

INSTRUKCJA ZAMÓWIENIA (IZ)

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Domem Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie,
83-041 Mierzeszyn,
NIP 592-15-70-166, REGON 000961509
adres e-mail: dps.administracja@powiat-gdanski.pl
adres strony internetowej: www.powiat-gdanski.pl

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, tj. przygotowanie, transport, dostarczanie i dystrybucja całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet, kaloryczności i alergenów w okresie od **01.01.2017 r. do 02.01.2018 r.** Rozdzielenie świeżych posiłków dostarczonych przez Wykonawcę na naczynia stołowe Zamawiającego nastąpi w udostępnionych przez niego pomieszczeniach.
2. Szacunkowa ilość osobodni wynosi **36 700 - przy założeniu, że przez cały okres obowiązywania umowy w Domu Pomocy Społecznej maksymalna liczba mieszkańców wyniesie 100 osób.** Wskazana liczba jest wielkością szacunkową podaną w celu określenia maksymalnej wartości zamówienia, ustalenia cen jednostkowych, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Rzeczywista ilość osobodni w ramach zamówienia wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego z zastrzeżeniem, iż przysługujące z tego tytułu Wykonawcy wynagrodzenie nie wyniesie mniej niż 80% wartości całego zamówienia.
3. Sposób realizacji usługi:
 - posiłki powinny zostać przygotowane i dostarczone tak, aby możliwe było ich wydanie przez zamawiającego w następujących, obowiązujących godzinach:

- Śniadanie	8 ⁰⁰
- *II śniadanie	11 ⁰⁰ ,
- Obiad	12 ³⁰
- Podwieczorek	16 ⁰⁰ ,
- Kolacja	17 ³⁰ .

*Drugie śniadanie i podwieczorek przeznaczone są dla osób, które zaleceniem lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (np. ze względu na niedowagę, cukrzycę itp.). Obecnie dodatkowo dożywianych w ten sposób jest **24 osoby**, liczba tych osób może ulec zmianie.

Dodatkowe posiłki tj. II śniadanie i podwieczorek mogą być dostarczane razem z posiłkami głównymi.
4. 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.

5. Wykonawca zobowiązany będzie do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw oraz do przygotowywania jadłospisów przy uwzględnieniu produktów sezonowych.
6. 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.
7. 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.

8. 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.
9. 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.
10. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie **sprawować nadzór nad jakością**, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy rozdzielaniu posiłków. W przypadku zakwestionowania jakości, ilości i zgodności z normami posiłków Zamawiający ma prawo odmówić ich przyjęcia i żądać dostarczenia posiłków odpowiadających jakości, ilością i zgodnością z normami na koszt Wykonawcy.
11. Przygotowane posiłki, poporcjowane będą przez Wykonawcę na naczynia stołowe Zamawiającego, które następnie odbierane będą przez jego pracowników:
 - 1) na stołówce w budynku głównym,
 - 2) w oknie podawczym w kuchni podręcznej w pawilonie mieszkalnym.Rozdanie mieszkańcom posiłków i odbiór brudnych naczyń należy do pracowników Zamawiającego.
12. **Wykonawca będzie dowoził posiłki we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków.**

13. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i porcjowania posiłków świeżych, o temperaturze odpowiadającej dla danego rodzaju potrawy. Dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, takie jak np. kawa, herbata, ciasteczka itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.).
15. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
16. Zamawiający zapewni własne sztućce.
17. 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 w postaci: pieczywa, tłuszczu, przetworów np.: smalec, dżem, pasztet oraz herbaty oraz odpowiednie naczynia (np. termosy, garnki) pozwalające na całodienne podtrzymywanie odpowiedniej temperatury napojów gorących.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem rodzaju posiłku, gramatury (oznaczoną g, lub ml) kaloryczności (oznaczoną kcal) oraz zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności WYKAZ ALERGENÓW dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i diety 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.
19. Posiłki, które są niezgodne z jadłospisem, będą przez Zamawiającego zakwestionowane, natomiast Wykonawca zostanie zobowiązany do prawidłowego ich przygotowania i dostarczenia w terminie **max. do 2 godz.**¹ od zgłoszenia. W przypadku niedotrzymania wskazanego terminu Wykonawcy zostaną naliczone kary umowne zgodnie z § 8 ust. 1 lit b lub c wzoru umowy.
20. **Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dziesięciodniowego jadłospisu dekadowego² w terminie do 3 dni przed zakończeniem poprzedniego jadłospisu, w celu akceptacji przez osobę do tego wyznaczoną od strony Zamawiającego. Pierwszy jadłospis należy przedłożyć do akceptacji 3 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego. (przykładowy jadłospis dekadowy stanowi załącznik nr 7 do ogłoszenia)**
21. Zamawiający będzie prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety i kalorie, o których mowa w ust. 4 i 7. Każdorazowy wpis będzie potwierdzony przez pracownika Wykonawcy dostarczającego posiłki.

¹ Wskazany termin może ulec zmianie w zależności od złożonej oferty Wykonawcy.

² Jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni.

22. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w ust. 7 zgłaszana będzie telefonicznie lub drogą elektroniczną przez Zamawiającego do godziny 13⁰⁰ dnia poprzedniego.
23. 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),
 - 5 razy w dekadzie ciepłe śniadania (minimum).
24. **Potrawy należy przygotowywać w tym samym dniu i nie można przetrzymywać ich do dnia następnego. Przygotowanie, dowóz i rozdzielenie posiłków powinno nastąpić w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.**
25. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przestrzegania wymogów Sanepidu, HACCP. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
26. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń dostarczanych posiłków.
27. **Zamawiający wyznacza termin dokonania wizji lokalnej przyszłego miejsca świadczenia usługi na dzień 02.12.2016 r. o godz. 11:00 - zebranie Wykonawców odbędzie się w miejscu: pokój nr 1; I piętro – biuro ST Administratora.**
28. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
29. W ramach wykonywania podstawowego przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić możliwość wystąpienia wyjazdów/wycieczek poza teren świadczenia usługi zapewniając tym samym dla ich uczestników suchy prowiant (drożdżówki, bułki, owoce, napoje itd.) zamiast posiłków podawanych w ramach obiadu.
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanym wyjeździe/wycieczce w terminie 14 dni przed jego realizacją za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksu.
- Ilość planowanych wyjazdów/wycieczek jest następująca:
- ok. 4 wyjazdów dla max. po 30 osób każdy w okresie świadczenia usługi
 - ok. 4 wyjazdów dla max. po 10 osób każdy w okresie od czerwca 2017 do września 2017 r.
30. W ramach wykonywania podstawowego przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkiej Nocy przygotowanie całodziennego menu tradycyjnego uwzględniającego ich charakter z zachowaniem podziału na poszczególne diety i kalorie, o których mowa w ust. 4 i 7. Wyżej wskazane posiłki będą przygotowywane z zachowaniem zasad wskazanych w ust. 3.
- Zamawiający poinformuje Wykonawcę w jakim dniu oraz godzinie należy przygotować ww. posiłki w terminie 14 dni przed ich realizacją za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksu.

31. Imprezy okolicznościowe:

- 1) W ramach wykonywania przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić rozszerzenie standardowego menu o imprezy okolicznościowe organizowane przez Zamawiającego np.: festyny, zabawy integracyjne itp., w których udział będą brały osoby nie objęte podstawową

stawką żywieniową (goście). Wykaz ww. imprez znajduje się w załączniku nr 6 do Ogłoszenia.

UWAGA

Rozliczenie dodatkowych osób biorących udział w imprezach okolicznościowych jako goście następować będzie niezależnie (dodatkowo) od świadczenia usługi podstawowej wg. ilości osób w nich uczestniczących x max. 50% stawki za osobodzień wskazanej w ofercie złożonej przez Wykonawcę.

