

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.2019

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. 13.30 dnia poprzedniego niż dzień przygotowania i dostarczenia posiłków do placówek	
3.	Do godz. 15.00 dnia poprzedniego niż dzień 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 02.01.2020 do 31.12.2020** 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.2019

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.2019

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.2019**

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 2019 r., poz. 1843 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.2019) 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 2019 r. poz. 369 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 2019 r. poz. 369 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 2019 r. poz. 369 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

4 - TYGODNIOWY JADŁOSPIS SEZONOWY obowiązujący od 01.06.2020 do 15.09.2020
usługi cateringu (śniadanie + obiad 2 – daniowy) dla 1 osoby

1. 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.
	pieczywo mieszane	100	g	zupa krupnik z kaszą jęczmiennej	350	ml
	masło	20	g	z ziemniakami		
	parówki	2	szt.	pieczywo	100	g
	musztarda	20	g	leczo	350	g
	herbata	250	ml	kompot	250	ml
	pieczywo	100	g	kapuśniak	350	ml
	masło	20	g	ziemniaki	200	g
	kielbasa kminkowa	50	g	kotlet mielony	100	g
	jajko	1	szt	fasola szparagowa	100	g
	kakao	250	ml	kompot	250	ml
	zupa mleczna z kaszą manną	350	ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami	350	ml
	Pieczywo mieszane	100	g	kluski śląskie (8 szt.)	200	g
	masło	20	g	rolada wieprzowa w sosie 100/100	1	szt
	serek topiony	50	g	czerwona kapusta gotowana	100	g
	powidła śliwkowe	50	g	kompot	250	ml
	herbata	250	ml			
	pieczywo	100	g	zalewajka	350	ml
	masło	20	g	udko gotowane	100	g
	makrela wędzona	150	g	ziemniaki	200	g
	herbata	250	ml	sałata ze śmietaną	100	g
				kompot	250	ml
	pieczywo mieszane	100	g	Zupa ogórkowa	350	ml
	masło	20	g	Naleśniki z serem	3	szt
	salceson	50	g	kompot	250	ml
	ser żółty	50	g			
	kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			

ZESTAW II

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane masło polędwica drobiowa żółty ser pomidor kakao	100 20 50 30 30 250	g g g g g g ml	zupa pieczarkowa z makaronem kopytka gulasz wieprzowy buraczki z chrzanem kompot	350 200 150 100 250	ml g g g ml
	pieczywo mieszane masło parówki na gorąco (2 szt.) musztarda / ketchup herbata	100 20 150 20 250	g g g g ml	Rosół z makaronem Kotlet schabowy ziemniaki mizeria kompot	350 100 200 100 250	ml g g g ml
	zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi pieczywo mieszane masło pasztet pieczony ogórek kiszony herbata	350 100 20 80 30 250	ml g g g g ml	Zupa fasolowa pierogi ruskie 8 szt kompot	350 350 250	ml g ml
	pieczywo mieszane jajecznica na kiełbasie 150/50 masło pomidor herbata	100 200 20 30 250	g g g g ml	Zupa jarzynowa Makaron z jagodami kompot	350 380 250	ml g ml
	pieczywo mieszane masło twarożek z rzodkiewką i szczypiorem kawa zbożowa	100 20 150 250	g g g ml	zupa kalafiorowa ziemniaki ryba w panierce (1 szt.) surówka z kiszonej kapusty kompot	350 200 100 100 250	ml g g g ml

ZESTAW III

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane sałatka jarzynowa mielonka tyrolska masło herbata	100 150 50 20 250	g g g g ml	Ogórkowa z ryżem ziemniaki pierogi z truskawkami kompot	350 200 350 250	ml g g ml
	rogal 1 szt masło ser żółty dżem wiśniowy kakao	50 20 70 50 250	g g g g ml	grochówka ziemniaki kotlet mielony kalafior gotowany lub gotowane warzywa kompot	350 200 100 100 250	ml g g g ml
	zupa mleczna z płatkami owsianymi pieczywo mieszane masło serek homogenizowany w kubku marmolada herbata	350 100 20 150 30 250	g g g g g ml	Barszcz czerwony z ziemniakami Krokiety z mięsem (2 szt.) kompot	350 400 250	ml g ml
	pieczywo mieszane masło żółty ser kiełbasa szynkowa ogórek zielony herbata	100 20 50 50 30 250	g g g g g ml	zupa pieczarkowa z łazankami gulasz wieprzowy(w tym 80g mięsa) kasza jęczmienna ogórek kiszony kompot	350 300 200 100 250	ml g g g ml

pieczywo mieszane	100	G	zalewajka z ziemniakami	350	ml
masło	20	g	pierogi z kapustą i grzybami	350	szt
jajo ze szczypiorkiem	2	szt.	kompot	250	ml
kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			

