

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(SIWZ)**

Zamawiający:

Powiat Wrzesiński - Dom Pomocy Społecznej we Wrześni
przy ul. Szkolnej 25, 62-300 Września
tel. (061) 436-07-98

REGON 639702167 NIP 7891345157

<http://www.wrzesnia.powiat.pl>

e-mail: sekretariat@dpswrzesnia.pl

zwany dalej Zamawiającym zaprasza do złożenia ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na zasadach określonych w ustawie Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (t.j. Dz. U. z 2017 r. , poz. 1579) zwanej dalej ustawą PZP o wartości szacunkowej niższej niż wyrażona w złotych równowartość kwoty, określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust 8 ustawy PZP na:

**Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej
we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**

Wspólny słownik zamówień (CPV) :

55 32 10 00-6 Usługi przygotowania posiłków

55 32 20 00-3 Usługi gotowania posiłków

Zatwierdził:

.....

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Powiat Wrzesiński – Dom Pomocy Społecznej we Wrześni

ul. Szkolna 25, 62-300 Września

Tel. 61 436-07-98

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych zwanej dalej „ustawą PZP”.
2. Zamawiający opublikował ogłoszenie o zamówieniu:
 - w Biuletynie Zamówień Publicznych Nr ogłoszenia, data publikacji;
 - na stronie internetowej Starostwa Powiatowego www.wrzesnia.powiat.pl BIP;
 - na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
3. Podstawa prawna opracowania specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
 - 1) Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) z późn. zm.).
 - 2) Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 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 2015r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 12254).
 - 4) Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015r. w sprawie kwot wartości zamówień oraz konkursów, od których jest uzależniony obowiązek przekazywania ogłoszeń Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej (tj. Dz. U. z 2017r., poz. 1880).

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia stanowi: przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25, w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS, polegających na:
 - 1) przygotowaniu posiłków z produktów Wykonawcy dostarczonych do pomieszczeń Zamawiającego,
 - 2) gotowaniu posiłków,
2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.
3. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajmowanie przez Wykonawcę pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażenia o łącznej powierzchni użytkowej 67,2 m² znajdujących się w piwnicy budynku Domu.
4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów wysokiej jakości zakupionych i dostarczonych przez wykonawcę do pomieszczeń Zamawiającego, z uwzględnieniem:
 - 1) konieczności stosowania diet,
 - 2) zaleceń lekarza,
 - 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149). rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACAP,
 - 4) zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków granicach 1800-2400 kcal.

6. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki z podziałem na diety, zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSILEK	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	od godz. 08:00
Obiad	od godz. 12:30
Podwieczorek (posiłek dodatkowy)	od godz. 15:00
Kolacja	od godz. 18:00

7. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964, z późn. zm.). zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.
8. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1, pkt 6 lit. b Rozporządzenia.
9. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu.
10. W latach 2018 i 2019 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 45 osób.
11. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.
12. Do obowiązków Wykonawcy należy:
1. zapewnienie posiłków wysokiej jakości ze świeżych produktów(smacznych, nierozgotowanych, nieprzypalonych) urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
 2. dostarczenie towaru zakupionych produktów do pomieszczeń kuchni Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt,
 3. używanie masła świeżego 82%, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
 4. zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
 5. właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań),
 6. przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
 7. przestrzeganie higieny produkcji,
 8. przestrzeganie sposobu wydawania żywności.
13. W posiłkach Wykonawca uwzględni co najmniej 1 raz w tygodniu ciepłą kolację.
14. Wykonawca zapewni:
1. śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:
 - a) zupa mleczna (co drugi dzień),
 - b) gorący napój,
 - c) pieczywo mieszane,
 - d) masło,
 - e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);
 - 2) obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:
 - a) zupa,
 - b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
 - c) napój lub kompot;

15. Zamawiający wymaga:

- 1) przynajmniej 4 razy w tygodniu mięsnych dań obiadowych (w tym 2 razy w tygodniu z mięsa drobiowego) oraz 1 raz w tygodniu z ryb;
- 2) dodatków do głównego dania obiadowego częściej podawanych w postaci gotowanej;
- 3) podwieczorku w dni od poniedziałku do soboty składającego się z takich produktów jak: m.in. kaszka manna z sokiem, budyń, kisiel, jogurt, owoce sezonowe, ciasto, ciastka, bułka z masłem za wyjątkiem suchego pieczywa typu: chałka, suche rogale, sucharki, wafle ryżowe, paluszki;
- 4) podwieczorku dostarczanego mieszkańcom w dni świąteczne składającego się z ciasta minimum 90gr. na osobę;
- 5) kolacji składającej się, co najmniej z:
 - a) gorącego napoju,
 - b) pieczywa mieszanego,
 - c) masła,
 - d) nabiału lub dodatku z białka zwierzęcego lub potrawy z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym;
- 6) dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego;
- 7) w piątki przygotowanie posiłków postnych.

16. Jadłospisy sporządzone będą przez osobę Wykonawcy uprawnioną do sporządzania diet z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie wyżywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia.

17. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie (wydruk 2 egzemplarzy), obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego 5 dni przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany przez Wykonawcę zatwierdzonego jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu na piśmie przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych lub na jadalni.

18. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11:00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 7:30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja).

19. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy oraz między innymi Tłustego Czwartku, Środy Popielcowej, i dnia św. Marcina.

Wymagany jadłospis Wigilijny:

- zupa rybna lub barszcz czerwony z makaronem 300ml/50g
- karp smażony 150g
- kapusta kwaszona z grzybami 150g
- sos grzybowy 150g
- ziemniaki 350g
- makiełki lub kluski z makiem 80g
- filet śledzia matias w oleju z cebulką 1 szt. -ok 80g
- kompot z suszu owocowego 200 ml.
- pierogi z kapustą i grzybami 100g
- filet ryby gotowanej 150g (dieta)
- dodatkowo 10 porcji karpia dla zaproszonych gości
- makowiec lub piernik 90g.

20. Wykonawca ma obowiązek przygotowania dodatkowo posiłków na imprezę okolicznościową „Pożegnanie Lata” wspólne dla Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) — gdzie należy zapewnić m.in. 2 ciepłe posiłki: np. zupa, bigos, kielbasa z ruszty oraz ciasto owoce i napoje. Termin imprezy zostanie ustalony przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie o nim poinformowany z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

21. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania suchego prowiantu zamiast posiłku dla mieszkańców Domu w dniach, w których

wyjeżdżać oni będą, na wyjazdy okolicznościowe. W ramach prowiantu Wykonawca zapewni również ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę. Rodzaj i ilość porcji suchego prowiantu i ciepłych napoi uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. o planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;

- 2) przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in. pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku, rogała świętomarcińskiego z okazji dnia św. Marcina – 11 listopada oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.
22. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących na stolówkę z wykorzystaniem wózków bemaowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno- epidemiologiczne.
23. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych między innymi: chleba, masła, dżemu, smalcu, herbaty, cukru i napojów. Personel opiekuńczy Zamawiającego będzie odbierał produkty. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.
- Szacunkowe zapotrzebowanie minimalnych ilości produktów na 1 dzień:
- 2 chleby,
 - 250 g masła,
 - 0,5 kg dżemu, powideł lub marmolady lub 0,5 kg smalcu przetopionego z cebulką i skwarkami,
 - w okresie gdy temperatura powietrza w pomieszczeniu przekroczy 28°C - 15 l zimnych napoi (m.in. woda z sokiem, herbata owocowa z cukrem itp.)
 - w pozostałym okresie 10 l napoi ciepłych w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę.
24. **Wykonawca mający swoją siedzibę w odległości powyżej 30 km od Wrześni ma obowiązek wskazania upoważnionej** przez siebie osoby zamieszkałej nie dalej niż do 30 km od Wrześni, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego —w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby.
25. **Wykonawca ma obowiązek zatrudnienia do pracy w kuchni DPS na podstawie umowy o pracę minimum trzech pracowników w tym jednego z kwalifikacjami mistrz w zawodzie kucharz.** Wykonawca zapewnia, że pracownicy będący cudzoziemcami potrafią biegle porozumiewać się w języku polskim.
26. W dniu zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu imienną listę osób, o których mowa w ust. 25 ze wskazaniem czynności, jakie będą one wykonywać oraz oświadczenie o zatrudnieniu tych osób na podstawie umowy o pracę.
27. Zamawiający na każdym etapie realizacji Umowy ma prawo do zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 25.
28. W celu zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, Zamawiający uprawniony jest do:
- 1) żądania kopii umów o pracę pracowników, o których mowa w ust. 25;
 - 2) zwrócenia się do właściwego inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli.
29. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno- epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016r poz. 1866).
30. Wykonawca **zobowiązany jest do wywozu odpadów pokonsumpcyjnych** oraz zawarcia stosownej umowy z właściwym podmiotem i niezwłoczne przedstawienie kopii tej umowy Zamawiającemu.
31. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia. w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i co za tym idzie szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu na sumę ubezpieczenia nie niższą, niż 200.000,00 zł (słownie złotych: dwieście tysięcy złotych).

32. W pozostałym zakresie szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony we wzorach do umów stanowiących Załącznik nr 1 i Załącznik nr 2 do SIWZ

IV. CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych

V. UMOWA RAMOWA, ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE, OFERTY WARIANTOWE

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających oraz nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VI. AUKJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje zastosowania w celu wyboru Wykonawcy aukcji elektronicznej.

VII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane od dnia 1stycznia 2018r. do dnia 31grudnia 2019r.

VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1) nie podlegają wykluczeniu z art.24 ust.1 pkt 12-23 ustawy PZP;

- a) z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art.24 ust.1 pkt 12-23 ustawy PZP;
- b) wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust.7 ustawy PZP;
- c) Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16-20 ustawy PZP lub na podstawie okoliczności wymienionych w pkt. b), może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
- d) Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie pkt.c).
- e) Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

2) spełniają warunki w postępowaniu dotyczące:

a) sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200.000,00 zł.

b) zdolności technicznej lub zawodowej:

- **Wykaz usług:**

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, **nałóżycie co najmniej 2 usługi gastronomiczne** polegające na kompleksowym przygotowaniu, gotowaniu (żywienie zbiorowe).

