klauzulą: **NIE UDOSTĘPNIĄĆ INNYM UCZESTNIKOM POSTĘPOWANIA. INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU art. 11 ust. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI (Dz.U. 2003 nr 153 poz. 1503)**
12. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego, na adres podany na wstępie. Koperta powinna posiadać oznaczenie oferta na „Świadczenie usług gastronomicznych nr sprawy 1/ZP/U/2013”, oraz powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.

## **UWAGI:**

Oferta musi spełniać warunki formalne: właściwy sposób reprezentacji zgodny z właściwym wypisem z rejestru, nadto zaznacza się, że forma prawna prowadzonej działalności winna być dostosowana do obowiązujących przepisów prawa, a mianowicie:

- Ustawa z dnia 15 września 2000r – Kodeks spółek handlowych ( Dz. U. 2000r. Nr 94 poz. 1037).

- Ustawa z dn 20 sierpnia 1997r. o Krajowym Rejestrze Sądowym (Dz. U. z 2007r , Nr 168 poz.1168 z późn. zm).

- Ustawa z dn 20 sierpnia 1997r. Przepisy wprowadzające ustawę o Krajowym Rejestrze Sądowym ( Dz. U. z 1997r. nr 121, poz.770 z późn. zm.).

- Ustawa z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej ((Dz.U. 2004 nr 173 poz. 1807)

**13.**Podmioty zobowiązane na mocy wyżej wymienionych przepisów do dostosowania swojej formy prawnej winny dołączyć do oferty odpowiednie dokumenty zaświadczające o ciągłości prowadzonej działalności gospodarczej.

**14.**Złożenie przez Wykonawcę fałszywych lub stwierdzających nieprawdę dokumentów albo nierzetelnych oświadczeń zagrożone jest karą pozbawienia wolności ( art.297 Ustawy z dnia 06.06.1997r. –Kodeks Karny (Dz.U. z dnia 02.08.1997r.) i zgodnie z przepisami Ustawy Prawo Zamówień Publicznych powoduje wykluczenie Wykonawcy.

## **Zmiana i wycofanie oferty.**

Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert określonym w pkt. **XI. ust.2.**

Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „Zmiana”.

Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie należy opatrzyć napisem „Wycofane”.

Wykonawca nie może wycofać oferty i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.

## **XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.**

**1.** Ofertę przetargową należy złożyć w sekretariacie Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu, Rąbień AB nr 59, 95-070 Aleksandrów Łódzki, pokój - kadry.

**2. Termin składania ofert upływa dnia 28.02.2013r. godz. 10.00.**

**3.** Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie podanym powyżej zostaną zwrócone Wykonawcom bez otwierania po upływie terminu przewidzianego do wniesienia odwołania.

**4.** Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

**5** Oferty zostaną otwarte w dniu 28.02.2013r. o godzinie 10.30 w Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu – pokój narad. Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy firm oraz adresy Wykonawców, których oferty zostaną otwarte jak również ceny ofert, termin wykonania zamówienia i warunki płatności. Informacje ogłoszone w trakcie otwarcia ofert zostaną doręczone Wykonawcom nieobecny wyłącznie na ich pisemny wniosek.

**6.** Komisja przetargowa Zamawiającego dokona oceny w części niejawniej przetargu.

7. W toku dokonywania badań i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
8. Zamawiający dokona sprawdzenia ważności złożonych ofert.
9. Następnie Zamawiający dokona badania ofert pod kątem spełnienia zasad Ustawy Prawo Zamówień Publicznych oraz warunków określonych w specyfikacji.
10. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny zgodnie z art. 87 ust.2 ustawy Prawo zamówień publicznych, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
11. Oferty Wykonawców wykluczonych z postępowania nie będą rozpatrywane, uznaje się je za odrzucone.
12. Pozostałe oferty ważne zostaną poddane procedurze oceny zgodnie z kryteriami oceny ofert określonym w niniejszej dokumentacji.
13. Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta będzie najkorzystniejsza z punktu widzenia kryterium oceny oferty, tj. ceny.

### **Ważność i odrzucenie oferty.**

1. **O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy złożą oferty ważne i nie odrzucone.** Oferty nieważne oraz odrzucone nie będą poddane ocenie.
2. Zamawiający dokona wyboru spośród ofert ważnych i nie odrzuconych.
3. Aby oferta została uznana za ważną musi spełniać następujące warunki:
  - oferta powinna być zgodna z SIWZ,
  - oferta powinna być sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej,
  - oferta powinna być złożona w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego jako termin składania ofert,
  - oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
4. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę jeżeli zajdą przesłanki określone w art.89 ust.1 oraz art. 90 ust.3 ustawy Prawo zamówień publicznych.
5. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego unieważnia się jeżeli zachodzą przesłanki określone w art. 93 ust. 1 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych. O unieważnieniu postępowania Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
6. **Złożenie oferty jest jednoznaczne z akceptacją w całości warunków zawartych w niniejszej specyfikacji jako wyłącznej podstawy przetargu.**

## **XII. Opis sposobu obliczania ceny.**

Wykonawca powinien podać cenę ofertową, uwzględniając warunki wynikające z treści specyfikacji, wszystkie elementy rozpoznane we własnym zakresie oraz wynikające z charakteru usługi z pkt. **III ust. 3 SIWZ.**

W zakresie żywienia: 47450 ( szacunkowa ilość racji – całodzienne wyżywienie dla 130 mieszkańców w okresie od 01.04.2013r do 31.03.2014r.( tj. 365 dni) x wartość ceny 1-osobodnia.

