

Załącznik Nr 1 do SIWZ i umowy

(nazwa
Wykonawcy/Wykonawców)

OFERTA

**Do
Dziennego Domu „Senior-WIGOR”
w Dąbrowie Górniczej
ul. Morcinka 15
41-303 Dąbrowa Górnicza**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonym pn

Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej.

Znak postępowania ZP.01.DDSW.2018

MY NIŻEJ PODPISANI

działając w imieniu i na rzecz

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców)

(w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy(firmy) i dokładne adresy wszystkich wspólników spółki cywilnej lub członków konsorcjum)

REGON _____ NIP _____

- 1. SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).
- 2. OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia oraz wyjaśnieniami i zmianami SIWZ przekazanymi przez Zamawiającego i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.
- 3. OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia tj **przygotowanie i dostarczenie 1 posiłku (śniadanie i dwudaniowy obiad):**
za cenę brutto _____ złotych

(słownie złotych: _____)

W tym VAT _____ %

zgodnie z załączonym do oferty Formularzem cenowym.

4. Deklaruję(my, że czas zgłoszenia przez Zamawiającego zapotrzebowania na zmianę ilości zamówionych posiłków w trakcie realizacji zamówienia będzie następujący:**

| | | |
|----|--|--|
| 1. | Do godz. 12.00 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek | |
| 2. | Do godz. 15.00 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek | |
| 3. | Do godz. 7.10 w dniu przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek | |

**** (należy wybrać jeden wariant z powyższej tabeli i zaznaczyć X)**

5. OŚWIADCZAMY, że transport posiłków odbywać się będzie przystosowanym do tego celu samochodem spełniającym wymagania określone właściwymi przepisami.

6. OŚWIADCZAM(Y), że osoby realizujące zamówienie posiadają ważne książeczki sanitarno - epidemiologiczne wraz z zaświadczeniem lub inny dokument uprawniający do pracy w kontakcie z żywnością.

7. OŚWIADCZAM(Y), że w cenie uwzględniono wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia. Zamawiający nie będzie ponosił żadnych innych opłat z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia.

8. ZOBOWIĄZUJEMY SIĘ do wykonania zamówienia **w okresie od 02.01.2019 do 31.12.2019** lub do wyczerpania środków finansowych zabezpieczonych na ten cel przez Zamawiającego.

9. AKCEPTUJEMY warunki płatności określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

10. ZAMIERZAMY powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

_____.

ZAMIERZAMY powierzyć wykonanie części zamówienia następującym podwykonawcom (o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców)*.

11. JESTEŚMY związani ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

12. OŚWIADCZAMY, iż informacje i dokumenty zawarte na stronach nr od ____ do ____ - stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co wykazaliśmy w załączniku nr ____ do oferty i zastrzegamy, że nie mogą być one udostępniane.

13. OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z Istotnymi dla Stron Postanowieniami Umowy zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

14. OŚWIADCZAMY, że jesteśmy mikroprzedsiębiorstwem /małym /średnim¹⁾ przedsiębiorstwem

15. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie przedmiotowego postępowania należy kierować na poniższy adres:

Imię i nazwisko (nazwa): _____

Adres: _____

tel. _____ fax _____ e-mail: _____

16. OFERTĘ składamy na _____ stronach.

17. ZAŁĄCZNIKAMI do oferty, stanowiącymi jej integralną część są:

18. WRAZ Z OFERTĄ składamy następujące oświadczenia na _____ stronach:

_____ dnia ____ ____ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)

UWAGA:

¹⁾ - niepotrzebne skreślić

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR. **Średnie przedsiębiorstwo:** przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR. lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

(nazwa
Wykonawcy/Wykonawców)

Formularz cenowy

Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej

| Lp. | Świadczenie | Cena brutto wyżywienia dla jednej osoby/ 1 dzień (skalkulowana w oparciu o jadłospis przygotowany przez Zamawiającego (zał. nr 6 do SIWZ)) [zł] |
|-----|------------------------------|--|
| 1 | 2 | 5 |
| 1 | Śniadanie i dwudaniowy obiad | _____ zł słownie _____ |

_____ dnia ____ ____ roku

(podpis Wykonawcy/Pełnomocnika)



Program dofinansowany ze środków
Programu Wieloletniego Senior + na lata 2015-2020

Załącznik Nr 2 do SIWZ i umowy

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn.

Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej.

Znak postępowania ZP.01.DDSW.2018

Oświadczam co następuje

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia pkt. VI . Instrukcji dla Wykonawców.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Załącznik Nr 3 do SIWZ i umowy

Wykonawca:

.....
.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od
podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)
reprezentowany przez:

.....
.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn.

Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej.

Znak postępowania ZP.01.DDSW.2018

oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

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

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy Pzp.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, 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 zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział możliwość, o której mowa w art. 25a ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp]

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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 przedstawianiu informacji.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

WYKONAWCA: (nazwa i adres Wykonawcy/ów)

.....
.....
.....Nazwa zamówienia: **Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej.****ZP.01.DDSW.2018**

Wykaz dostaw lub usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub 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 albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

Wymagane jest zrealizowanie lub realizacja co najmniej jednej usługi cateringowej o wartości nie mniejszej niż 50 000,00 zł w skali zamówienia oraz załączenie dowodów potwierdzających, że usługa została wykonana lub jest wykonywana należycie.

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

| Przedmiot zamówienia (usługi) | Odbiorca (nazwa, adres) | Data realizacji | Wartość zrealizowanych usług (brutto) |
|--|------------------------------------|------------------------|--|
| | | | |
| | | | |

.....
Data.....
pieczęć i podpis osób(y) wskazanych w
dokumencie upoważniającym do występowania
w obrocie prawnym lub posiadające
pełnomocnictwo wykonawcy

(pieczęć Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.
Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 z późn. zm.)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na „Kompleksowa usługa cateringowa w zakresie: przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej” (numer postępowania: ZP.01.DDSW.2018) w imieniu ww. podmiotu oświadczam, że:

nie należę(my) do grupy kapitałowej¹ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229 z późn. zm.) z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia;

należę(my) do grupy kapitałowej¹ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229 z późn. zm., łącznie z niżej wymienionymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia**:

1.....(należy podać nazwę podmiotu i siedzibę)

2.....(należy podać nazwę podmiotu i siedzibę)

Niniejsze oświadczenie składam(my), pod rygorem wykluczenia z postępowania w przypadku złożenia odrębnych ofert w tym postępowaniu przez Wykonawców należących do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ww. ustawy (chyba, że zostanie wykazane, że istniejące między podmiotami powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia).

Osoba(y) składająca oświadczenie świadoma jest odpowiedzialności karnej wynikającej z art. 297 Kodeksu Karnego.

Uwagi:

* właściwe zaznaczyć znakiem X

**Wykonawca, który należy do grupy kapitałowej z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, może przedstawić, wraz z niniejszym oświadczeniem, dowody wykazujące, że istniejące powiązania z ww. Wykonawcami nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia.

¹ Zgodnie z art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2017 r. poz. 229 z późn. zm.) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

....., dn.

Podpis upoważnionego przedstawiciela

Załącznik Nr 6 do SIWZ i umowy

4 - TYGODNIOWY JADŁOSPIS

usługi cateringu (śniadanie + obiad 2 – daniowy) dla 1 osoby

zestawy określono dla jednej osoby, na 5 dni tygodnia.

Każdy zestaw podany poniżej należy traktować jako jeden tydzień świadczenia usługi. Jadłospis określa IV zestawy, czyli 4 tygodnie następujące po sobie.

Wykonawca będzie realizował usługę zgodnie z kolejnością zestawów cyklicznie w trakcie realizacji zamówienia.

