

**SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

Zamawiający: Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie
Adres: 83-041 Mierzeszyn
woj. pomorskie
Polska
tel.: +48 58 682 81 14 lub 609 925 230
fax.: +48 58 682 81 14
e-mail: dps.administracja@powiat-gdanski.pl
Strona internetowa: www.powiat-gdanski.pl - przetargi - zakładka jednostki organizacyjne.

Przedmiot zamówienia: Świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie tj. przygotowywanie całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne.

Kod CPV: 55320000-9 - usługi podawania posiłków
55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków
55322000-3 - usługi gotowania posiłków

**Numer sprawy nadany
przez Zamawiającego:** DPS.272.01.2016.PN

Tryb postępowania: POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO O WARTOŚCI SZACUNKOWEJ ZAMÓWIENIA PONIŻEJ 209.000 EURO.

Podstawa prawna: *Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.)*

Zaskoczyn, dnia 03.03.2016 r.

I. Informacje ogólne.

1. Zamawiającym jest Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, reprezentowany przez Dyrektora Domu Pomocy Społecznej LESNY w Zaskoczynie – Waldemara Dowgierta.

2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej 209.000 EURO zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.), zwany dalej Ustawą.

3. Użyte w specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- **wsad do kotła** – wszystkie produkty żywnościowe użyte do przygotowania całodziennego wyżywienia jednej osoby, w tym posiłki tradycyjne i na imprezy okolicznościowe, a także podstawowe produkty żywnościowe i napoje oraz produkty na terapię zajęciową, o której mowa w rozdz. II pkt 14 i 17,

- **jadłospis dekadowy** – jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni,

- **zestaw dietetyczny** – wszystkie diety wymienione w rozdz. II pkt 4,

- **osobodzień żywienia** – całkowity koszt jednego dnia żywienia jednej osoby.

II. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, tj. przygotowywanie przez Wykonawcę całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w wynajmowanych na ten cel pomieszczeniach kuchennych Zamawiającego wraz z wyposażeniem w okresie **01.05.2016 – 31.12.2016**.

Szacunkowa ilość – **24.500 osobodni, przy założeniu, że przez cały okres obowiązywania umowy w Domu Pomocy Społecznej przebywa 100 mieszkańców**. Zamawiający oświadcza, że wskazana ilość jest maksymalną ilością mieszkańców, która może przebywać w DPS-ie. Rzeczywista ilość osobodni w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego. Aktualnie w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie przebywa **100 osób**, w tym w pawilonie mieszkalnym przebywa **58 osób**, a w skrzydle budynku głównego **42 osoby**. (zestawienie wydanych posiłków w okresie 01/2015 do 12/2015 r. stanowi zał. nr 11 do SIWZ). Ilość osób a zatem posiłków może ulec zmianie.

2. Wykonawca powinien zapewnić codzienne posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 8.00 – 10.00,
- II śniadanie 11.00,
- Obiad 12.00 – 14.00,
- Podwieczorek 16.00,
- Kolacja 18.00 – 20.00.

Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zaleceniem lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (niedowaga, cukrzyca itp.). Obecnie dodatkowo dożywianych w ten sposób są **24 osoby**, liczba tych osób może być zmienna.

Zamawiający nie godzi się na dowóz gotowych posiłków z zewnątrz.

3. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Kalorie ok. 2200 -2400,

Węglowodany ok. 300 g,

Białko ogółem 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g,

Tłuszcz ok. 70 g,

Białko powinno pokrywać od 13 – 16 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania jadłospisów przy uwzględnieniu produktów sezonowych.

Posiłki muszą być przygotowane z surowców wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.;

- używania masła na śniadanie/kolacje, a nie produktów masłopodobnych;

- używania wędlin i mięsa wysokiej jakości.

4. Posiłki powinny uwzględniać **zestaw dietetyczny**:

a) dieta podstawowa,

b) dieta łatwostrawna

c) dieta wątrobowa,

d) dieta cukrzycowa,

e) dieta płynna np.: miksowana, kleik.

f) dieta bezmleczna,

g) dieta bezglutenowa

Wykonawca zobowiązany jest podczas trwania umowy do realizacji jadłospisów przy poszczególnych dietach według zaleceń lekarza odnośnie kaloryczności posiłków.

5. Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu mieszkańców z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach tj.:

– *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm. i innych, w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie (zasady GMP, GHP, HACCP). Wykonawca udostępni na wniosek Zamawiającego dokumenty potwierdzające wprowadzenie HACCP, GHP, GMP. Wykonawca powinien posiadać księgę HACCP wraz z prowadzonymi zapisami.*

- *Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego z dnia 17 kwietnia 2007 r. Dz. U. Nr 80, poz. 545),*

Pracownicy biorący udział w przygotowaniu i produkcji posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych zaświadczeń o dopuszczeniu do pracy oraz zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzających dopuszczenie do pracy przez lekarza. Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego ww. dokumenty do wglądu. Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników biorących udział przy realizacji zamówienia w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli jakości i gramatury.

7. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakością, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.

8. Przygotowywane posiłki będą odbierane przez pracowników Zamawiającego, w oknie podawczym na stołówkę w budynku głównym, jak również w pawilonie mieszkalnym. Dostarczenie i wydawanie posiłków do pawilonu mieszkalnego (budynek wolnostojący nie jest połączony z budynkiem głównym) odbywać się będzie przy użyciu urządzenia typu bemar przez pracowników Wykonawcy. Rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot brudnych naczyń, należy do pracowników Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie do mycia wraz z wyparzeniem całości wydanych naczyń i sztućców.

9. Zamawiający zapewni naczynia stołowe i sztućce oraz niezbędny sprawny technicznie sprzęt kuchenny w dniu rozpoczęcia świadczenia przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania naturalnych ubytków na swój koszt w okresie trwania umowy. **Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi. Zakupiony przez Wykonawcę dodatkowy sprzęt kuchenny, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym stanowi jego własność.**

10. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 27 sierpnia 2012 r., poz. 964) Wykonawca wyposaży kuchenki w oddziałach (2 w budynku głównym, 1 w pawilonie mieszkalnym) w podstawowe produkty żywnościowe i napoje w postaci: pieczywa, tłuszczu, przetworów, herbaty.

Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić produkty do wypieku ciast i słodycze o wartości **nie przekraczającej 350 zł brutto miesięcznie**, zgodnie ze złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Przygotowywanie ciast do wypieku odbywa się na stołówce, a wypiek odbywać się będzie w piekarniku znajdującym się w pomieszczeniu kuchni.

11. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych. Opłaty za te posiłki ponoszą osoby je zamawiające uiszczając bezpośrednio u Wykonawcy. Na dzień dzisiejszy nikt nie korzysta z płatnych posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.

Posiłki, które nie spełniają norm ilościowych czy jakościowych, będą przez Zamawiającego zakwestionowane, natomiast Wykonawca zostanie zobowiązany do prawidłowego (zgodnego z normami) przygotowania tych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).

13. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. (przykładowy jadłospis dekadowy stanowi załącznik nr 13 do SIWZ).

14. W ramach tzw. **wsadu do kotła** należy uwzględnić **znaczne rozszerzenia menu na Boże Narodzenie, a także posiłki na imprezy okolicznościowe** np.: festyny, zabawy integracyjne itp. - załącznik nr 10 do SIWZ). Liczba zaproszonych gości uzgadniana będzie każdorazowo pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (nie więcej niż 50 osób). Imprezy okolicznościowe rozliczane będą dodatkowo wg. ilości osób biorących udział w planowanych imprezach.

15. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w ust. 4 niniejszego paragrafu.

16. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w ust. 5 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 10.00 dnia poprzedniego i korygowana będzie do godziny 8.00 dnia bieżącego.

17. Wysokość tzw. **wsadu do kotła** średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż: **9,00 zł netto na jedną osobę dobowo**. (przykładowy jadłospis przy wsadzie do kotła 9 zł netto stanowi zał. nr 14 do SIWZ).

18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

19. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby **na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej wystąpiło:**

- co najmniej 5 razy w dekadzie potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety lub mięso drobiowe (wyłącznie udka lub filety),
- 2 razy w dekadzie filet z ryby bez ości,
- 5 raz w dekadzie ciepłe kolacje (minimum),
- oraz 5 razy w dekadzie ciepłe śniadania (minimum).

20. Potrawy należy przygotowywać w tym samym dniu i nie można przetrzymywać ich do dnia następnego.

21. W przypadku niewykorzystania przez mieszkankę pełnego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:

- a) koszt śniadania i drugiego śniadania - 25% stawki osobodnia żywienia,
- b) koszt obiadu - 55% stawki osobodnia żywienia,
- c) koszt podwieczorku i kolacji - 20% stawki osobodnia żywienia.

22. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie, zachowując sposób transportu, przechowywania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

23. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajęcie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażeniem, o łącznej powierzchni: **165,25 m²**. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: pomieszczenie wstępnej obróbki wraz z obieralnią warzyw, kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń. Zamawiający informuje, iż pomieszczenia kuchenne wyposażone są w media takie jak: zimna woda, ciepła woda, energia elektryczna, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, drożna kanalizacja, winda do transportu posiłków, podlegająca Dozorowi Technicznemu – opłaty za konserwację i przeglądy windy ponosi Zamawiający. Pomieszczenia nie są przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na wymienioną powierzchnię składają się:

Kuchnia główna	76,00 m ²
Magazynek kuchni	16,00 m ²
Magazyn spożywczy	64,00 m ²
Szatnia personelu	6,30 m ²
WC kuchni	2,95 m ²

Wykaz pomieszczeń i wyposażenia stanowi załącznik do umowy najmu.

Zestawienie opłat za media w okresie 01/2015 do 12/2015 stanowi zał. nr 12 do SIWZ

24. Za wynajem od Domu pomieszczeń o powierzchni **165,25 m²** Wykonawca zapłaci miesięcznie czynsz w wysokości **4065,15 zł netto**.

Za wynajem stałego i ruchomego wyposażenia kuchni przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Wykonawca zapłaci czynsz miesięczny w ryczałtowej wysokości **550,00 zł netto**.

Zamawiający nie jest aktualnie podatnikiem podatku VAT, w związku z czym wskazane wyżej kwoty miesięcznego czynszu nie uwzględniają podatku VAT, ani do tej kwoty nie jest doliczany VAT. W przypadku gdy Zamawiający stanie się podatnikiem podatku VAT, do wskazanych wyżej kwot miesięcznego czynszu zostanie doliczony podatek VAT w ustawowej wysokości.

25. Wykonawca uiszcza dodatkowo **miesięczne opłaty** Zamawiającemu za:

- **energię elektryczną** według wskazań podliczników i aktualnych stawek brutto ustalanych przez dostawcę energii ,
- **wodę** według wskazań podliczników i stawki **za 1m³** za wodę w wysokości **4,48 zł brutto**,
- **ogrzewanie wynajmowanych pomieszczeń, podgrzewanie wody (c.w.u.), oraz za odprowadzone ścieki**, w łącznej wysokości ryczałtowej **650 zł miesięcznie**,
- **wywóz nieczystości stałych za 1 m³** (wydzielony **jeden pojemnik** dla potrzeb Wykonawcy) według aktualnych stawek brutto usługodawcy t.j. **315,00 zł**,
- **tel / fax**, według wydruku centrali abonenckiej Zamawiającego, według obowiązujących stawek brutto usługodawcy,
- **podatek od nieruchomości od wynajmowanej powierzchni** według aktualnej stawki podatku od nieruchomości określonej we właściwej uchwale Rady Gminy Trąbki Wielkie. Na dzień ogłoszenia przetargu stawka ta wynosi **7,68 zł za 1 m² rocznie**.

Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat eksploatacyjnych za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców oraz w przypadku wprowadzenia nowych stawek podatku od nieruchomości.

26. Wykonawca odpowiada za wynajmowane pomieszczenia, urządzenia i naczynia, dokonując niezbędnych napraw na własny koszt i uzupełnia na bieżąco braki w wynajmowanych zasobach, jeśli występują.

27. Szczegółowe warunki umowy najmu zostały określone we wzorze stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.

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

29. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek **dostosowania kuchni i przestrzegania wymogów Sanepidu, HACCP** oraz uzyskania w ciągu 30 dni od daty rozpoczęcia działalności w pomieszczeniach kuchennych DPS decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pruszczu Gdańskim o zatwierdzeniu zakładu. Po otrzymaniu ww. decyzji należy ją przedstawić Zamawiającemu. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.

UWAGA: Oferenci winni dokonać wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni oraz zaplecza przed złożeniem oferty.

30. Obowiązkiem Wykonawcy jest dostarczenie dla Zamawiającego kserokopii protokołów z kontroli (stanu sanitarnego pomieszczeń, posiłków) Sanepidu, PIP. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m.in. mandaty, kary, odpowiada Wykonawca.

31. Wszelkie modernizacje pomieszczeń i instalacji, wykonywane przez Wykonawcę, muszą być uzgodnione z Zamawiającym. Wszelkie nakłady za poniesione prace pokrywa Wykonawca.

32. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń wydanych posiłków. Będą się one odbywały według wzoru:

Cena brutto jednego osobodnia żywienia (wynikająca z oferty Wykonawcy stanowiący załącznik nr 1) x ilość faktycznie wydanych posiłków całodziennych w danym miesiącu

33. Wpłata tak wyliczonego wynagrodzenia za wykonaną usługę, będzie następowała po upływie każdego miesiąca, w terminie 21 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy, przelewem na jego konto bankowe.

34. Zamawiający dopuszcza zatrudnienie podwykonawcy/dalszych podwykonawców, zgodnie z art. 36a ust.1 Ustawy.

Jednocześnie Zamawiający na podstawie art. 36a ust.2. pkt 1, zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia tj usługi przygotowania i gotowania posiłków.

35. W przypadku zatrudnienia podwykonawcy/dalszych podwykonawców, w oparciu o art. 36b ust. 1 Ustawy Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie informacji na temat części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom (wzór zał. nr 9 do SIWZ).

UWAGA: Oferenci winni dokonać wizji lokalnej pomieszczeń i wyposażenia kuchni oraz zaplecza przed złożeniem oferty.

36. **Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):**

55320000-9 - usługi podawania posiłków

55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków

55322000-3 - usługi gotowania posiłków.

III. Opis części zamówienia.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

IV. Informacja o przewidywanych zamówienia uzupełniających.

Zgodnie z art. 36 ust. 2, pkt. 3 ustawy, Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia ewentualnych zamówień uzupełniających w trybie z wolnej ręki, których wartość nie przekroczy 50% wartości zamówienia podstawowego, na zasadach określonych w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy PZP.

V. Oferty wariantowe.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

VI. Termin wykonania zamówienia.

1. Termin rozpoczęcia realizacji przedmiotu zamówienia: **01.05.2016r.**
2. Termin zakończenia realizacji zamówienia: **31.12.2016r.**

VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny ich spełnienia.

1. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają taki obowiązek ich posiadania,

opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy wykażą się prowadzeniem działalności gospodarczej w zakresie świadczenia usług gastronomicznych, a w przypadku podmiotu mającego siedzibę poza granicami RP - zezwolenie właściwego organu na prowadzenie takiej działalności.

2. Wiedza i doświadczenie

opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawcy wykażą się wykonaniem w okresie ostatnich **3 lat**, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - tym okresie, minimum **2 usług**, odpowiadających swym rodzajem i wartością usług stanowiących przedmiot zamówienia- **usługi gastronomiczne w zakresie przygotowywania całodziennych posiłków** (z podaniem ich rodzaju i wartości oraz daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane) **o wartości nie mniejszej niż 150.000 zł każda. Usługi nie mogą dotyczyć wykonywania usług cateringowych.**

Do Wykazu (załącznik nr 4 do SIWZ) należy dołączyć dowody potwierdzające czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie .

UWAGA:

Dowodami, o których mowa w ust. VII ust. pkt.2 są:

- poświadczenia, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych dostaw lub usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- oświadczenie Wykonawcy - jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.

3. Potencjał techniczny

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający nie wymaga dokumentów potwierdzających spełnienie tego warunku.

4. Osoby zdolne do wykonania zamówienia,

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że oddeleguje do wykonania przedmiotu zamówienia: osobę pełniącą obowiązki szefa kuchni, posiadającą wykształcenie gastronomiczne i doświadczenie zawodowe na stanowisku szefa kuchni (minimum 3 lata) oraz niezbędny personel kuchenny do prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.

W celu potwierdzenia spełnienia tego warunku Wykonawca zobowiązany jest wypełnić oświadczenie (załącznik nr 7 do SIWZ).

5. Sytuacja ekonomiczna i finansowa

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

Zamawiający oceni warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, iż posiada opłaconą polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości co najmniej **300.000 zł.**

Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, (niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków) zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. Ww. zobowiązanie musi zostać załączone do oferty przetargowej w oryginale.

VIII . Wykaz oświadczeń i dokumentów niezbędnych do potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia (załącznik nr 3 do SIWZ) o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- dokumenty na potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesji, zezwolenia lub licencji.
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziałów 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 czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie,
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,

2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 2 do SIWZ),
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, **wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert,**
- Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, określonych w pkt. VIII. 2

3.) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przedkłada:

3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej

5) Zamawiający nie zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.

IX. Informacja o innych dokumentach jakie Wykonawca musi złożyć w niniejszym postępowaniu.

1. Formularz ofertowy (wzór zał. nr 1 do SIWZ),
2. Wykaz wykonanych usług (wzór zał. nr 4 do SIWZ),
3. Podpisany wzór umowy na świadczenie usług (zał. nr 5 do SIWZ),
4. Podpisany wzór umowy najmu pomieszczeń (zał. nr 6 do SIWZ),
5. Oświadczenie o posiadanym potencjale kadrowym (zał. nr 7 do SIWZ),
6. Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (zał. nr 8 do SIWZ),
7. Informacja na temat części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom (zał. nr 9 do SIWZ)
8. Potwierdzenie wniesienia wadium: potwierdzenie dokonanego przelewu lub oryginał wraz z potwierdzoną kopią dokumentu stanowiącego wadium.

X. Zaliczki

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

XI. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

1. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów - pisemnie, z zastrzeżeniem pkt. 2.
2. Pismo może być każdorazowo poprzedzone faksem (58) 682 81 14, lub drogą elektroniczną (e-mail: dps.administracja@powiat-gdanski.pl) a jego oryginał niezwłocznie przekazany w formie pisemnej. W przypadku przesłania korespondencji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron zobowiązana jest na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzić fakt ich otrzymania. Korespondencja przesłana za pomocą faksu lub drogą elektroniczną, po godzinach urzędowania (po godz. 15:00) zostanie zarejestrowana w następnym dniu pracy Zamawiającego i uznana za wniesioną w dniu jej zarejestrowania.
3. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego na piśmie o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 6 dni przed upływem składania ofert. Pismo można przesłać pod nr tel./fax (58) 682 81 14, lub drogą elektroniczną, niezwłocznie oryginał wysyłając pocztą. **Zamawiający udzieli wyjaśnień, 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. Zamawiający wszelkie informacje, m.in. treść zapytań i odpowiedzi, zmiany SIWZ, informacje o wyborze najkorzystniejszych ofert, do których umieszczenia na stronie internetowej jest zobowiązany, publikuje na stronie bip- www.powiat-gdanski.pl jednostki organizacyjne - DPS

UWAGA: Umieszczone przez Zamawiającego informacje stają się automatycznie integralną częścią SIWZ. Wszelkie wprowadzone przez Zamawiającego zmiany są wiążące dla Wykonawcy.

5. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest: **Mirosław Grzelak – St. Administrator DPS LEŚNY w Zaskoczynie**
tel. 609 925 230 e-mail: dps.administarcja@powiat-gdanski.pl,
6. Wykonawcy mogą się kontaktować z ww. osobą w sprawach związanych z przedmiotowym zamówieniem w dni robocze od poniedziałku do piątku w godz. 8.00 - 14.00 .

XII. Wadium

1. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości **10.000,00 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100)** najpóźniej w dniu składania ofert przed godz. **11.30** dnia **15.03.2016 r.**

W przypadku jeżeli do godz. 11:30 dnia 15.03.2016r . nie wpłynie wymagana kwota wadium na konto Zamawiającego, będzie to oznaczało, że wadium nie zostało wniesione.

3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:

a) w pieniądzu,

b) w innych formach: poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 lit. b, ustawy z dnia 9.11.2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158 z późn. zm.).

4. Jeżeli Wykonawca wnosi wadium w formie, o której mowa w pkt 3.b) musi być ono ważne co najmniej na okres 30 dni licząc od dnia składania ofert (z dniem składania włącznie).

5. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta/Poręczyciela do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 5 ustawy Prawo zamówień Publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

6. Sposoby wniesienia wadium:

a) w pieniądzu – przelewem na rachunek bankowy: **nr 05 1160 2202 0000 0000 6194 4623 w Banku Millennium S.A.**

b) jeżeli Wykonawca wnosi wadium w pieniądzu, to potwierdzenie dokonania przelewu na konto Zamawiającego (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem), jako dowód wniesienia wadium, należy załączyć do oferty jako kolejną jej stronę, **a pieniądze muszą się znaleźć na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert tj. przed godz. 11.30 dnia 15.03.2016 r.**

c) jeżeli Wykonawca wnosi wadium w formie, o której mowa w pkt. 3.b) musi zrobić to w następujący sposób:

- potwierdzoną przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem kopię dokumentu, o którym mowa w pkt. 3.b), jako dowód wniesienia wadium, załączyć do oferty jako kolejną jej stronę,

- oryginał dokumentu, o którym mowa powyżej włożyć do oferty w osobnej zamkniętej kopercie oznaczonej WADIUM.

7. Wykonawca, którego oferta została wybrana, traci wadium na rzecz Zamawiającego, zgodnie z art. 46 ust. 5 Ustawy, w przypadku, gdy:

a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,

b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,

c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

8. Zamawiający dokona niezwłocznie zwrotu wadium:

a) wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem ust. 4a ,

- b) Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano,
9. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert,
10. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art.46 ust.1 Ustawy, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
11. Jeżeli wadium wniesiono w pieniądzu, Zamawiający zwraca je wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę, zgodnie z art. 46 ust. 4 Ustawy.
12. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami zgodnie z art. 46 ust. 4a, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24. Ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust 2 pkt. 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

XIII. Termin związania ofertą.

Termin związania ofertą wynosi **30** dni licząc od upływu terminu składania ofert.

XIV. Sposób przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być sporządzona zgodnie z niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia i przepisami Ustawy.
2. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej.
3. Kopie dokumentów powinny być przez Wykonawcę poświadczone za zgodność z oryginałem.
4. Dokumenty, które wymagane są jako wypełnione wzory dokumentów (załączniki do niniejszej specyfikacji) należy sporządzić wg załączonych do specyfikacji istotnych warunków zamówienia wzorów z podaniem wszystkich wymienionych w nich danych.
5. W przypadku, gdy upoważnienie do reprezentowania Wykonawcy osoby, która podpisała ofertę, nie wynika z właściwego wypisu z rejestru sądowego lub wpisu do ewidencji działalności gospodarczej, oferta powinna zawierać również dokument potwierdzający to upoważnienie, np. odpowiednie pełnomocnictwo, umowa spółki cywilnej itp.
6. Pełnomocnictwo może mieć następujące formy: oryginał lub odpis pełnomocnictwa poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem lub kopia pełnomocnictwa

poświadczona za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do składania oferty w imieniu Wykonawcy.