ZESTAW IV

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane	100	g	Rosół z makaronem	350	ml
	masło	20	g	Pyzy z mięsem	350	g
	żółty ser	50	g	kompot	250	ml
	mielonka	50	g			
	ogórek konserwowy	30	g			
	kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			
	pieczywo mieszane	100	g	Pomidorowa z ryżem	350	ml
	masło	20	g	Młode ziemniaki z koperkiem	200	g
	kiełbasa na gorąco (1 szt.)	150	g	Jajka sadzone 2 szt	120	g
	ketchup i musztarda	20/20	g	kefir	250	ml
	herbata	250	ml			
	zupa mleczna z zacierką	300	ml	fasolowa	350	ml
	bułki maślane	2	szt	placek ziemniaczany po węgiersku	400	g
	masło	20	g	gulasz (w tym 80 g mięsa)		
	biały twaróg (plastry)	100	g	ogórek kiszony	100	g
	miód	50	g	kompot	250	ml
	herbata	250	ml			
	pieczywo mieszane	100	g	zupa jarzynowa	350	ml
	masło	20	g	gołąbki z mięsem i ryżem w sosie	380	g
	kaszanka na gorąco z cebulką (1 szt.)	150	g	pomidorowym		
	herbata	250	ml	kompot	250	ml
	Pieczywo mieszane	100	g	Barszcz ukraiński	350	ml
	masło	20	g	Knedle ze śliwkami	350	g
	pasta jajeczna	100	g	kompot		
	pomidor	30	g		250	ml
	kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			

4 - TYGODNIOWY JADŁOSPIS obowiązujący od 02.01.2020 do 31.05.2020 oraz od 16.09.2020 do 31.12.2020 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.
	pieczywo mieszane	100	g	zupa krupnik z kaszą jęczmiennej z ziemniakami	350	ml
	masło	20	g			
	parówki	2	szt.	pieczywo	100	g
	musztarda	20	g	bigos	350	g
	herbata	250	ml	kompot	250	ml

pieczywo	100	g	kapuśniak	350	ml
masło	20	g	ziemniaki	200	g
kielbasa kminkowa	50	g	kotlet mielony	100	g
jajko	1	szt	marchew duszona z groszkiem	100	g
kakao	250	ml	kompot	250	ml
zupa mleczna z kaszą manną	350	ml	Zupa jarzynowa z ziemniakami	350	ml
Pieczywo mieszane	100	g	kluski śląskie (8 szt.)	200	g
masło	20	g	rolada wieprzowa w sosie 100/100	1	szt
serek topiony	50	g	czerwona kapusta gotowana	100	g
powidła śliwkowe	50	g	kompot	250	ml
herbata	250	ml			
pieczywo	100	g	zalewajka	350	ml
masło	20	g	udko gotowane	100	g
makrela wędzona	150	g	ziemniaki	200	g
herbata	250	ml	sałata ze śmietaną	100	g
			kompot	250	ml
pieczywo mieszane	100	g	Zupa ogórkowa	350	ml
masło	20	g	Naleśniki z serem	3	szt
salceson	50	g	kompot	250	ml
ser żółty	50	g			
kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			

ZESTAW II

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane masło polędwica drobiowa żółty ser pomidor kakao	100 20 50 30 30 250	g g g g g g ml	zupa pieczarkowa z makaronem kopytka gulasz wieprzowy buraczki z chrzanem kompot	350 200 150 100 250	ml g g g ml
	pieczywo mieszane masło parówki na gorąco (2 szt.) musztarda / ketchup herbata	100 20 150 20 250	g g g g ml	Rosół z makaronem Kotlet schabowy ziemniaki marchewka z jabłkiem kompot	350 100 200 100 250	ml g g g ml
	zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi pieczywo mieszane masło pasztet pieczony ogórek kiszony herbata	350 100 20 80 30 250	ml g g g g ml	Zupa fasolowa pierogi ruskie 8 szt kompot	350 350 250	ml g ml
	pieczywo mieszane jajecznica na kiełbasie 150/50 masło pomidor herbata	100 200 20 30 250	g g g g ml	Zupa jarzynowa Łazanki z kapustą i mięsem kompot	350 380 250	ml g ml
	pieczywo mieszane masło twarożek z rzodkiewką i szczypiorem kawa zbożowa	100 20 150 250	g g g ml	zupa kalafiorowa ziemniaki ryba w panierce (1 szt.) surówka z kiszonej kapusty kompot	350 200 100 100 250	ml g g g ml

