

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na

Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania- posiłków w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu Świętokrzyskim w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach

PRZETARG NIEOGRANICZONY

o wartości zamówienia nie przekraczającej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych

Zatwierdzam:

.....
(Dyrektor Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Ostrowcu Świętokrzyskim)

Ostrowiec Św., 09.12.2011 r.

Spis treści

I. Nazwa i adres Zamawiającego.....	3
II. Podstawa prawna	3
III. Opis przedmiotu zamówienia.....	3
IV. Termin wykonania zamówienia	3
V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków	4
VI. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu	5
VII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.....	7
VIII. Wadium	8
IX. Termin związania ofertą.....	8
X. Opis sposobu przygotowania oferty	8
XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	9
XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty	9
XIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.....	10
XIV. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	11
XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.....	11
XVI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia	12
XVII. Postanowienia końcowe.....	12
Wykaz załączników:	12

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Gmina Ostrowiec Świętokrzyski- Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Świętokrzyska 22
27-400 Ostrowiec Św.
tel.: (41) 276-76-00
fax: (41) 265-22-51
REGON: 003675862
NIP: 6611037018
e-mail: mops.ostrowiec@wp.pl
strona www: www.mopsostrowiec.pl, www.arl.ostrowiec.pl/bip/mops/
godziny pracy: poniedziałek – piątek 7.00 – 15.00

II. PODSTAWA PRAWNA

2.1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759, z późn. zm.), zwanej dalej ustawą oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy.

2.2. Postępowanie o zamówienie, zgodnie z art. 39 ustawy, prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości nie przekraczającej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55523100-3, 55524000 - 9

2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa do wskazanych szkół w Ostrowcu Świętokrzyski i wydawanie jednego jednodaniowego gorącego posiłku dziennie zgodnie z zestawieniem 15-to dniowym (stanowiącym załącznik nr 7 do SIWZ) dla dzieci objętych pomocą MOPS (decyzja na dożywianie).
3. Liczba dzieci żywionych dziennie przez MOPS: 340. Podana liczba dzieci może ulegać ciągłym zmianom np.: z powodu zmiany przepisów o pomocy społecznej, zmiany liczby dzieci zakwalifikowanych przez MOPS do dożywiania, absencji dzieci na wypadek choroby lub innych przyczyn.
Powyższe okoliczności nie mogą być powodem zerwania umowy.
4. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy, nie przekraczających 50% wartości zamówienia podstawowego i polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia ofert częściowych.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
7. Zamawiający nie dopuszcza możliwość powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
8. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera **Załącznik nr 7 do SIWZ**.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia: sukcesywnie, od 01.01.2012 r. do 31.12.2012 r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

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

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
 - opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku :
Zamawiający uzna warunek za spełniony poprzez złożenie przez wykonawcę:
- Decyzji Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie: przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy, przygotowywanie i dostarczanie żywności do odbiorców zewnętrznych (catering).
- 2) posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia:
 - opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:
Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- zrealizował lub jest w trakcie realizacji co najmniej **1 usługi** (1 usługa rozumiana jest jako 1 umowa) w zakresie zbiorowego żywienia dzieci o wartości nie niższej niż 130.000,00 zł (słownie: sto trzydzieści tysięcy złotych), z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie.
- 3) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - wymagane jest złożenie oświadczenia o dysponowaniu odpowiednim zapleczem technicznym i środkami transportu, wraz z opisem.
- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

2. Wykonawca jest zobowiązany wykazać brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia muszą wykazać, że:

- a) warunek posiadania wiedzy i doświadczenia musi spełniać przynajmniej jeden z Partnerów,
- b) warunek określony w pkt. 2 musi spełniać każdy z Partnerów składających ofertę wspólną.

Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana w oparciu o dokumenty wyszczególnione w rozdziale VI niniejszej SIWZ według formuły „**spełnia/nie spełnia**”.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Celem potwierdzenia spełnienia w/w warunków oraz umożliwienia oceny, oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

1. Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 ustawy – **Załącznik nr 2 do SIWZ.**
2. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w trybie art. 24 ust. 1 ustawy – **Załącznik nr 3 do SIWZ.**
3. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art.24 ust.1 pkt 2 ustawy.
4. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenie dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie. – **Załącznik nr 4 do SIWZ.**
5. Formularz oferty – **Załącznik Nr 1 do SIWZ.**
6. Podpisany projekt umowy- **Załącznik nr 8 do SIWZ.**
7. Oświadczenie o niezaleganiu z uiszczaniem podatków i opłat do Urzędu Skarbowego- **Załącznik nr 5 do SIWZ.**
8. Oświadczenie o niezaleganiu z uiszczaniem składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne- **Załącznik nr 6 do SIWZ.**
9. Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim zapleczem technicznym i środkami transportu, wraz z opisem tych elementów.
10. Decyzję Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego dopuszczającą dany podmiot (nazwa, adres, miejsce) do prowadzenia działalności w zakresie :
 - przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy,
 - przygotowywanie i dostarczanie żywności do odbiorców zewnętrznych (catering).
11. Wykonawca może polegać 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. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, **w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie takich podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.**
12. Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania 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, określonym w rozdziale VI pkt 2 i 3.
13. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada 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 ofert

- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert
- nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

14. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z załączonych dokumentów (należy jednak załączyć dokumenty, z których wynikać będzie ciągłość i prawidłowość udzielonych pełnomocnictw – odpisy z właściwego rejestru). Załączone do oferty pełnomocnictwo winno być w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie.

15. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w tym przypadku ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców. Dokument pełnomocnictwa musi być dołączony do oferty i zawierać w szczególności wskazania: postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy, wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ustanowionego Pełnomocnika oraz zakres jego umocowania, obejmujący przede wszystkim:

- reprezentowanie Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- zaciąganie w imieniu Wnioskodawców zobowiązań,
- złożenie oferty wspólnie,
- prowadzenie korespondencji i podejmowanie zobowiązań związanych z postępowaniem o zamówienie publiczne.

16. W przypadku podmiotów występujących wspólnie (np. konsorcjum, spółka cywilna) każdy z uczestników musi załączyć do oferty:

- dokumenty określone w rozdziale VI pkt 3.
 - umowę spółki
 - oświadczenie Wykonawcy potwierdzające spełnianie warunków wskazanych w art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy składają wszyscy Partnerzy wspólnie (na jednym formularzu) lub lider w imieniu wszystkich (oświadczenie jest składane w oryginale),
 - oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia w trybie art. 24. ust. 1 ustawy składają wszyscy Partnerzy oddzielnie lub lider w imieniu wszystkich na jednym formularzu.
- Pozostałe dokumenty o oświadczenia przedkłada ustanowiony Wykonawca- Pełnomocnik jako wspólne.

W przypadku oceny spełniania warunków przetargowych przez Wykonawców występujących wspólnie warunki te będą zsumowane w celu łącznej oceny.

Dokumenty są składane w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej **za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę (z wyjątkiem pełnomocnictwa i oświadczenia w trybie art. 22 ust. 1)**. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

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

1. Zgodnie z art. 27 ustawy oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faxem.

Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

2. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić niezwłocznie wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt. 2, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 2.

5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz udostępnia ją na stronie internetowej.

6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz udostępnia ją na stronie internetowej.

7. Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieszcza informację na stronie internetowej.

8. Nie przewiduje się zebrania Wykonawców.

9. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami są:

- w zakresie przedmiotu zamówienia:
Anna Okupińska, w godzinach 7.00-15.00, tel.: (41) 276-76-60, pokój nr 4.12, IV piętro
- w zakresie organizacji przetargu i innych spraw proceduralnych:
Stanisław Kuziemka- Referat Przetargów i Zamówień Publicznych Urzędu Miasta w Ostrowcu Świętokrzyskim, tel.: (41) 267-21-33, pokój 210