- Wykaz osób:

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj. Wykonawca zapewni w składzie personelu kuchni minimum trzech pracowników zatrudnionych na umowę o pracę w tym jednego z kwalifikacjami mistrz w zawodzie kucharz. Wykonawca zapewnia, że pracownicy będący cudzoziemcami potrafią biegle porozumiewać się w języku polskim.

2. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 24aa ustawy PZP najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

W pierwszej kolejności Zamawiający dokona oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty w trybie art. 89 ust. 1 ustawy PZP, a następnie oferty niepodlegające odrzuceniu, oceniane będą na podstawie kryteriów oceny ofert.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych:

- 1) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, **w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia;
- 2) Zamawiający ocenia, czy udostępnienie Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu **podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy PZP;**
- 3) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, **jeśli podmioty te realizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.**

IX. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. Dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu dot. sytuacji ekonomicznej lub finansowej, Wykonawcy do oferty powinni przedłożyć niżej wymienione oświadczenia i dokumenty:

- 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w załączniku nr 3 do SIWZ.

2. Dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu dot. zdolności technicznej lub zawodowej, Wykonawcy do oferty powinni przedłożyć niżej wymienione oświadczenia i dokumenty:

- 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **załączniku nr 3** do SIWZ.
- 2) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **załączniku nr 6** do SIWZ.
- 3) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **załączniku nr 7** do SIWZ.

3. Dla potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy do oferty powinni przedłożyć niżej wymienione oświadczenia i dokumenty:

- 1) Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w **załączniku nr 4** do SIWZ.

4. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o podwykonawcach zgodnie oświadczeniem wskazanym w ust. 3 pkt 1 niniejszego rozdziału, **załącznik nr 4;**

5. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełnienia – w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby – warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach stanowiących **załącznik nr 3 i 5**;
6. W przypadku polegania na zasobach innych podmiotów, o których mowa w art. 22a ustawy PZP Zamawiający w celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, **żąda dokumentów – pisemnego zobowiązania tych podmiotów**, które określają w szczególności:
- 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) czy podmiot na zdolnościach, którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, realizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
7. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
8. **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty, wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie aktualnych na dzień złożenia następujących oświadczeń i/lub dokumentów:**
- 1) Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wskazanych w Załączniku nr 6 do SIWZ, tj. referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert..
 - 2) Kopia aktualnej na dzień złożenia opłaconej polisy lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 200.000,00 zł.
9. **Wykonawca w terminie 3 dni od zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust.5 ustawy PZP, przekazuje zamawiającemu oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy PZP. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**
10. Jeżeli Wykonawca niełoży oświadczeń, o których mowa w ust. 1 pkt 1 oraz w ust. 3 pkt. 1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
11. Dokumenty sporządzone w języku obcym składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
12. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z treścią rozdz. VIII ust. 3 SIWZ **odpowiada solidarnie** z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
13. Wykonawca również zobowiązany jest do wskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podanie nazw firm tych podwykonawców w formularzu ofertowym. **Przyjmuje się, że brak wskazanych podwykonawców oznacza, że Wykonawca nie powierzy wykonania żadnej części zamówienia podwykonawcom, jeżeli nic innego nie wynika z treści oferty.**
14. Oświadczenia, o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 roku (Dz.U.2016.1126) dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.

15. Dokumenty o których mowa w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 roku (Dz.U.2016.1126), inne niż oświadczenia, o których mowa w ust. 12 składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

16. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenia zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

X. PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu.
2. Z postępowania o udzielenia zamówienia publicznego Zamawiający wykluczy Wykonawców w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy PZP.

XI. WYKONAWCY WYSTĘPUJĄCY WSPÓLNIE

1. **W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w rozdz. IX ust 1 pkt. 1 oraz ust. 3 pkt.1 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.**
2. **W przypadku spółki cywilnej Zamawiający przyjmuje, że Wykonawcami w rozumieniu art. 2 ust. 11 ustawy PZP, są wspólnicy spółki cywilnej, których udział w postępowaniu traktowany jest jako wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia w rozumieniu art. 23 ustawy PZP.**
3. Wykonawcy występujący wspólnie ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 1 i 2, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi odpowiadać przepisom Kodeksu Cywilnego (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia).
5. Wykonawcy, o których mowa w ust. 1 i 2, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
6. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.
7. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (liderem).
8. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego dostarczenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę).
9. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia złożą łącznie Formularz ofertowy.

XII. PODWYKONAWCY

1. **Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do osobistego wykonania kluczowych części zamówienia.**
2. Zamawiający za kluczowe części zamówienia przyjmuje zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień (CPV), tj.:
55 32 10 00-6 ;usługi przygotowania posiłków
55 32 20 00-3 usługi gotowania posiłków;
3. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia podwykonawcom części przedmiotu zamówienia, które są oznaczone innym kodem CPV, niż wskazany w ust. 2.

XIII. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ Z ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012r. Prawo pocztowe (Dz.U. z 2016 r poz. 1113 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002r o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U z 2016r poz. 1030 ze zm).
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje e-mail, każda ze stron za żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Oświadczenia składane w ten sposób uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak **nie później niż 2 dni** przed upływem terminu składania ofert – 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.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie poprzednim, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 3.
6. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ oraz udostępni na stronie internetowej.
7. Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert, w przypadkach zaistnienia przesłanek określonych w art. 38 ust. 6 ustawy PZP.
8. Osoby upoważnione przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:
 - 1) Dyrektor – Olga Krukowska tel. 61 436 07 98, 603 180 383, sekretariat@dpswrzesnia.pl
 - 2) Kierownik sekcji administracyjno-gospodarczej - Lidia Wiśniewska tel 61 436 07 98, sekretariat@dpswrzesnia.pl
9. Wszelka korespondencja powinna być oznaczona nr sprawy **DPS.AG.230.4.2017** i skierowana do Zamawiającego:
 - a) pisemnie na adres: Dom Pomocy Społecznej ul. Szkolna 25, 62-300 Września
 - b) drogą elektroniczną: sekretariat@dpswrzesnia.pl.
10. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemnego postępowania.
11. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim, co oznacza, że wszelka korespondencja w innym języku niż język polski winna być złożona wraz z tłumaczeniem na język polski.

XIV. WADIUM

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie wymaga wniesienia wadium.

XV. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTY

1. Okres związania ofertą wynosi 30 dni od terminu składania ofert.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XVI. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru formularza ofertowego, stanowiącego **załącznik nr 8** do SIWZ.
2. Oferta powinna być napisana w języku polskim, trwale i czytelnie, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
3. Zaleca się, żeby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była spięta w sposób uniemożliwiający jej zdekompletowanie. Zamawiający **zaleca, aby dokumenty tworzące ofertę stanowiły całość (były zbindowane, oprawione itp.)** z tym zastrzeżeniem, że sposób połączenia dokumentów nie może powodować nieczytelności którejkolwiek z elementów oferty.
4. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.

5. **Dokumenty tworzące ofertę muszą być podpisane na każdej zapisanej stronie, przez osobę/y upoważnioną/e do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.**
Upoważnienie do ich podpisania musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
6. Za osoby uprawnione do składania oświadczeń woli, w mieniu wykonawców uznaje się:
 - a) osoby wykazane w prowadzonych przez sądy w rejestrach spółdzielni lub rejestrach przedsiębiorstw,
 - b) osoby wskazane w zaświadczeniach o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej,
 - c) osoby legitymujące się odpowiednim pełnomocnictwem udzielonym przez osoby, o których mowa powyżej, w przypadku podpisania oferty przez pełnomocnika wykonawcy, pełnomocnictwo musi być dołączone do oferty.
 - d) w przypadku gdy wykonawca prowadzi działalność w formie spółki cywilnej, a oferta nie będzie podpisana przez wszystkich współników, wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty odpowiednie pełnomocnictwa udzielone przez pozostałych współników. Upoważnienie/pełnomocnictwo do ich podpisania musi być dołączone do oferty w formie oryginału, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
7. **Wszelkie poprawki naniesione przez Wykonawcę winny być parafowane przez osoby podpisujące ofertę.**
8. **Inne wymagania dotyczące przygotowania oferty:**
 - a) Oferta powinna zostać opakowana w taki sposób aby nie można było zapoznać się z jej treścią do czasu otwarcia ofert oraz **posiadać swój identyfikator, w postaci pieczęci firmy.** Dodatkowo opisana:

**"Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS „
Nie otwierać do dnia 28 listopada 2017r. Godz. 8:15**
 - b) Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę. Zmiany winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty winno być opakowane tak jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem: „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”. W przypadku braku tej informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia mogące wyniknąć z powodu jej braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą – jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
9. Wykonawca zobowiązany jest zapoznać się z wszystkimi rozdziałami oraz załącznikami składającymi się na specyfikację istotnych warunków zamówienia.
10. Każdy Wykonawca może przedłożyć tylko jedną ofertę. Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty wspólnej (np. konsorcjum firm czy spółka cywilna).
11. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
12. **Zaleca się, aby oferent dokonał wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni przed złożeniem oferty.**

XVII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w sekretariacie (III piętro) w dni robocze od poniedziałku do piątku od godz. 7:00 do godz. 15:00:
**Dom Pomocy Społecznej Września ul. Szkolna 25 -
do dnia 28 listopada 2017r do godz. 8⁰⁰**
Ofertom będą nadawane numery wg kolejności wpływu. Oferty złożone po terminie składania zamawiający zwraca wykonawcom bez otwierania.
2. Miejsce otwarcia ofert - w siedzibie zamawiającego: **Dom Pomocy Społecznej Września ul. Szkolna 25, III piętro dnia 28 listopada 2017r. o godz. 8:15.**
3. **Sesja otwarcia ofert jest jawna.** Część jawna polega na sprawdzeniu czy opakowania zewnętrzne ofert nie są naruszone, oraz otwarciu ofert w kolejności wpływu i podaniu do wiadomości zebranych ;
 - nazw i adresów wykonawców,
 - cen ofertowych,
 - terminu płatności,
 - terminu wykonania zamówienia.Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
Informacje, o których mowa Zamawiający przekaze niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