ZESTAW I

| Data | ŚNIADANIE | Ilość | J.m. | OBIAD | Ilość | J.m. |
|------|-----------------------------------|-------|------|------------------------------------|-------|------|
| | zupa mleczna z zacierką | 350 | ml | zupa krupnik z kaszy jęczmiennej z | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | ziemniakami | | g |
| | masło | 20 | g | pieczywo | 150 | g |
| | jajko gotowane ze szczypiorkiem | 2 | szt. | bigos | 300 | ml |
| | pomidor | 30 | g | kompot | 250 | |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo | 150 | g | zupa jarzynowa z ziemniakami | 350 | ml |
| | masło | 20 | g | pierogi z serem (10 sztuk) | 380 | g |
| | kielbasa kminkowa | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | ogórek zielony | 30 | g | | | |
| | kakao | 250 | ml | | | |
| | zupa mleczna z kaszą manną | 350 | ml | zupa ogórkowa z ziemniakami | 350 | ml |
| | Pieczywo mieszane | 150 | g | kluski śląskie (8 szt.) | 200 | g |
| | masło | 20 | g | rolada wieprzowa w sosie 100/100 | | g |
| | serek topiony | 30 | g | (1 szt.) | | |
| | powidła śliwkowe | 50 | g | czerwona kapusta gotowana | 100 | g |
| | herbata | 250 | ml | kompot | 250 | ml |
| | pieczywo | 150 | g | zupa selerowa z makaronem | 350 | ml |
| | masło | 20 | g | kasza gryczana | 200 | g |
| | makrela wędzona | 150 | g | pulpety mięsne w sosie 100/100 | | g |
| | herbata | 250 | ml | marchewka z jabłkiem tarta na | 100 | g |
| | | | | drobnej tarce | | |
| | | | | kompot | 250 | ml |
| | zupa mleczna z płatkami owsianymi | 350 | ml | Zupa fasolowa z ziemniakami | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | ryż zapiekany | 200 | g |
| | masło | 20 | g | jabłko prażone | 150 | g |
| | salceson | 50 | g | śmietana i cynamon | 50 | g |
| | ser żółty | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | herbata | 250 | ml | | | |

ZESTAW II

| Data | ŚNIADANIE | Ilość | J.m. | OBIAD | Ilość | J.m. |
|-------------|--|--------------|-------------|----------------------------------|--------------|-------------|
| | zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi | 350 | ml | zupa pieczarkowa z makaronem | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | gołąbki z mięsem i ryżem w sosie | 380 | g |
| | masło | 20 | g | (2 szt.) | | |
| | polędwica drobiowa | 50 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | żółty ser | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | pomidor | 30 | g | | | |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | zupa kalafiorowa z ziemniakami | 350 | ml |
| | masło | 20 | g | naleśniki z serem (2 szt.) | 380 | g |
| | parówki na gorąco (2 szt.) | 150 | g | kompot | 250 | ml |
| | musztarda / ketchup | 20 | g | | | |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | zupa mleczna z płatkami owsianymi | 350 | ml | Zupa szczawiowa z ziemniakami | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | pierogi z kapustą i mięsem | 380 | g |
| | masło | 20 | g | okraszone (10 szt.) | | |
| | pasztet pieczony | 80 | g | kompot | 250 | ml |
| | ogórek kiszony | 50 | g | | | |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | krupnik z mianą | 350 | ml |
| | jajecznica na boczku lub kielbasie | 200 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | masło | 20 | g | kotlet schabowy (1 szt.) | 100 | g |
| | pomidor | 30 | g | buraczki tarte gotowane | 100 | g |
| | kawa zbożowa | 250 | ml | kompot | 250 | ml |
| | zupa mleczna z kaszą jaglaną | 350 | ml | zupa ogórkowa z ryżem | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | masło | 20 | g | ryba w panierce (1 szt.) | 100 | g |
| | twarożek z rzodkiewką i szczypiorem | 150 | g | surówka z kiszonej kapusty | 100 | g |
| | herbata | 250 | ml | kompot | 250 | ml |

ZESTAW III

| Data | ŚNIADANIE | Ilość | J.m. | OBIAD | Ilość | J.m. |
|-------------|--|--------------|-------------|----------------------------------|--------------|-------------|
| | zupa mleczna z kaszą jęczmienną | 350 | ml | kapuśniak z białej lub kiszonej | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | kapusty z ziemniakami | | |
| | sałatka jarzynowa | 150 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | mielonka tyrolska | 50 | g | wątróbka z cebulką | 150 | g |
| | masło | 20 | g | czerwona kapusta gotowana | 100 | g |
| | herbata | 250 | ml | kompot | 250 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | rosół z makaronem | 350 | ml |
| | masło | 20 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | ryba po grecku | 150 | g | udko pieczone (1 szt.) | 180 | g |
| | herbata | 250 | ml | marchewka z groszkiem gotowana | 100 | g |
| | | | | kompot | 250 | ml |
| | zupa mleczna z makaronem | 350 | g | zupa pomidorowa z ryżem | 350 | ml |
| | pieczywo | 150 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | masło | 20 | g | kotlet mielony (1 szt.) | 100 | g |
| | serek homogenizowany w kubku | 150 | g | buraczki tarte gotowane | 100 | g |
| | marmolada | 80 | g | kompot | 250 | ml |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | zupa brokułowa z kluseczkami | 350 | ml |
| | masło | 20 | g | placki ziemniaczane po węgiersku | 200 | g |
| | żółty ser | 50 | g | | | |
| | kiełbasa szynkowa | 50 | g | sos węgierski (w tym 80g mięsa) | 150 | g |
| | ogórek zielony | 30 | g | surówka z kapusty pekińskiej | 100 | g |
| | kakao | 250 | ml | kompot | 250 | ml |
| | zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi | 350 | ml | zalewajka z ziemniakami | 350 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | pyzy ziemniaczane | 200 | g |
| | masło | 20 | g | sos pieczarkowy | 150 | g |
| | jajo ze szczypiorkiem | 1 | szt. | ogórek kiszony | 100 | g |
| | serek topiony | 30 | g | kompot | 250 | ml |
| | herbata | 250 | ml | | | |