- 2) Liczba zaproszonych gości uzgadniana będzie każdorazowo pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym i nie przekroczy ona więcej niż 50 osób. Zamawiający zastrzega, że ilość osób podana w formularzu ofertowym jest ilością szacunkową podaną w celu określenia maksymalnej wartości imprez okolicznościowych, ustalenia cen jednostkowych i porównania ofert. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne w wysokości odpowiadającej rzeczywistej liczbie zaproszonych osób.
 - 3) Wykonawca zobowiązany będzie na min. 5 dni przed planowaną imprezą okolicznościową przedstawić Zamawiającemu przykładowe 3 zestawy posiłków i napojów.
32. Dodatkowo Zamawiający informuje, że:
- 1) Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
 - 2) Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN.
 - 3) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.
 - 4) Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
 - 5) Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy.
33. Pozostałe uregulowania dotyczące przedmiotu zamówienia zostały opisane w wzorze umowy stanowiącym **załącznik nr 5** do Ogłoszenia, na zasadach i warunkach, których Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie.

III. Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy w terminie od dnia 01.01.2017 do dnia 02.01.2018 r. lub do wyczerpania maksymalnej kwoty, o której mowa w rozdziale II ust. 2 powyżej.

IV. Wykonawcy występujący wspólnie

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum, spółka cywilna tj. wspólnicy spółki cywilnej), Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia i/lub zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego.
2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia wraz z ofertą pełnomocnictwa do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu i/lub zawarciu umowy.
3. Pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, powinno mieć postać dokumentu stwierdzającego ustanowienie pełnomocnika, podpisanego

przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi spełniać wymogi określone w przepisach Kodeksu Cywilnego oraz zostać złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.

4. Wykonawcy, o których mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich wykonawców występujących wspólnie.
6. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (liderem).
7. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego dostarczenia umowy regulującej współpracę tych podmiotów (w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez lidera).

V. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. Wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem (nr faksu Zamawiającego **58 682 81 14**) lub drogą elektroniczną (na adres e-mail Zamawiającego: dps.administracja@powiat-gdanski.pl).
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują, wnioski, zawiadomienia, wyjaśnienia oraz informacje faksem lub e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Oświadczenia składane w ten sposób uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotarła do adresata przed upływem terminu.
3. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający jest zobowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak **nie później niż na 2 dni** przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie poprzednim, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w punkcie 3.
6. Zamawiający zamieści treść zapytań wraz z wyjaśnieniami na stronie podmiotowej BIP: www.powiat-gdanski.pl jednostki organizacyjne - DPS
7. W uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie na stronie podmiotowej BIP.
8. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i zamieści informację na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej.
9. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami ze strony Zamawiającego jest: **Ryszard Rywacki, tel. 58 682 81 14 wew. 115**
e-mail: dps.administracja@powiat-gdanski.pl

VI. Termin związania ofertą

1. Termin związania Wykonawcy złożoną ofertą wynosi 30 dni.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonania oceny spełnienia tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Pzp.
 - 2) Spełniają warunki udziału dotyczące:
 - a) Zdolności technicznej lub zawodowej.

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowywaniu i codziennym dostarczaniu posiłków dla min. 100 osób nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy.
2. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych przez Wykonawcę, o których mowa w rozdziale VI IZ, na zasadzie spełnia – nie spełnia.
3. Wykonawca winien samodzielnie spełnić warunki udziału w postępowaniu.
4. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp, natomiast spełnianie warunków wskazanych w ust. 1 pkt 2) IZ, Wykonawcy wykazują łącznie.

VIII. Oświadczenia i dokumenty wymagane dla potwierdzenia spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu

1. W celu oceny spełniania warunków których opis sposobu dokonania oceny spełnienia został zamieszczony w rozdziale VII ust 1 IZ należy złożyć następujące oświadczenia i dokumenty:
 - 1) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Pzp oraz o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.
 - 2) 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 Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - 3) Wykaz należycie wykonanych/wykonywanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – na formularzu zgodnym z treścią Załącznika nr 3 do Ogłoszenia – w

celu wykazania spełnienia warunku którego opis został zamieszczony w rozdziale VII ust. 1 pkt 2 IZ.

Określenie usług, których dotyczy obowiązek wskazania przez wykonawcę w wykazie lub złożenia Dowodów:

Za główne usługi, dla których należy przedstawić Dowody, uznaje się usługi niezbędne do wykazania spełnienia warunku określonego w rozdziale VII ust. 1 pkt 2 IZ

Dowodami, o których mowa wyżej są:

- referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług niezakończonych referencje bądź inne dokumenty powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- oświadczenie wykonawcy potwierdzające wykonanie usług należycie, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa powyżej.

W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, o którym mowa w rozdziale VIII ust. 1 pkt 3, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów o których mowa powyżej.

2. Informacja dla Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

- 1) Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w rozdziale VIII ust. 1 pkt 2 IZ składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
- 2) Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt 1) IZ, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub przed notariuszem.
- 3) Dokumenty, o których mowa w ust. 2 pkt 1) IZ, lub zastępujący je dokument o którym mowa w ust. 2 pkt 2) IZ, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. Wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów.

- 1) Oświadczenie, o którym mowa w ust. 1 pkt 1) oraz dokument, o którym mowa w ust. 1 pkt 3) IZ należy złożyć w oryginale, pozostałe dokumenty wymagane w celu oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu należy złożyć w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

Poświadczenie za zgodność z oryginałem powinno być podpisane przez osobę do tego upoważnioną i sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).

- 2) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

4. W celu potwierdzenia spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

- 1) oświadczenie, wymienione w ust. 3 pkt 1) IZ oraz dokumenty wymienione w ust. 1 pkt 2) IZ albo odpowiadające im określone w ust. 2 pkt 1) i ust. 2 pkt 2) IZ, powinny być złożone przez każdego Wykonawcę;

- 2) pozostałe dokumenty, wymienione ust. 1 IZ składa dowolny Wykonawca/dowolni Wykonawcy wykazujący spełnianie warunków, spośród Wykonawców składających wspólną ofertę;

IX. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru Formularza ofertowego **wg wzoru - załącznik nr 2 do Ogłoszenia**.
2. **Na ofertę zamówienia składa się :**
 - 1) **Formularz ofertowy (wg wzoru- załącznik nr 2 do Ogłoszenia)- dokument powinien być złożony w oryginale**
 - 2) **Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Pzp oraz o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.**
 - 3) **Odpowiedni dokument określający sposób reprezentacji Wykonawcy tj.: Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert- dokument powinien być złożony w oryginale lub kopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez osobę do tego upoważnioną**
 - 4) **Pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeżeli osoba /osoby podpisujące ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa. Z treści dokumentu pełnomocnictwa powinno wynikać uprawnienie do reprezentowania Wykonawcy- dokument powinien być złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza**
 - 5) **Wykaz należycie wykonanych/wykonywanych głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – na formularzu zgodnym z treścią Załącznika nr 3 do Ogłoszenia – w celu wykazania spełnienia warunku którego opis został zamieszczony w rozdziale VII ust. 1 pkt 2 IZ **wraz z dowodami.****
3. **Zamawiający informuje, iż w prowadzonym postępowaniu Zamawiający nie będzie występował do Wykonawców o uzupełnienie brakujących lub błędnych dokumentów z wyjątkiem dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt 2) - 4) niniejszego rozdziału. Oferta Wykonawcy, który nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub złoży ofertę niezgodnie z postanowieniami niniejszej IZ nie będzie brana pod uwagę przy ocenie ofert.**
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do występowania do Wykonawców z wezwaniem do złożenia wyjaśnień treści oferty lub dokumentów składanych wraz z ofertą w tym do wyjaśnień elementów mających wpływ na cenę oferty.
5. Oferta powinna być napisana w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
6. Zaleca się, aby oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była spięta w sposób uniemożliwiający jej zdekompletowanie. Zamawiający zaleca, aby dokumenty tworzące ofertę stanowiły całość (były zbindowane, oprawione itp.) z tym zastrzeżeniem, że sposób połączenia dokumentów nie może powodować nieczytelności któregośkolwiek z elementów oferty a ponadto musi istnieć możliwość skorzystania z poszczególnych dokumentów stanowiących ofertę wybranego Wykonawcy dla potrzeb przygotowania umowy z tym Wykonawcą. Zaleca się, aby każda ze stron oferty była ponumerowana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.

8. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym oraz innych złożonych dokumentach powinny być czytelne.
9. Poprawki powinny być naniesione czytelnie i sygnowane podpisem Wykonawcy lub osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy.
10. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, 83-041 Mierzszyn. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis:

**Oferta na : „Świadczenie usług gastronomicznych w Domu Pomocy Społecznej LEŚNY
w Zaskoczynie”**

Nie otwierać przed dniem 06.12.2016r. do godz. 10:30”.

11. Wykonawca powinien umieścić na kopercie także swoją nazwę (firmę) oraz adres.
12. Koperta powinna być szczelnie zamknięta w sposób uniemożliwiający zapoznanie się z treścią oferty, przed jej otwarciem. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił negatywnych konsekwencji przypadkowego lub omyłkowego otwarcia lub odczytania zawartości oferty, która nie była opakowana, lub której opakowanie nie było opisane lub zabezpieczone w sposób należyty.
13. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert, może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Wprowadzenie zmian do złożonych ofert należy dokonać w formie określonej w ust. 10, z dopiskiem „Zmiana oferty”.
14. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać swoją ofertę poprzez wysłanie informacji do Zamawiającego o wycofaniu swojej oferty, pod warunkiem, iż informacja ta dotrze do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
15. Wykonawca nie może wycofać oferty ani wprowadzić jakichkolwiek zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.
16. Oferta jest jawna od chwili jej otwarcia, z wyjątkiem informacji, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert, że nie mogą być one udostępnione oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i muszą być oznaczone klauzulą „Tajemnica przedsiębiorstwa”. Wykonawca nie może zastrzec informacji o cenie oferty.
17. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
18. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

X. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Oferty należy składać w sekretariacie Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, 83-041 Mierzszyn (czynny w dni robocze: od poniedziałku do piątku od godz. 8:00 do godz. 14:00).
2. Termin składania ofert upływa:
w dniu 06.12.2016r. o godz. 10:00
3. Otwarcie ofert nastąpi w **dniu 06.12.2016r. o godz. 10:30** w Sali konferencyjnej na II p. Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny ofert. Termin wykonania zamówienia i warunki płatności zostały określone w Ogłoszeniu.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny.

XI. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena przedmiotu zamówienia powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową realizacją niniejszego zamówienia.
2. Cena musi uwzględniać wymagania Ogłoszenia oraz obejmować wszystkie koszty jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami, realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Cenę należy podać w PLN i wyliczyć na podstawie indywidualnej kalkulacji Wykonawcy, uwzględniając doświadczenie i wiedzę zawodową Wykonawcy, jak i wszelkie koszty niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia, podatki oraz rabaty, upusty itp., których Wykonawca zamierza udzielić.
4. Cena oferty winna być podana do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty powinna być ceną brutto zawierającą podatek VAT.
6. Cena podana w ofercie powinna być ceną kompletną, jednoznaczną i ostateczną.

XII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Oferty nie podlegające odrzuceniu, oceniane będą na podstawie następujących kryteriów oceny oferty:
 - 1) **Cena „C”**: waga 60%
 - 2) **Doświadczenie wykonawcy „D”** : waga 20%,
 - 3) **Termin dostarczenia poprawnych posiłków „T”**: waga 20%

przy czym 1% = 1 pkt

Ad. 1) Kryterium **cena** będzie wyliczane wg wzoru:

$$C = [(C_{\min} / C_R) \times 60 \%] \times 100$$

C - ilość punktów dla kryterium cena,

C_{\min} - najniższa oferowana cena brutto oferty spośród ocenianych ofert,

C_R - cena brutto oferty rozpatrywanej

Ad. 2) Kryterium **Doświadczenie** będzie wyliczane następująco:

Punkty za kryterium: **Doświadczenie** – zostaną przyznane w skali punktowej **od 0 do 20 pkt** na podstawie informacji podanych przez wykonawcę w dokumencie sporządzonym według wzoru

stanowiącego załącznik nr 3 do Ogłoszenia – „Wzór wykazu głównych usług dla potrzeb spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz oceny w ramach kryterium”.

Oceni zostanie poddana liczba świadczenia usług gastronomicznych ponad minimum wymagane w warunku, o którym mowa w rozdziale VII ust. 1 pkt 2 IZ.

Przyznając punkty w ramach niniejszego kryterium zamawiający weźmie pod uwagę każdą z wymienionych w załączniku nr 3 do Ogłoszenia **usług** (zrealizowanych/realizowanych w ciągu ostatnich 3 lat trzech lat przed upływem terminu składania ofert) **polegających na przygotowywaniu i codziennym dostarczaniu posiłków dla min. 100 osób nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy.** (Do oceny zamawiający nie będzie uwzględniał usługi wykazanej w celu spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale VII ust. 1 pkt 2 IZ)

Za w/w kryterium wykonawcy otrzymają punkty w następujący sposób:

Ilość usług polegających na przygotowywaniu i codziennym dostarczaniu posiłków dla min. 100 osób nieprzerwanie przez okres co najmniej 6 miesięcy.	Punktacja
1	0
2	10
3 (lub więcej)	20

Sposób obliczenia liczby punktów w kryterium „Doświadczenie”:

$$D = [(D_R / D_N) \times 20\%] \times 100$$

D – liczba punktów dla kryterium „Doświadczenie”

D_N – liczba punktów dla oferty o największej liczbie punktów w tym kryterium

D_R – liczba punktów w tym kryterium dla rozpatrywanej oferty

Ad. 3) Kryterium termin dostarczenia poprawnych posiłków będzie wyliczane następująco:

Sposób obliczenia:

T - ilość punktów dla kryterium.

UWAGA: Wykonawca może zaoferować jeden z dwóch terminów dostarczenia poprawnych posiłków, zgodnie z oświadczeniem złożonym w formularzu ofertowym.

Oferowany termin dostarczenia poprawnych posiłków (T) będzie wyliczany następująco:

Dostarczenie poprawnych posiłków w terminie do 1h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie – 20 pkt

Dostarczenie poprawnych posiłków w terminie do 2h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie – 0 pkt

Jeżeli Wykonawca w Formularzu Ofertowym nie zaznaczy odpowiednio jednego z dwóch lub zaznaczy dwa terminy dostarczenia poprawnych posiłków Zamawiający przyjmie, iż Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć poprawne posiłki w terminie do 2h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie.

2. Sposób obliczania całkowitej liczby punktów:

Punktowa ocena oferty „O” będzie obliczana według wzoru:

$$O = C + D + T$$

O – łączna liczba punktów przyznanych badanej ofercie
C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium cena
D – liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium doświadczenie wykonawcy
T – liczba punktów przyznanych badanej ofercie za kryterium termin dostarczenia poprawnych posiłków

3. Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
4. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający poprawi w ofertach:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie;
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe;
6. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, jeżeli:
 - 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia,
 - 2) jej złożenie stanowiło będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 3) zawiera rażąco niską w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - 5) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 6) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
8. Wyboru najkorzystniejszej oferty dokonuje Zamawiający po uprzednim sprawdzeniu, porównaniu i ocenie ofert przez komisję przetargową na podstawie kryteriów oceny określonych w rozdz. X Ogłoszenia.