XVIII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Cena przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją niniejszego zamówienia.
2. Cena musi uwzględniać wymagania SIWZ oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu, należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami, realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia formularza ofertowego, w tym podania w nim:
 - 1) ceny jednostkowej netto i brutto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu,
 - 2) łącznej ceny ofertowej brutto, stanowiącej całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena musi być podana w złotych polskich oraz określona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich.
6. Nie przewiduje się żadnych przedpłat ani zaliczek na poczet realizacji zamówienia, a płatność nastąpi zgodnie z zapisami Umowy, której projekt załączono do SIWZ (załącznik nr 1 do SIWZ).
7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich.
8. Niedopuszczalne są żadne negocjacje cenowe.
9. Cena podana w ofercie powinna być wyliczona na podstawie opisu przedmiotu zamówienia wraz z uwzględnieniem wszystkich kosztów.
10. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną.
11. W sytuacji, gdy w postępowaniu o zamówienie publiczne biorą udział podmioty zagraniczne, które na podstawie odrębnych przepisów nie są zobowiązane do uiszczenia podatku VAT na terenie Polski, oferty sporządzone przez takich Wykonawców zawierają cenę z 0% stawką podatku VAT. Obowiązek podatkowy w sytuacji nabywania towarów lub usług od podmiotów zagranicznych, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług spoczywa wówczas na Zamawiającym. Dokonując czynności oceny oferty w zakresie kryterium ceny Zamawiający dla porównania tych ofert doliczy do ceny ofertowej podmiotów zagranicznych, kwotę należnego podatku VAT oraz cła (jeśli dotyczy Wykonawców spoza Unii Europejskiej), które obciążają Zamawiającego z tytułu realizacji umowy.
12. Zgodnie z art. 91 ust. 3a PZP, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego (jeśli dotyczy), czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XIX. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYM ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający przyzna zamówienie wykonawcy, którego oferta odpowiada zasadom określonym w ustawie o zamówieniach publicznych oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia i została uznana za najkorzystniejszą (uzyska największą liczbę punktów przyznanych według kryteriów wyboru oferty określonych w niniejszej specyfikacji).
2. Kryterium oceny ofert jest : Kryteria wyboru ofert będą oceniane według poniższych „wag” (znaczenia):

2.1 CENA - 60%

Przy ocenie wysokości proponowanej ceny **najwyżej będzie punktowana oferta proponująca najniższą cenę** za wykonanie przedmiotu zamówienia, oferty będą przeliczane wg wzoru:

$$\text{CENA BRUTTO} = \frac{\text{Cena najniższej oferty (zł)}}{\text{Cena oferty badanej (zł)}} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium CENA to 60 pkt.

2.2 WARTOŚĆ WSADU DO KOTŁA – 40%

Przez wsad do kotła rozumie się koszt wszystkich artykułów spożywczych użytych do przygotowania całodziennego wyżywienia dla jednego mieszkańca. Za wsad do kotła nie należy uznawać środków użytych do obróbki tj: energii elektrycznej, wody, roboczogodzin personelu oraz pozostałych nakładów niezbędnych do przygotowania całodziennego wyżywienia dla jednego mieszkańca.

Przy ocenie wartości wsadu do kotła **najwyżej będzie punktowana oferta proponująca najwyższą wartość wsadu do kotła**, oferty będą przeliczane wg wzoru:

$$\text{-WARTOŚĆ WSADU DO KOTŁA} = \frac{\text{wartość badanej oferty (zł)}}{\text{wartość najwyższej oferty (zł)}} \times 100 \text{ pkt} \times 40\%$$

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium WARTOŚĆ WSADU DO KOTŁA to 40 pkt.

2.3 Łączna ilość punktów oferty stanowi sumę ilości punktów przyznanych w kryterium „CENA” i ilości punktów przyznanych w kryterium „WARTOŚĆ WSADU DO KOTŁA”. Oferta, która otrzyma największą łączną ilość punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą.

Łączna ilość punktów = punkty uzyskane w kryterium „CENA” + punkty uzyskane w kryterium „WARTOŚĆ WSADU DO KOTŁA”

2.4 Wyliczenia punktów będą dokonywane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, według zasady matematycznej, iż wartość 1-4 zaokrągla się w dół, a wartości 5-9 zaokrągla się w górę.

3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający poprawi w ofertach:
 - 1) Oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) Oczywiste omyłki rachunkowe,
 - 3) Inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ nie powodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
5. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
6. Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty art. 92, jednocześnie zawiadomi wykonawców którzy złożyli oferty o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierającym punktację przyznaną ofertom w kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - 2) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - 3) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
7. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieści informację, o której mowa w ust. 6 pkt. 1, zamieszcza na tej stronie (www.wrzesnia.powiat.pl) oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

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

1. Umowa w sprawie zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z art. 94 ustawy oraz postanowień niniejszej SIWZ, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie i miejscu.
2. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zawarł z nim umowę w sprawie przedmiotowego zamówienia publicznego oraz umowę najmu na warunkach podanych we wzorach umów, stanowiących załącznik nr 1 i załącznik nr 2 do SIWZ.

3. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.
4. W przypadku gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający zażąda umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy o zamówienie publiczne.
5. Na podstawie **art. 94 ust. 3** ustawy w przypadku kiedy Wykonawca, którego oferta została wybrana, **uchyla się od zawarcia umowy** w sprawie zamówienia publicznego 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.

XXI. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY

1. Wzory umów stanowią **załącznik nr 1 i załącznik nr 2** do SIWZ
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Do umowy mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
4. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
5. Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
6. **Istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy mogą dotyczyć:**
 - 1) zmiany osób wykazanych w ofercie Wykonawcy, o których mowa w rozdziale III ust 25,
 - 2) warunków i terminów płatności wynagrodzenia należnego wykonawcy,
 - 3) wysokości wynagrodzenia należnego wykonawcy.
7. 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.

XXII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Wykonawcom, a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy PZP, jak dla postępowań poniżej kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy PZP.

XXIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Zasady udostępniania dokumentów

1. Uczestnicy postępowania mają prawo wglądu do treści protokołu oraz ofert w trakcie prowadzonego postępowania z wyjątkiem dokumentów stanowiących załączniki do protokołu (jawne po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania) oraz stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji zastrzeżonych przez uczestników postępowania.
2. Udostępnienie zainteresowanym odbywać się będzie wg poniższych zasad:
 - 1) zamawiający udostępnia wskazane dokumenty po złożeniu pisemnego wniosku w siedzibie Zamawiającego
 - 2) zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnianych dokumentów
 - 3) zamawiający wyznaczy pracownika, w którego obecności udostępnione zostaną dokumenty
 - 4) zamawiający umożliwi kopiowanie dokumentów odpłatnie, cena za 1 stronę 0,50 zł
 - 5) udostępnienie może mieć miejsce wyłącznie w siedzibie zamawiającego i w czasie godzin Jego urzędowania.

W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy ustaw - Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny.

XXIV. ZAWARTOŚĆ DOKUMENTACJI PRZETARGOWEJ - ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

1. Załącznik nr 1 – Wzór umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia
2. Załącznik nr 2 - Wzór umowy najmu
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu
4. Załącznik nr 4 - Oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania
5. Załącznik nr 5 - Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się Wykonawca
6. Załącznik nr 6 – Wzór wykazu wykonywanych usług
7. Załącznik nr 7 - Wzór wykazu osób
8. Załącznik nr 8 – Formularz ofertowy
9. Załącznik nr 9 - Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej

UMOWA NR

na przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS

Zawarta we Wrześni, dnia pomiędzy :

Powiatem Wrzesińskim - Domem Pomocy Społecznej we Wrześni

NIP 7891726801

ul. Chopina 10

62-300 Września

reprezentowanym przez :

Olę Krukowską – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25,

62-300 Września, działającą na podstawie upoważnienia Zarządu Powiatu we Wrześni

z dnia 8 września 2016 roku Uchwała nr 433/2016 zwanym w treści umowy „Zamawiającym”

a

.....
- zwanym dalej „Wykonawcą”
.....

W wyniku przeprowadzonego postępowania o zamówienia publiczne w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j Dz. U. z 2017 r., poz. 1579), zwanej w dalszej części „Ustawą”, zawarto niniejszą umowę, zwaną w dalszej części „Umową”, o następującej treści:

§ 1

1. Na podstawie Umowy Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług na warunkach określonych w złożonej ofercie z dnia.....2017 roku (stanowiącej załącznik do Umowy i integralną część Umowy) w Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25 zwanym w dalszej części „Domem”, polegających na:

- 1) przygotowaniu posiłków z produktów Wykonawcy dostarczonych do pomieszczeń Zamawiającego,
- 2) gotowaniu posiłków.

2. Usługa jest wykonywana w całości w pomieszczeniach kuchennych wynajętych od Zamawiającego i przy użyciu znajdującego się w nich wyposażenia.

§ 2

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia **1 stycznia 2018 r.**
do dnia 31 grudnia 2019 r.

2. Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy najmu pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem Nr z dnia 2017 roku, zwanej dalej „umową najmu”.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie, na bieżąco, w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego, ze świeżych produktów wysokiej jakości zakupionych i dostarczonych przez wykonawcę do pomieszczeń Zamawiającego, z uwzględnieniem:

- 1) konieczności stosowania diet, o których mowa w ust. 2,
- 2) zaleceń lekarza,
- 3) wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r poz. 149). rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACAP,
- 4) zasad żywienia i dietetyki stosowanej, opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia.

2. Wymaga się od Wykonawcy przygotowania następujących diet

- 1) podstawowa
- 2) lekkostrawna z ograniczeniem substancji ograniczających wydzielanie soku żołądkowego (wątrobowo - żołądkowa),
- 3) lekkostrawna z ograniczeniem węglowodanów prostych (cukrzycowa),
- 4) o zmiennej konsystencji np. (miksy obiadowe dwudaniowe), które powinny zawierać mięso w sytuacji, gdy drugie danie jest potrawą mączną,
- 5) lekkostrawna z ograniczeniem tłuszczu (trzustkowa),
- 6) kleik i marchwianka na żądanie Zamawiającego,
- 7) indywidualna- specjalna według zaleceń lekarza.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o dobową kaloryczność posiłków W granicach 1800-2400 kcal.

4. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania następujących temperatur dla niżej wymienionych posiłków:

- 1) minimalnej temperatury dla zupy 75°C
- 2) minimalnej temperatury dla drugiego dania 65°C
- 3) minimalnej temperatury dla płynów 80°C
- 4) maksymalnej temperatury dla produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 4°C

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać codziennie dla mieszkańców Domu posiłki z podziałem na diety zgodnie z poniższym harmonogramem:

POSIŁEK	GODZINA WYDAWANIA:
Śniadanie	od godz. 08:00
Obiad	od godz. 12:30
Podwieczorek (posiłek dodatkowy)	od godz. 15:00
Kolacja	od godz. 18:00

2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania czasu wydawania posiłków określonego w § 6 ust. 1 pkt 6 lit. c rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz.U. 2012 r. poz. 964, z późn. zm.). zwanego dalej „Rozporządzeniem” - tj. dwóch godzin dla każdego posiłku.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wyboru zestawu posiłków zgodnie z § 6 ust. 1, pkt 6 lit. b Rozporządzenia.

4. Liczba osób żywionych nie jest stała. Liczba mieszkańców może zmieniać się okresowo, gdyż zależna jest od stanu zdrowia i stanu liczebności mieszkańców Domu.

5. W latach 2018 i 2019 planowana liczba mieszkańców Domu wynosi 45 osób.

§ 5

1. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka z przewagą pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze, witaminy oraz sole mineralne.

2. Do obowiązków Wykonawcy należy:

1. zapewnienie posiłków wysokiej jakości ze świeżych produktów (smaczych, nierozgotowanych, nieprzypalonych) urozmaiconych, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności: preparatów typu instant oraz gotowych produktów (np. pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki, itp.),
2. dostarczenie towaru zakupionych produktów do pomieszczeń kuchni Zamawiającego własnym transportem, na własny koszt,
3. używanie masła świeżego 82%, a nie produktów masłopodobnych oraz serów, a nie produktów seropodobnych,
4. zapewnienie wędliny wysokiej jakości (bez dodatków skrobi, soi oraz mięsa oddzielanego mechanicznie),
5. właściwe przechowywanie środków spożywczych (między innymi z uwzględnieniem segregacji, utrzymania odpowiedniej temperatury i innych warunków przechowywania, stanu opakowań),
6. przestrzeganie terminów ważności artykułów spożywczych,
7. przestrzeganie higieny produkcji,
8. przestrzeganie sposobu wydawania żywności.

3. W posiłkach Wykonawca uwzględni co najmniej 1 raz w tygodniu ciepłą kolację.

4. Wykonawca zapewni:

2. śniadania składające się, co najmniej, z następujących potraw:

1. zupa mleczna (co drugi dzień),
2. gorący napój,
3. pieczywo mieszane,
4. masło,

e) nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki);

2) obiady składające się, co najmniej, z następujących dań:

- a) zupa,
- b) drugie danie składające się ze składnika: węglowodanowego (m.in. ziemniaków, makaronu czy kaszy), białkowego, warzywnego (surowego lub przetworzonego);
- c) napój lub kompot;

5. Zamawiający wymaga:

1) przynajmniej 4 razy w tygodniu mięsnych dań obiadowych (w tym 2 razy

- w tygodniu z mięsa drobiowego) oraz 1 raz w tygodniu z ryb;
- 2) dodatków do głównego dania obiadowego częściej podawanych w postaci gotowanej;
 - 3) podwieczorku w dni od poniedziałku do soboty składającego się z takich produktów jak: m.in. kaszka manna z soki, budyń, kisiel, jogurt, owoce sezonowe, ciasto, ciastka, bułka z masłem za wyjątkiem suchego pieczywa typu: chałka, suche rogalce, sucharki, wafle ryżowe, paluszki;
 - 4) podwieczorku dostarczanego mieszkańcom w dni świąteczne składającego się z ciasta minimum 90gr. na osobę;
 - 5) kolacji składającej się, co najmniej z:
 3. gorącego napoju,
 4. pieczywa mieszanego,
 5. masła,
 - d) nabiału lub dodatku z białka zwierzęcego lub potrawy z białka roślinnego z dodatkiem węglowodanowym;
 - 6) dodatkowo każdorazowo do śniadania lub kolacji dodatek składnika warzywnego;
 - 7) w piątki przygotowanie posiłków postnych.
6. Jadłospisy sporządzone będą przez osobę Wykonawcy uprawnioną do sporządzania diet z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb mieszkańców Domu i ich wieku, zleczanych przez lekarza diet oraz wymagań w zakresie żywienia i organizacji posiłków wynikających z Rozporządzenia.
7. Strony ustalają, iż ilekroć w jadłospisach jest mowa o:
- c) pieczywie mieszanym - rozumie się przez to chleb razowy, pszenny, bułkę
 - 2) gramaturze - rozumie się przez to wagę przygotowanej potrawy w chwili jej podania do spożycia mieszkańcom.
8. Jadłospis powinien zawierać następujące dane
- 1) data
 - ci) podział na posiłki,
 - cii) skład posiłku,
 - 4) gramaturę,
 - 5) kaloryczność,
 - 6) alergen.
9. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie (wydruk 2 egzemplarzy), obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji pracownikowi wyznaczonemu przez Zamawiającego 5 dni przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany przez Wykonawcę zatwierdzonego jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu na piśmie przez Zamawiającego, przy czym zmiany dokonane w dniu podania posiłku mogą nie zostać zaakceptowane przez Zamawiającego. Wykonawca wywiesza jadłospis, najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany, na tablicy przed wejściem do pomieszczeń kuchennych lub w jadalni.
10. W jadłospisach należy uwzględnić tradycyjne dania dla posiłków przygotowywanych w trakcie świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy oraz między innymi Tłustego Czwartku, Środy Popielcowej i dnia św. Marcina.

Wymagany jadłospis Wigilijny:

- zupa rybna lub barszcz czerwony z makaronem 300ml/50g
- karp smażony 150g
- kapusta kwaszona z grzybami 150g
- sos grzybowy 150g
- ziemniaki 350g
- makiełki lub kluski z makiem 80g
- filet śledzia matias w oleju z cebulką 1 szt. -ok 80g
- kompot z suszu owocowego 200 ml.
- pierogi z kapustą i grzybami 100g
- filet ryby gotowanej 150g (dieta)
- dodatkowo 10 porcji karpia dla zaproszonych gości
- makowiec lub piernik 90g.

11. Wykonawca ma obowiązek przygotowania dodatkowo posiłków na imprezę okolicznościową „Pożegnanie Lata” wspólne dla Domu i zaproszonych gości (razem ok. 130 osób) — gdzie należy zapewnić m.in. 2 ciepłe posiłki: np. zupa, bigos, kielbasa z rusztu oraz ciasto owoce i napoje. Termin imprezy zostanie ustalony przez Zamawiającego, Wykonawca zostanie o nim poinformowany z dwutygodniowym wyprzedzeniem.

12. Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania suchego prowiantu zamiast posiłku dla mieszkańców Domu w dniach, w których wyjeżdżać oni będą, na wyjazdy okolicznościowe. W ramach prowiantu Wykonawca zapewni również ciepłe napoje w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę. Rodzaj i ilość porcji suchego prowiantu i ciepłych napoi uzgadniane będą z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego. O planowanym wyjeździe Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem;
- 2) przygotowania tradycyjnie przyjętych potraw, w oparciu o specjalnie przygotowany jadłospis uwzględniający m.in. pączki i faworki z okazji Tłustego Czwartku, rogała świętomarcińskiego z okazji dnia św. Marcina – 11 listopada oraz posiłki postne w Środę Popielcową i Wielki Piątek.

13. Wykonawca ma obowiązek przygotowania posiłków dla mieszkańców Domu nie schodzących DO JADALNI z wykorzystaniem wózków bemaowych lub przeznaczonych do tego celu termosów, zabezpieczających posiłki przed wylaniem i wychłodzeniem, spełniających wymogi sanitarno- epidemiologiczne.

14. Miksy przed wydaniem na wózek bemaowy mają być porcjowane. Tak przygotowane posiłki będą odbierane z kuchni przez pracowników Zamawiającego. Rozwiezienie i rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot wózków bemaowych z brudnymi naczyniami bądź termosów, należy do pracowników Domu. Wykonawca zajmuje się myciem termosów lub wózków po każdym posiłku.

15. Dystrybucja posiłków przez Wykonawcę dla mieszkańców Domu odbywać się będzie tylko i wyłącznie wewnątrz budynku, m.in. z kuchni windą towarową do stołówki.

16. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może udostępnić płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą do Wykonawcy w cenie przez niego ustalonej.

17. Wykonawca, zgodnie z § 6 ust. 1 pkt 6 lit. d Rozporządzenia, zapewni mieszkańcom Domu przez całą dobę dostęp do podstawowych produktów żywnościowych między innymi: chleba, masła, dżemu, smalcu, herbaty, cukru i napojów. Personel opiekuńczy Zamawiającego

będzie odbierał produkty. Koszt wyżej wymienionych artykułów spożywczych wliczony będzie w cenę jednostkową usługi.

Szacunkowe zapotrzebowanie minimalnych ilości produktów na 1 dzień:

- 2 chleby,
- 250 g masła,
- 0,5 kg dżemu, powidel lub marmolady lub 0,5 kg smalcu przetopionego z cebulką i skwarkami,
- w okresie gdy temperatura powietrza w pomieszczeniu przekroczy 28°C - 15 l zimnych napoi (m.in. woda z sokiem, herbata owocowa z cukrem itp.)
- w pozostałym okresie 10l napoi ciepłych w termosach zabezpieczonych przez Wykonawcę.

18. Wykonawca zobowiązuje się prowadzić ewidencję ilościową wydanych posiłków oraz zapewnić Zamawiającemu wgląd do tej ewidencji.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych, dokumentów RW, itp. w celu weryfikacji jednego z kryteriów oceny złożonej oferty „wsadu do kotła”.