7. Wszystkie strony oferty zawierające treść powinny być podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, a kserokopie dokumentów urzędowych powinny być potwierdzone za zgodność z oryginałem.

8. Wszystkie miejsca w dokumentach oferty, w których Wykonawca po napisaniu naniósł zmiany, wskazane jest aby były również podpisane przez osobę, o której mowa powyżej.

9. Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, muszą być oznaczone klauzulą: **„Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”**, muszą być oznaczone i spięte w ofercie w sposób pozwalający na ich oddzielenie od reszty oferty. **Jednocześnie, Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert jest zobowiązany przedstawić uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy Pzp. W przypadku braku wyraźnego oznaczenia dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa lub braku uzasadnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa - Zamawiający wszystkie dokumenty składające się na treść oferty uzna za jawne.**

10. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane.

11. Protokół postępowania wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania z tym, że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.

12. Udostępnianie protokołu oraz załączników do protokołu odbywać się będzie na poniższych zasadach:

- wykonawca zobowiązany jest złożyć w siedzibie Zamawiającego pisemny (lub faxem) wniosek o udostępnienie protokołu lub załączników do protokołu,
- zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być Wykonawcy udostępnione,
- po przeprowadzeniu powyższych czynności, Zamawiający niezwłocznie udostępni protokół lub załączniki do protokołu zgodnie z wyborem wnioskodawcy wskazanym we wniosku, o czym poinformuje Wykonawcę .

W wyjątkowych przypadkach, w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i ceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym.

13. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania oferty lub niedostarczenia jej w wymaganym terminie.

14. UWAGA: Wykonawcy z wymaganą reprezentacją łączną powinni przyjąć, że w każdym przypadku, gdy w specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest mowa o osobie uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy, chodzi o *osoby* uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

15. Wskazane jest, aby ofertę umieścić w dwóch zamkniętych opakowaniach, wewnętrznym i zewnętrznym, uniemożliwiających odczytanie jej zawartości bez uszkodzenia tych opakowań. Wskazane jest aby opakowanie zewnętrzne było zaadresowane wg następującego wzoru:

Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie

Oferta na:

**Świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY
w Zaskoczynie .**

Nie otwierać przed 15.03.2016r. godz. 12:00

16. Opakowanie wewnętrzne, poza oznakowaniem jak wyżej, musi zawierać nazwę i adres Wykonawcy, aby ofertę złożoną po terminie można było zwrócić bez otwierania.
17. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
18. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem ZMIANA.
19. Powiadomienie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób, co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie należy opatrzyć napisem WYCOFANIE.

XV. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, w Sekretariacie, w dniach od poniedziałku do piątku, w godz. od 8.00 do 14.00 do dnia **15.03.2016r. do godz. 11:30**
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **15.03.2016r. o godz. 12.00** w Sali konferencyjnej na II p. Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie.
3. Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. W pierwszej kolejności otwarte zostaną koperty oznaczone określeniami ZMIANA i WYCOFANIE. Z treści zawartych w nich powiadomień, podane zostaną wszystkim obecnym tylko numery ofert, których dotyczą. Koperty z ofertami, których dotyczą wycofania, będą zwrócone Wykonawcom bez ich otwierania.
5. Podczas otwarcia ofert podane będą nazwy (firmy) i adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

XVI. Sposób obliczenia ceny oferty.

1. Cena oferty winna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym między innymi:

- koszty surowców, produktów żywnościowych, wyposażenia (materiały, narzędzia, urządzenia, sprzęt i inne) niezbędnego do należytego wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie z wymogami Zamawiającego;
- koszty przygotowania posiłków.

Wykonawca określi cenę jednostkową stanowiącą stawkę dziennego wyżywienia na jedną osobę na jeden dzień (netto, VAT, brutto – zgodnie ze wzorem oferty- załącznik nr 1 do SIWZ).

2.Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

Przy kalkulacji ceny oferty należy przyjąć maksymalną ilość osób mogących przebywać w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie tj. 100 osób oraz 24.500 osobodni świadczenia usług żywienia.

3.Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń między Zamawiającym a Wykonawcą w walutach obcych.

4.Zaleca się aby przy obliczaniu ceny (ceny netto, kwoty podatku VAT, ceny brutto oferty) określać ją do dwóch miejsc po przecinku przy czym końcówki do 0,5 grosza pomijać, a końcówki 0,5 i wyższe zaokrąglać do 1 grosza.

Podane ceny muszą zawierać obowiązującą stawkę podatku VAT (na dzień składania ofert).

XVII. Kryterium wyboru oferty i ocena ofert.

1. Cena oferty - 90 % (maksymalnie 90 pkt.)

przy czym każdej ofercie (nieodrzuconej) przyznana będzie przez każdego członka Komisji Przetargowej liczba punktów obliczona według następującego wzoru:

$$P_{of} = \frac{C_{min} \times 90}{C_{of}} \text{ pkt.}$$

gdzie:

- P_{of} - liczba punktów przyznanych ofercie,
- C_{min} - najniższa z oferowanych cen,
- C_{of} - cena rozpatrywanej oferty.

2 . Doświadczenie wykonawcy (w świadczeniu usług gastronomicznych) – 10 % (maksymalnie: 10 pkt.).

1) W ramach kryterium „doświadczenie wykonawcy”, zamawiający wymaga, aby wykonawca złożył wraz z ofertą załącznik nr 4, tj. „Wykaz wykonanych usług z zakresu odpowiadającego przedmiotowi zamówienia”. W ww. formularzu wykonawca powinien wykazać ilość zrealizowanych/realizowanych usług gastronomicznych, polegających na

całodziennym żywieniu w oparciu o zróżnicowaną dietę, **na podstawie odrębnych umów o wartości minimum 150 000,00 zł brutto każda** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

- 2) **Załącznik nr 4** oraz dowody potwierdzające należyte wykonanie usług nie należą do rodzaju dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp i nie podlegają uzupełnieniu w oparciu o art. 26 ust. 3 ustawy Pzp. Jeżeli treść ww. załącznika i dokumentów potwierdzających, że usługi wykonano należycie, w okresie wskazanym w **ust. 1**, nie będzie jednoznaczna, zamawiający weźmie pod uwagę tylko te usługi, co do których wykonawca wykazał spełnianie warunków i przyzna odpowiednią liczbę punktów. W przypadku dołączenia nieczytelnej kopii dokumentu potwierdzającego należyte wykonanie zamówienia, niepozwalającej zamawiającemu na jego weryfikację, Zamawiający nie będzie brał tej usługi pod uwagę przy obliczaniu punktacji.
- 3) Sposób obliczenia kryterium „**doświadczenie wykonawcy**” w realizowaniu usług gastronomicznych:

Ilość zrealizowanych/realizowanych usług	Punktacja
2 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	0
3 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	4
4 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	7
5 (lub więcej) o wartości min. 150 000 zł brutto każda	10

- 4) Najkorzystniejszą ofertą jest oferta niepodlegająca odrzuceniu z najwyższą ilością punktów (**Pk1 + Pk2**).
- 5) Wykonawca na podstawie obydwu kryteriów może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Przy obliczaniu punktacji obowiązuje matematyczna zasada zaokrąglania liczb do dwóch miejsc po przecinku (tj. liczba 5 i powyżej - zaokrąglenie w górę, poniżej liczby 5 – zaokrąglenie w dół).
- 6) Jeżeli wykonawca dołączy do oferty niewypełniony **załącznik nr 7** lub w ogóle go nie dołączy, Zamawiający przyzna wykonawcy 0 punktów w kryterium, którego formularz dotyczy.

XVIII. Informacje dotyczące zawarcia umowy.

Zamawiający w formie pisemnej zawiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie zawarcia umowy na wykonanie zamówienia. Zawiadomienie zostanie wysłane po powiadomieniu o wyborze oferty

Zgodnie z art. 94 ust. 1 ustawy zawarcie umowy nastąpi w terminie związania ofertą nie wcześniej niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty. W przypadku, kiedy w postępowaniu została złożona tylko jedna oferta, zgodnie z art. 94 ust.2 pkt 1a, Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w art. 94 ust.1

XIX. Wzór umowy.

Obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy, terminy, kary umowne oraz inne istotne postanowienia umowy, która zostanie zawarta pomiędzy Zamawiającym a wybranym Wykonawcą, są określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 i nr 6 do niniejszej specyfikacji.

UWAGA:

1. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność zmiany umowy wystąpi w wyniku następujących zdarzeń:
 - a) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia, w tym zmiany stawki podatku VAT, mające wpływ na wysokość ceny brutto za świadczoną robotę. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy wynagrodzenie zostanie ustalone z uwzględnieniem stawki podatku wynikającej z obowiązujących przepisów. Zmiana wysokości wynagrodzenia dotyczyć będzie usług wykonanych po dacie podpisania aneksu;
 - b) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego oraz Wykonawcy skutkujące niemożliwością prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia wg założeń określonych w SIWZ.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.

XX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy (ZNWU).

1. W celu podpisania umowy wybrany Wykonawca zobowiązany będzie do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (ZNWU) w wysokości **3 %** ceny całkowitej (brutto) podanej w ofercie.
Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu nie wykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Sposób złożenia zabezpieczenia zostanie określony w umowie, po uzgodnieniu z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana.
3. ZNWU może być wnoszone wg wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach tj.:
 - pieniądzu,

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - gwarancjach bankowych,
 - gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art.6b ust.5 pkt.2b ustawy z dnia 09 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na wnoszenie ZNWU w formach, o których mowa w art.148 ust.2 Ustawy- Prawo zamówień publicznych.
 5. Wykonawca jest zobowiązany do wcześniejszego uzgodnienia z Zamawiającym formy i treści poręczeń, gwarancji ubezpieczeniowych lub bankowych stanowiących zabezpieczenie zamówienia.
 6. W przypadku poręczeń i gwarancji muszą być one nieodwołalne, płatne na każde żądanie zamawiającego i bez dodatkowych warunków. Termin zapłaty należności przez gwaranta / poręczyciela nie może być dłuższy niż 30 dni. Projekt poręczenia i gwarancji wykonawca musi przesłać zamawiającemu faksem lub za pomocą poczty elektronicznej **z wyprzedzeniem co najmniej dwóch dni roboczych** przed wyznaczoną datą zawarcia umowy. Oryginały poręczeń i gwarancji zaakceptowanych przez zamawiającego wykonawca może przekazać zamawiającemu najpóźniej w dniu zawarcia umowy. Zabezpieczenie w formie gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej nie może zawierać zapisów uzależniających wypłatę zabezpieczenia od konieczności naliczenia kar umownych przez zamawiającego albo zwalniających gwaranta z wypłaty zabezpieczenia jeśli wykonawca zapłaci zamawiającemu kary umowne. Warunki zgłoszenia przez Zamawiającego roszczenia z tytułu wniesionego zabezpieczenia w formie gwarancji nie mogą powodować powstania u Zamawiającego obowiązku przedstawienia Gwarantowi dodatkowych dokumentów, np. analiz, kosztorysów, protokołów i powodować u zamawiającego konieczność poniesienia dodatkowych kosztów.
 7. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w formach innych niż pieniądź musi zawierać w szczególności następujące elementy:
 - 1) wskazanie gwaranta poręczenia/gwarancji – Podmiot wystawiający poręczenie lub gwarancję,
 - 2) wskazanie podmiotu zlecającego ustanowienie poręczenia/gwarancji – Wykonawca w imieniu, którego ustanowiono poręczenie/gwarancję,
 - 3) wskazanie beneficjenta poręczenia/gwarancji,
 - 4) określenie nazwy zadania, którego dotyczy poręczenie/gwarancja
 - 5) zobowiązanie gwaranta do zapłacenia beneficjentowi kwoty poręczenia/gwarancji – Gwarant musi oświadczyć, że zapłaci beneficjentowi kwotę gwarancji/poręczenia w przypadku, gdy beneficjent złoży gwarantowi oświadczenie, że kwota gwarancji/poręczenia jest mu należna w celu pokrycia określonych roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy,
 - 6) określenie kwoty poręczenia/gwarancji – kwota zabezpieczenie należytego wykonania umowy wniesiona przed zawarciem umowy nie może być mniejsza niż określona zgodnie z pkt 1