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

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.

2. Zamawiający powiadomi Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej BIP informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę.
4. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu polisę lub inny dokument stwierdzający posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności gospodarczej na kwotę nie mniejszą niż 200 000,00 zł brutto. Wykonawca zobowiązany będzie do utrzymania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności gospodarczej przez cały okres obowiązywania umowy.

XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy

1. Projekt umowy stanowi załącznik nr 5 do Ogłoszenia.
2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Umowa jest jawna i podlega udostępnieniu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
4. Wszelkie zmiany zawartej umowy będą wymagały pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
5. Okoliczności, w jakich zmieniona może zostać umowa, są opisane we wzorze umowy.
6. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
7. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XV. Unieważnienie postępowania

Zamawiający unieważni niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli:

1. Nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu.
2. Cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający podejmie decyzję o zwiększeniu tej kwoty do ceny najkorzystniejszej oferty.
3. Wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że przeprowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Działając w imieniu:

.....
nazwa Wykonawcy

.....
Adres

.....
telefon, faks, e-mail

.....
imię i nazwisko, telefon, e-mail osoby upoważnionej do kontaktów w sprawie oferty

1. Oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia za:

Cena ogółem brutto³: złotych

słownie:

w tym stawki VAT 8% i 23%⁴, w tym oferujemy następujące ceny:

³ Cena ogółem brutto, to suma pozycji wskazanych w kolumnie nr 4 tabeli nr 1 oraz w kolumnie nr 5 tabeli nr 2.

⁴ Kierując się regulacją Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 4 kwietnia 2011 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług; świadczenie usług cateringowych oraz dostawa napojów będzie podlegała opodatkowaniu różnymi stawkami podatku VAT. Mamy bowiem do czynienia z dwoma odrębnymi przedmiotami transakcji. Z jednej strony występują czynności cateringowe – stanowiące usługi związane z wyżywieniem, które opodatkowane są stawką 8 %. Z drugiej – ma miejsce dostawa towarów – m.in. kawy, herbaty (wraz z dodatkami), napojów bezalkoholowych gazowanych oraz wody mineralnej, która podlega opodatkowaniu stawką 23%. W konsekwencji powyższego, nawet gdy sprzedaż napojów wystąpi wyłącznie w powiązaniu z usługami cateringu – nie wpłynie to na zastosowanie stawki podatku w wysokości 8 % do sprzedawanych, wymienionych w Rozporządzeniu napojów. Podatnik wykonujący takie powiązane czynności zobligowany jest przy wystawieniu jednej faktury wyodrębnić dwie pozycje – dotyczącą usługi cateringu – 8% VAT oraz dostawę napojów 23 % VAT.

Tabela nr 1

Cena jednostkowa <u>brutto</u> stanowiąca stawkę dziennego wyżywienia za jedną osobę za jeden dzień	Max. ilość osób	Ilość dni świadczenia usługi	Całkowita kwota <u>brutto</u> za wyżywienie w trakcie trwania usługi
1	2	3	4 = (1x2x3)
	100	367	

Tabela nr 2

Cena jednostkowa <u>brutto</u> za 1 osobę uczestniczącą w imprezach okolicznościowych (max. 50% stawki za osobodzień wskazanej w kolumnie 1 Tabeli nr 1)	Max. ilość osób	Całkowita wartość za 1 imprezę okolicznościową	Ilość imprez okolicznościowych wyszczególnionych w załączniku nr 6 do Ogłoszenia	Całkowita kwota <u>brutto</u>
1	2	3 = (1x2)	4	5 = (3x4)
	50		4	

2. Oferujemy dostarczenie poprawnych posiłków w terminie:

- do 1h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie

- do 2h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie

UWAGA

Jeżeli Wykonawca w Formularzu Ofertowym nie zaznaczy odpowiednio jednego z dwóch lub zaznaczy dwa terminy dostarczenia poprawnych posiłków Zamawiający przyjmie, iż Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć poprawne posiłki w terminie do 2h od chwili ich zakwestionowania przy danej dostawie.

- Oświadczam/my, że zaoferowane ceny jednostkowe (za zestawy) obejmują cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w Ogłoszeniu, uwzględniają wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
- Akceptuję/emy wymagany przez Zamawiającego termin wykonania przedmiotu zamówienia, tym samym zobowiązuje/emy się wykonywać przedmiot zamówienia **od dnia 01.01.2017 r. do dnia 02.01.2018 r.** lub do wyczerpania maksymalnej kwoty, o której mowa w rozdziale II pkt. 2 IZ tj. łączna wartość Umowy nie przekroczy całkowitej ceny oferty wybranego Wykonawcy.
- Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnoszę/simy do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem/liśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.

6. Oświadczam/y, że jesteśmy związani złożoną ofertą przez okres 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
7. Akceptuję/emy przedstawiony w Ogłoszeniu wzór Umowy i we wskazanym przez Zamawiającego terminie zobowiązuję/emy się do jej podpisania, na określonych w niej warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
8. Oświadczam/my, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.)
9. Zostałem/liśmy poinformowani, że możemy wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.
10. Oświadczam/y, że niniejsza oferta zawiera na stronach nr informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
11. Oświadczam/y, że przedmiot zamówienia zamierzam/y wykonać własnymi siłami.
12. Załączniki do oferty, stanowiące jej integralną część:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

.....
miejsowość, data

.....
*podpis osoby/osób uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy*

(nazwa wykonawcy)

WZÓR WYKAZU GŁÓWNYCH USŁUG

Wykonanych/wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

Lp.	Przedmiot usługi	Nazwa i adres odbiorcy	Data wykonania (od- do)	Liczba osób (min. 100)	Wartość usługi (zł brutto)	Usługa przedstawiona na spełnienie (Warunku/ Kryterium)
1						Usługa przedstawiona na spełnienie Warunku zgodnie z rozdz. VII ust. 1 pkt 2) IZ
2						Usługa przedstawiona na spełnienie Kryterium zgodnie z rozdz. XII ust. 1 pkt 2)
3						Usługa przedstawiona na spełnienie Kryterium zgodnie z rozdz. XII ust. 1 pkt 2)
itd...						itd.....

Uwaga: Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć dowody, czy usługi wskazane w tabeli powyżej zostały wykonane należycie.

.....

miejsowość, data

.....

podpis osoby/osób uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy

OŚWIADCZENIE*
o braku podstaw do wykluczenia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Pzp oraz o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

Składając ofertę w postępowaniu na zamówienie pt.:
Świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, tj. przygotowanie, transport, dostarczanie i dystrybucja całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności i alergenów.

w imieniu Wykonawcy: _____

oświadczam, że:

- brak jest podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 ustawy Pzp;
- spełniamy warunki udziału w postępowaniu.