20. Wykonawca mający swoją siedzibę w odległości powyżej 30 km od Wrześni ma obowiązek wskazania upoważnionej przez siebie osoby zamieszkałej nie dalej niż do 30 km od Wrześni, która w jego imieniu będzie reprezentowała Wykonawcę, w tym składała i odbierała oświadczenia woli i wiedzy oraz dokonywała wiążących dla Wykonawcy ustaleń z Zamawiającym w przypadkach, gdy Wykonawca nie będzie obecny osobiście w siedzibie Zamawiającego —w takim wypadku Wykonawca przedłoży Zamawiającemu dokument pełnomocnictwa dla tej osoby. W wykonaniu powyższego obowiązku Wykonawca upoważnia do kontaktu z Zamawiającym.

21. Wykonawca dostarczy towar do pomieszczeń kuchni DPS w godzinach od 5:30 do 18:00w obecności pracownika kuchni.

§ 6

1. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 11:00 dnia poprzedniego i korygowana do godziny 7:30 dnia bieżącego z podziałem na poszczególne posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja).

2. Przygotowane posiłki będą przed wydaniem z kuchni sprawdzane pod względem jakościowym (degustacja próbki posiłku) i ilościowym (zważenie porcji) przez pracownika Zamawiającego

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości usług świadczonych przez Wykonawcę, w szczególności w zakresie:

- przestrzegania przepisów, norm i zasad sanitarno-epidemiologicznych przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych oraz utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych;
- stosowanych surowców, w tym ich jakości, świadectwa ich pochodzenia, przebiegu procesów technologicznych;
- czystości personelu i posiadania przez nich aktualnych książeczek zdrowia, stosowania wymaganej odzieży roboczej oraz czystości pomieszczeń wyposażenia kuchni;
- zużycia mediów;
- przestrzegania diet, normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych

- i smakowych oraz sezonowości posiłków;
- przestrzegania przez Wykonawcę gramatury posiłków oraz ich zgodności z jadłospisem;
- przestrzegania harmonogramu wydawania posiłków oraz obowiązków dotyczących jadłospisów.

4. Jeżeli w przypadku kontroli przez Zamawiającego, Zamawiający stwierdzi niedobory ilościowe, jakościowe, wagowe lub innego rodzaju w co najmniej 5 porcjach posiłków, Zamawiający uznaje że niedobór dotyczy wszystkich tego rodzaju posiłków przygotowanych danego dnia dla wszystkich mieszkańców Domu spożywających tego rodzaju posiłek danego dnia. Przez rodzaj posiłku rozumie się odpowiednio śniadanie, obiad, podwieczorek lub kolację dla mieszkańców Domu.

§ 7

Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu, wynosi:..... zł.....gr (słownie zł:.....)

powiększona o podatek VAT

(w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów -% w kwocie

.....

(słownie zł:), co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Domu. wynoszącą:..... ..zł.....gr (słownie zł).

§ 8

1. Wykonawca z tytułu realizacji przedmiotu Umowy otrzyma comiesięczne wynagrodzenie stanowiące iloczyn: ceny brutto jednego osobodnia żywienia w Domu oraz ilość faktycznie wydanych w danym miesiącu posiłków niezakwestionowanych przez Zamawiającego.

2. Strony ustalają, że maksymalne wynagrodzenie za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania Umowy wynosić będzie bruttozł, słownie złotych:.....

Wynagrodzenie to zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania wszystkich. zobowiązań Wykonawcy wynikających z Umowy.

3. W przypadku nieobecności mieszkańca i niewykorzystania przez niego całego osobodnia żywienia, do rozliczeń przyjmuje się:

- 1) wartość śniadania - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- 2) wartość obiadu - 47% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- 3) wartość podwieczorku - 5% ceny brutto jednego osobodnia żywienia,
- 4) wartość kolacji - 24% ceny brutto jednego osobodnia żywienia.

4. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych i niezakwestionowanych przez Zamawiającego posiłków.

5. Wypłata wynagrodzenia będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej pod względem formalno- rachunkowym

faktury Wykonawcy przelewem na konto Wykonawcy o numerze:.....

6. Do faktury zostanie dołączona miesięczna specyfikacja ilości wydanych posiłków, zgodnie z § 5 ust. 18 Umowy. Brak specyfikacji spowoduje cofnięcie faktury. Wypłata wynagrodzenia nastąpi po dostarczeniu specyfikacji z fakturą.

7. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 9

1. Wykonawca ma obowiązek zatrudnienia do pracy w kuchni DPS na podstawie umowy o pracę minimum trzech pracowników w tym jednego z kwalifikacjami mistrz w zawodzie kucharz. Wykonawca zapewnia, że pracownicy będący cudzoziemcami potrafią biegle porozumiewać się w języku polskim.

2. W dniu zawarcia Umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu imienną listę osób, o których mowa w ustępie 1 ze wskazaniem czynności, jakie będą one wykonywać oraz oświadczenie o zatrudnieniu tych osób na podstawie umowy o pracę.

3. Zamawiający na każdym etapie realizacji Umowy ma prawo do zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1.

4. W celu zweryfikowania oświadczenia Wykonawcy dotyczącego formy zatrudnienia osób, o których mowa w ust. 1, Zamawiający uprawniony jest do:

- 1) żądania kopii umów o pracę pracowników, o których mowa w ust. 1;
- 2) zwrócenia się do właściwego inspektoratu pracy o przeprowadzenie kontroli.

5. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą posiadali aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016r poz. 1866).

6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za prawidłowe wyposażenie pracowników wykonujących prace oraz za ich bezpieczeństwo w trakcie wykonywania przedmiotu Umowy.

7. Wykonawca zobowiązuje się poinformować Zamawiającego w formie pisemnej o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w ust. 2, w terminie 7 dni od zaistnienia takiej zmiany.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązany jest do wywozu odpadów pokonsumpcyjnych oraz zawarcia stosownej umowy z właściwym podmiotem i niezwłoczne przedstawienie kopii tej umowy Zamawiającemu.

2. Zamawiający wyraża zgodę na umieszczenie pojemnika na odpady pokonsumpcyjne Wykonawcy na terenie należącym do Zamawiającego pod warunkiem jego odpowiedniego oznakowania i zachowania estetyki na użytkowanej powierzchni zewnętrznej.

§ 11

1. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno- epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno-epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP we własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca.

2. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia i podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. nr 80 poz. 545).

3. W przypadku wystąpienia ognisk epidemicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca.

5. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno-epidemiologicznych, najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem.

§ 12

1. W dniu 29 grudnia 2017r. Wykonawca zostanie wprowadzony przez Zamawiającego do pomieszczeń, w którym będzie świadczył usługę objętą Umową.

2. Wykonawca zobowiązuje się do podpisania z Zamawiającym w dniu 29 grudnia 2017r. protokołu zdawczo-odbiorczego pomieszczeń o których mowa w ust 1. oraz sprzętu i wyposażenia wskazanego w załączniku do protokołu zdawczo-odbiorczego. Wykonawca przyjmuje do wiadomości i akceptuje fakt, iż w okresie od 29 grudnia 2017r. do 31 grudnia 2017r. pomieszczenia, o których mowa w ust 1, oraz znajdujące się w nich sprzęt i wyposażenie będą używane przez firmę „Espana”s.c. T. Prajs A. Andrejczyk na podstawie zawartej z nią przez Zamawiającego umowy Nr 5/2015 i umowy 6/2015.

3. W dniu 29 grudnia 2017 r. Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy jedno pomieszczenie w celu umożliwienia Wykonawcy dokonania wszelkich czynności przygotowujących do rozpoczęcia w dniu 1 stycznia 2018 r. świadczenia usługi objętej Umową.

4. W dniu 30 grudnia 2019r. Wykonawca zobowiązuje się do podpisania protokołu zdawczo-odbiorczego z Zamawiającym i udostępnienia 1 pomieszczenia nowemu Wykonawcy.

§ 13

Wykonawca zobowiązuje się do terminowego odbioru korespondencji wysyłanej przez Zamawiającego. W przypadku niepodjęcia korespondencji uważa się ją za dostarczoną i przyjętą bez zastrzeżeń w terminie 14 dni od dnia wysłania.

§ 14

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań umownych Zamawiający uprawniony jest do naliczenia Wykonawcy kar umownych w następujących przypadkach:

- 1) za odstąpienie lub rozwiązanie Umowy przez Wykonawcę – w wysokości 10% wartości Umowy brutto, o której mowa w § 8 ust. 2;
- 2) za opóźnienie w przedłożeniu przez Wykonawcę jadłospisu w terminie wskazanym w § 5 ust. 9 zd. 1 (tj. w terminie 5 dni przed terminem, w którym jadłospis ma być zastosowany - w wysokości 100 zł za każdy dzień opóźnienia;
- 3) zmiany przez Wykonawcę jadłospisu bez akceptacji tej zmiany przez Zamawiającego wymaganej na podstawie §5 ust. 9 - w wysokości 300 zł za każdy przypadek takiej zmiany;
- 4) opóźnienia wywieszenia przez Wykonawcę jadłospisu w terminie wskazanym w § 5 ust. 9 zd. 3 (tj. w dniu w którym jadłospis ma być zastosowany) - w wysokości 100 zł za każdy dzień opóźnienia;
- 5) niedotrzymanie przez Wykonawcę którejkolwiek pory wydawania posiłków określonych w § 4 ust 1 - w wysokości 1.000 zł za każdy przypadek niedotrzymania pory wydawania posiłku;
- 6) wykazania podczas kontroli przez Zamawiającego nieprawidłowości wskazanych w § 6 ust. 3 – w wysokości 1500 zł;
- 7) niedostarczenia posiłku dla wszystkich mieszkańców – w wysokości 5000 zł oraz pokrycie kosztów zamówienia posiłku i jego dostarczenia przez inną firmę;
- 8) opóźnienia w poinformowaniu Zamawiającego przez Wykonawcę o zmianie pracownika wskazanego w liście, o której mowa w § 9 ust 2, w stosunku do terminu o którym mowa w § 9 ust.7 (7 dni od zaistnienia takiej zmiany) —w wysokości 150 zł za każdy dzień opóźnienia.

2. Naliczenie kary na podstawie ust. 1 pkt 2 wyłącza naliczenie kary na podstawie ust 1 pkt 4.

3. Jeżeli wysokość szkody poniesionej przez Zamawiającego w następstwie niewykonania albo nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę byłaby wyższa, aniżeli suma przysługujących mu z tego tytułu kar umownych, Zamawiający może na zasadach ogólnych dochodzić od Wykonawcy odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

4. Strony ustalają, że Wykonawca upoważnia Zamawiającego do potrącenia wierzytelności Zamawiającego z tytułu zapłaty kar umownych z wierzytelnością Wykonawcy z tytułu zapłaty wynagrodzenia określonego w fakturze wystawionej przez Wykonawcę.