- 7) określenie terminu obowiązywania poręczenia/gwarancji – musi obejmować od zawarcia umowy, aż do upływu trzydziestego dnia po terminie obowiązywania umowy,
 - 8) bezwarunkowość dysponowania poręczeniem/gwarancją – Poręczyciel lub gwarant zobowiązany jest do niezwłocznego przekazania kwoty poręczenia lub gwarancji na konto wskazane przez beneficjenta, na pierwsze żądanie beneficjenta zawierające oświadczenie, że kwota jest mu należna z powodu zaistnienia okoliczności określonych w art. 147 ust. 2 Ustawy Pzp,
 - 9) nieodwołalność poręczenia/gwarancji – gwarant nie może odwołać zobowiązania wynikającego z udzielonego poręczenia/gwarancji,
 - 10) określenie prawa i miejsca rozstrzygnięcia sporów dotyczących poręczenia/gwarancji – wszelkie spory dotyczące poręczenia/gwarancji rozstrzygane będą w oparciu o prawo obowiązujące na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego,
 - 11) określone miejsca wykonalności praw w poręczenia/gwarancji- prawa z poręczenia/gwarancji muszą być wykonane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
 - 12) określenie miejsca dostarczenia przez Beneficjenta żądania wypłaty zabezpieczenia (miejsce na terenie RP – podać adres)
8. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w formach innych niż pieniądź, nie może zawierać w szczególności następujących elementów:
- 1) nie może wyłączyć odpowiedzialności za roboty/ dostawy/ usługi realizowane w ramach umowy przez podwykonawców/dalszych podwykonawców
 - 2) nie może uzależniać wypłaty kwoty gwarancji/ poręczenia od naliczenia przez Beneficjenta obciążenia Wykonawcy karami umownymi.
 - 3) Obowiązek uzyskania przez Zamawiającego i/lub wykonawcę zgody gwaranta/poręczyciela na aneksowanie umowy między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli aneks obejmuje zmiany nieistotne, albo istotne zmiany ale przewidziane w projekcie umowy.
 - 4) Nakładać na Beneficjenta w celu uzyskania zaspokojenia roszczenia obowiązku przedstawienia opinii biegłych, wycen , kalkulacji usunięcia kosztów
 - 5) Zapisów stwierdzających iż wysokość zabezpieczenia ulega zmniejszeniu wraz z postępowaniem realizacji umowy

Poręczenie/gwarancja o treści niezgodnej z przepisami Ustawy Pzp, postanowieniami zawartymi w SIWZ lub zawierające postanowienia ograniczające odpowiedzialność Gwaranta wobec Beneficjenta jest równoznaczne z nie wniesieniem zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

9. W przypadku wniesienia zabezpieczenia w formie gotówki zabezpieczenie należy wnieść przelewem na konto: **Bank Milenium S.A. nr r-ku nr 05 1160 2202 0000 0000 6194 4623** Przelewu należy dokonać z odpowiednim wyprzedzeniem tak aby zabezpieczenie znalazło się na koncie Zamawiającego nie później niż w dniu zawarcia umowy.
10. Zamawiający za zgodą Wykonawcy może zaliczyć kwotę wadium wniesionego w pieniądzu na poczet zabezpieczenia.

XXI. Środki ochrony prawnej.

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI Ustawy Prawo zamówień publicznych.

1. Środki ochrony prawnej określone w ustawie przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
3. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 3) odrzucenia oferty odwołującego.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięźle przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2.
7. Zgodnie z art. 181 ustawy Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2.
8. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
9. Na czynności, o których mowa w ust. 8, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem ust.3.
10. Odwołanie wnosi się na podstawie art. 182 ust. 1 pkt. 2 w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 10 dni -jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
11. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu i postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

12. Odwołanie wobec czynności innych, niż określone powyżej wnosi w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
13. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.
14. Zgodnie z art. 185 Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana specyfikacja, wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
15. Przystąpienie do postępowania odwoławczego następuje na warunkach określonych w art. 185 ustawy.

XXII. Przystąpienie do przetargu podmiotów występujących wspólnie

1. W oparciu o art. 23 ust. 1 Ustawy Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
2. W przypadku, o którym mowa powyżej Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo należy załączyć do oferty.
3. Zamawiający wszelką korespondencję (oświadczenia, dokumenty itp.) będzie kierował do pełnomocnika/ lidera konsorcjum.
4. Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa powyżej zostanie wybrana Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych podmiotów.
5. Wykonawcy, o których mowa powyżej ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
6. Do Wykonawców występujących wspólnie stosuje się przepisy dotyczące Wykonawcy.

XXIII. Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

XXIV. Dialog konkurencyjny

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia dialogu konkurencyjnego.

XXV. Dialog techniczny

Zamawiający przed wszczęciem postępowania nie przeprowadził dialogu technicznego.

XXVI. Umowa ramowa

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XXVII. Zwrot kosztów udziału w postępowaniu.

Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w przetargu obciążają wyłącznie Wykonawcę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XXVIII. Wykaz załączników do specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy (wzór) ,
2. Załącznik nr 2 – oświadczenie z art. 24 Ustawy (wzór),
3. Załącznik nr 3 – oświadczenie z art. 22 Ustawy (wzór),
4. Załącznik nr 4 – wykaz wykonanych usług (wzór),
5. Załącznik nr 5 – wzór umowy na świadczenie usług,
6. Załącznik nr 6 – wzór umowy najmu pomieszczeń,
7. Załącznik nr 7 – oświadczenie o posiadanym potencjale kadrowym,
8. Załącznik nr 8 - oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (wzór),
9. Załącznik nr 9 - informacja na temat części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom,
10. Załącznik nr 10 - wykaz imprez okolicznościowych,
11. Załącznik nr 11 - zestawienie wydanych posiłków,
12. Załącznik nr 12 - zestawienie opłat za media,
13. Załącznik nr 13 - przykładowy jadłospis dekadowy,
14. Załącznik nr 14 - przykładowy jadłospis przy wsadzie do kotła 9 zł netto.

.....
(pieczęć firmowa)

OFERTA

na

**świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY
w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i
kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w okresie
01.05.2016 – 31.12.2016 r.**

Ja, niżej podpisany _____, będąc uprawnionym do
(imię i nazwisko)

reprezentowania _____
(nazwa firmy)

(adres firmy)

tel. _____, tel/fax _____ adres e-mail: _____

NIP _____ - _____ - _____ - _____, REGON _____, powiat _____,

konto nr _____

w _____
składam w swoim/jej* imieniu niniejszą ofertę.

1. Firma nasza oferuje wykonanie przedmiotu zamówienia **za cenę:**

Cena jednostkowa <u>netto</u> stanowiąca stawkę dziennego wyżywienia za jedną osobę za jeden dzień	Całkowita kwota <u>netto</u> za wyżywienie 100 osób w okresie 245 dni (24.500 osobodni)	Stawka podatku VAT %	Kwota podatku VAT od całkowitej kwoty netto (z kolumny nr 2)	Całkowita kwota <u>brutto</u> za wyżywienie 100 osób w okresie 245 dni (kolumna 2 + kolumna 4)
1	2	3	4	5

Słownie:.....
.....

Doświadczenie wykonawcy (w świadczeniu usług gastronomicznych)- ilość

Sposób obliczenia kryterium „doświadczenie wykonawcy” w realizowaniu usług gastronomicznych:

Ilość zrealizowanych/realizowanych usług	Punktacja
2 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	0
3 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	4
4 o wartości min. 150 000 zł brutto każda	7
5 (lub więcej) o wartości min. 150 000 zł brutto każda	10

2. Oświadczamy, iż przyjmujemy bez zastrzeżeń wyznaczone przez Zamawiającego:

-termin wykonania – do dnia **31.12.2016 r.**,

-warunki płatności – należność wynikająca z faktury płatna będzie w terminie 21 dni od daty otrzymania faktury przez Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie.

3. Ponadto oświadczam, że:

- 1) Będziemy wynajmować od Domu Pomocy Społecznej pomieszczenia, o łącznej powierzchni **165,25m²**, za które płacić będziemy miesięczny czynsz w kwocie: **4.065,15 zł netto (słownie: cztery tysiące sześćdziesiąt pięć złotych 15/100)**,
- 2) Zobowiązujemy się do zapłaty Domowi Pomocy Społecznej za wynajem wyposażenia kuchni czynsz miesięczny w ryczałtowej kwocie **550,00 zł netto** oraz za podgrzanie wody, ogrzewanie pomieszczeń, oraz odprowadzone ścieki w łącznej wysokości ryczałtowej **650,00 zł miesięcznie**,
- 3) Prowadzimy zarejestrowaną działalność gospodarczą w zakresie usług odpowiadających niniejszemu zamówieniu.
- 4) Dane zawarte w dokumentach stanowiących załączniki do niniejszego formularza są aktualne na dzień sporządzenia oferty i zgodne ze stanem faktycznym a załączone do oferty kopie dokumentów są zgodne z ich oryginałami,
- 5) Akceptuję w pełni bez zastrzeżeń czy ograniczeń postanowienia: SIWZ dla niniejszego zamówienia, wyjaśnień do SIWZ oraz zmian SIWZ.
- 6) Uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty,
- 7) Gwarantuję wykonanie całości niniejszego zamówienia zgodnie z treścią SIWZ, wyjaśnieniami do SIWZ oraz zmianami wprowadzonymi do SIWZ.
- 8) Upewniłem się co do prawidłowości i kompletności naszej oferty i ceny. Wynagrodzenie, pokrywa wszystkie nasze zobowiązania wynikające z zamówienia, a także wszystkie koszty, które mogą być konieczne dla właściwego wykonania przedmiotu zamówienia.
- 9) Ofertą naszą będziemy związani do dnia podpisania umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, nie dłużej jednak, niż **30 dni** od upływu terminu składania ofert,
- 10) W przypadku wybrania naszej oferty podpiszemy umowę według wzoru, stanowiącego załącznik do specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w terminie i miejscu określonym przez Zamawiającego.
- 11) Nie uczestniczę jako Wykonawca w jakiegokolwiek innej ofercie, dotyczącej niniejszego zamówienia.
- 12) Wadium w kwocie **10.000,00 PLN** zostało wniesione (dowód wniesienia wadium został dołączony do Oferty zgodnie z wymaganiami Zamawiającego określonymi w SIWZ):
 - a. w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego *

b. w siedzibie Zamawiającego w formie *

*niepotrzebne skreślić.

Ponadto:

13) W przypadku uznania mojej (naszej) Oferty za najkorzystniejszą, zobowiązuję się do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy, w wysokości określonej w SIWZ oraz załączonym do niej projektem Umowy w sprawie zamówienia, najpóźniej w dniu podpisania Umowy. Zabezpieczenie należytego wykonania zostanie wniesione w formie:

14) Nie uczestniczę jako Wykonawca w jakiegokolwiek innej ofercie, dotyczącej niniejszego zamówienia.