ZESTAW IV

| Data | ŚNIADANIE | Ilość | J.m. | OBIAD | Ilość | J.m. |
|------|---------------------------------------|-------|------|--|-------|------|
| | pieczywo mieszane | 150 | g | barszcz czerwony z ziemniakami | 300 | ml |
| | masło | 20 | g | krokiety z kapustą i grzybami (4 szt.) | 400 | g |
| | żółty ser | 50 | g | | | |
| | mielonka | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | ogórek zielony | 30 | g | | | |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | żurek z jajkiem i kielbasą | 300 | ml |
| | masło | 20 | g | placek po węgiersku | 200 | g |
| | kielbasa na gorąco (1 szt.) | 150 | g | sos węgierski (w tym 80g mięsa) | 150 | g |
| | sałata zielona | 25 | g | surówka z selera ze śmietaną | 100 | g |
| | pomidor | 30 | g | kompot | 250 | ml |
| | kawa zbożowa | 250 | ml | | | |
| | zupa mleczna z zacierką | 300 | ml | krupnik | 300 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | masło | 20 | g | kotlet z piersi panierowany (1 szt.) | 100 | g |
| | biały twaróg (plastry) | 100 | g | marchewka gotowana | 100 | g |
| | miód | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | herbata | 250 | ml | | | |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | zupa grochowa z ziemniakami | 300 | ml |
| | masło | 20 | g | kopytka | 200 | g |
| | kaszanka na gorąco z cebulką (1 szt.) | 150 | g | gulasz wieprzowy (w tym 80 g | 150 | g |
| | ogórek konserwowy | 50 | g | mięsa) | 100 | g |
| | herbata | 250 | ml | buraczki z chrzanem | 250 | ml |
| | | | | kompot | | |
| | zupa mleczna z ryżem | 300 | ml | zupa pomidorowa z makaronem | 300 | ml |
| | pieczywo mieszane | 150 | g | ziemniaki | 200 | g |
| | masło | 20 | g | kotlet rybny (1 szt.) | 100 | g |
| | pasta jajeczna | 100 | g | surówka z kiszanej kapusty | 100 | g |
| | pomidor | 50 | g | kompot | 250 | ml |
| | herbata | 250 | ml | | | |

1. Zamawiający wymaga dostarczenia do napojów cukru - w ilości 10g na porcję napoju.
2. Zamawiający wymaga aby w wyznaczonym przez niego dniu Wykonawca dostarczył zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) posiłki (śniadanie i obiad) zawierające „tradycyjne potrawy Wielkanocne” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku. Zamawiający nie przewiduje dodatkowych środków finansowych na menu świąteczne.
3. Zamawiający wymaga aby w wyznaczonym przez niego dniu Wykonawca dostarczył zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) posiłki (śniadanie i obiad) zawierające „tradycyjne potrawy bożonarodzeniowe” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku. Zamawiający nie przewiduje dodatkowych środków finansowych na menu świąteczne.
4. Śniadanie + obiad powinny stanowić 70% dziennego zapotrzebowania wartości energetycznej racji pokarmowej, która dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” wynosi od 1800 do 2000 kcal.

W tym :

białka 65 – 70 g

tłuszczy 45 – 55 g

węglowodanów 330 – 380 g.

Przedstawiony jadłospis zawiera do 1600 kcal.