W zakresie dzierżawy: 44,84 m<sup>2</sup> - 104,00 zł brutto

W czynsz dzierżawy nie wlicza się kosztów związanych z mediami (energia elektryczna, ciepła, gaz, woda) oraz odpadami komunalnymi (ścieki, śmieci), konserwacja dźwigu osobowo-towarowego i wentylacji.

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w PLN.

W cenie powinny być również uwzględnione rabaty, wszystkie podatki, łącznie z podatkiem od towarów i usług

Cenę ofert należy obliczyć w następujący sposób:

1) od ceny netto zamówienia należy obliczyć wartość podatku VAT – wg stawki obowiązującej na dzień złożenia ofert, a następnie podać wartość brutto przez zsumowanie wartości ceny netto i wartości podatku VAT.

2) wartość należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla się do 1 grosza.

Zamawiający poprawi w tekście oferty omyłki rachunkowe w obliczaniu ceny zgodnie z art. 87, pkt 2, ustawy Prawo zamówień publicznych, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę który złożył ofertę.

Jeżeli wybór oferty najkorzystniejszej będzie niemożliwy ze względu na to, że zostaną złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie 7 dni ofert dodatkowych.

### **XIII. Opis kryteriów którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów, sposób obliczenia ceny oraz oceny ofert.**

Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej zamawiający stosować będzie wyłącznie zasady i kryteria określone w SIWZ.

Zamawiający będzie oceniał, każdą z ofert na podstawie następujących kryteriów:

1. Cena 1 osobodnia ( CZ ) - 100 % ( max - 100 pkt)

#### **Ocena ofert**

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny najwyżej punktowana będzie oferta proponująca najniższą cenę wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie żywienia z zachowaniem norm żywienia określonych w SIWZ. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował kryterium ceny brutto – **kryterium ceny brutto – wskaźnik C**

Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następujących kryteriów: cena – 100 %

$$\text{Wartość punktowa ceny} = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena badana}} \times 100 \text{ pkt}$$

Za najkorzystniejszą ofertę Zamawiający uzna tę, która uzyska największą ilość punktów.

Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów i spełni warunki udziału w postępowaniu.

### **XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1 Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadamia Wykonawców którzy złożyli oferty:

- o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru,

- Wykonawców, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

- Wykonawców, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w art. 92 ust.1 pkt. 1 Ustawy PZP , również na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie (tablica ogłoszeń- wejście główne, parter).

3 Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, ale przed terminem związania ofertą. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, odrębnym pismem zostanie powiadomiony o miejscu i terminie podpisania umowy.

4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

5. Jeżeli Wykonawca którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą z pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownej oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

6.Zamawiający w sprawie wadium zastosuje się zgodnie z art.46 ustawy Pzp.

## **XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie będzie wymagał wniesienia należytego wykonania umowy.

## **XVI. Warunki umowy.**

Załącznikiem do niniejszej specyfikacji jest projekt umowy, która zostanie podpisana z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę.

## **XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.**

Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia przysługują środki ochrony prawnej zgodnie z działem VI Ustawy Prawo zamówień publicznych.

## **Dodatkowe postanowienia Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.**

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówienia uzupełniającego
- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenie niniejszego postępowania w formie aukcji elektronicznej.

## **21. Wykaz załączników do niniejszej specyfikacji.**

- 1.Formularz ofertowy – zał. 1
- 2.Formularz cenowy - zał. 2
- 3.Oświadczenie - zał. 3
- 4.Oświadczenie – zał. 4
- 5.Kalkulacja ceny 1 osobodnia i udziału stawki żywieniowej – zał. 5
- 6.Oświadczenie – zał. 6

7. Wykaz kadry - zał. 7
8. Wykaz wykonanych usług – zał.8
9. Umowa
10. Załącznik nr 1 do umowy
11. Załącznik nr 2 do umowy
12. Załącznik nr 3 do umowy tj. wzór raportu żywieniowego na dzień .....

.....  
Pieczęć Wykonawcy

**Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.**  
**Dot. Dom Pomocy Społecznej**  
**Rąbień AB 59**  
**95-070 Aleksandrów Łódzki**

## **OFERTA**

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym na „**Usługę cateringową w zakresie dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla mieszkańców DPS w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS**”:

Oferuję\*- oferujemy\* „**Usługę Cateringową**” zgodnie z wypełnionymi załącznikami.

Oświadczam\*- oświadczamy\*, że zapoznałem\* - zapoznaliśmy się\* ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia publicznego na „**Usługę Cateringową**” i nie wnoszę\* - wnosimy\* do niej żadnych zastrzeżeń oraz oświadczam\* - oświadczamy\*, że uzyskałem\* - uzyskaliśmy\* konieczne informacje do przygotowania oferty.

Oświadczam\*- oświadczamy\*, że uważam\*- uważamy się\* za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji w/w zamówienia.

Oświadczam\*- oświadczamy\*, że dysponuję\*- dysponujemy\* odpowiednią kadrą posiadającą wymagane uprawnienia, a także sprzętem i środkami transportu niezbędnymi do wykonania przedmiotu zamówienia objętego niniejszym postępowaniem.

Oświadczam\*- oświadczamy\*, że wzór umowy stanowiący załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia publicznego na „**Usługę Cateringową**” został zaakceptowany i zobowiązuję się\*- zobowiązujemy się\* w przypadku wyboru mojej\*- naszej\* oferty do zawarcia umowy na wyżej wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

Oferuję\*- oferujemy\* 30 dniowy termin płatności liczony od daty dostarczenia faktury – płatny w formie przelewu.