5. W przypadku braku możliwości dokonania potrącenia, o którym mowa w ust. 4, kara umowna zostanie zapłacona w terminie do 14 dni od dnia doręczenia pisemnego wezwania do zapłaty na wskazany w komparycji Umowy adres Wykonawcy.

6. Łączna wysokość naliczanych kar ze wszystkich tytułów określonych w Umowie nie może przekroczyć 30% wysokości wynagrodzenia, o którym mowa w § 8 ust. 2.

§ 15

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy gdy Wykonawca:

- 1) mimo wcześniejszego dwukrotnego pisemnego upomnienia skierowanego przez Zamawiającego do Wykonawcy, informującego o fakcie nie wywiązywania się z obowiązków nałożonych na niego Umową lub umową najmu, nadal nie wywiązuje się z obowiązków umownych;
1. odmówił poddania się kontroli Zamawiającego lub uprawnionej instytucji;
2. nie usunął nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli,
3. nie przystąpił do realizacji przedmiotu Umowy oraz nie rozpoczął jego realizacji;
4. przerwał świadczenie usług na rzecz Zamawiającego;
5. nie przedłużył ważności polisy ubezpieczeniowej;
- 7) dokonał cesji praw lub zobowiązań z Umowy bez zgody Zamawiającego.

2. Zamawiający odstępuje od Umowy w przypadku rozwiązania umowy najmu pomieszczeń wynajmowanych przez Wykonawcę.

3. Ponadto Zamawiający może odstąpić od Umowy gdy zostanie złożony wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy lub gdy Wykonawca złoży w sądzie oświadczenie o wszczęciu postępowania naprawczego.

4. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy Zamawiający złoży Wykonawcy w terminie 7 dni od zaistnienia okoliczności uzasadniających odstąpienie.

5. Umowa może być rozwiązana za porozumieniem stron.

6. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z 2 miesięcznym okresem wypowiedzenia.

7. Zamawiający może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 1 miesięcznego terminu wypowiedzenia w przypadku naruszenia postanowień umowy przez Wykonawcę.

8. W każdym przypadku odstąpienia lub rozwiązania Umowy przed upływem okresu, na jaki Umowa została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonanej części Umowy.

§ 16

1. Istotne zmiany postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, mogą dotyczyć:

- 1) warunków i terminów płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
- 2) wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

2. Zmiany, o których mowa w ust. 1, mogą nastąpić w następujących przypadkach:
- 1) w zakresie pkt 1 w przypadku wystąpienia „siły wyższej” Pod pojęciem siły wyższej Zamawiający rozumie okoliczności, które pomimo zachowania należytej staranności są nieprzewidywalne oraz, którym nie można zapobiec lub przeciwstawić się skutecznie;
 - 2) w zakresie pkt 2 - w przypadku ustawowej zmiany:
 - a) stawki podatku od towarów i usług,
 - b) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - c) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
3. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
4. Wykonawca wnioskujący o zmianę Umowy przedkłada Zamawiającemu pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do Umowy.

§ 17

1. W okresie obowiązywania Umowy Wykonawca ma obowiązek posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej obejmujące zakresem ryzyka związane z realizacją przedmiotu zamówienia. w szczególności obejmujące wadliwe wykonanie usług i co za tym idzie szkody rzeczowe powstałe w wynajętym mieniu na sumę ubezpieczenia nie niższą, niż 200.000,00 zł (słownie złotych: dwieście tysięcy złotych).
2. Wykonawca zapewni ciągłość ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 1, przez cały okres obowiązywania Umowy. W tym celu Wykonawca przedłoży Zamawiającemu pierwszą polisę ubezpieczenia ważną przez okres co najmniej 6 miesięcy od daty zawarcia Umowy, zaś kolejne polisy Wykonawca będzie przedstawiał Zamawiającemu najpóźniej w terminie do 7 dni przed upływem ważności poprzedniej polisy.
3. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w dniu zawarcia Umowy uwierzytelnioną kopię aktualnej polisy ubezpieczeniowej, o której mowa w ust. 1.

§ 18

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie między innymi przepisy Kodeksu Cywilnego i Ustawy.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

UMOWA NAJMU POMIESZCZEŃ KUCHNI WRAZ Z WYPOSAŻENIEM

Nr

Zawarta we Wrześni, dnia pomiędzy:

Powiat Wrzesiński - Dom Pomocy Społecznej we Wrześni

NIP 7891726801

ul. Chopina 10

62-300 Września

reprezentowanym przez :

Olę Krukowską – Dyrektora Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25, 62-300 Września, działającą na podstawie upoważnienia Zarządu Powiatu we Wrześni z dnia 8 września 2016 roku Uchwała nr 433/2016 zwanym w treści umowy „Wynajmującym” lub „Zamawiającym”

a

.....

zwanym w treści umowy „Najemcą” lub „Wykonawcą”

§1

1. Przedmiotem niniejszej umowy, zwanej dalej „Umową” jest najem pomieszczeń kuchni o powierzchni **47,9 m²**, magazynu o powierzchni **19,3m²** położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25, zwanym dalej „Domem” wraz ze sprzętem kuchennym stanowiącym wyposażenie kuchni w związku z zawartą pomiędzy stronami umową Nr z dnia na przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni.

2. Załącznik nr 1 do niniejszej umowy stanowi wykaz urządzeń i sprzętu kuchennego.

3. Stan techniczny przedmiotu umowy jest mu znany i nie wnosi żadnych zastrzeżeń.

§ 2

Umowa najmu zostaje zawarta na okres obowiązywania umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia, tj. od dnia 1 stycznia 2018r do 31 grudnia 2019r.

§ 3

1. Tytułem czynszu za najem pomieszczeń Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwoty w wysokości za:

1) pomieszczenia kuchni 47,9 m² x 8,00 = 383,20 zł netto (słownie: trzysta osiemdziesiąt trzy złote: 20/100),

2) pomieszczenia magazynowe 19,3 m² x 5,50 = 106,15 zł netto (słownie: sto sześć złotych 15/100)

3) Razem miesięcznie **489,35 zł** (słownie: czterysta osiemdziesiąt dziewięć złotych 35/100), powiększony o podatek VAT w wysokości 23%, płatny po upływie miesiąca w terminie 14 dni, na podstawie otrzymanej faktury.

2. Tytułem czynszu za najem urządzeń i sprzętu kuchni Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie kwotę w wysokości **1.030,64zł netto** (słownie : jeden tysiąc trzydzieści złotych 64/100), powiększoną o podatek VAT w wysokości 23%, płatny po upływie miesiąca w terminie 14 dni, na podstawie otrzymanej faktury.

3. Stawka podatku VAT ulega zmianie w przypadku zmiany obowiązujących przepisów prawa.

4. Najemca wyraża zgodę na potrącanie kwot z tytułu najmu, o których mowa w ust. 1 i 2 z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

5. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i sprzęt (m.in. za ich stan, czystość, prawidłową eksploatację, należyte przechowywanie i zabezpieczenie przed dostępem osób trzecich) oraz uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych urządzeniach i naczyniach lub dokonuje niezbędnych bieżących napraw (przez bieżące naprawy rozumie się naprawy, których koszt nie przekracza 500,00 zł) w takim zakresie, w jakim jest to konieczne do wykonywania przedmiotu zamówienia objętego umową na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

6. Jeżeli Wynajmujący stwierdzi braki, uszkodzenie, niewłaściwą eksploatację sprzętu lub naczyń Wynajmujący jest uprawniony do zakupu brakujących lub zniszczonych urządzeń lub naczyń lub do wykonania ich bieżących napraw na koszt Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w ust. 5. Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość brakującego lub zniszczonego urządzenia lub jego naprawy) wynagrodzenie Wykonawcy należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

7. Jeżeli koszt bieżącej naprawy przekroczy 500,00 zł, (co wymaga udokumentowania przez Wynajmującego ekspertyzą niezależnego rzeczoznawcy na koszt Najemcy) Wynajmujący może wyrazić zgodę na partycypację w kosztach naprawy przekraczających kwotę 500,00 zł, o ile szkoda nie powstała z winy Najemcy. Jeżeli ekspertyza rzeczoznawcy wykaze, że urządzenie było nieprawidłowo eksploatowane przez Najemcę, Wynajmujący pomniejszy o poniesioną z tego tytułu szkodę (wartość zniszczonego urządzenia lub jego naprawy oraz ekspertyzy rzeczoznawcy) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

8. Najemca odpowiada za wynajmowane urządzenia i naczynia i jest zobowiązany stosować do ich konserwacji i utrzymania w czystości środki chemiczne zgodnie z zaleceniami producenta. Najemca upoważnia Wynajmującego, do tego aby Wynajmujący w razie stwierdzenia nieodpowiednich środków czystości stosowanych przez Najemcę, mógł zakupić środki zalecone przez producenta w celu przekazania ich do stosowania Najemcy, co nie zwalnia Najemcy z obowiązku o którym mowa w zdaniu poprzedzającym. Wynajmujący pomniejszy o poniesiony w takim przypadku wydatek (wartość środków chemicznych) wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

9. Najemca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi.

§ 4

1. Najemca będzie pokrywał wszelkie koszty eksploatacyjne - opłaty wraz z należnym podatkiem VAT i podatki związane z korzystaniem z przedmiotu najmu, takie jak:

1. koszt zużytej energii elektrycznej zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami dostawcy wraz z należnym podatkiem VAT,
2. koszty zużycia wody oraz zrzutu ścieków zgodnie ze wskazaniami podliczników i aktualnymi stawkami ustalnymi przez dostawcę wraz z należnym podatkiem VAT,
3. koszt wywozu odpadów komunalnych w wysokości 1/5 kosztów ponoszonych przez Wynajmującego,
4. podatek od nieruchomości w/g deklaracji podatkowej,
5. ubezpieczenie budynku – 6.6% kosztów ponoszonych przez Wynajmującego
6. ubezpieczenie sprzętu 22 % kosztów ponoszonych przez Wynajmującego.