ZESTAW III

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane sałatka jarzynowa mielonka tyrolska masło herbata	100 150 50 20 250	g g g g ml	Ogórkowa z ryżem ziemniaki wątróbka drobiowa z cebulką sałatka Colesław kompot	350 200 150 100 250	ml g g g ml
	rogal 1 szt masło ser żółty dżem wiśniowy kakao	50 20 70 50 250	g g g g ml	grochówka ziemniaki kotlet mielony buraki kompot	350 200 100 100 250	ml g g g ml
	zupa mleczna z płatkami owsianymi pieczywo mieszane masło serek homogenizowany w kubku marmolada herbata	350 100 20 150 30 250	g g g g g ml	Barszcz czerwony z ziemniakami Krokiety z mięsem (2 szt.) kompot	350 400 250	ml g ml
	pieczywo mieszane masło żółty ser kiełbasa szynkowa ogórek zielony herbata	100 20 50 50 30 250	g g g g g ml	zupa pieczarkowa z łazankami gulasz wieprzowy(w tym 80g mięsa) kasza jęczmienna ogórek kiszony kompot	350 300 200 100 250	ml g g g ml

pieczywo mieszane	100	G	zalewajka z ziemniakami	350	ml
masło	20	g	pierogi z kapustą i grzybami 8 szt	350	g
jajo ze szczypiorkiem	2	szt.	kompot	250	ml
kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			

ZESTAW IV

Data	ŚNIADANIE	Ilość	J.m.	OBIAD	Ilość	J.m.
	pieczywo mieszane	100	g	Rosół z makaronem	350	ml
	masło	20	g	Pyzy z mięsem	350	g
	żółty ser	50	g	kompot	250	ml
	mielonka	50	g			
	ogórek konserwowy	30	g			
	kawa zbożowa z mlekiem	250	ml			
	pieczywo mieszane	100	g	Pomidorowa z ryżem	350	ml
	masło	20	g	eskalopki	100	g
	kielbasa na gorąco (1 szt.)	150	g	kasza gryczana	200	g
	ketchup i musztarda	20/20	g	sałatka colesław	100	g
	herbata	250	ml	kompot	250	ml
	zupa mleczna z zacierką	300	ml	fasolowa	350	ml
	bułki maślane	2	szt	placek ziemniaczany po węgiersku	400	g
	masło	20	g	gulasz (w tym 80 g mięsa)		
	biały twaróg (plastry)	100	g	ogórek kiszony	100	g
	miód	50	g	kompot	250	ml
	herbata	250	ml			
	pieczywo mieszane	100	g	zupa jarzynowa	350	ml
	masło	20	g	gołąbki z mięsem i ryżem w sosie	380	g
	kaszanka na gorąco z cebulką (1 szt.)	150	g	pomidorowym		
	herbata	250	ml	kompot	250	ml
	Pieczywo mieszane	100	g	Barszcz ukraiński	350	ml
	masło	20	g	ryba po grecku	300	g
	pasta jajeczna	100	g	pieczywo	100	g
	pomidor	30	g	kompot	250	ml
	kawa zbożowa z mlekiem	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.....2019r. 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 Iwonę Kiernożycką

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 2019r., poz. 1843 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 90 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 – od godz. 11.30 do godz. 12.00
 - Filia nr 1 – od godz. 12.00 do godz. 12.30
 - DDPS Morcinka – od 12.30 do godz. 13.00
6. Usługa obejmuje:
 - a) śniadanie codziennie od poniedziałku do piątku w dni robocze
 - b) dwudaniowy obiad codziennie od poniedziałku do piątku w dni robocze.

7. Termin realizacji zamówienia: od **02.01.2020r. do 31.12.2020r. (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. 13.30 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*

* **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 jadłospisu sezonowego w okresie od 01.06.2020 do 15.09.2020
12. Dostarczenia w **wyznaczonym przez Zamawiającego dniu** zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) - posiłków (śniadanie i obiad) zawierających „tradycyjne potrawy Wielkanocne” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku.
13. Dostarczenia w **wyznaczonym przez Zamawiającego dniu** zamiast potraw zgodnych z jadłospisem (załącznik nr 6) - posiłków (śniadanie i obiad) zawierających „tradycyjne potrawy bożonarodzeniowe” - menu na ten dzień zostanie przygotowane przez Wykonawcę w cenie zgodnej ze złożoną ofertą dla codziennego posiłku.
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 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- Iwona Kiernożycka 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 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

.....
.....