Oświadczam\*- oświadczamy\*, że materiały i urządzenia użyte do wykonania zamówienia odpowiadają wymogom wyrobów dopuszczonych do obrotu i stosowania zgodnie z Polską Normą.

Zobowiązuję się\*- zobowiązujemy się\* do dostarczania posiłków codziennie o ściśle ustalonych porach dnia:

- śniadanie - godz. 7,30 – 8,00
- obiad - godz. 12,30 – 13,00
- kolacja - godz. 18,00

Propozycje jadłospisów oraz codzienne posiłki będą sporządzane z zachowaniem wymogów kaloryczności i wartości odżywczych, zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Zobowiązuję się\*- zobowiązujemy się\* do zapewnienia transportu własnego, którego koszt wliczony jest w koszt usługi.

Znając treść art. 297 § 1 Kodeksu Karnego „Kto w celu uzyskania dla siebie lub innej osoby kredytu, pożyczki bankowej, gwarancji kredytowej, dotacji, subwencji lub zamówienia publicznego, przedkłada fałszywe lub stwierdzające nieprawdę dokumenty albo nierzetelne pisemne oświadczenia dotyczące okoliczności mających istotne znaczenie dla uzyskania takiego kredytu, pożyczki bankowej, gwarancji kredytowej, dotacji, subwencji lub zamówienia publicznego, podlega karze pozbawienia wolności od 3



miesiący do 5 lat”, oświadczmy, że zawarte w ofercie dane są zgodne ze stanem faktycznym.

Oświadczam\* oświadczamy\* ,iż posiadamy niezbędne, wymagane przepisami procedury w zakresie Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Księgę HACCP w zakresie przedmiotu zamówienia dla placówki: Dom Pomocy Społecznej w Rąbieniu.

Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1.....
- 2.....
- 3.....

Podpis (podpisy)

1. ....  
(nazwisko i imię-czytelnie)

.....  
(podpis)

2. ....  
(nazwisko i imię- czytelnie)

.....  
(podpis)

..

..... dnia .....  
( miejscowość)

\*niepotrzebne skreślić

.....  
Pieczęć Wykonawcy

## FORMULARZ CENOWY

Nazwa Wykonawcy .....

Adres Wykonawcy .....

Telefon ..... Fax .....

**Na „Usługę cateringową w zakresie dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych w budynku głównym DPS”, zgodnie z § 3 SIWZ.**

1. Cena 1 osobodnia wg oferty w złotych ( netto)..... (słownie: .....

.....

2. Cena 1 osobodnia wg oferty w złotych ( brutto).....( słownie: .....

.....)

3. Cena całkowita oferty w zakresie żywienia w okresie od .....do .....

złotych (netto).....(słownie: .....

.....).

4. Cena całkowita oferty w zakresie żywienia w okresie od .....r. do .....r.

złotych (brutto)..... ( słownie: ..... ).

5. Okres realizacji przedmiotu zamówienia :**Od .....** **do.....**

6. Udział stawki żywieniowej ( wsad do kotła w %) .....

Podpis (podpisy)\*

.....  
nazwisko i imię-czytelnie

.....  
Podpis

.....  
nazwisko i imię – czytelnie

.....  
Podpis

..... dnia.....

Miejscowość

\*niepotrzebne skreślić

**UWAGA!** Dokonywanie na formularzu cenowym jakichkolwiek zmian, zapisków bądź uwag dotyczących ceny ( np. „cena nie obejmuje .....”) spowoduje odrzucenie oferty.

**Załącznik nr 3**

.....  
pieczęć Wykonawcy

**Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.  
Dot. Dom Pomocy Społecznej  
Rąbień AB 59  
95-070 Aleksandrów Łódzki**

**Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania  
na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp**

Nazwa Wykonawcy.....  
Adres Wykonawcy.....  
Telefon.....  
Fax.....  
NIP:.....  
REGON:.....

Oświadczam(y)\*. że:

Jest mi (nam)\* znana treść art. 24 ust. 1 ustawy Pzp:

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się:

1)wykonawców, którzy wyrządzili szkodę, nie wykonując zamówienia lub wykonując je nienależycie, jeżeli szkoda ta została stwierdzona orzeczeniem sądu, które uprawomocniło się w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania;

2)wykonawców, w stosunku do których otwarto likwidację lub których upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego;

3)wykonawców, którzy zalegają z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadków gdy uzyskali oni przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

4)osoby fizyczne, które prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciw prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciw środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciw obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

5)spółki jawne, których wspólnika prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciw prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciw środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

6)spółki partnerskie, których partnera lub członka zarządu prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciw prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciw obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

7)spółki komandytowe oraz spółki komandytowo -akcyjne, których komplementariusza prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciw prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciw obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

8)osoby prawne, których urzędującego członka organu zarządzającego prawomocnie skazano za przestępstwo popełnione w związku z postępowaniem o udzielenie zamówienia, przestępstwo przeciw prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo przeciwko środowisku, przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciw obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, a także za przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mających na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego;

9)podmioty zbiorowe, wobec których sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienie na podstawie przepisów o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary.

Podpis(podpisy) \*

1.....  
(nazwisko i imię – czytelnie)

2.....  
(nazwisko i imię- czytelnie)

.....  
(podpis)

.....  
(podpis)

..... dnia.....  
miejsowość

\* niepotrzebne skreślić

.....  
Pieczęć Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE W TRYBIE ART. UST. 1  
USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH**

Nazwa  
Wykonawcy .....