2. Najemca zobowiązuje się wykonywać na swój koszt okresowe przeglądy instalacji elektrycznej, zgodnie z prawem budowlanym w pomieszczeniach wynajmowanych **do 15.03.2018r i 15.03.2019r.** Protokoły z przeglądu Najemca przekazuje Wynajmującemu w dniu ich otrzymania. Niewykonanie obowiązków określonych w niniejszym ustępie we wskazanym terminie uprawnia Zamawiającego do wykonania zastępczego i pomniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy należnego od Zamawiającego. o którym mowa w § 8 ust 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia o powstałe w związku z tym koszty.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez dostawców lub w przypadku zmiany wysokości stawek opodatkowania sprzedaży mediów podatkiem VAT.

4. Wymienione w ust. 1 koszty eksploatacyjne Najemca będzie płacił Wynajmującemu, na konto bankowe, w terminie 21 dni od daty wystawienia dokumentów obciążeniowych, z których wynika wysokość kosztów eksploatacyjnych na numer konta:
Najemca wyraża zgodę na potrącanie wszelkich kosztów eksploatacyjnych i opłat, związanych z korzystaniem z przedmiotu najmu, określonych w ust. 1, z kwoty wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy na mocy § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

5. Wynajmujący, na żądanie Najemcy, będzie dostarczał Najemcy kopie faktur wystawionych przez dostawców mediów, o których mowa w § 4 ust.1 pkt 1-3.

§ 5

Wszelkie prace adaptacyjne w wynajmowanych pomieszczeniach Najemca będzie prowadzić na własny koszt, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody Wynajmującego. Wszelkie nakłady lub ulepszenia dokonane przez Najemcę w trakcie obowiązywania Umowy przechodzą z dniem zakończenia jej obowiązywania na własność Wynajmującego bez prawa do wynagrodzenia z tego tytułu.

§ 6

1. Najemca zobowiązuje się użytkować przedmioty najmu zgodnie z ich przeznaczeniem i wymogami prawidłowej eksploatacji, a także nie zmieniać przyjętych przedmiotów najmu bez zgody Wynajmującego.
2. Najemca będzie ponosił odpowiedzialność za stan ochrony przeciwpożarowej, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz warunków sanitarnych najmowanej części Domu. Wszelkiego rodzaju koszty związane z powyższym zakresem pokrywa Najemca.
3. Najemca zobowiązuje się ponosić koszty związane z bieżącą, prawidłową eksploatacją przedmiotów najmu, w tym ubezpieczenia ich od ryzyk w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, mogących im zagrozić w trakcie wykonywania Umowy.
4. Najemca ma obowiązek zachowania czystości pomieszczeń i sprzętów. Najemca ma obowiązek dokonywania odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym do ich odmalowania co najmniej jeden raz w okresie obowiązywania Umowy w terminie i w zakresie wskazanym przez Wynajmującego. Jeżeli Najemca nie dokona odnowienia kuchni i pomieszczeń pomocniczych w tym ich odmalowania w terminie wskazanym przez Wynajmującego, Wynajmujący może dokonać wykonania zastępczego i pomniejszyć o ten koszt wynagrodzenie Najemcy przysługujące na mocy § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.
5. Najemca ma obowiązek zabezpieczania okien kuchni i magazynu żywności (pomieszczeń mających kontakt z przetwarzaniem żywności) w siatki zabezpieczające przed owadami zanieczyszczającymi z zewnątrz.
6. Wynajmujący zobowiązany jest do utrzymywania w odpowiednim stanie ciągów komunikacyjnych wewnętrznych w tym windy towarowej oraz zabezpieczyć i utrzymywać w należytym stanie sanitarnym stanowiska na odpady produkcyjne i pokonsumpcyjne.
7. Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu wynikające z jego winy oraz za ich przypadkową utratę i zobowiązuje się do uzupełnienia braków lub naprawy na swój koszt.
8. Najemca ma obowiązek każdorazowego powiadamiania Wynajmującego o awariach wodociągowych lub zniszczeniach powstałych w najmowanych pomieszczeniach, w tym m.in. uszkodzeniach wodomierzy czy instalacji sanitarnej. W przypadku niewykonania tego obowiązku i poniesienia z tego tytułu przez Wynajmującego szkody, Wynajmujący pomniejszy o koszt powstałej szkody (w tym o koszty ekspertyz rzeczoznawców) wynagrodzenie należne od Zamawiającego, o którym mowa w § 8 ust. 1 umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

§ 7

1. Wynajmujący nie odpowiada za mienie Najemcy oraz skutki techniczne i prawne, wynikające z faktu używania przez Najemcę przedmiotów w miejscu najmu, jak również za jakiegokolwiek szkody mogące powstać w związku prowadzeniem działalności określonej w § 1 ust. 1.

2. Wynajmujący nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą dostawców, o których mowa w § 4 ust. 1 pkt. 1-3. Przypadki takie nie będą przedmiotem odpowiedzialności Wynajmującego.

§ 8

Pracownicy Najemcy mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń. Przebywanie w innych pomieszczeniach Domu wymaga zgody Dyrektora Domu. Obowiązuje bezwzględny zakaz przebywania na terenie pionu kuchennego osób nieupoważnionych.

§ 9

1. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody Najemcy konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy Wynajmującego.
2. Pozostałe prywatne samochody Najemcy mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą Wynajmującego.
3. Najemca jest zobowiązany do otwierania i zamykania bramy wjazdowej każdorazowo w przypadku wjazdu i wyjazdu pojazdów Najemcy na teren Wynajmującego.

§ 10

1. W okresie wskazanym w § 2 klucze do wynajmowanych pomieszczeń będą znajdowały się w posiadaniu Najemcy.
2. Najemca zobowiązany jest zdeponować u Wynajmującego zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń i zawiadamiać o każdym przypadku zgubienia kluczy. W takim przypadku Najemca ma obowiązek dorobienia kluczy na własny koszt.
3. W przypadku zdarzeń losowych (pożar, awarie instalacji wodociągowej i inne) Wynajmujący ma prawo wstępu do pomieszczeń wynajmowanych bez zgody Najemcy.

§ 11

1. Najemca nie może udostępnić przedmiotów najmu osobom trzecim, podnajmować ich, ani uruchamiać w nich produkcji niezgodnej z prawem lub szkodliwej dla zdrowia.
2. Najemca może w wynajmowanych pomieszczeniach uruchomić, za pisemną zgodą Wynajmującego, produkcję na rzecz osób trzecich.
3. Wynajmujący zastrzega sobie prawo przeprowadzania okresowych kontroli prawidłowego wykonywania przez Najemcę warunków Umowy, w tym stanu wynajmowanych pomieszczeń oraz sprzętu i wyposażenia w obecności Najemcy i wydawania stosownych zaleceń. Najemca jest zobowiązany współdziałać z Wynajmującym przy dokonaniu kontroli.

§ 12

Wynajmujący może rozwiązać Umowę w trybie natychmiastowym, tj. bez zachowania okresu wypowiedzenia, jeżeli Najemca narusza obowiązki Najemcy wynikające z Umowy.

§ 13

Umowa ulega rozwiązaniu w przypadku zakończenia umowy na przygotowanie całodziennego wyżywienia.

§ 14

1. Po zakończeniu stosunku najmu Najemca zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie pogorszonym, wskazującym na prawidłowe użytkowanie. W przypadku naczyń muszą to być naczynia tego samego typu, jakie zostały przekazane Najemcy protokołem zdawczo- odbiorczym.
2. W dniu zwrotu, o którym mowa w ust. 1, Strony sporządzą protokół zdawczo —odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów najmu oraz wskazania liczników.
3. Po zakończeniu Umowy wszelkie ulepszenia przedmiotów najmu Najemca pozostawi nieodpłatnie Wynajmującemu.
4. Dzień zwrotu i godzina zwrotu przedmiotów najmu zostaną określone przez Wynajmującego.

§ 15

1. W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się m.in. przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle Umowy będzie rozstrzygał Sąd właściwy miejscowo dla siedziby Wynajmującego.

§ 16

Zmiana Umowy wymaga —pod rygorem nieważności —formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie Strony.

§ 17

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Wynajmującego i jeden dla Najemcy.

Wynajmujący

Najemca

Załącznik: Wykaz urządzeń i sprzętu kuchennego

Załącznik nr 1 do umowy najmu

Wykaz urządzeń i sprzętu kuchennego

L.p	Nazwa sprzętu	Data Zakupu	Ilość
1.	Kloc masarski	2004r r	1 szt
2.	Krajalnica pieczywa MKP- 13.7, i MKP 11 -	1992r 2001r	2 szt
3	Waga pełno uchylna ZUK 50	1993 r	1 szt
4.	Waga ATM 10	1994 r	1 szt
5.	Robot wieloczynnościowy z przystawkami NMK 110	1993 r	1 kpl
6.	Obieraczka do ziemniaków z separatorem OZ 8A	2001 r	1 szt
7	Stół kuchenny	1991 r	1 szt
8.	Patelnia elektryczna PE 40 z oprzyrządowaniem	2001 r	1 kpl
9.	Patelnia elektryczna	1988 r	1 szt
10.	Piec kuchenny elektr. 6 płytowy	2017 r	1szt
11.	Przystawka do wędlin z tarczami SPOM – 9208	2001 r	1 kpl
12.	Naświetlacz do jaj UV 254-8	2001 r	1 szt
13	Zamrażarka	, -1994 r 2017r	2 szt
14.	Lodówka	. 1997 r	1 szt
15.	Maszyna do mielenia -Dzik	1988 r	1 szt
16.	Wanna ze stali nierdzewnej 50l + miski ze stali nierdz.	2001r.	1 kpl
17	Chłodziarka FR DAEWO	2007 r	3szt
18.	Krajalnica typ 293 (mała)	1992 r	1 szt
19.	Maszynka do mielenia Zelmer	2003 r	1 szt
20.	Blachy piekarnicze Piekarnik elektryczny	1992 r	3 szt 1 szt
21	Krata do kostki	1996 r	2 szt
22.	Tarcza do plastrów i MKJ 210 z tarczą 2 mm	1996 r	2 szt
23.	Garnki ze stali nierdzewnej z pokrywami:	1996 r	1 kpl w tym:
	pojemność 22,5l		3 szt
	pojemność 31,5 l		3 szt
	pojemność 12,5 l		4 szt
	pojemność 24,0 l		1 szt
	pojemność 35,5 l		1 szt
	Rondel pojemność 3,6 l		2 szt
	Patelnia Ø 24 cm		1 szt