UWAGA :

- 1. Cena zamówienia = całkowity koszt całodziennego wyżywienia (śniadanie + 2 daniowy obiad)**
- 2. Cena kalkulacyjna uwzględnia wstępnie założone przez wykonawcę realne wskaźniki wzrostu cen i nie podlega zmianie w trakcie trwania umowy**

.....
Data

.....
pieczęć i podpis osób(y) wskazanych w
dokumencie upoważniającym do występowania
w obrocie prawnym lub posiadające
pełnomocnictwo wykonawcy

PROJEKT UMOWY NR _____

zawarta w Dąbrowie Górniczej w dniu.....2018r. pomiędzy Gminą Dąbrowa Górnicza - Dziennym Domem „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej ul. Morcinka 15 zwanym dalej „Zamawiającym”

NIP 629-245-78-20 reprezentowanym przez:

Dyrektora DDSW - mgr Edytę Kapuścik

a

.....
zwanym dalej Wykonawcą, z siedzibą w:

.....
NIP-REGON-.....

reprezentowanym przez :
.....

W trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art 39 o wartości poniżej kwot określonych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017r., poz. 1579 z późn. zm.) zawarto umowę następującej treści:

§ 1**Przedmiot umowy:**

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowej usługi cateringowej – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej.
2. Wspólny Słownik Zamówień Publicznych
Główne CPV: 55 32 10 00-6 (usługi przygotowywania posiłków)
Dodatkowe CPV: 55 52 00 00-1 (usługi dostarczania posiłków)
3. Przewidywana ilość klientów z pełnym wyżywieniem tj.
(śniadanie, 2-daniowy obiad) wynosi: **maksymalnie 135 osób dziennie, minimalnie 80 osób dziennie**
4. Posiłki będą dostarczane wraz z wniesieniem pod adres:
 - Dzienny Dom „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej ul. Morcinka 15,
 - Dzienny Dom „Senior-WIGOR” Filia Nr 1 w Dąbrowie Górniczej ul. Korczaka 9A
 - Dzienny Dom „Senior-WIGOR” Filia Nr 2 w Dąbrowie Górniczej ul. Jaworowa 4A
5. Godziny dostarczania posiłków:
Godziny dostarczania posiłków:
 - a) śniadanie w godzinach:
 - Filia nr 2 – do godz. 7.50
 - Filia nr 1 – do godz. 8.05
 - DDPS Morcinka – do godz. 8.20
 - b) obiad w godzinach:
 - Filia nr 2 – do godz. 12.00
 - Filia nr 1 – do godz. 12.30
 - DDPS Morcinka – do godz. 13.00
6. Usługa obejmuje:
 - a) śniadanie codziennie od poniedziałku do piątku
 - b) dwudaniowy obiad codziennie od poniedziałku do piątku

7. Termin realizacji zamówienia: od **02.01.2019r. do 31.12.2019r. (w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku)** lub **do wyczerpania środków zabezpieczonych na ten cel**, tj. do maksymalnej kwoty brutto określonej w § 2 pkt 2 umowy.

8. Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia oraz odpowiednie kwalifikacje i warunki do należytego wykonania umowy.

§ 2

Cena

1. **Cena brutto cateringu w zakresie dziennego wyżywienia dla jednej osoby (śniadanie + dwudaniowy obiad), zgodnie z ofertą Wykonawcy wynosi** zł

2. Wartość umowy nie może przekroczyć łącznej kwoty brutto zł (słownie brutto..... zł), wynikającej z budżetu Zamawiającego.

3. Określona w ust. 1 cena brutto za realizację usługi obejmuje wszelkie koszty Wykonawcy związane z prawidłową realizacją zamówienia.

4. Ilość posiłków będzie zmienna w zależności od bieżących potrzeb osób kwalifikujących się do tego rodzaju pomocy społecznej.

5. W przypadku nie wyczerpania maksymalnej kwoty do której może być realizowane zamówienie, o której mowa w pkt 2 niniejszego paragrafu, Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania

5. Cena posiłków nie ulegnie zmianie przez cały czas trwania umowy.

§ 3

Zamawiający zobowiązuje się do:

1. Informowania o ilości zamówionych posiłków do godziny zgodnej z deklaracją złożoną przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.

2. Pisemnego potwierdzenia ilości i jakości posiłków przyjętych każdego dnia dostawy na podstawie dokumentów przygotowywanych przez Wykonawcę.