Adres  
Wykonawcy .....

Telefon ..... Telex /telefax.....

NIP: .....REGON: .....

Oświadczam\* - oświadczamy\*, że:

Posiadam\* - posiadamy\* uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności;

Posiadam\* - posiadamy\* niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz potencjał technicznym, a także dysponuję\* - dysponujemy\* osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia;

Znajduję się\* - znajdujemy się\* w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia;

Nie podlegam\* - nie podlegamy\* wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Podpis (podpisy)\*:

1. ....  
(nazwisko i imię - czytelnie)

.....  
(podpis)

2. ....  
(nazwisko i imię - czytelnie)

.....  
(podpis)

..... dnia .....  
Miejscowość

\*niepotrzebne skreślić

*Załącznik nr 5*

.....  
Pieczęć Wykonawcy

**Kalkulacja ceny 1 osobodnia i udział stawki żywieniowej**

Lp		Wartość zł(netto)	Udział %
1.	Wartość wsadu do kotła w 1 osobodniu		
2.	Pozostałe elementy cenowe (koszty produkcji, koszty dystrybucji, koszty transportu, zysk i inne)		
	Razem całkowita cena 1 osobodnia		100%

(podpis) \*

Podpisy

1. ....  
(nazwisko i imię - czytelnie)

.....  
(podpis)

2. ....  
(nazwisko i imię - czytelnie)

.....  
(podpis)

..... dnia.....  
miejsowość

\*niepotrzebne skreślić

.....  
Pieczęć Wykonawcy

Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.  
Dot. **Dom Pomocy Społecznej**  
**Rąbień AB 59**  
**95-070 Aleksandrów Łódzki**

### OŚWIADCZENIE

Nazwa Wykonawcy .....

Adres Wykonawcy .....

Telefon..... Fax .....

Niniejszym oświadczam\*- oświadczamy\*, iż:

1.nie zalegam\*- nie zalegamy\* z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,

2.nie byłem skazany\*- żaden z urzędujących członków zarządu wykonawcy nie był skazany\* za przestępstwo przekupstwa, przestępstwo przeciwko obrotowi gospodarczemu lub inne przestępstwo popełnione w celu osiągnięcia korzyści majątkowych, przestępstwo przeciwko prawom osób wykonujących pracę zarobkową, przestępstwo skarbowe lub przestępstwo udziału w zorganizowanej grupie albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego.

Podpis(podpisy)\*

1.....  
nazwisko i imię- czytelnie

.....  
podpis

2.....  
nazwisko i imię – czytelnie

.....  
podpis

..... dnia.....  
miejsowość

\*niepotrzebne skreślić

.....  
Pieczęć Wykonawcy

Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.  
Dot. **Dom Pomocy Społecznej**  
**Rąbień AB 59**  
**95-070 Aleksandrów Łódzki**

**WYKAZ KIEROWNICTWA I PRACOWNIKÓW FIRMY  
ODPOWIEDZIALNYCH ZA REALIZACJĘ ZAMÓWIENIA.**

Zatrudnienie : - ogółem.....  
- personel kierowniczy -.....  
- personel - .....

Proponowany personel do realizacji zamówienia:

L. p.	Imię i nazwisko	Wykształcenie i uprawnienia* (*dołączyć stosowne dokumenty)

Podpisy (podpis)\*

1.....  
nazwisko i imię- czytelnie

.....  
podpis

2. ....  
nazwisko i imię- czytelnie

.....  
podpis

..... dnia.....

miejsowość

\*niepotrzebne skreślić



.....  
Pieczęć Wykonawcy

Fundacja Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.  
Dot. **Dom Pomocy Społecznej**  
**Rąbień AB 59**  
**95-070 Aleksandrów Łódzki**

**Wykaz wykonanych w okresie ostatnich 3 lat usług odpowiadających swoim charakterem przedmiotowi zamówienia**

L.p	Nazwa zadania*	Okres realizacji	Wartość usługi	Adres zadania lub Zamawiającego

\*Wykaz wykonanych zadań, zamówień należy potwierdzić dołączając do niniejszego załącznik – referencje.

Podpis (podpisy)\*

1.....  
nazwisko i imię – czytelnie

.....  
podpis

2.....  
nazwisko i imię – czytelnie

.....  
podpis

..... dnia .....  
miejsowość

\*niepotrzebne skreślić

## UMOWA

Umowa zawarta w dniu .....r. pomiędzy:  
„Fundacją Osób Społecznie Aktywnych F.O.S.A.” ul. Piotrkowska 63A,95-070  
Aleksandrów Łódzki reprezentowanym przez :  
Wojciecha Łukaszewicza – Pełnomocnika Zarządu Fundacji F.O.S.A.  
NIP: 7322170237, REGON: 101440695  
Zwanym dalej „Zamawiającym”

a

Wykonawcą

działającym na podstawie wpisu do Rejestru Przedsiębiorców KRS  
wydanego przez  
zwanym dalej „Wykonawcą”  
została zawarta umowa o następującej treści:

### § 1

1. Niniejsza umowa została zawarta w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z ustawą Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (Dz.U. Nr 113, poz.759 ze zm).  
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i dystrybucji codziennych posiłków dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu z jednoczesną dzierżawą pomieszczeń kuchennych, znajdujących się w budynku głównym DPS o łącznej pow. 44,84m<sup>2</sup>.