24.	Maskownica na piec węglowy ze stali nierdz	1994 r	1 szt
25.	Okap skrzyniowy ze stali nierdzewnej	1994 r	1 szt
26.	Szafka wisząca ze stali nierdzewnej	1994 r	2 szt
27.	Szafka – stół ze stali nierdzewnej	1994 r	6 szt
28.	Szafka z 1 zlewem ze stali nierdzewnej	1994 r	1 szt
29.	Szafka z 2 zlewami ze stali nierdzewnej	1994 r	1 szt
30.	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 800x600	1994 r	2 szt
31.	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 1000x600	1994	5 szt
32.	Regał magazynowy ze stali nierdzewnej 1200x600	1994 r	1 szt
	r		

<u>L.p</u>	<u>Nazwa</u>	<u>Ilość w szt</u>
	Miseczki plast. Kolor.	46
1.	Transporter do mleka	2
2.	Transporter piekarniczy	1
3.	Kubeczki plastik	31
4.	Rozgniatacz do czosnku	1
5.	Lejek	1
6.	Taca kuchenna	2
7.	Stolnica	1
8.	Młotek siekacz	1
9.	Tłuczek do mięsa	1
10.	Wkład do szuflady	1
11.	Chochle duże	2
12.	Chochle małe	7
13.	Różga stalowa mała	1
14.	Łyżka cedzakowa	2
15.	Łopatka do mięsa	1
16.	Pojemniki do mięsa z pokrywą	2
17.	Podajnik do ręczników d	1
18.	Kopyście drewniane	2
19.	Kinkiet	2
20.	Sito do mąki	1
21.	Aparat telefoniczny	1
22.	Walek do ciasta	1
23.	Krzesła drewniane	3
24.	Patelnie do jaj	2

25.	Patelnia teflonowa	1
26.	Szufelka na śmieci	1
27.	Pień gastronomiczny	1
28.	Szczypce do mięs	1
29.	Trzepak do ubijania piany	1
30.	Krychacz	1
31.	Blachy piekarnicze	9
32.	Miska pl. biała duża	1
		1

Wykonawca:

Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

Oświadczenie Wykonawcy
składane na podstawie art.25a ustawy z dnia 29 stycznia 2004r
Prawo Zamówień Publicznych (j. t. Dz. U. z 2017, poz. 1579) - zwanej dalej ustawą PZP
Dotyczące spełnienia warunków udziału w postępowaniu

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

Oświadczam co następuje:

Informacja dotycząca Wykonawcy:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w rozdziale VIII ust.1 pkt.2 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

....., dnia r.
miejsowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

***Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów:**

**nie wypełniać jeśli nie dotyczy*

Oświadczam, że w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w rozdziale VIII ust.1 pkt 2 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, polegam na zasobach następujących podmiotu/ów:

.....

.....

Wskazać podmiot

w następującym zakresie:

.....

.....

określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu

....., dnia r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.

....., dnia r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Wykonawca:

Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

Oświadczenie Wykonawcy
składane na podstawie art.25a ustawy z dnia 29 stycznia 2004r
Prawo Zamówień Publicznych (j. t. Dz. U. z 2017, poz. 1579) - zwanej dalej ustawą PZP
Dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS** , działając w imieniu Wykonawcy:

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

Oświadczam co następuje:

Informacja dotycząca Wykonawcy:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art.24 ust.1 pkt.12-23 Ustawy PZP.

.....dnia.....r.
miejsowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Wykonawca:

Zamawiający:

Powiat Wrzeński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

***Oświadczenie Wykonawcy**
składane na podstawie art.25a ustawy z dnia 29 stycznia 2004r
Prawo Zamówień Publicznych (j. t. Dz. U. z 2017, poz. 1579) - zwanej dalej ustawą PZP
Dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca
*nie wypełnić jeśli nie dotyczy

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

oświadczam co następuje:

Następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....
podać pełną nazwę/firmę ,adres ,a także w zależności od podmiotu: NIP/Pesel, KRS/CEiDG

nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....,dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

Oświadczam ,że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu sytuacji.

.....,dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Wykonawca:Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

Wzór wykazu wykonanych usług

Wykaz wykonanych usług (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie. Wykaz **co najmniej 2 usług gastronomicznych** polegających na kompleksowym przygotowaniu, gotowaniu posiłków (żywienie zbiorowe z uwzględnieniem różnych diet)

Lp.	Nazwa i adres podmiotu, na rzecz którego wykonano usługi	Opis przedmiotu usługi opis musi potwierdzać warunek udziału w niniejszym postępowaniu wskazany w rozdz. VII ust.1 pkt.2 SIWZ	Okres realizacji usługi od- do dzień/miesiąc./rok		Wartość brutto zrealizowanej usługi PLN
			Początek	Koniec	
1.					
2.					
3.					

....., dnia r.
miejsowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub osoby do tego upoważnionej

Wykonawca:Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

Wzór wykazu osób

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami:

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
nazwa i adres Wykonawcy

Oświadczam, że niżej wymienione osoby będą uczestniczyć w wykonaniu przedmiotu zamówienia:

L.P.	Imię i nazwisko	Kwalifikacje zawodowe (uprawnienia)		Informacje o podstawie dysponowania tymi osobami
		Wykształcenie	Doświadczenie	
Szef kuchni				
1.				
Osoba spełniająca wymogi o których mowa w rozdz..VIII ust.1 pkt 2 lit. b				
1.				
2.				

.....dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

Wykonawca:

Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

Formularz ofertowy

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni przy ul. Szkolnej 25, w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS w okresie od dnia 1 stycznia 2018r do dnia 31 grudnia 2019r.**

I. Dane Wykonawcy:

Nazwa:.....

Siedziba:.....

Adres poczty elektronicznej:.....

Numer telefonu:.....

Numer faksu:.....

Numer REGON:.....

Numer NIP:.....

Osoba upoważniona do kontaktu z Zamawiającym:.....

II. Zobowiązania Wykonawcy:

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS , przy ul. Szkolnej 25, 62-300 Września, DPS.AG.230.4.2017:**

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia w cenie:

1.Cena jednostkowa netto przygotowania całodziennych posiłków za jeden osobodzień żywienia mieszkańca Domu, wynosi:

.....zł (słownie zł:.....)
powiększona o podatek VAT(w wysokości ustalonej na podstawie odrębnych przepisów)-.....%
w kwocie.....zł (słownie zł:.....)

co stanowi cenę brutto za jeden osobodzień żywienia w Domu,
wynoszącą:zł (słownie zł:)

3. Niniejszym oferuję/offerujemy realizację przedmiotu zamówienia za **łącną cenę ofertową brutto**:

.....zł (słownie zł:.....)
w tym stawka VAT.....%

Łączna cena ofertowa stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

III. Oświadczam/Oświadczamy, że:

- 1) Łączna cena ofertowa wskazana w Formularzu Ofertowym obejmuje cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w SIWZ, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- 2) Akceptuje/akceptujemy* warunki wskazane w SIWZ oraz wzorach umów stanowiących załączniki do SIWZ. W trakcie realizacji umowy nie przewiduje się możliwości waloryzacji ww. stawki o wskaźnik inflacji.
- 3) Zapoznałam/zapoznaliśmy się* ze SIWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
- 4) Jestem/jesteśmy* związani złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 5) Akceptuję/akceptujemy* przedstawione w SIWZ postanowienia umów i we wskazanym przez Zamawiającego terminie zobowiązuję/zobowiązujemy się* do podpisania umów, na określonych w SIWZ warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 6) Zapoznałam/zapoznaliśmy się* ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
- 7) W cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
- 8) Zostałam/zostaliśmy* poinformowani, że możemy wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.

Oświadczam/oświadczamy*, że niniejsza oferta zawiera na stronach nr..... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

IV. Podwykonawcy (wypełnić jeżeli dotyczy)*

Części zamówienia powierzone podwykonawcom (z uwzględnieniem rozdz. XII)	Nazwa firmy podwykonawcy
1.	
2.	
3.	

* W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, należy podać nazwy firm podwykonawców. Niewypełnione oznacza wykonanie przedmiotu zamówienia bez udziału podwykonawców

V. Spis treści:

Integralna część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....
- 5).....
- 6).....
- 7).....
- 8).....
- 9).....
-
-

Oferta została złożona na.....kolejno ponumerowanych stronach.

.....dnia.....r.
miejsowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

DPS.AG.230.4.2017

Załącznik Nr 9 do SIWZ

Wykonawca:

Zamawiający:

Powiat Wrzesiński -
Dom Pomocy Społecznej
ul. Szkolna 25
62-300 Września

.....
Pieczęć wykonawcy

**Oświadczenie Wykonawcy
składane na podstawie art.25a ustawy z dnia 29 stycznia 2004r
Prawo Zamówień Publicznych (j. t. Dz. U. z 2017, poz. 1579) - zwanej dalej ustawą PZP
Dotyczące grupy kapitałowej**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**, działając w imieniu Wykonawcy:

.....
Nazwa i adres Wykonawcy

Oświadczam, co następuje:

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **Przygotowanie całodziennego wyżywienia dla 45 mieszkańców Domu Pomocy Społecznej we Wrześni w pomieszczeniach wynajmowanych od DPS**, DPS.AG.230.4.2017:

1. ***Oświadczam , że należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. O ochronie konkurencji i konsumentów (j. t. Dz. U. z 2017r poz. 229) i przedstawiam poniżej (lub w załączeniu) listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:**

- 1).....
2).....

.....dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

2.*Oświadczam, że nie należę do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2017r. O ochronie konkurencji i konsumentów (j. t. Dz. U. z 2017r. Poz. 229).

.....dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej

*właściwe podpisać

Oświadczenie dotyczące podanych informacji:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji.

.....dnia.....r.
miejscowość data

.....
Czytelny podpis (imię i nazwisko) lub
podpis wraz z pieczęcią Wykonawcy lub
osoby do tego upoważnionej