3. Zwracania Wykonawcy termosów ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś obiadu w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.

4. Wystawiania na pisemny wniosek Wykonawcy dowodów dotyczących świadczonej usługi po terminie zrealizowania niniejszej umowy.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Przygotowywania posiłków (śniadanie i obiad 2-daniowy) dla klientów Dziennego Domu „Senior-WIGOR” w Dąbrowie Górniczej według jadłospisu sporządzonego przez Zamawiającego (Załącznik nr 6 do SIWZ).

2. Przyjmowania zgłoszeń o ilości zamówionych posiłków w trakcie realizacji zamówienia

- do godz. 12.00 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek DDSW*

- do godz. 15.00 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek DDSW*

- do godz. 7.10 w dniu przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek DDSW*

* **niepotrzebne skreślić**

3. Przygotowania posiłków z komponentów zakupionych przez Wykonawcę, dowóz posiłków własnym transportem codziennie od poniedziałku do piątku w ściśle ustalonych godzinach.

4. Dostarczania z tygodniowym wyprzedzeniem jadłospisu na kolejny tydzień.

5. Telefonicznego, pisemnego lub przekazanego za pomocą faksu konsultowania nagłej zmiany jadłospisu, wynikającej z problemów oraz uzyskania akceptacji Zamawiającego.

6. Dostarczania posiłków świeżych, I gatunku i przygotowanych przez Wykonawcę wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.

7. Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu „instant” (np. zupy w proszku, sosy, itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.)

8. Transportowania i dostarczania potraw typu pierogi, kluski, knedle w sposób zapobiegający ich sklejeniu np. warstwami na folii aluminiowej lub pergaminie. Zamawiający nie dopuszcza transportowania ich w wodzie.
9. Przygotowywania wszystkich dodatków warzywnych do drugiego dania ze świeżych warzyw lub gotowania ich z surowych warzyw. Nie dopuszcza się przygotowywania ich z gotowych produktów konserwowych.
10. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania diet lekkostrawnych dla wyodrębnionej grupy pensjonariuszy na wniosek Zamawiającego.
11. Wprowadzenia do jadłospisu w okresie od 01.06.2019 do 15.09.2019 przynajmniej dwa razy w tygodniu dodatków do posiłków lub potraw sezonowych typu: makaron z truskawkami lub jagodami, pierogi z truskawkami lub jagodami, knedle ze śliwkami, leczo z cukinią, młode ziemniaki z koperkiem, jajkiem sadzonym i kefirem, gotowany kalafior, fasolka szparagowa, mizeria jako przystawka do drugiego dania itp.
12. W wyznaczonym przez Zamawiającego dniu Wykonawca dostarczy zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) posiłki (śniadanie i obiad) zawierające „tradycyjne potrawy Wielkanocne” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku. Zamawiający nie przewiduje dodatkowych środków finansowych na menu świąteczne.
13. W wyznaczonym przez Zamawiającego dniu Wykonawca dostarczy zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) posiłki (śniadanie i obiad) zawierające „tradycyjne potrawy bożonarodzeniowe” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku. Zamawiający nie przewiduje dodatkowych środków finansowych na menu świąteczne.
14. W przypadku organizowania imprez okolicznościowych Wykonawca zmieni godziny dostarczania posiłków po wcześniejszym ustaleniu godzin dostawy z Zamawiającym.
15. Produkcja i dostarczanie posiłków musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004 r w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz UE L 139 z 2004 r. ze zmianami) i Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2017.149 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy.
16. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP .
17. Wykonawca będzie na własny koszt i bezzwłocznie wymieniał zakwestionowane przez Zamawiającego pod względem ilościowym lub jakościowym posiłki (smak, zapach, wygląd posiłku).
18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i na własny koszt.
19. Personel Wykonawcy, który będzie dostarczać posiłki, winien posiadać odzież ochronną zgodnie z wymogami sanitarno-higienicznymi.
20. Wykonawca dostarczy posiłki w naczyniach transportowych (termosach) przeznaczonych do przewozu żywności. Termosy muszą być szczelnie zamknięte, nieuszkodzone, zapewniające utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw.
21. Mycie i dezynfekcja naczyń transportowych (termosów), w których dostarczana będzie żywność należy do Wykonawcy. Zamawiający zwróci Wykonawcy naczynia, o których mowa, ze śniadania po dostarczeniu obiadu w danym dniu, zaś z obiadu w dniu następnym po dostarczeniu śniadania.
22. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania uprawnień, odpowiednich kwalifikacji i warunków do odpowiedniego wykonania przedmiotu umowy.
23. Do Wykonawcy należało będzie prowadzenie dokumentacji wydawanych posiłków tj. dokument WZ w dwóch egzemplarzach dla każdej ze stron z podziałem na poszczególne filie oraz Karta Dostawy - Przyjęcia Posiłku. Dostawie posiłków będzie towarzyszył odbiór jakościowy i ilościowy potwierdzony każdorazowo imiennie przez uprawnione osoby na Karcie Dostawy-Przyjęcia Posiłku. W przypadku jakichkolwiek nieprawidłowości.
24. Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważne zezwolenie na prowadzenie działalności w zakresie usług cateringu/przygotowywania i dostarczania żywności dla odbiorców zewnętrznych i w zakresie transportu żywności wydane przez właściwego terytorialnie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
25. Wykonawca będzie pobierał i przechowywał próbki każdej składowej części potrawy z dostarczonej partii żywności w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych – zgodnie z obowiązującymi przepisami.
26. Płatności za usługi będą rozliczane w okresach miesięcznych za faktyczną ilość wydanych posiłków. Faktura VAT zostanie wystawiona na podstawie przedstawionych po zakończeniu każdego miesiąca, tj. w pierwszym dniu roboczym po upływie danego miesiąca wykazów dostarczonych posiłków. Wykazy wskazane powyżej są przedstawiane odrębnie dla każdej komórki organizacyjnej jw.