### § 2

#### **Opis przedmiotu zamówienia**

##### **I.W zakresie żywienia**

1. Posiłki winny być dostarczane w ściśle ustalonych porach dnia:

- |             |                     |
|-------------|---------------------|
| - śniadanie | - godz. 7,30-8,00   |
| - obiad     | - godz. 12,30-13,00 |
| - kolacja   | - godz. 18,00       |

i gotowe do wydania w ciągu dwóch godzin.

2. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z uwzględnieniem diet zalecanych przez lekarza oraz kalorycznością.

3. Wykonawca będzie magazynował w siedzibie Zamawiającego niezbędne ilości podstawowych produktów żywnościowych oraz zapewni dodatki żywieniowe dla poszczególnych diet.

4. Posiłki muszą odpowiadać wymogom sztuki kulinarnej z zachowaniem norm żywieniowych z uwzględnieniem składników pokarmowych (kaloryczności i wartości odżywczych) zalecanych przez Głównego Inspektoratu Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z zachowaniem wartości odżywczych i energetycznych.

5. Zamawiający wymaga świadczenia usług na nowoczesnych urządzeniach.

**6.** Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną i finansową za jakość przygotowanych i dostarczonych posiłków oraz za skutki wynikające z zaniedbań przy przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu posiłków mogących mieć wpływ na zdrowie żywionych osób.

**7.** Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność przed jednostkami uprawnionymi do kontroli w zakresie żywienia osób.

**8.** Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia i stosowania w jadłospisie potraw sezonowych w tym owoców i warzyw.

a) Zamawiający wymaga podawania do obiadu co najmniej 3 x w tygodniu szt. mięsa (nie mielonego) o gramaturze nie niższej niż 80 gram, 2 x forma mielona, 1 x ryba, 1 x obiad jarski (placki ziemniaczane, naleśniki, pierogi, ryż z musem, itp.);

b) Zamawiający wymaga podawania co najmniej 1 x w tygodniu porcji ciasta, bułki słodkiej lub zamiennie ciastek.

c) surówki podawane do obiadu winny być dostosowane do pory roku i diety, częstotliwość podania tej samej surówki nie może przekraczać 7 dni.

d) Zamawiający dopuszcza podawanie gorących posiłków w porze kolacji.

e) Zamawiający wymaga podawanie zup mlecznych w porze śniadania od poniedziałku do soboty, niedziela kakao lub kawa mleczna.

f) Zamawiający wymaga zachowania gramatury poniższych produktów w granicach:

➤ pieczywo nie mniej niż 150 g

➤ wędlina (różna) nie mniej niż 50 g

➤ sałatki (różne) nie mniej niż 100 g

➤ twarogi (różne) nie mniej niż 100 g

➤ ser żółty nie mniej niż 100 g

➤ Produkty podawane w zestawie np.: ser-wędlina gramatura dostosowana

➤ jajko nie mniej niż 1 sztuka

➤ pasty (różne) nie mniej niż 100 g

➤ zupy podawane do obiadu nie mniej niż 0,5 litra.

g) Zamawiający wymaga podawania produktów typu jogurt, kefir, mus, galaretki, kisiele nie rzadziej niż co 7 dni.

**9.** Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia do akceptacji Dyrektorowi Domu z 5 dniowym wyprzedzeniem planowanego na następną dekadę (10 dni) jadłospisu (Wzór ustalony przez Wykonawcę), w którym zawarte będą, z podziałem na diety, następujące dane: nazwa posiłku z podziałem na części składowe i gramatura. Przedstawione jadłospisy winny mieć odzwierciedlenie jadłospisów zawartych w ofercie Wykonawcy.

**10.** Wykonawca zobowiązany jest do wywieszenia zaakceptowanych jadłospisów przed stołówką.

**11.** Należy uwzględnić przygotowanie posiłków tradycyjnych w okresie świąt oraz okazjonalnych uroczystości.

**12.** Zamawianie posiłków będzie się odbywało przez pracownika socjalnego tut. Domu codziennie do godz. 10.00 na następny dzień, wg Załącznika nr 3 do umowy.

**13.** W przypadku wyjazdu grupy mieszkalnej po zgłoszeniu z 2 dniowym wyprzedzeniem, należy dostarczyć określoną ilość posiłków na umówioną godzinę.

**14.** Usługodawca będzie rozdzielał i podawał posiłki przy pomocy własnych pracowników.

15. Dostarczanie posiłków winno odbywać się w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem lub schłodzeniem.

16. Wykonawca zabezpieczy odpowiednią temperaturę i estetykę wydawanych posiłków.

17. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania płynności wydawania posiłków w przypadku jakichkolwiek awarii.

18. Wykonawca ma obowiązek dostarczania posiłków specjalistycznym transportem samochodowym spełniającym wymogi Państwowej Inspekcji Sanitarnej, na podstawie wydanej decyzji.

19. Koszty dowozu posiłków do siedziby Zamawiającego ponosi Wykonawca.

20. Wykonawca zobowiązany jest przechowywać do 48 godzin próbki pokarmowe.

21. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt.

22. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania z miejsc posiłku, zgodnie z obowiązującymi przepisami, pozostałości jedzenia, brudnych naczyń i sztućców.

23. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania wymogów sanitarno-epidemiologicznych, jak też przepisów BHP i p.poż. Za ewentualne uchybienia w tym zakresie ponosi pełną odpowiedzialność Wykonawca.

24. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu, nie rzadziej niż raz w miesiącu kontrolę stanu sanitarnego dzierżawionych pomieszczeń kuchennych.

25. Wykonawca zapewni niezbędną ilość termosów oraz zastawy stołowej – talerze, sztućce.

26. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztućców jednorazowego użytku, za wyjątkiem deserów typu: puddingi, galaretki, musy, sorbety itp. Przy czym naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać odpowiednie certyfikaty (atesty), potwierdzające ich dopuszczenie do kontaktu z żywnością.