.....
miejsowość, data

.....
*podpis osoby/osób uprawnionej
do reprezentowania Wykonawcy*

* UWAGA: niniejsze „Oświadczenie” składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Umowa nr _____

na świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie
zawarta w dniu _____ 2016 r. w Zaskoczynie, pomiędzy:

**Powiatem Gdańskim z siedzibą w Pruszczu Gdańskim – Dom Pomocy Społecznej „Leśny”
Zaskoczyn 11,
83-041 Mierzeszyn,**

reprezentowanym przez:

**Pana Waldemara Dowgierta - Dyrektora Domu Pomocy Społecznej „Leśny”, na podstawie
pełnomocnictwa Zarządu Powiatu Gdańskiego z dnia
04 stycznia 2016 r., Uchwała nr 156/2016.**

zwanym dalej **Zamawiającym**
a

.....
.....

w imieniu którego działają:

.....
.....

zwanym dalej **Wykonawcą**

W wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie przepisów określonych w Dziale III, rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138 o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.) zwanej dalej ustawą Pzp, o wartości poniżej 750 000 euro, znak sprawy....., strony zawierają umowę, o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych dla Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie, tj. przygotowanie, transport, dostarczanie i dystrybucja całodziennych posiłków dla mieszkańców z uwzględnieniem diet i kaloryczności i alergenów, zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu [dalej: Ogłoszenie] oraz Ofertą Wykonawcy, które stanowią odpowiednio Załącznik nr 1 oraz Załącznik nr 2 do umowy.
2. Zamówienia realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego. Ilość potrzebnych posiłków z podziałem na diety, o których mowa w § 4 ust. 7 niniejszej umowy zgłaszana będzie telefonicznie lub drogą elektroniczną.
3. Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu umowy wskazana w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy jest wielkością szacunkową. Tym samym podane w nim wielkości zamówień mogą ulec zmianie, a wynagrodzenie Wykonawcy będzie

płatne w wysokości odpowiadającej rzeczywistej liczby zrealizowanych zamówień z zastrzeżeniem, iż nie wyniesie ono mniej niż 80% wartości zamówienia wskazanego w § 7 ust. 3 pkt 1) niniejszej umowy. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację umowy w liczbach wskazanych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

4. Organizacja imprez okolicznościowych oraz wyjazdów poza teren świadczenia usługi została opisana w § 5 oraz § 6 niniejszej umowy.

§ 2

TERMIN MIEJSCE REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy w terminie od dnia 01.01.2017 do dnia 02.01.2018 r. lub do wyczerpania maksymalnej kwoty, o której mowa w § 7 ust. 4.
2. Miejsce realizacji przedmiotu umowy – Dom Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie

§ 3

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

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.

§ 4

OPIS ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Świadczenie przedmiotu umowy będzie odbywało, w oparciu o zapotrzebowanie Zamawiającego przesyłane drogą elektroniczną lub telefoniczną zgodnie z § 12 ust. 4 przez osobę do tego upoważnioną. Zapotrzebowanie będzie przekazywane Wykonawcy nie później niż do godz. 13⁰⁰ dnia poprzedniego. Wykonawca każdorazowo niezwłocznie potwierdzi fakt otrzymania bieżącego zapotrzebowania.
2. Wykonawca po przygotowaniu i dostarczeniu świeżych posiłków dokona ich przełożenia na naczynia stołowe Zamawiającego w pomieszczeniach przez niego udostępnionych zgodnie z ust. 11 niniejszego paragrafu.
3. Wykonawca codziennie przygotowuje i dostarczy świeże posiłki tak, aby możliwe było ich wydanie przez zamawiającego w następujących obowiązujących godzinach:
 - a) Śniadanie 8⁰⁰
 - b) *II śniadanie 11⁰⁰,
 - c) Obiad 12³⁰
 - d) Podwieczorek 16⁰⁰,
 - e) Kolacja 17³⁰.

*Drugie śniadanie i podwieczerek przeznaczone są dla osób, które zaleceniem lekarza muszą być dożywiane częściej, ale w małych ilościach (np. ze względu na niedowagę, cukrzycę itp.). Obecnie dodatkowo dożywianych w ten sposób jest **24 osoby**, liczba tych osób może ulec zmianie.

Dodatkowe posiłki tj. II śniadanie i podwieczerek mogą być dostarczane razem z posiłkami głównymi.

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

- a) Kalorie ok. 2200 -2400,
- b) Węglowodany ok. 300 g,
- c) Białko ogółem 70 g, w tym białko zwierzęce ok. 20 – 30 g,
- d) 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.

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

6. Wykonawca zobowiązuje się, iż posiłki będą przygotowane z surowców wysokiej jakości, urozmaicone, bez stosowania dodatkowych preparatów zastępczych oraz środków konserwujących w szczególności:

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

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. Wyznaczony pracownik Zamawiającego będzie **sprawować nadzór nad jakością**, ilością i przestrzeganiem obowiązujących norm przy rozdzielaniu 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.

11. Przygotowane posiłki, poporcjowane będą przez Wykonawcę na naczynia stołowe Zamawiającego, które następnie odbierane będą przez jego pracowników:
 - 1) na stołówce w budynku głównym,
 - 2) w oknie podawczym w kuchni podręcznej w pawilonie mieszkalnym.Rozdanie mieszkańcom posiłków i odbiór brudnych naczyń należy do pracowników Zamawiającego .
12. Zamawiający zapewni własne sztuce.
13. **Wykonawca będzie dowoził posiłki we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków.**
14. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia i porcjowania posiłków świeżych, o temperaturze odpowiadającej dla danego rodzaju potrawy. Dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, takie jak np. kawa, herbata, ciasteczka itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.).
16. Wykonawca zobowiązany jest do używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
17. 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 kucharki w oddziałach (2 w budynku głównym, 1 w pawilonie mieszkalnym) w podstawowe produkty żywnościowe w postaci: pieczywa, tłuszczu, przetworów np.: smalec, dżem, pasztet oraz herbaty i odpowiednie naczynia (np. termosy, warniki) pozwalające na całodienne podtrzymywanie odpowiedniej temperatury napojów gorących.
18. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania jadłospisów z określeniem rodzaju posiłku, gramatury (oznaczoną g, lub ml) kaloryczności (oznaczoną kcal) oraz zgodnie z obowiązującym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności WYKAZ ALERGENÓW dla wszystkich produktów i potraw zgodnie z zasadami żywienia i diety 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.
19. Posiłki, które są niezgodne z jadłospisem, będą przez Zamawiającego zakwestionowane, natomiast Wykonawca zostanie zobowiązany do prawidłowego ich przygotowania i dostarczenia w terminie max. do godz.⁵ od zgłoszenia. W przypadku niedotrzymania wskazanego terminu Wykonawcy zostaną naliczone kary umowne zgodnie z § 8 ust. 1 lit b lub c niniejszej umowy.
20. **Wykonawca zobowiązuje się do przedstawienia dziesięciodniowego jadłospisu dekadowego⁶ w terminie do 3 dni przed zakończeniem poprzedniego jadłospisu, w celu akceptacji przez osobę do tego wyznaczoną od strony Zamawiającego. Pierwszy jadłospis należy przedłożyć**

⁵ Zgodnie z wskazanym terminem w ofercie Wykonawcy.

⁶ Jadłospis z wyszczególnieniem wszystkich posiłków na kolejne 10 dni.

do akceptacji 3 dni przed rozpoczęciem realizacji umowy. O ewentualnych zmianach w jadłospisie należy niezwłocznie powiadomić Zamawiającego.