4. Do niniejszego formularza są załączone i stanowią integralną jego część oferty następujące dokumenty:

1) Oświadczenie Wykonawcy o nie podleganiu wykluczeniu z postępowania w oparciu o art. 24 ust. 1 Ustawy (wzór zał. nr 2 do SIWZ),

2) Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków określonych w art. 22 ust. 1 Ustawy (wzór zał. nr 3 do SIWZ),

3) Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

4) opłaconą polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej (lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej) w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w tym zgodnej z przedmiotem niniejszego zamówienia, na wartość **co najmniej 300.000 zł.**

5) wykaz wykonywanych usług (zał. nr 4 do SIWZ)

6) podpisany wzór umowy na świadczenie usług (zał. nr 5 do SIWZ),

7) podpisany wzór umowy najmu pomieszczeń (zał. nr 6 do SIWZ), wraz z wykazem pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia stanowiącym zał. nr 1 do umowy,

8) oświadczenie o posiadanym potencjale kadrowym (zał. nr 7 do SIWZ),

9) oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (zał. nr 8 do SIWZ),

10) informacja na temat części zamówienia, których wykonanie wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom (zał. nr 9 do SIWZ),

11) potwierdzenie wniesienia wadium: potwierdzenie dokonanego przelewu lub oryginał wraz z potwierdzoną kopią dokumentu stanowiącego wadium

5. Ofertę niniejszą składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach.

_____, dnia _____
(miejscowość)

(pieczęć i podpis Wykonawcy
lub osoby upoważnionej)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SIWZ

O Ś W I A D C Z E N I E
(o braku podstaw do wykluczenia z postępowania)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:
**świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY
w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet
i kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne
w okresie 01.05.2016 – 31.12.2016 r.**

W imieniu reprezentowanej/yh* przeze mnie:

1.,
2.,
3.
/ nazwa Wykonawcy lub nazwy Wykonawców występujących wspólnie/

jako upoważniony na piśmie lub wpisany w rejestrze

oświadczam(my), iż Wykonawca (y), którego (ych) reprezentuję (jemy):
nie podlegam (my) wykluczeniu z w/w postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie
art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity
Dz. U. z 2015 r., poz.2164 z późn. zm.).

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam (y) własnoręcznym podpisem świadom (-i)
odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

_____, dnia _____
(miejscowość)

(pieczęć i podpis osób uprawnionych do reprezentacji
Wykonawcy lub osoby upoważnionej)

* w tym miejscu w przypadku ofert wspólnych (konsorcjum) z uwagi na art. 24, bezwzględnie należy
wpisać nazwy wszystkich wykonawców składających ofertę wspólną – wówczas oświadczenie o braku
podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu zgodnie z art. 24 ust. 1 w imieniu wszystkich
wykonawców występujących wspólnie składa pełnomocnik oraz przedmiotowe oświadczenie w swoim
imieniu składa każdy z Wykonawców.

.....
/pieczęć Wykonawcy/

ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SIWZ

O Ś W I A D C Z E N I E
(zgodnie z art. 22 ust.1)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:
**świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LESNY
w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet
i kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne
w okresie 01.05.2016 – 31.12.2016 r.**

Zgodnie z art. 44 ustawy , w imieniu reprezentowanej/ych* przeze mnie:

1.,

2.,

3.

/ nazwa Wykonawcy lub nazwy Wykonawców występujących wspólnie/

jako upoważniony na piśmie lub wpisany w rejestrze:

oświadczam(my), iż Wykonawca (y), którego (ych) reprezentuję (jemy):

iż spełniam(my) warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.) dotyczące :

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

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam (y) własnoręcznym podpisem świadom (-i) odpowiedzialności karnej z art. 297 kk. oraz art. 305 kk.

_____, dnia _____
(miejscowość)

(pieczęć i podpis osób uprawnionych do reprezentacji
Wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

O Ś W I A D C Z E N I E
(o posiadanym potencjale kadrowym)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:
świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LESNY
w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i
kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w okresie
01.05.2016 – 31.12.2016 r. oświadczam, iż na dzień rozpoczęcia przedmiotu zamówienia
będę dysponował osobą pełniącą obowiązki szefa kuchni wraz z niezbędnym personelem
kuchennym.

Osoby te posiadają doświadczenie (praktykę) wymaganą przez Zamawiającego
w zakresie prac związanych z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

_____, dnia _____
(miejscowość)

(pieczęć i podpis osób uprawnionych do
reprezentacji Wykonawcy lub osoby
upoważnionej)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

**INFORMACJA WYKONAWCY, DOTYCZĄCA PRZYNALEŻNOŚCI
DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na: **świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LESNY w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w okresie 01.05.2016 – 31.12.2016 r.**

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

W wykonaniu dyspozycji art. 26 ust. 2d w zw. z art. 24 ust. 2 pkt 5) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2015 r. poz. 2164). przedkładam niniejszą informację:

Oświadczam, że **nie należę do grupy kapitałowej ***

Oświadczam, że **należę do grupy kapitałowej** i w załączeniu składam listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej *

* niepotrzebne skreślić

Uwaga: Jeżeli Wykonawca należy do grupy kapitałowej, wraz z ofertą składa listę (wykaz) podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.

(miejscowość, data)

(pieczęć i podpis osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy lub osoby upoważnionej)

.....
/pieczęć Wykonawcy/

**INFORMACJA NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA, KTÓRYCH WYKONANIE
WYKONAWCA ZAMIERZA POWIERZYĆ PODWYKONAWCOM**

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na publicznego na **świadczanie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LESNY w Zaskoczynie** tj. **przygotowanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności, dla mieszkańców w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w okresie 01.05.2016 – 31.12.2016 r.** informuję, iż zamierzam powierzyć podwykonawcom wykonanie następujących części zamówienia:

- 1
- 2
- 3

dodatkowe informacje (o ile dotyczy)

.....

_____, dnia _____
(miejscowość)

(pieczęć i podpis Wykonawcy)

**WYKAZ IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH ORGANIZOWANYCH W DOMU
POMOCY
SPOŁECZNEJ „LEŚNY” W ZASKOCZYNI W OKRESIE OD 01. 05.2016 DO
31.12.2016 R.**

2016r.

1. 16.06.2016r. - Festyn Rodzinny.
 2. 22.09.2016r. - „Pożegnanie Lata” zabawa integracyjna.
 3. 24.11.2016r. - Zabawa andrzejkowa.
-
-

ZAŁĄCZNIK NR 11 DO SIWZ**IŁOŚĆ WYDANYCH POSIŁKÓW W 2015 ROKU.**

Miesiąc	Śniadanie i II śniadanie	Obiad	Podwieczorek i kolacja	Uwagi
Styczeń	3018	3018	3018	
Luty	2766	2766	2766	
Marzec	3021	3016	3015	
Kwiecień	2840	2842	2840	
Maj	3007	3009	3005	
Czerwiec	2895	2864	2895	
Lipiec	2947	2940	2940	
Sierpień	2927	2929	2927	
Wrzesień	2897	2899	2900	
Październik	3006	3007	3002	
Listopad	2870	2871	2868	
Grudzień	2910	2904	2906	

ZALĄCZNIK NR 12 DO SIWZ

Zestawienie opłat za media od 01/2015 do 12/2015 r.

MEDIA	Zużycie energii elektrycznej zł/brutto	Zużycie wody zł/brutto	Tel/fax zł/brutto	Nieczystości stałe zł/brutto	Ogrzewanie wody i pom. ścieki zł/brutto
01/2015	1351,90	98,28	18,63	295,00	620,54
02/2015	1353,00	91,26	58,41	295,00	620,54
03/2015	1488,30	115,83	16,96	295,00	620,54
04/2015	1415,70	127,51	16,19	295,00	620,54
05/2015	1301,30	157,95	8,32	295,00	620,54
06/2015	1409,10	101,79	4,66	295,00	620,54
07/2015	1397,55	140,40	0,00	295,00	620,54
08/2015	1340,35	126,36	0,00	295,00	620,54
09/2015	1326,60	129,87	5,38	295,00	620,54
10/2015	1454,75	129,87	8,97	295,00	620,54
11/2015	1215,50	101,79	0,00	295,00	620,54
12/2015	1274,35	112,32	0,00	295,00	620,54
RAZEM:	16328,40	1433,23	137,52	3540,00	7446,48

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DEKADOWY

1 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja	2 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja
- wędlina 50g - ser żółty 50 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20g - masło 20 g - herbata 250 ml	- zupa jarzynowa 500ml - ogórkowa z ziem. 500ml - pieczeń rzymska 150 ml - ziemniaki 250 g - buraki zasmażane 150 g - kompot 250 ml	- pasztetowa 100 g - ogórek kiszony 50 g - pieczywo mieszane 150 g - kawa z mlekiem 250 ml	- serek topiony 50 g - dżem 50 g - pomidor 50 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata miętowa 250 ml	- zupa pomidorowa 500ml - kapuśniak z Kisz. Kap. 500 ml - placki ziem. ze śmiet. 300 g - kompot 250 ml	- twarożek ze szczypiorkiem 100 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml
3 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja	4 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja
- pasta z wędliny i jaj 100 g - pomidor 50 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kakao 250 ml	- rosół z mak. 500 ml - zupa szparagowa 500 ml - antrykot z kurczaka pieczona 100 g - ziemniaki 250 g - marchewka oprószone 150 g - kompot 250 ml	- parówka na gorąco 100 g - musztarda 20 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml	- zupa mleczna z ryżem 500 ml - dżem 50 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml	- żurek z ziem. 500 ml - neapolitanka z mak. 500 ml - zraz wiejski 100 g - ziemniaki 250 g - surówka z kapusty 100 g - kompot 250 ml	- salceson 100 g - musztarda 15 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kawa z mlekiem 250 ml
5 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja	6 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja
- sałatka z tuńczyka 150 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20	- zupa jarzynowa 500 ml - zupa kalafiorowa 500 ml - naleśniki z	- jajko w majon. 2 szt. - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kawa z	- kielbasa na gorąco 100 g - ketchup 15 g - musztarda 15 g - pieczywo mieszane 150	- Rosół woł. z mak 500 ml - zupa kapuśniak 500 ml - gulasz wołowy	- wędlina 80 g - ser żółty 30 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml

g - herbata 250 ml	mięsem 250 g - kompot 250 ml	mlekiem 250 ml	g - margaryna 20 g - herbata 250 ml	150 g - kasza jęczmienna 250 g - ogórek kiszony 100 g - kompot 250 ml	
7 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja	8 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja
- zupa mleczna z ryżem 500 ml - dżem 50 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250	- zupa koperkowa 500 ml - zupa fasolowa 500 ml - zapiekanka z ziem 250 g - kompot 250 ml	-sałatka jarzynowa 150 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata miętowa 250 ml	- kaszanka smażona z cebulką 150 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kawa z mlekiem 250 ml	- zupa wiejska 500 ml - żurek z ziem 500 - udko z kurczaka piecz. 150 ml -surówka z selera ze śmiet. - ziemniaki 250 g - kompot 250 ml	- galaretka z kurczaka 150 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml
9 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja	10 dzień Śniadanie	Obiad	Kolacja
-twarożek ze śmiet. 100 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kawa z mlekiem 250 ml	- barszcz ukraiński 500 ml - rosolnik z kaszą manną 500 ml - kluski śląskie 250 g - surówka z kiszonej kapusty 100 g - kompot 250 ml	- parówka zapiekana z serem 100 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml	- kielbasa smażona z cebulką 100 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - herbata 250 ml	- zupa grochowa 500 ml - zupa krupnik 500 ml - gulasz mięsno - jarzynowy 200 g - ziemniaki 250 g - kompot 250 ml	- salceson włoski 100 g - musztarda 20 g - pieczywo mieszane 150 g - margaryna 20 g - kawa z mlekiem 250 ml