27. Wykonawca wyposaży stołówkę w stoły i krzesła. oraz zastawę stołową (talerze, sztućce). Wykonawca ma obowiązek wyposażyć w urządzenia i meble (Zmywalnię i rozdzielnię naczyń stołowych).

28. Dokumentacja w zakresie Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Księga HACCP dla Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu znajduje się u pracowników Wykonawcy na terenie objętym przedmiotem zamówienia.

### **I. W zakresie dzierżawy**

1. Zamawiający wydzierżawi pomieszczenia kuchenne, znajdujące się w budynku głównym DPS o łącznej powierzchni 44,84 m<sup>2</sup> w związku z prowadzeniem działalności przedmiotu zamówienia, stosownie z posiadanymi uprawnieniami i pozwoleniami,

z uwzględnieniem warunków otoczenia ( prowadzona działalność nie może być uciążliwa dla pracowników oraz mieszkańców DPS) a także stosownych przepisów dotyczących ochrony środowiska  
CPV – 70130000-1.

2.W skład kompleksu kuchennego wchodzi pomieszczenia: szatnia – pokój socjalny – 10,34m<sup>2</sup>; rozdzielnia posiłków i zmywalnia – 34,5 m<sup>2</sup>. Łączna powierzchnia pomieszczeń 44,84 m<sup>2</sup> - zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy.

### §3

#### **Warunki płatności**

1.Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za usługi gastronomiczne, co 15 dni na podstawie faktury Wykonawcy wystawionej za faktyczną ilość wydanych posiłków- tj. ilość osobodni za okres rozliczeniowy wyliczoną na podstawie zsumowanych załączników do raportów żywienia pomnożonych przez stawkę osobodnia netto .....zł. (słownie: ...../100) plus należny podatek VAT.

Stawka osobodnia brutto wynosi .....zł. (słownie: ...../100).

Całkowita wartość umowy wynosi .....zł. (słownie: ...../100).

2. Zamawiający będzie dokonywał zapłaty w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury od Wykonawcy – za faktyczne wykonanie usług objętych zamówieniem, na konto bankowe Wykonawcy .

3. Strony ustalają, że w okresie danego roku kalendarzowego wydatki na świadczenie usług objętych niniejszą umową nie mogą przekroczyć wielkości środków finansowych przyjętych w budżecie Zamawiającego.

4. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia na koniec miesiąca kalendarzowego w przypadku stwierdzenia braku środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia .

#### **W zakresie dzierżawy kompleksu kuchennego.**

1.Czynsz dzierżawy wynosi 104.00 zł brutto

2. Całkowita wartość dzierżawionego kompleksu kuchennego miesięcznie będzie rozliczana wg Uchwały Zarządu Fundacji F.O.S.A. tj: koszty ogrzewania będą rozliczane proporcjonalnie do zajmowanej powierzchni w m<sup>2</sup> do powierzchni użytkowej tj 1,04% kosztów za ciepło, woda i kanalizacja – wg wskazań licznika, energia elektryczna wg wskazań licznika, dźwig towarowy – osobowy - koszty określa się na poziomie 50 % kosztów ponoszonych przez Wynajmującego

3. Wykonawca zobowiązuje się do właściwej eksploatacji i konserwacji wszystkich udostępnionych pomieszczeń oraz urządzeń, utrzymanie w porządku i czystości zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi. Sprzęt i środki do utrzymania czystości zapewnia Wykonawca.

4.Wykonawca jest zobowiązany do przeprowadzania dezynsekcji i deratyzacji pomieszczeń według potrzeb i zgodnie z obowiązującymi procedurami w tym zakresie oraz Dobrą Praktyką Higieniczną, na koszt własny.

5. Zamawiający umożliwi Wykonawcy korzystanie z wody, kanalizacji oraz energii elektrycznej do celów związanych z wykonaniem niniejszej umowy.

6.Czyszczenie kanalizacji – odłuszczonek wg. potrzeb odbywać się będzie na koszt Wykonawcy.

7. Wykonawca założy na własny koszt licznik energii elektrycznej i wodomierz.

**8.** Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów oraz wykonywania badań w zakresie Pomiarów Kontrolnych Instalacji Elektrycznej w wynajmowanych pomieszczeniach.

**9.** Zamawiający odda w użytkowanie dźwig towarowo-osobowy do transportu posiłków na poszczególne grupy mieszkalne. Wykonawca zobowiązuje się do pokrywania kosztów napraw i konserwacji dźwigu wynikających z jego eksploatacji. Zamawiający pod pojęciem „odda w użytkowanie” rozumie iż wykonawca nie będzie jedynym użytkownikiem dźwigu towarowo-osobowego. Dźwig ten będzie służył wykonawcy do realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie dostarczania posiłków na poszczególne grupy mieszkalne a także w zakresie odbierania naczyń, termosów itp. po każdym posiłku.

Zamawiający będzie obciążał wykonawcę za eksploatację i konserwację dźwigu towarowo-osobowego w wysokości 50% ogólnych kosztów poniesionych przez Zamawiającego.

**10.** Wykonawca będzie obciążony kosztami zużycia wody i ścieków wg wskazań wodomierza, energii elektrycznej wg wskazań licznika energii elektrycznej, połową kosztów konserwacji dźwigu o którym mowa w ust. 2 oraz wartością czynszu wg. wystawionych not obciążeniowych przez Zamawiającego. Należność zostanie potrącona z rozliczenia za fakturę za II połowę każdego miesiąca kosztów usługi za wyżywienie.