27. Wykonawca będzie zobowiązany do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli stosowanych surowców, przebiegu procesów technologicznych oraz norm dziennych pokarmowych i ilości wagowych.

§ 5

Sposób zarządzania

1. Do bezpośredniej współpracy przy wykonaniu niniejszej umowy upoważnione są osoby:
ze strony Wykonawcy:

..... tel.....

- ze strony Zamawiającego:

DDSW - Dyrektor- Edyta Kapuścik tel. 32-264-70-33

oraz upoważnieni pracownicy:

DDSW – Zespół Administracji i Obsługi tel. 32-264-70-33

DDSW Filia Nr 1 tel. 32-262-31-48

DDSW Filia Nr 2 tel. 32-262-19-93

§ 6

Zapłata

1. Strony ustalają, że Wykonawca po zakończeniu każdego miesiąca, tj. do 5 dnia każdego miesiąca dostarczy Zamawiającemu wraz z fakturą VAT wystawioną odrębnie dla każdej komórki organizacyjnej kserokopię pisemnego potwierdzenia przez Zamawiającego ilości dostarczonych posiłków.
2. Należność płatna będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy podany na fakturze VAT w terminie 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.
3. Zapłata będzie zrealizowana za faktyczną ilość wydanych posiłków zgodnie z załączonym potwierdzeniem, o którym mowa w ust. 1.

§ 7

Odstąpienie od umowy i kary umowne

1. Strony ustalają, że Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy, po uprzednim pisemnym wezwaniu Wykonawcy do prawidłowego wykonania umowy i niezastosowaniu się przez Wykonawcę do w/w wezwania w wyznaczonym w wezwaniu terminie. Zamawiający może odstąpić od umowy w ciągu 14 dni od bezskutecznego upływu terminu przedmiotowego wezwania.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w wysokości 5 % wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Zamawiający może żądać od Wykonawcy odszkodowania przewyższającego wysokość kary umownej
4. do wysokości faktycznie poniesionej szkody.

§ 8

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach, przy czym Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu za zrealizowaną część umowy.
2. W razie odstąpienia od części umowy przez Zamawiającego w wyniku wystąpienia okoliczności zmian strukturalnych jednostki, Wykonawcy nie przysługuje prawo naliczania kar umownych i żądania odszkodowania z tego tytułu.

Postanowienia końcowe

1. W sprawach spornych na tle wykonania przedmiotu umowy strony poddają rozstrzygnięciu Sądowi właściwemu miejscowo siedzibie Zamawiającego.
2. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej.
3. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

ZAMAWIAJĄCY

.....

.....

WYKONAWCA

.....

.....