Propozycja jadłospisu dla 100 osób przy wsadzie do kotła 9 złotych netto

Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Wędlina 60g ser żółty 30g ćwikła 15g chrzan 15g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250 ml	Rosół z mak 500 ml Zupa grochowa potrawka z kurczaka 150 g ryż 250g marchewka z groszkiem 150g kompot 250 ml	Pasta z jaj i wędliny 150g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Płatki owsiane na mleku 500ml dżem 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Zupa pomidorowa 500ml krupnik z ziem. Bigos 350g ziemniaki 250g kompot 250ml	Pasztet 100g ogórek kiszony 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata miętowa 250ml
Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Wędlina 60gserek topiony 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g kawa z mlekiem 250ml	Zupa ogórkowa 500ml zupa ziemniaczana naleśniki z twarogiem ze śmietaną 350g kompot 250ml	Twarożek ze śmiet. 100g dżem 30g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Ryż na mleku 450ml ser żółty 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Barszcz czerwony 500ml zupa jarzynowa kotlet mielony 100g ziemniaki 250g buraczki zasmażane 150g kompot 250ml	Salatka jarzynowa 250g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml
Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Parówka na gorąco 100g musztarda 15g ketchup 15g pieczywo mieszane 150g masło 20g kakao 250ml	Żurek na kielbasie 500ml Rosolnik z kasza manną kopytka z sosem pomidorowym 400g kompot 250ml	Salceson włoski 100g musztarda 15g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Pasta rybna 100g ogórek kiszony 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Kapuśniak z kiszonej kapusty 500ml Zupa neapolitanka makaron 300g sos boloński 150g kompot 250ml	Jajko w majonezie 2 szt ketchup 15g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml
Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Kasza manna na mleku 450ml serek topiony 50g pieczywo mieszane	Kapuśniak z ziem 500ml Pomidorowa z ryżem 500ml antrykot z kurczaka 100g	Salatka ryżowa z tuńczykiem 200g pieczywo mieszane	Wędlina 80g ser żółty 50g pieczywo mieszane 150g	Barszcz ukraiński 500ml Zupa szparagowa 500 pieczeń wieprzowa	Pasztetowa 100 g ogórek kiszony 40g pieczywo mieszane

150g masło 20g herbata 250ml	ziemniaki 250g surówka z kapusty pekińskiej 150g kompot 250ml	150g masło 20g herbata 250ml	masło 20g herbata 250ml	100g sos 15g ziemniaki 250g surówka ze białej kapusty 150g kompot 250ml	150g masło 20g kawa z mlekiem 250ml
Śniadanie	Obiad	Kolacja	Śniadanie	Obiad	Kolacja
Płatki kukurydziane na mleku 500ml wędlna 50g dżem 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Zupa ziemniaczana 500ml Zupa grochowa Gołąbki w sosie pomidorowym 150g/150g ziemniaki 250g kompot 250ml	Galaretka z kurczaka 200g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Kiełbasa na ruszcie z cebulką 100g/30g pieczywo mieszane 150g masło 20g herbata 250ml	Zupa ogórkowa 500ml Rosół z mak. Udka pieczone z kurczaka 1 szt. Ziemniaki 250g buraczki zasmażane 150g kompot 250ml	Sałatka jarzynowa 150g serek topiony 50g pieczywo mieszane 150g masło 20g kawa z mlekiem 250ml

UMOWA nr DPS.272.01.2016.PN

zawarta w dniu w Zaskoczynie, pomiędzy:

Domem Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, 83-041 Mierzeszyn, reprezentowanym przez Dyrektora Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie – Waldemara Dowgierta zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**,

a

.....,
zwanym dalej **WYKONAWCĄ**

reprezentowanym przez:

1.
2.

wybranym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), o następującej treści:

PRZEDMIOT UMOWY

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest: **świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie tj. przygotowywanie całodziennych posiłków z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w latach 2016-2017.**

2. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1 niniejszego paragrafu określa:

- 1) specyfikacja istotnych warunków zamówienia stanowiąca załącznik nr 1 do niniejszej umowy,
- 2) oferta Wykonawcy stanowiąca załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

CZAS TRWANIA UMOWY

§ 2

1. Termin rozpoczęcia wykonania przedmiotu umowy : od dnia **01.05.2016r.**
2. Termin zakończenia wykonania przedmiotu umowy: do dnia **31.12.2016r.**
3. Przekazanie pomieszczeń kuchni, wyposażenia oraz zaplecza ustala się na dzień: **30.04.2016 r.** – po wydaniu ostatniego posiłku tj. kolacji.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że upewnił się, co do prawidłowości i kompletności oferty złożonej do przetargu.
2. Wykonawca oświadcza, iż jest podatnikiem podatku VAT, o numerze **NIP:**
3. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej z tytułu

prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę: zł,
(słownie:..... złotych).

4. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY

§ 4

1. Wykonawca powinien zapewnić codzienne posiłki o ustalonych porach dnia:

- Śniadanie 8.00 – 10.00,
- II śniadanie 11.00,
- Obiad 12.00 – 14.00,
- Podwieczorek 16.00,
- Kolacja 18.00 – 20.00.

Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zaleceniem lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (niedowaga, cukrzyca itp.). Obecnie dodatkowo dożywianych w ten sposób są **24 osoby**, liczba tych osób może być zmienna.

Zamawiający nie godzi się na dowóz gotowych posiłków z zewnątrz.

2. Zalecane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień:

Kalorie ok. 2200 -2400,

Węglowodany ok. 300 g,

Białko ogółem 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g,

Tłuszcz ok. 70 g,

Białko powinno pokrywać od 13 – 16 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego, tłuszcze nie więcej niż 30 % całodobowego zapotrzebowania kalorycznego natomiast reszta kalorii powinna zostać pokryta przez węglowodany.

Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania jadłospisów przy uwzględnieniu produktów sezonowych.

Posiłki muszą być przygotowane z surowców wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

- bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: pierogi mrożone, pyzy, klopsy, gołąbki itp.;
- używania masła na śniadanie/kolacje, a nie produktów masłopodobnych;
- używania wędlin i mięsa wysokiej jakości.

3. Posiłki powinny uwzględniać **zestaw dietetyczny**:

- h) dieta podstawowa,
- i) dieta łatwostrawna
- j) dieta wątrobowa,
- k) dieta cukrzycowa,
- l) dieta płynna np.: miksowana, kleik.
- m) dieta bezmleczna,
- n) dieta bezglutenowa

Wykonawca zobowiązany jest podczas trwania umowy do realizacji jadłospisów przy poszczególnych dietach według zaleceń lekarza odnośnie kaloryczności posiłków.

4. Sporządzanie posiłków w ilościach wynikających ze stanu mieszkańców z uwzględnieniem zaleceń dietetycznych, musi odbywać się na bieżąco, ze świeżych produktów, w pomieszczeniach kuchni Domu zgodnie z wymaganiami określonymi odpowiednio w przepisach tj.:

– *Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) i innych, w tym zakresie jak również z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie (zasady GMP, GHP, HACCP). Wykonawca udostępni na wniosek Zamawiającego dokumenty potwierdzające wprowadzenie HACCP, GHP, GMP. Wykonawca powinien posiadać księgę HACCP wraz z prowadzonymi zapisami.*

- *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545),*

5. Pracownicy biorący udział w przygotowaniu i produkcji posiłków zobowiązani są do posiadania aktualnych zaświadczeń o dopuszczeniu do pracy oraz zaświadczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych, potwierdzających dopuszczenie do pracy przez lekarza. Wykonawca udostępni na każde żądanie Zamawiającego ww. dokumenty do wglądu. Wykonawca jest zobowiązany do wyposażenia pracowników biorących udział przy realizacji zamówienia w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązany jest do udostępnienia upoważnionemu przedstawicielowi Zamawiającego jednej porcji każdego posiłku do degustacji w zakresie diety podstawowej w celu dokonania kontroli jakości i gramatury.

7. Przygotowywane posiłki będą odbierane przez pracowników Zamawiającego, w oknie podawczym na stołówkę w budynku głównym, jak również w pawilonie mieszkalnym. Dostarczenie i wydawanie posiłków do pawilonu mieszkalnego (budynek wolnostojący nie jest połączony z budynkiem głównym) odbywać się będzie przy użyciu urządzenia typu bema przez pracowników Wykonawcy. Rozdanie mieszkańcom posiłków, a następnie zwrot brudnych naczyń, należy do pracowników Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany będzie do mycia wraz z wyparzaniem całości wydanych naczyń i sztućców.

8. Zamawiający zapewni naczynia stołowe i sztućce oraz niezbędny sprawny technicznie sprzęt kuchenny w dniu rozpoczęcia świadczenia przedmiotu zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania ubytków na swój koszt w okresie trwania umowy. Dostarczone przez Wykonawcę w ramach uzupełniania ubytków naczynia, sztućce i sprzęt kuchenny stają się własnością Zamawiającego. **Wykonawca zapewnia we własnym zakresie pozostałe, oprócz wynajmowanych, urządzenia i naczynia niezbędne do wykonania usługi. Zakupiony przez Wykonawcę dodatkowy sprzęt kuchenny, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym stanowi jego własność.**

9. Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Polityki Społecznej z dnia 23 sierpnia 2012 r. w sprawie domów pomocy społecznej (Dz. U. z 27 sierpnia 2012 r., poz. 964) Wykonawca wyposaży kuchenki w oddziałach (2 w budynku głównym, 1 w pawilonie mieszkalnym) w

podstawowe produkty żywnościowe i napoje w postaci: pieczywa, tłuszczu, przetworów, herbaty.

Ponadto na kulinarną terapię zajęciową należy zapewnić produkty do wypieku ciast i słodczyce o wartości **nie przekraczającej 350 zł brutto miesięcznie**, zgodnie ze złożonymi zamówieniami przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Przygotowywanie ciast do wypieku odbywa się na stołówce, a wypiek odbywać się będzie w piekarniku znajdującym się w pomieszczeniu kuchni.

10. Wykonawca udostępni płatne posiłki pracownikom Domu, którzy się o to zwrócą i chętnym osobom w ramach tzw. usług środowiskowych. Opłaty za te posiłki ponoszą osoby je zamawiające uiszczając bezpośrednio u Wykonawcy. Na dzień dzisiejszy nikt nie korzysta z płatnych posiłków.

11. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem gramatury dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i dietyki stosowanej opracowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki powinny pokrywać całodobowe zapotrzebowanie na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj. białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy oraz sole mineralne.

Posiłki, które nie spełniają norm ilościowych czy jakościowych, będą przez Zamawiającego zakwestionowane, natomiast Wykonawca zostanie zobowiązany do prawidłowego (zgodnego z normami) przygotowania tych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywnościowych zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. Nr 80, poz. 545).

12. Dekadowy jadłospis winien być przedstawiony z 3-dniowym wyprzedzeniem do akceptacji osobie wyznaczonej do tego celu przez Zamawiającego. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

13. W ramach tzw. **wsadu do kotła** należy uwzględnić **znaczne rozszerzenia menu na Boże Narodzenie, Wielkanoc, a także posiłki na imprezy okolicznościowe** np.: festyny, zabawy integracyjne itp. Liczba zaproszonych gości uzgadniana będzie każdorazowo pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym (nie więcej niż 50 osób). Imprezy okolicznościowe rozliczane będą dodatkowo wg. ilości osób biorących udział w planowanych imprezach.

14. Wykonawca musi prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety, o których mowa w ust. 4 niniejszego paragrafu.

15. Wysokość tzw. **wsadu do kotła** średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż: **9,00 zł netto** na jedną osobę dobowo.