**11.** Zamawiający oddaje Wykonawcy do korzystania kompleks kuchenny, a Wykonawca przejmuje przedmiot dzierżawy na podstawie protokołu (wzór protokołu – zał. 2 do umowy).

**12.** W przypadku uchylania się Wykonawcy od sporządzenia protokołu, o którym mowa w ust. 11 Zamawiający jest uprawniony do sporządzenia jednostronnego protokołu.

**13.** Zamawiający udostępni Wykonawcy, do wykonywania zadań ciągłe komunikacyjne umożliwiające transport posiłków na grupy mieszkalne.

**14.** Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zniszczenia wynikłe z jego winy w trakcie wykonywania usługi objętej niniejszą umową i zobowiązany jest do ich usunięcia w trybie pilnym na własny koszt.

**15.** Zamawiający zastrzega sobie wyłączenie wszelkiej odpowiedzialności odszkodowawczej za zdarzenia mogące wyniknąć wobec pracowników Wykonawcy na terenie Zamawiającego podczas wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej umowy.

**16.** Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania obowiązującego w Domu Pomocy Społecznej w Rąbieniu porządku, regulaminu korzystania z miejsc czasowego postoju pojazdów samochodowych oraz zarządzeń wewnętrznych Dyrektora placówki i Zarządu Fundacji F.O.S.A.

**17.** Wykonawca zobowiązany jest wykonać usługę objętą niniejszą umową siłami własnymi, bez prawa powierzenia jej innym podmiotom gospodarczym.

**18.** Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za straty i szkody w imieniu Wykonawcy, wynikłe podczas trwania umowy dzierżawy.

**19.** Wszelkie koszty związane z naprawami i konserwacjami dzierżawionego obiektu ponosi Wykonawca, wykonanie napraw i konserwacji za zgodą Zamawiającego.

**20.** Wykonawca zapewni własne kontenery na śmieci i odpady oraz ich wywóz z terenu DPS. W przypadku korzystania z kontenerów Zamawiającego Wykonawca będzie miesięcznie obciążany częścią kosztów, na podstawie osobnego porozumienia, zgodnie z cenami odbiorów, wraz z należnym podatkiem od towarów i usług.

**21.** Wykonawca nie może podnajmować lub poddzierżawiać obiektu, który dzierżawi a którego dzierżawcą jest Fundacja F.O.S.A..

**22.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu wykorzystywania dzierżawionych pomieszczeń, bez wcześniejszego informowania Wykonawcy.

**23.** Wykonawca musi przyjąć na siebie obowiązek zabezpieczenia przedmiotu dzierżawy oraz wyposażenia go w odpowiedni sprzęt p.poż.

**24.** Wykonawca odpowiedzialny jest za swoich pracowników oraz przestrzeganie przez nich przepisów p.poż. i BHP.

**25** W razie nie dokonanie przez Wykonawcę, mimo ciążącego na nim obowiązku drobnych napraw i remontów bieżących, Zamawiający niezależnie od innych następstw umownych lub praw, jakie mogłyby mu z tego tytułu przysługiwać w myśl ogólnych przepisów ustawowych, będzie miał prawo wykonania tych remontów na koszt Wykonawcy we własnym zakresie lub przez osoby trzecie.

**26.** Wykonawca zobowiązuje się czuwać nad całością oddanych mu w dzierżawę pomieszczeń i o każdym przypadku zagrożenia mienia, zawiadomić niezwłocznie Zamawiającego.

**27.** Po ustaniu dzierżawy Wykonawca przekaze Zamawiającemu przedmiot dzierżawy w całości. Stan techniczny przekazywanych pomieszczeń nie może być gorszy niż w stanie wynikającym z normalnego zużycia.

**28.** Pomieszczenia kompleksu kuchennego wyszczególnione w załączniku nr 1 do umowy zostaną przekazane Zamawiającemu na podstawie protokołu (załącznik nr 2 do umowy) podpisanego przez upoważnione osoby stron umowy.

**29.** Za braki i szkody (zniszczenia, nadmierne zużycie przedmiotu dzierżawy, wynikające z eksploatacji niezgodnej z przeznaczeniem, braku wymaganych obsług technicznych, konserwacji i napraw) odpowiada Wykonawca.

**30.** Kosztem usunięcia braków i szkód obciążony zostanie Wykonawca.

**31.** Po ustaniu dzierżawy Zamawiający ma prawo do zatrzymania dokonanych przez Wykonawcę ulepszeń, założonych liczników (podliczników) bez zapłaty wynagrodzenia.

**32.** Pracownicy Wykonawcy mogą korzystać wyłącznie z telefonu na kartę telefoniczną.

### **Prawa Zamawiającego**

**1.** Wizytacja miejsc przygotowywania posiłków przez przedstawicieli komisji przetargowej przed rozstrzygnięciem postępowania przetargowego.

**2.** Systematyczny nadzór nad jakością, ilością sporządzanych potraw sprawować będą wyznaczeni pracownicy Zamawiającego, poprzez wyrywkowe kontrole dostarczanych posiłków. Zakwestionowane posiłki będą podlegać zwrotowi i wymianie na koszt Wykonawcy.

**3.** Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia przez własne uprawnione osoby:

- wizytacji miejsc przygotowywania i pakowania posiłków u Wykonawcy,
- kontroli epidemiologicznej na każdym etapie realizacji usługi,
- kontroli temperatury dostarczanych posiłków,
- kontroli sposobu transportowania posiłków do DPS,
- oceny wyposażenia personelu dystrybucji w odzież ochronną,
- oceny przestrzegania przez personel dystrybucji zasad higieny wydawania posiłków.