21. Zamawiający będzie prowadzić ewidencję ilościowo-wartościową wydanych posiłków z podziałem na poszczególne diety i kalorie, o których mowa w ust. 4 i 7. Każdorazowy wpis będzie potwierdzony przez pracownika Wykonawcy dostarczającego posiłki.
22. Zamawiający bezwzględnie wymaga, aby **na drugie danie obiadowe przy diecie ogólnej wystąpiło:**
 - a) co najmniej 5 razy w dekadzie potrawa mięsna (schab, pieczeń wieprzowa, pulpety lub mięso drobiowe (wyłącznie udka lub filety),
 - b) 2 razy w dekadzie filet z ryby bez ości,
 - c) 5 raz w dekadzie ciepłe kolacje (minimum),
 - d) 5 razy w dekadzie ciepłe śniadania (minimum).
23. **Potrawy należy przygotowywać w tym samym dniu i nie można przetrzymywać ich do dnia następnego. Przygotowanie, dowóz i rozdzielenie posiłków powinno nastąpić w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.**
24. **Na Wykonawcy spoczywa obowiązek przestrzegania wymogów Sanepidu, HACCP.** Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli Sanepidu.
25. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
26. **W ramach wykonywania podstawowego przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić w okresie Świąt Bożego Narodzenia oraz Wielkiej Nocy przygotowanie menu tradycyjnego uwzględniającego ich charakter z zachowaniem podziału na poszczególne diety i kalorie, o których mowa w ust. 4 i 7. Wyżej wskazane posiłki będą przygotowywane z zachowaniem zasad wskazanych w ust. 3 niniejszego paragrafu.**

Zamawiający poinformuje Wykonawcę w jakim dniu oraz godzinie należy przygotować ww. posiłki w terminie 14 dni przed ich realizacją za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksu zgodnie z §11 ust. 4 niniejszej umowy.

§ 5

ORGANIZACJA WYJAZDÓW

1. W ramach wykonywania przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić możliwość wystąpienia wyjazdów/wycieczek poza teren świadczenia usługi zapewniając tym samym dla ich uczestników suchy prowiant (drożdżówki, bułki, owoce, napoje itd.) **zamiast posiłków podawanych w ramach obiadu.**
2. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanym wyjeździe/wycieczce w terminie 14 dni przed jego realizacją za pośrednictwem poczty elektronicznej zgodnie z §8 ust. 4 niniejszej umowy.
3. Planowana ilość wyjazdów/wycieczek jest następująca:
 - ok. 4 wyjazdów dla max. po 30 osób każdy w okresie świadczenia usługi
 - ok. 4 wyjazdów dla max. po 10 osób każdy w okresie od czerwca 2017 do września 2017 r.

§ 6

ORGANIZACJA IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

1. W ramach wykonywania przedmiotu zamówienia Wykonawca musi uwzględnić rozszerzenie standardowego menu o imprezy okolicznościowe organizowane przez Zamawiającego np.:

- festyny, zabawy integracyjne itp., w których udział będą brały osoby nie objęte podstawową stawką żywieniową (goście). Wykaz ww. imprez znajduje się w **załączniku nr 3** do umowy.
2. Liczba zaproszonych gości uzgadniana będzie każdorazowo pomiędzy Wykonawcą a Zamawiającym i nie przekroczy ona 50 osób. Zamawiający zastrzega, że wskazana ilość osób jest wielkością szacunkową i tym samym podana ilość osób może ulec zmianie, a wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne w wysokości odpowiadającej rzeczywistej liczbie zaproszonych osób.
 3. Rozliczenie dodatkowych osób biorących udział w imprezach okolicznościowych jako goście następować będzie niezależnie (dodatkowo) od świadczenia usługi podstawowej zgodnie z zapisami § 7 niniejszej umowy. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację umowy w liczbach wskazanych w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
 4. Wykonawca zobowiązany będzie na min. 5 dni przed planowanym spotkaniem przedstawić Zamawiającemu przykładowe 3 zestawy posiłków i napojów na ww. imprezy okolicznościowe. Zamawiający w terminie 2 dni od dnia otrzymania przykładowych zestawów zaakceptuje jeden z nich lub zgłosi do niego uwagi, które Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić.
 5. Wykonawca zobowiązuje się przy przygotowywaniu posiłków do stosowania zapisów § 4 niniejszej umowy dotyczących jakości i świeżości przygotowywanych potraw oraz przestrzegania zasad wskazanych w §4 ust. 19 niniejszej umowy.

§ 7

WYNAGRODZENIE

1. Ceny jednostkowe wskazane w Ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy, są niezmiennie w okresie obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Ceny mogą być niższe w przypadku promocji obowiązującej u Wykonawcy.
3. Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do umowy, łączne wynagrodzenie z tytułu:
 - 1) codziennego przygotowywania i dostarczania posiłków oraz organizacji wyjazdów opisanych odpowiednio w §4 oraz §5 niniejszej umowy stanowi iloczyn dziennej stawki żywienia wynoszącej zł brutto, liczby mieszkańców dla których przygotowano posiłek oraz dni w jakich przygotowano dla nich posiłek i nie może przekroczyć kwoty bruttozł, słownie
 - 2) organizacji imprez okolicznościowych opisanych w § 6 niniejszej umowy nie może przekroczyć kwoty bruttozł, słownie z zastrzeżeniem, iż rozliczenie następować będzie niezależnie (dodatkowo) od świadczenia usługi podstawowej wg. ilości osób biorących w nich udział x max. 50% wartości dziennej stawki żywienia jaką Wykonawca wskazał w złożonej ofercie i wynosi ona..... zł brutto.
4. **Całkowite łączne wynagrodzenie brutto przysługujące Wykonawcy w okresie obowiązywania niniejszej umowy nie może przekroczyć: zł (słownie: 00/100).**
5. Rozliczenie między Stronami nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy z uwzględnieniem treści § 1 ust. 2 umowy oraz zasad, o których mowa w ust. 1, 6 i 7 niniejszego paragrafu.
6. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą dotyczące usługi wskazanej w ust. 3 pkt 1) będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych (po zakończeniu miesiąca kalendarzowego) na podstawie rozliczeń dostarczanych posiłków.
7. Rozliczenia finansowe z Wykonawcą dotyczące usługi wskazanej w ust. 3 pkt 2) będą odbywały się każdorazowo po jej zrealizowaniu.

8. Łącznie wynagrodzenie za wszystkie zamówienia nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w ust. 4. W przypadku osiągnięcia kwoty wynagrodzenia, o której mowa w ust. 4 umowa ulega rozwiązaniu, bez jakichkolwiek dodatkowych oświadczeń Stron.
 9. Prawidłowo wystawione faktury VAT za wykonane usługi w ramach realizacji przedmiotu umowy, Wykonawca będzie przedkładał Zamawiającemu:
 - 1) po upływie miesiąca kalendarzowego w przypadku o którym mowa w ust. 3 pkt 1). Załącznikami do faktur będą rozliczenia wydanych posiłków.
 - 2) każdorazowo po zrealizowaniu bieżącego zamówienia w przypadku o którym mowa w ust. 3 pkt 2).
 10. Faktury VAT należy wystawiać na:
Powiat Gdański w Pruszczu Gdańskim
ul. Wojska Polskiego 16
83-000 Pruszcz Gdański

Odbiorca: Dom Pomocy Społecznej „Leśny” w Zaskoczynie
Zaskoczyn 11
83-041 Mierzeszyn
- Faktury należy dostarczyć na adres:

Dom Pomocy Społecznej „Leśny” w Zaskoczynie
Zaskoczyn 11
83-041 Mierzeszyn

11. 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
12. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Domu Pomocy Społecznej LEŚNY w Zaskoczynie.
13. Wykonawca nie może zbywać na rzecz osób trzecich wierzytelności względem Zamawiającego powstałych w wyniku realizacji niniejszej umowy.

§ 8

KARY UMOWNE I ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - a) za odstąpienie od umowy, o których mowa w ust. 2 niniejszego paragrafu w wysokości 30% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto wskazanej w § 7 ust. 4 umowy,
 - b) w wysokości 30% ceny brutto jednego osobodnia żywienia, o której mowa w § 7 ust. 3 pkt 1) umowy za każdy posiłek przygotowany dla jednej osoby niezgodnie z jadłospisem, umową, IZ lub zaleceniami lekarza z zastrzeżeniem § 4 ust. 19 niniejszej umowy,
 - c) w wysokości 30% ceny stawki brutto, o której mowa w § 7 ust. 3 pkt 2) umowy za każdy posiłek przygotowany dla jednej osoby niezgodny z zamówieniem, o którym mowa w § 6 niniejszej umowy z zastrzeżeniem § 4 ust. 19 niniejszej umowy.
 - d) w wysokości 0,2% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 7 ust. 3 pkt 1) niniejszej umowy za każdorazowe opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie pory wydania posiłku określonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy – powstałe z winy Wykonawcy,
 - e) w wysokości 1% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 7 ust. 4 umowy za każdy dzień niewykonania umowy.

2. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności:
 - a) w razie nie wykonywania przedmiotu umowy w miejscu, czasie i na warunkach wskazanych przez Zamawiającego,
 - b) w przypadku trzykrotnego powiadomienia Wykonawcy przez Zamawiającego o nienależyтым wykonaniu usługi, ze wskazaniem w jakim zakresie doszło do zaniedbań
 - c) w przypadku, gdy Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia umowy, w szczególności, nie zapewnienia w terminie świadczenia usługi odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia (zgodnie z Ogłoszeniem i Ofertą Wykonawcy).
3. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
4. Wykonawca zapłaci kary umowne, wyszczególnione w ust. 1 i 2 w terminie 21 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty wystawionego z tego tytułu przez Zamawiającego.
5. Wykonawca wyraża zgodę a Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenie ewentualnych kar umownych z wynagrodzenia za wykonany przedmiot umowy.
6. W razie odmowy wykonania lub nie wykonania usługi w miejscu, czasie i na warunkach wskazanych w umowie, Zamawiający będzie uprawniony do powierzenia wykonania tego zlecenia osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy. Wykonawca będzie zobowiązany zwrócić koszty i naprawić szkodę poniesioną przez Zamawiającego w związku z wykonaniem zlecenia przez osobę trzecią w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania od Zamawiającego.
7. W razie istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia kar umownych ze wszystkich tytułów oraz dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
9. 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.
10. 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.

§ 9

KLAUZULA POUFNOŚCI

Wykonawca zobowiązuje się do bezwzględnego zachowania w poufności, wszelkich informacji i danych, uzyskanych w związku lub przy okazji realizacji niniejszej Umowy oraz zobowiązuje się nie wykorzystywać tych informacji i danych do jakichkolwiek innych celów niż związane z realizacją niniejszej Umowy bez zgody Zamawiającego.

§ 10

ZMIANY UMOWY

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 następujących okolicznościach:

- a) wystąpienia zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa podatkowego w zakresie stawki podatku VAT, mające wpływ na wysokość ceny brutto za świadczoną usługę. 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) w zakresie terminu wykonania przedmiotu umowy, miejsca świadczenia usługi, ograniczenia zakresu przedmiotu umowy lub sposobu realizacji umowy, jeżeli jest to uzasadnione przyczynami niezależnymi od Zamawiającego lub jest to niezbędne w celu należytej realizacji przedmiotu umowy
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.

§ 11

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie spory wynikłe z tytułu realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Osoby upoważnione do bezpośredniego kontaktu w sprawach realizacji umowy:
 - a) ze strony Zamawiającego:
 - –, Tel., email:.....
 - –, Tel., email:.....
 - b) ze strony Wykonawcy:
 - –, Tel., email:.....
 - –, Tel., email:.....
5. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
6. Umowę sporządzono trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.
7. Integralną część umowy stanowią:
 - 1) Załącznik nr 1 – Ogłoszenie w tym Opis przedmiotu zamówienia
 - 2) Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy
 - 3) Załącznik nr 3 – Wyszczególnienie imprez okolicznościowych

Zamawiający

Wykonawca

**WYKAZ IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH ORGANIZOWANYCH W DOMU POMOCY
SPOŁECZNEJ „LEŚNY” W ZASKOCZYNI W OKRESIE OD 01.01.2017 DO 02.01.2018 R.**

1. 16.02.2017 r. Zabawa karnawałowa
2. 08.06.2017 r. Festyn rodzinny
3. 22.09.2017 r. ”Pożegnanie Lata” zabawa integracyjna
4. 24.11.2017 r. Zabawa andrzejkowa

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS DEKADOWY OD..... DO..... DLA DPS ZASKOCZYN

	Data..... poniedziałek	Data..... wtorek	Data Środa	Data..... Czwartek	Data..... piątek
śniadanie	<u>Salceson biały</u> 40g- <u>wędlina</u> 30g Pomidor 30g - <u>margaryna</u> 20g <u>Pieczywo</u> <u>mieszane</u> 150g Herbata 250 ml	<u>Płatki owsiane na</u> <u>mleku</u> 300ml <u>wędlina</u> 50g - ogórek świeży 30g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 150g - <u>margaryna</u> 20g - herbata 250ml	- <u>ser topiony</u> 50g <u>wędlina</u> <u>wieprzowa</u> 30g -ogórek30g <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 150g -herbata 250ml	- <u>makaron na</u> <u>mleku</u> 300ml- <u>wędlina</u> 50g -pomidor 30g <u>Margaryna</u> 20g - <u>pieczywo mieszane</u> 150g Herbata 250ml	- <u>jajko na</u> <u>miętko</u> 1szt – <u>ser żółty</u> 30g -ogórek świeży 30g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 150g - <u>kawa inka</u> 250ml
dieta	j/w	j/w-	j/w-b/ <u>wędlina</u> 50g	j/w-	j/w – <u>wędlina</u> 30g
II śniadanie	- <u>kisiel</u> 250ml	- <u>soczek</u>	- <u>budyń</u> 250ml	- <u>czekolada</u> 1/3szt	- <u>jogurt</u>
obiad	- <u>zupa</u> <u>ogórkowa z</u> <u>zielenią</u> 500ml - <u>kopytka</u> <u>ziemniaczane</u> <u>Okraszona</u> 300g <u>Kapusta biała</u> <u>zasmaż</u> 60g - <u>surówka z</u> <u>kapusty</u> <u>czerwonej z</u> <u>oliwą</u> - <u>napój</u> 250ml	- <u>zupa z białej</u> <u>kapusty z</u> <u>zieleniną</u> 500ml - <u>kotlet mielony</u> 100g - <u>Ziemaki</u> 200g - <u>surówka z</u> <u>marchwi ze śmiet</u> 60 g - <u>sałatka z ogórka</u> <u>kiszzonego</u> 60g - <u>napój</u> 250ml	- <u>zupa barszcz</u> <u>czerwony z</u> <u>zieleniną</u> 500ml - <u>jajko sadzone</u> 2 szt. - <u>Ziemaki</u> 200g - <u>surówka z</u> <u>kapusty białej z</u> <u>Ol.</u> 60g - <u>kalafior z</u> <u>wody</u> 60g - <u>napój</u> 250ml	- <u>zupa ziemniaczana</u> <u>z koncentratem</u> <u>POM.</u> 500ml - <u>potrawa z kurczaka</u> 150 g - <u>ryż na sypko</u> 180g - <u>marchew duszona</u> 60g - <u>kapusta pekińska</u> 60g - <u>napój</u> 250ml	- <u>zupa jarzynowa</u> <u>z zieleniną na</u> <u>rosole</u> 500ml - <u>kotlecik rybny</u> 1000g - <u>Ziemaki</u> 200g - <u>kapusta kiszona</u> 60g - <u>kapusta biała z</u> <u>maj.</u> 60g - <u>napój</u> 250ml
dieta	j/w-	-j/w- <u>klopsiki w</u> <u>sosie własnym</u> 90/60	j/w – <u>jajko w</u> <u>sosie</u> <u>chrzanowym</u> 90/60g	j/w	Jw.- <u>klopsik w</u> <u>sosie</u> <u>koper.</u> 90/60g
podwieczerek	- <u>ciastka</u> 40g	owoce	- <u>sok mar..owoc</u> 200ml	- <u>jabłko zapiekane z</u> <u>cynamonem</u>	- <u>sok</u> <u>pomidorowy</u> 200ml
kolacja	- <u>kielbasa na</u> <u>gorąco</u> 100g - <u>musztarda</u> 15g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 100g -herbata 250ml	- <u>metka</u> 60g - <u>wędlina</u> 30g - <u>pomidor</u> 30g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 100g herbata 250 ml	- <u>serdelka na</u> <u>gorąco</u> 100g - <u>ketchup</u> 15g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 100g -herbata 250ml	<u>Pasztet zapiekany</u> 50g - <u>wędlina</u> 30g - <u>ćwikła</u> 10g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo mieszane</u> 100g -herbata 250ml	- <u>twarożek</u> 100g - <u>dżem owocowy</u> 30g - <u>margaryna</u> 20g - <u>pieczywo</u> <u>mieszane</u> 100g -herbata 250ml
dieta	j/w-	j/w-	j/w-	j/w-	j/w-b/- <u>wędlina</u> 50g