16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

17. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby **na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej wystąpiło:**

- co najmniej 5 razy w dekadzie potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety lub mięso drobiowe (wyłącznie udka lub filety),
 - 2 razy w dekadzie filet z ryby bez ości,
 - 5 raz w dekadzie ciepłe kolacje (minimum),
- oraz 5 razy w dekadzie ciepłe śniadania (minimum).

18. Potrawy należy przygotowywać w tym samym dniu i nie można przetrzymywać ich do dnia następnego.

19. Odpady pokonsumpcyjne Wykonawca zagospodaruje we własnym zakresie, zachowując sposób transportu, przechowywania zgodnie z obowiązującymi przepisami.

20. Warunkiem świadczenia usług gastronomicznych dla Domu jest wynajęcie pomieszczeń kuchennych wraz z elementami stałego wyposażeniem, o łącznej powierzchni: **165,25 m²**. W skład pomieszczeń kuchennych wchodzi: pomieszczenie wstępnej obróbki wraz z obieralnią warzyw, kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń. Zamawiający informuje, iż pomieszczenia kuchenne wyposażone są w media takie jak: zimna woda, ciepła woda, energia elektryczna, wentylacja grawitacyjna i mechaniczna, drożna kanalizacja, winda do transportu posiłków, podlegająca Dozorowi Technicznemu – opłaty za konserwację i przeglądy windy ponosi Zamawiający. Pomieszczenia nie są przystosowane do potrzeb osób niepełnosprawnych.

Na wymienioną powierzchnię składają się:

Kuchnia główna	76,00 m ²
Magazynek kuchni	16,00 m ²
Magazyn spożywczy	64,00 m ²
Szatnia personelu	6,30 m ²
WC kuchni	2,95 m ² .

Wykaz pomieszczeń i wyposażenia stanowi załącznik do umowy najmu.

21. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania polisy ubezpieczenia, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, w tym zgodnej z przedmiotem niniejszej umowy. Ubezpieczeniu winny podlegać w szczególności usługi objęte umową, urządzenia oraz mienie ruchome związane bezpośrednio z wykonawstwem robót, odpowiedzialność cywilna za szkody oraz następstwa nieszczęśliwych wypadków dotyczące pracowników i osób trzecich. Ubezpieczenie powinno być ważne na cały okres wykonania niniejszej umowy. W przypadku, gdy okres aktualnie posiadanego ubezpieczenia kończy się w trakcie wykonywania umowy, Wykonawca zobowiązany jest do przedłużenia ubezpieczenia OC na warunkach nie gorszych, niż warunki dotychczasowego ubezpieczenia, na okres nie krótszy niż do zakończenia usługi. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu polisy lub innego dokumentu potwierdzającego przedłużenie ubezpieczenia OC na ww. warunkach nie później niż na 7 dni przed zakończeniem okresu aktualnego ubezpieczenia. W przypadku nie wywiązania się z obowiązku przedłużenia ubezpieczenia, Zamawiający zawrze taką umowę ubezpieczenia i obciąży Wykonawcę kosztami polisy.

22. Wykonawca wykona przedmiot umowy samodzielnie/ z Podwykonawcami.

23. Zakres prac przewidzianych do wykonania przez Podwykonawców:

.....
24. Do zawarcia umowy pomiędzy Wykonawcą i Podwykonawcami wymagana jest zgoda Zamawiającego, wyrażona w formie pisemnej.

25. Jeżeli Zamawiający ma uzasadnione podejrzenia, że kwalifikacje Podwykonawcy lub jego sprzęt nie gwarantują odpowiedniej jakości wykonania umowy lub dotrzymania terminu to może on zażądać od Wykonawcy zmiany Podwykonawcy.

OŚWIADCZENIE ZAMAWIAJĄCEGO

§ 5

Zamawiający oświadcza, iż nie jest podatnikiem podatku VAT.

ZOBOWIĄZANIA ZAMAWIAJĄCEGO

§ 6

1. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w ust. 5 zgłaszana będzie pisemnie przez Zamawiającego do godziny 10.00 dnia poprzedniego i korygowana będzie do godziny 8.00 dnia bieżącego.
2. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie sprawować nadzór nad jakością, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy sporządzaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakością, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.
3. Wydawanie art. spożywczych na terapię zajęciową następować będzie na pisemny wniosek przedstawiciela Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentacji źródłowej np.: faktur zakupu, kartotek magazynowych itp.

WYNAGRODZENIE I WARUNKI PŁATNOŚCI

§ 7

1. Wykonawcy z tytułu czynności określonych niniejszą umową będzie przysługiwało comiesięczne wynagrodzenie ustalone według wzoru:
cena brutto jednego osobodnia żywienia tj. (wynikająca z oferty Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do umowy) x ilość faktycznie wydanych posiłków całodziennych w danym miesiącu.
2. W przypadku niewykorzystania przez mieszkankę pełnego osobodnia żywienia do rozliczeń przyjmuje się:
 - d) koszt śniadania i drugiego śniadania - 25% stawki osobodnia żywienia,
 - e) koszt obiadu - 55% stawki osobodnia żywienia,
 - f) koszt podwieczorku i kolacji - 20% stawki osobodnia żywienia.
3. Strony ustalają, że maksymalna suma wynagrodzenia za wykonanie zamówienia w okresie obowiązywania umowy będzie wynosić: kwota netto..... zł (słownie:) +% podatku VAT, co daje kwotę bruttozł (słownie: zł 00/100).
4. Prawidłowo wystawione faktury VAT za wykonane usługi w ramach realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu po upływie miesiąca kalendarzowego. Załącznikami do faktur będą rozliczenia wydanych posiłków.

5. Faktury VAT należy wystawiać na:

Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie
83-041 Mierzeszyn
NIP- 592-15-70-166

6. Należność wynikająca z prawidłowo wystawionych faktur VAT płatne będą w terminie do 21 dni od daty ich otrzymania przez Zamawiającego z rachunku bankowego Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr

7. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie.

8. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności względem Zamawiającego powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

§ 8

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości **3 %** maksymalnej sumy wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 7 ust. 3 tj. (słownie:zł) w formie.....
2. Zabezpieczenie wnoszone jest na okres trwania umowy.
3. Zamawiający zwróci 100% zabezpieczenia w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.

KARY UMOWNE

§ 9

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a) za odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy w wysokości 10% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 7 ust. 3 umowy,
 - b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia, o której mowa w § 7 ust.1 umowy za każdy posiłek przygotowany dla jednej osoby niezgodnie z jadłospisem, umową, SIWZ lub zaleceniami lekarza,
 - c) w wysokości 0,2% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 7 ust. 3 umowy za każdorazowe opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydania posiłku określonego w § 4 ust. 1 umowy – powstałe z winy Wykonawcy,
 - d) w wysokości 1% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 7 ust. 3 umowy za każdy dzień niewykonywania umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia kar umownych ze wszystkich tytułów oraz dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.
4. Za opóźnienie w zapłacie faktury Zamawiający zapłaci odsetki w wysokości odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych określonych na podstawie ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych.

ODSTĄPIENIE OD UMOWY

§ 10

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym, gdy wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym, z winy Wykonawcy, gdy:
 - a) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania usług na rzecz Zamawiającego bez uzasadnionych przyczyn pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie, lub przerwie świadczenie usług przez okres dwóch dni,
 - b) Wykonawca, pomimo pisemnych upomnień realizuje usługi przewidziane niniejszą umową w sposób różny od opisanego w umowie i specyfikacji istotnych warunków zamówienia przekazanej przez Zamawiającego,
 - c) nastąpi rozwiązanie umowy najmu pomieszczeń i wyposażenia kuchni zawartej pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym.
3. Odstąpienie od umowy, o którym mowa w ust. 1 i 2 powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
4. W przypadku odstąpienia od niniejszej umowy przed upływem okresu na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy bez żadnego dodatkowego odszkodowania.

ZMIANY UMOWY

§ 11

1. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności istotna zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność zmiany umowy wystąpi w wyniku następujących zdarzeń:
 - a) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa podatkowego w zakresie stawki podatku VAT, mające wpływ na wysokość ceny brutto za świadczoną robotę. W przypadku ustawowej zmiany stawki podatku VAT, należne Wykonawcy z tytułu wykonania przedmiotu umowy wynagrodzenie zostanie ustalone z uwzględnieniem stawki podatku wynikającej z obowiązujących przepisów. Zmiana wysokości wynagrodzenia dotyczyć będzie usług wykonanych po dacie podpisania aneksu;
 - b) inne przyczyny zewnętrzne niezależne od Zamawiającego oraz Wykonawcy skutkujące niemożliwością prowadzenia usług będących przedmiotem zamówienia wg założeń określonych w SIWZ.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 12

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
2. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będzie rozstrzygał sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę niniejszą sporządza się w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego 2 egzemplarze otrzyma Zamawiający, a 1 egzemplarz otrzyma Wykonawca.

STRONY

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

UMOWA NAJMU Nr DPS.272.01.2016/n

zawarta w Zaskoczynie, dnia r. pomiędzy:

Domem Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, 83-041 Mierzeszyn, reprezentowanym przez Dyrektora Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie – Waldemara Dowgierta zwanym dalej **Wynajmującym**,

a

....., z siedzibą,
....., wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS

reprezentowaną przez:

1.
2.

zwanym dalej **Najemcą**,

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest najem pomieszczeń o łącznej powierzchni: **165,25 m²**, położonych w budynku Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, zwanym dalej **Domem**, posadowionym na działce nr 202, dla których Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku prowadzi księgę wieczystą KW nr: 84711, stanowiących własność Powiatu Gdańskiego, oddanych w trwały zarząd Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, z przeznaczeniem na prowadzenie kuchni, z zapleczem kuchennym wraz z najmem sprzętu i wyposażenia kuchni w związku z zawartą pomiędzy stronami umową nr..... dnia r. na świadczenie usług gastronomicznych. Wykaz pomieszczeń i wyposażenia, wchodzących w skład przedmiotu niniejszej umowy stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Wydanie przedmiotu najmu określonego w ust. 1 nastąpi na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
3. Najemca może wykorzystywać przedmiot najmu wyłącznie w celu realizacji usług gastronomicznych na rzecz Wynajmującego na podstawie umowy, o której mowa w ust. 1.

§ 2

1. Umowa zawarta jest na czas określony **od dnia 01. 05. 2016 r. do dnia 31.12.2016 r.**
2. Przekazanie pomieszczeń kuchni, wyposażenia oraz zaplecza ustala się na dzień: **30.04.2016 r.** – po wydaniu ostatniego posiłku tj. kolacji.

§ 3

1. Miesięczna kwota czynszu najmu pomieszczeń wynosi **4.065,15 zł netto (słownie: cztery tysiące sześćdziesiąt pięć złotych 15/100).**
2. Kwota czynszu o której mowa w ust. 1 obejmuje opłatę za najem pomieszczeń.
3. Tytułem najmu sprzętu i wyposażenia kuchni (tzw. ruchome elementy wyposażenia kuchni) przejętego protokołem zdawczo-odbiorczym Najemca będzie płacił

Wynajmującemu czynsz miesięczny w ryczałtowej wysokości **550,00 zł netto (słownie: pięćset pięćdziesiąt złotych)**.