**4.** Świadczenie usług niezgodnych z postanowieniami SIWZ stanowi podstawy do rozwiązania umowy z winy Wykonawcy z wszystkimi skutkami zawartymi w umowie.

**5.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonania badań sprawdzających kaloryczność i wagę dostarczonego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełni a parametrów określonych w zamówieniu, i określonych przez Wykonawcę, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. W przypadku gdy Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Odbiorcy określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu specjalistycznemu laboratorium.

## **Zasady żywienia**

### **1. Wykonawca będzie działał zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym z:**

- Ustawa o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2011 nr 212 poz.1263),
- Ustawa z dnia 28 lipca 2005 roku o zmianie ustawy o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia oraz niektórych innych ustaw ( Dz.U. 2005, nr 178, poz. 1480)
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2006 nr 171 poz. 1225)
- Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007r. (Dz. U. Nr 80, poz.545),
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE. L. 139z 30.04.2004, str.1 ze zm.)

### **2. Wykonawca posiada udokumentowany system zarządzania jakością (HACCP).**

#### **§ 5**

##### **Czas obowiązywania umowy**

Umowa zostaje zawarta na czas określony **od 01.04.2013r. do 31.03.2014r.**

#### **§ 6**

##### **Inne postanowienia umowy**

**I.** Strony zastrzegają sobie następujące kary umowne:

**1)** Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kar umownych:

- a) za opóźnienie w wykonaniu przedmiotu zamówienia w wysokości 0,2% umownego wynagrodzenia dziennego, za każdą godzinę opóźnienia,
- b) w przypadku odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 10% wartości wynagrodzenia umownego brutto.

**2)** Wykonawca oświadcza, że niezapłacona wysokość zobowiązania Zamawiającego na rzecz Wykonawcy z tytułu usługi żywieniowej wynikająca z faktur zostanie zaliczona na poczet ewentualnej kary umownej zgodnie z art. 498 KC.

**II.** Zamawiający zobowiązany jest do zapłacenia kar umownych:

- a) w przypadku odstąpienia od umowy z winy Zamawiającego w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto z wyłączeniem sytuacji określonej w § 7 ust.4 umowy.
- 3)** Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego w wysokości kar umownych.

#### **§ 7**

##### **Postanowienia końcowe**

**1.** Zmiana niniejszej umowy musi być zgodna z art. 144 Prawa zamówień publicznych oraz wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

**2.** Zamawiający może odstąpić od umowy w trybie natychmiastowym jeżeli:

- a. zostanie ogłoszona upadłość Wykonawcy lub rozwiązanie firmy,
- b. zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy,
- c. Wykonawca z własnej winy przerwał realizację umowy i nie realizuje jej,
- d. Wykonawca wykonuje usługę niezgodnie z umową lub jej częścią.



3. W razie niedotrzymania przez Wykonawcę któregokolwiek z warunków umowy Zamawiający może ją rozwiązać ze skutkiem natychmiastowym z winy Wykonawcy bez potrzeby wypowiedzenia za pisemnym zawiadomieniem Wykonawcy o rozwiązaniu umowy. W tym przypadku na pisemne żądanie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest w ciągu 14 – dni zwolnić przedmiot dzierżawy.
4. W razie wystąpienia istotnej 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 miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
5. Niedopuszczalne są jednak zmiany niekorzystne dla Zamawiającego jeżeli w związku z ich wprowadzeniem należałoby zmienić treść umowy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
6. W kwestiach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie będą miały przepisy Kodeksu Cywilnego.
7. Sprawy sporne, wynikające z realizacji niniejszej umowy, w przypadku braku porozumienia będzie rozstrzygał Sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

**WYKAZ DZIERŻAWIONYCH POMIESZCZEŃ**

<b>L. p.</b>	<b>Nazwa pomieszczenia kuchni</b>	<b>Powierzchnia w m<sup>2</sup></b>
1.	Szatnia – pokój socjalny	10,34
2.	Rozdzielnia posiłków i zmywalnia	34,50
<b>Łączna powierzchnia kompleksu kuchennego</b>		<b>44,84</b>

ZAMAWIAJĄCY :

WYKONAWCA:

**PROTOKÓŁ NR .....**

przekazania pomieszczeń kompleksu kuchennego w DPS

**Komisja w składzie:**

Ze Strony przyjmującej: .....

.....

Ze Strony przekazującej: .....

.....

działając na podstawie Umowy z dnia ..... dotyczącej postępowania oznaczonego symbolem 1/U/ZP/2013 dokonała w dniu .....r. przekazania pomieszczeń kompleksu kuchennego znajdującego się w budynku głównym DPS. Strona przekazująca – Zamawiający/ Wykonawca\* przekazała, a strona przyjmująca – Zamawiający/ Wykonawca\* przyjęła pomieszczenia kompleksu kuchni zgodnie z poniższym wykazem w oparciu o protokoły przekazania pomieszczenia.

L.p	Nazwa pomieszczenia	Uwagi
.		
	Szatnia – pokój socjalny	
	Rozdzielnia posiłków i zmywalnia	
	Pomieszczenia stołówki	

**Podpisy komisji:**

**Ze strony przyjmującej pomieszczenia:** .....

.....

**Ze Strony przekazującej pomieszczenia:** .....

.....

**Na tym protokół zakończono.**

**Rąbień, dnia .....**

\*niepotrzebne skreślić