II śniadanie, podwieczerek – przeznaczone dla osób które z zalecenia lekarza muszą spożywać 5 posiłków.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy

Pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka-ostra, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy, czosnek granulowany.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

	Data..... Sobota	Data..... Niedziela	Data..... Poniedziałek	Data..... Wtorek	Data..... Środa
śniadanie	-wędlina 30g- ser topiony 50g -pomidor 30g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 150g -herbata 250 ml	-twarożek ze szczyb 60g - wędlina 30g -margaryna 20g- pieczywo mieszane 150g -kakao 250ml	-ser żółty 40g -wędlina wieprzowa 30g -pomidor 30g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 150g -herbata 250ml	-ryż na mleku 300ml Wędlina 50g -pomidor 30 g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 150g -herbata 250 ml	Jajecznicza na kielbasie 100g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 150g -kawa inka 250ml
dieta	j/w-	j/w-d/b wędlina 50g	-j/w-parówka na gorąco 100g	j/w-	j/w-pasta jajeczna 60g -wędlina 30g
II śniadanie	-galaretka 200g/c- jogurt	-ciastko 80g wszyscy	-owoce wszyscy	ciastka 40g	Kasza manna 250ml
obiad	-zupa krupnik z zielenią 500ml -fasolka po bretońsku 350 g -chleb oliwski lub bułka kajzerka 50g -napój 250 ml	-zupa rosół z makaronem i zielenina 500ml -schab panierowany 100g -ziemniaki 200g -buraczki 60g -kapusta biała z ol. 60g - napój 250 ml	Zupa żurek na kielbasie z zielenina 500ml -placki ziemniaczane z śmietaną i cukrem 300/50g -napój 250 ml	-zupa brokułowi z zielenią 500ml -stek z cebulka 100g -ziemniaki 200g -kapusta czerwona lekko duszona b/zasmażki 60g -ogórek kiszony 60g -napój 250ml	-zupa pomidorowa z zielenina 500ml -kurczak duszony w sosie 140g -ziemniaki 200g -surówka z marchwi ze śm. 60g -surówka z kapusty pekińskiej z oliwą 60g-napój 250 ml
Dieta	j/w-mięso z warzyw. 250g -ziemniaki 200g	j/w- schab w sosie własnym 90/60g	j/w – makaron z twarog. I śmietanka 300/50g	j/w. – stek duszony w sosie 90/60	j/w
Podwieczorek	-owoc	-kisiel 250 ml	-sok marchew owoc.200ml	-jagurt	-jabłko
kolacja	Salceson włoski 60g -chrzan 10g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 100g -herbata 250ml	-parówka cienka na gorąco 100 g -musztarda 15g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 100g -herbata 250ml	- ryba po grecku 90/60d -margaryna 20g -pieczywo mieszane 100g -herbata 250 ml	-metka łososiowa 50g-wędlina 30g -ogórek świeży 30g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 100 herbata 250ml	-pasztet wieprz. 50g -wędlina 30g -ćwikła 15g -margaryna 20g -pieczywo mieszane 100g -herbata 250 ml
dieta	j/w	j/w-	j/w-b/-wędlina50	j/w-	j/w-

II śniadanie, podwieczorek – przeznaczone dla osób które z zalecenia lekarza muszą spożywać 5 posiłków.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy

Pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, tymianek, zioła prowansalskie, papryka słodka-ostra, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy, czosnek granulowany.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

Alergeny w posiłkach w dniach od.....do.....

Poniedziałek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina/salceson – mogą wystąpić śladowe ilości : gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

Obiad- alergeny (seler, mleko – mleko pochodne, gluten, jajka 0

Podwieczorek alergeny (zawiera gluten, mleko, soję może zawierać jaja, nasiona sezamu, orzeszki arachidowe, orzechy 0

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, kielbasa – mogą wystąpić śladowe ilości : gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler) gorczyca – musztarda))

Wtorek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

Obiad – alergeny (seler, mleko – mleko pochodne, gluten, jajka 0

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina – mogą wystąpić śladowe ilości:gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler/ metka może zawierać gluten, jaja, białka mleka (z Laktozą, orzeszki ziemne, seler gorczyce, nasiona sezamu.)

Środa

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

II Śniadanie alergeny 9 mleko)

Obiad – alergeny (seler, gluten, jajka, mleko – mleko pochodne)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, selderka – mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler.

Czwartek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

II Śniadanie - - alergeny (mleko, mleko pochodne, mogą wystąpić śladowe ilości orzechów)

Obiad – alergeny (seler, mleko – mleko pochodne gluten,)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina/pasztet – mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, seler.

Piątek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, jajko, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

II Śniadanie - alergeny (mleko pochodne)

Obiad – alergeny (seler, mleko – mleko pochodne gluten, jaja, ryba.)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina/paszтет – mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

Sobota

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktoza, orzechy, seler)

II Śniadanie - alergeny (mleko pochodne)

Obiad – alergeny (seler, mleko – mleko pochodne gluten/ kielbasa mogą wystąpić śladowe ilości: gluten , soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler.)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, salceson – mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

Niedziela

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktoza, orzechy, seler)

II Śniadanie – (gluten, jajka)

Obiad – alergeny (seler, gluten , jajka)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, parówka- mogą wystąpić śladowe ilości : gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler)

Poniedziałek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktoza, orzechy, seler)

Obiad – alergeny (seler, gluten, jajka, mleko – mleko pochodne kielbasa mogą wystąpić śladowe ilości: gluten , soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler.)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, ryba, seler)

Wtorek

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, wędlina-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktoza, orzechy, seler)

II Śniadanie - alergeny (zawiera gluten, mleko, soję. Może zawierać jaja, nasiona sezamu, orzeszki arachidowe, orzechy)

Obiad – alergeny (seler, gluten mleko – mleko pochodne jajka)

Podwieczorek alergeny (mleko pochodne)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina – mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler/ metka może zawierać – gluten, jajka, białka mleka (z laktozą), orzeszki ziemne, seler, gorczyce nasiona sezamu.)

Środa

Śniadanie – alergeny (gluten, mleko, mleko pochodne, jajka wędlina/ kielbasa-mogą wystąpić śladowe ilości: gluten, soja , gorczyca, mleko łącznie z laktoza, orzechy, seler)

II Śniadanie - alergeny (mleko, gluten)

Obiad – alergeny (seler, gluten mleko – mleko pochodne mogą wystąpić śladowe ilości jaj)

Kolacja – alergeny (gluten, mleko pochodne, wędlina/ pasztet – mogą wystąpić śladowe ilości:
gluten, soja, gorczyca, mleko łącznie z laktozą, orzechy, seler.