4. Najemca zobowiązany jest płacić Wynajmującemu czynsz o którym mowa w ust. 1 i ust. 3 w terminie do 10 dnia każdego miesiąca na podstawie otrzymanych faktur.
5. Wynajmujący nie jest aktualnie podatnikiem podatku VAT, w związku z czym wskazane w ust. 1 i 3 kwoty miesięcznego czynszu nie uwzględniają podatku VAT, ani do tej kwoty nie jest doliczany podatek VAT. W przypadku gdy Wynajmujący stanie się podatnikiem podatku VAT, do wskazanych wyżej kwot miesięcznego czynszu zostanie doliczony podatek VAT w ustawowej wysokości.
6. Niezależnie od czynszu Najemca będzie płacił Wynajmującemu miesięcznie następujące opłaty eksploatacyjne związane z korzystaniem z przedmiotu najmu:
 - a) za **energię elektryczną** według wskazań podliczników i aktualnych stawek brutto ustalanych przez dostawcę energii,
 - b) za dostawę **wody** według wskazań podliczników i stawki za **1m³** w wysokości **4,48 zł brutto**,
 - c) za **ogrzewanie wynajmowanych pomieszczeń, podgrzewanie wody (c.w.u.), oraz za odprowadzone ścieki** w łącznej wysokości ryczałtowej **650,00 zł miesięcznie**,
 - d) za **wywóz nieczystości stałych** za **1 m³** (wydzielony **jeden pojemnik** dla potrzeb Najemcy) według aktualnych stawek brutto usługodawcy t.j. **315,00 zł**,
 - e) za **tel/fax**, według wydruku centrali abonenckiej Zamawiającego, według obowiązujących stawek brutto usługodawcy,
 - f) za **podatek od nieruchomości od wynajmowanej powierzchni** według aktualnej
 - g) stawki podatku od nieruchomości określonej we właściwej uchwale Rady Gminy Trąbki Wielkie. Na dzień podpisania umowy stawka ta wynosi **7,68 zł za 1 m² rocznie**.
7. Wynajmujący zastrzega sobie prawo zmiany wysokości opłat eksploatacyjnych za dostarczane media w przypadku zmiany cen dostaw mediów przez Dostawców.
8. Wymienione w ust. 6 opłaty eksploatacyjne Najemca będzie płacił Wynajmującemu, na rachunek bankowy wskazany w wystawionym przez Wynajmującego rachunku, w terminie 21 dni od daty jego otrzymania przez Najemcę.
9. W przypadku opóźnienia w zapłacie czynszu najmu lub opłat, o których mowa w ust. 1, 3 lub 6 do kwoty należności dolicza się odsetki w wysokości odsetek ustawowych za opóźnienie w transakcjach handlowych określonych na podstawie ustawy z dnia 8 marca 2013 r. o terminach zapłaty w transakcjach handlowych.
10. Za dzień zapłaty czynszu i opłat o których mowa w ust. 1, 3 i 6 uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Wynajmującego.
11. Najemca zobowiązuje się zapewnić sprzątnięcie wynajmowanych pomieszczeń przez cały okres trwania umowy. Sprzątnięcie odbywać się będzie przy użyciu środków czystości Najemcy.

§ 4

1. **Najemca** jest obowiązany używać przedmiotu najmu:
 - a) zgodnie z jego właściwościami i przeznaczeniem określonym w § 1 ust. 2 niniejszej umowy,

- b) zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności budowlanymi, sanitarnymi i p. poż.
2. **Najemca** oświadcza, że zapoznał się ze stanem technicznym pomieszczeń oraz sprzętu i wyposażenia kuchni stanowiących przedmiot najmu, oświadcza że przedmiot najmu jest zdalny do umówionego użytku, zobowiązuje się do utrzymania przedmiotu najmu we właściwym stanie technicznym i sanitarnym oraz zobowiązuje się do przeprowadzania na własny koszt wszystkich remontów niezbędnych do utrzymania tego stanu.
 3. **Najemca** zobowiązany jest do bieżącego uzupełniania naturalnych ubytków na swój koszt w okresie trwania umowy, w naczyniach stołowych i sztućcach oraz sprzętu kuchennego, jak również do zakupu dodatkowego sprzętu kuchennego, jeżeli stwierdzi taką konieczność. Zakupiony dodatkowy sprzęt kuchenny przez **Najemcę**, pozostaje jego własnością, natomiast zakupione przez **Najemcę** w celu uzupełnienia ubytków sztućce, naczynia stołowe oraz sprzęt kuchenny pozostają własnością **Wynajmującego** bez obowiązku zwrotu na rzecz **Najemcy** kosztów ich zakupu.
 4. **Najemca** będzie ponosił koszty wynikające ze zwykłego korzystania z rzeczy.
 5. **Najemca** może dokonać prac adaptacyjnych pomieszczeń będących przedmiotem najmu, po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody **Wynajmującego**, w której określony zostanie szczegółowy zakres robót oraz po uzyskaniu zezwoleń właściwych organów przewidzianych prawem.
 6. **Najemca** ponosi pełną odpowiedzialność za uszkodzenie przedmiotów najmu, wynikające z jego winy oraz za utratę składników przedmiotu najmu i zobowiązuje się do uzupełnienia braków i naprawy uszkodzeń.
 7. **Wynajmujący** może żądać natychmiastowego naprawienia szkód dokonanych przez **Najemcę** w związku z niewłaściwym użytkowaniem przez niego przedmiotu najmu, a w przypadku braku ich naprawy, **Wynajmujący** może wykonać niezbędne roboty lub czynności we własnym zakresie na koszt i ryzyko **Najemcy**.
 8. **Wynajmującemu** służy prawo wstępu do pomieszczeń będących przedmiotem umowy w celu dokonania ich oględzin w obecności przedstawiciela **Najemcy** albo pracownika **Najemcy** znajdującego się w tych pomieszczeniach i do wydawania stosownych zaleceń. W przypadku zdarzeń nagłych oraz losowych **Wynajmujący** ma prawo wstępu bez zgody **Najemcy** do pomieszczeń wynajmowanych.
 9. Pracownicy **Najemcy** mogą przebywać bez ograniczeń tylko na terenie wynajmowanych pomieszczeń.
 10. **Najemca** zaopatrzy swoich pracowników w identyfikatory służbowe.
 11. Na terenie Domu mogą znajdować się jedynie samochody **Najemcy** konieczne do obrotu towarowego w godzinach pracy **Najemcy**.
 12. Pozostałe prywatne samochody **Najemcy** oraz samochody prywatne pracowników **Najemcy** mogą znajdować się na terenie Domu tylko za zgodą **Wynajmującego**.
 13. Klucze do wynajmowanych pomieszczeń znajdują się w posiadaniu **Najemcy**.
 14. **Najemca** zobowiązany jest zdeponować u **Wynajmującego** zapasowe klucze do wszystkich wynajmowanych pomieszczeń.
 15. Strony zgodnie oświadczają, że w przypadku korzystania przez **Najemcę** z przedmiotu najmu bez tytułu prawnego po rozwiązaniu bądź wygaśnięciu niniejszej umowy, **Najemca** zobowiązany będzie płacić **Wynajmującemu** odszkodowania za każdy miesiąc

bezumownego korzystania z pomieszczeń według stawki odpowiadającej 200% stawki miesięcznego czynszu najmu obowiązującej w dniu rozwiązania bądź wygaśnięcia niniejszej umowy.

§ 5

1. **Najemca** nie może bez pisemnej zgody **Wynajmującego**:
 - a) dokonywać zmian w przedmiocie umowy,
 - b) oddawać przedmiot umowy w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania albo w podnajem.
2. **Najemca** ponosi wobec osób trzecich wyłączną odpowiedzialność materialno-prawną za skutki swojego działania lub zaniechania w związku z używaniem przedmiotu umowy.
3. **Wynajmujący** nie odpowiada za majątek **Najemcy** znajdujący się w wynajmowanych pomieszczeniach.
4. **Najemca** zgromadzony w wynajmowanych pomieszczeniach swój majątek ubezpiecza na własny koszt i ryzyko.
5. **Wynajmujący** nie odpowiada za przerwy w dostawach lub niedostateczne parametry czynników energetycznych spowodowane winą ich dostawców. Przypadki takie będą uznawane za siłę wyższą i nie będą przedmiotem odpowiedzialności **Wynajmującego**.

§ 6

1. **Wynajmujący** oświadcza, iż nie jest podatnikiem podatku VAT .
2. **Najemca** oświadcza, iż jest podatnikiem podatku VAT, o numerze NIP:

§ 7

Umowa może zostać rozwiązana przez **Wynajmującego** bez zachowania terminu wypowiedzenia i bez odszkodowania w następujących przypadkach:

- a) jeżeli **Najemca** używa rzeczy w sposób sprzeczny z umową lub z przeznaczeniem rzeczy, w tym wykorzystuje przedmiot najmu w celu świadczenia usług na rzecz osób trzecich i mimo upomnienia nie przestaje jej używać w taki sposób albo gdy zaniedbuje do tego stopnia, że zostają one narażone na utratę lub uszkodzenie,
- b) jeżeli **Najemca** dopuści się opóźnienia w zapłacie czynszu najmu lub opłat za usługi wymienione w § 3 ust.1, 3, 6 za co najmniej dwa pełne okresy płatności,
- c) jeżeli **Najemca** odda przedmiot umowy w całości lub części osobie trzeciej do bezpłatnego używania albo w podnajem bez zgody **Wynajmującego** wyrażonej na piśmie,
- d) nastąpi rozwiązanie zawartej pomiędzy stronami umowy nr **DPS.01.....** z dnia r. na świadczenie usług gastronomicznych.

§ 8

Wynajmującemu służy prawo zastawu na rzeczach ruchomych **Najemcy** wniesionych do wynajmowanych pomieszczeń, w przypadku zalegania przez **Najemcę** z płatnościami czynszu i opłat wymienionych w § 3 ust.1, 3 i 6 niniejszej umowy.

§ 9

1. Po zakończeniu stosunku najmu **Najemca** zobowiązany jest zwrócić przedmioty najmu w stanie nie pogorszonym, ponad zużycie wynikające z prawidłowego korzystania z przedmiotu najmu.
2. W dniu zwrotu strony sporządzają protokół zdawczo-odbiorczy, w którym określą stan przedmiotów najmu oraz wskazania podliczników.
3. Wszelkie ulepszenia dokonane przez **Najemcę**, które nie dają się odłączyć od przedmiotu umowy bez jego uszkodzenia, stają się bez odszkodowania własnością **Wynajmującego**.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
5. Spory mogące wyniknąć w toku wykonywania niniejszej umowy Strony będą rozstrzygały polubownie, a w braku porozumienia poddają je rozstrzygnięciu Sądu właściwego ze względu na siedzibę **Wynajmującego**.
6. Zmiana niniejszej umowy wymaga – pod rygorem nieważności – formy pisemnej w postaci aneksu podpisanego przez obydwie strony.
7. Umowę niniejszą sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 1 dla **Najemcy**, 2 dla **Wynajmującego**.

WYNAJMUJĄCY

NAJEMCA

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG Z ZAKRESU ODPOWIADAJĄCEGO PRZEDMIOTOWI ZAMÓWIENIA

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie tj. przygotowanie całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności, w oparciu o istniejące zaplecze kuchenne w okresie 01.05.2016 – 31.12.2016 r., oświadczam, iż moja firma zrealizowała następujące zamówienia z zakresu odpowiadającego przedmiotowi zamówienia (zgodnie z wymogami zawartymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia):

USŁUGI WYKONANE LUB WYKONYWANE NALEŻYCIE					
L.p.	Tytuł zamówienia	Wartość umowy w zł (brutto)	Wartość zrealizowanych usług*	Okres realizacji usług	Nazwa zamawiającego (z adresem)

**wpisać wartość faktycznie zrealizowanych usług w przypadku, gdy realizacja usług wynikająca z umowy nie została zakończona do upływu terminu składania ofert*

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że wyszczególnione w wykazie usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

_____, dnia _____
(miejsowość)

(pieczęć i podpis osób uprawnionych do reprezentacji
Wykonawcy lub osoby upoważnionej)