VIII. WADIUM

Zamawiający w niniejszym postępowaniu przetargowym nie będzie żądał wniesienia wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca jest związany ofertą **30 dni**.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza składania oferty w postaci elektronicznej.
2. Wykonawca przedstawia ofertę, której treść musi odpowiadać treści SIWZ.
3. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę. Jeżeli Wykonawca przedłoży więcej niż jedną ofertę, wówczas wszystkie jego oferty zostaną odrzucone na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 1 ustawy.
4. Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania firmy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
5. Wszystkie strony oferty, w tym strony wszystkich załączników powinny być kolejno ponumerowane, począwszy od numeru 1 na pierwszej stronie oferty. Zamawiający dopuszcza nie stawianie numerów na pustych stronach.
6. Kartki oferty powinny być połączone w sposób uniemożliwiający dekompletację.
7. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osobę/y podpisującą/e ofertę.
8. Ofertę należy umieścić w kopercie.
Koperta powinna być zaadresowana na Zamawiającego, na adres podany na wstępie oraz powinna posiadać oznaczenia:

**Oferta na
Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania- posiłków w formie gorącego
dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu Świętokrzyskim
w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach**

Koperta oprócz opisu jw. winna zawierać nazwę, adres, adres poczty elektronicznej, numer telefonu i faxu Wykonawcy, aby Zamawiający mógł ją odesłać w przypadku stwierdzenia, że została złożona po terminie. Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

9. Wykonawca, przed upływem terminu składania ofert, może zmienić lub wycofać ofertę, pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu.

Powiadomienie o złożeniu zmian lub wycofaniu musi być przygotowane wg takich samych zasad jak składana oferta tj. w dwóch kopertach (zewnętrzna i wewnętrzna) odpowiednio oznakowanych z dopiskiem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

10. Wykonawca może zastrzec, że określone informacje zawarte w ofercie nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania. Informacje podlegające zastrzeżeniu powinny być wyodrębnione i zamieszczone w załączniku do oferty.

11. Wszystkie załączone do oferty kserokopie dokumentów muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Poświadczenie musi być opatrzone pieczętą i podpisem osoby upoważnionej, datą i zapisem „za zgodność z oryginałem”.

12. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

13. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający zwraca się z prośbą o nie załączanie do oferty dokumentów nie wymaganych w SIWZ.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w sekretariacie (pokój 4.15, IV piętro) w siedzibie Zamawiającego – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Ostrowcu Św., ul. Świętokrzyska 22 do 19 grudnia 2011 r. do godz. 9.30

2. W przypadku przesyłania oferty należy dodatkowo umieścić na kopercie zewnętrznej adnotację o treści: „Oferta przetargowa- nie otwierać przed 19 grudnia 2011 r. godz. 10.00”

3. Do składanej oferty zostanie dołączone pokwitowanie z podaniem daty i godziny złożenia oferty oraz podpisem pracownika Zamawiającego, a Wykonawca otrzyma kopię w/w pokwitowania.

4. Oferty złożone po terminie zostaną Wykonawcy niezwłocznie zwrócone bez otwierania.

5. Otwarcie ofert nastąpi **19 grudnia 2011 r. o godz. 10:00** w siedzibie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Ostrowcu Św., sala konferencyjna.

6. Zamawiający dokona jawnego otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, Zamawiający prześle Wykonawcy informacje z otwarcia ofert na jego pisemny wniosek.

7. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu realizacji zawartych w ofertach.

9. Koperty oznaczone „WYCOFANIE” zostaną otwarte i odczytane w pierwszej kolejności. Koperty wewnętrzne nie będą otwierane.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca przedstawi cenę zgodnie z **Załącznikiem Nr 1 do SIWZ**.

2. Podana cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy związane z prawidłową i terminową realizacją zamówienia.

3. Cena powinna być wyrażona do dwóch miejsc po przecinku.

4. Zamawiający nie jest płatnikiem podatku VAT.

5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany ceny w okresie realizacji umowy, nawet

w przypadku zmian cen surowców, energii, paliw, za wyjątkiem ustawowej zmiany podatku VAT.

6. Rozliczenia między **Zamawiającym** a **Wykonawcą** prowadzone będą w PLN.

7. Zamawiający poprawia w ofercie:

- 1) oczywiste omyłki pisarskie,
- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJACY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty następującymi kryteriami:

- **cena - waga kryterium 80 pkt.**
- **wiarygodność i doświadczenie Wykonawcy:**
 - a) **liczba miesięcy świadczonych usług cateringowych w formie dostarczania- dowozu gorącego posiłku dla dzieci w ramach zbiorowego żywienia w ostatnich 36 miesięcy (okresów równoległych nie sumuje się, tzn. dany miesiąc kalendarzowy liczy się tylko raz)- waga kryterium 10 pkt.**
 - b) **łączna wartość brutto usługi cateringowej w formie dostarczania- dowozu gorącego posiłku dla dzieci w ramach zbiorowego żywienia w ostatnich 12 miesięcy, tj. od 01.12.2010 r. do 31.11.2011 r.- waga kryterium 10 pkt**

przy czym:

Za cenę oferty przyjęta zostanie cena jednostkowa brutto za przygotowanie i dostarczenie do wskazanego punktu jednego posiłku.

sposób porównania cen ofert:

$$\text{ilość punktów za cenę oferty „X”} = \frac{\text{Cena najniższa z oferowanych}}{\text{Cena oferowana}} \times 80 \text{ pkt.}$$

sposób porównania wiarygodności i doświadczenia Wykonawców:

- a) **liczba miesięcy świadczonych usług cateringowych w formie dostarczania- dowozu gorącego posiłku dla dzieci w ramach zbiorowego żywienia w ostatnich 36 miesięcy (okresów równoległych nie sumuje się, tzn. dany miesiąc kalendarzowy liczy się tylko raz)**

$$\text{ilość punktów za liczbę miesięcy „X”} = \frac{\text{liczba miesięcy świadczenia usług}}{\text{największa liczba miesięcy świadczenia usług}} \times 10 \text{ pkt.}$$

- b) łączna wartość brutto usługi cateringowej w formie dostarczania- dowozu gorącego posiłku dla dzieci w ramach zbiorowego żywienia w ostatnich 12 miesięcy, tj. od 01.12.2010 r. do 31.11.2011 r.

ilość punktów za
$$= \frac{\text{łączna wartość brutto usługi cateringowe}}{\text{wartość usług „X” największa łączna wartość brutto usługi cateringowe}} \times 10 \text{ pkt.}$$

2. Najkorzystniejszą ofertą będzie oferta z najkorzystniejszym bilansem w/w kryteriów, tj. ceny oraz wiarygodności i doświadczenia Wykonawcy.

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

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie: nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy albo 10 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminów, o których mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia:
 - została złożona tylko jedna oferta,
 - nie odrzucono żadnej oferty,
 - nie wykluczono żadnego wykonawcy.
3. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zawarł z nim umowę na warunkach określonych we wzorze umowy – **Załącznik nr 8 do SIWZ**.
4. Jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców (o ile nie została dołączona do oferty).
5. Zakazuje się istotnych zmian postanowień umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, poza niżej wymienionymi:
 - wynagrodzenia w przypadku ustawowej zmiany wysokości podatku VAT.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie będzie żądał wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

W niniejszym postępowaniu przetargowym o udzielenie zamówienia publicznego przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2010 r. Nr 113, poz. 759, z późn. zm.).

Wykaz załączników:

Załącznik nr 1 – Kwestionariusz ofertowy

Załącznik nr 2 – Oświadczenie w trybie art. 22 ust. 1

Załącznik nr 3 – Oświadczenie w trybie art. 24 ust.1

Załącznik nr 4 – Wykaz usług wykonanych

Załącznik nr 5 – Oświadczenie o niezaleganiu z uiszczaniem podatków

Załącznik nr 6 – Oświadczenie o niezaleganiu z uiszczaniem składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne

Załącznik nr 7 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 8 – Wzór umowy

Załącznik nr 9 – Jadłospis

Załącznik Nr 1 do SIWZ

KWESTIONARIUSZ OFERTOWY	
Przedmiot przetargu	Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania- posiłków w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu Świętokrzyskim w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach
Zamawiający	Gmina Ostrowiec Świętokrzyski- Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Świętokrzyska 22 27-400 Ostrowiec Św.
Wykonawca	

Cena za wykonanie przedmiotu zamówienia ogółem			
Cena netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Cena brutto
..... zł % zł zł
Cena brutto słownie:			

W TYM:

Cena za przygotowanie 1 posiłku			
Cena netto	Stawka VAT	Kwota VAT	Cena brutto
..... zł % zł zł
Cena brutto słownie:			

.....
(data)

.....
(Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

Oświadczamy, że:

1. całość zamówienia zrealizujemy w terminie: 01.01.2012 – 31.12.2012 r.
2. czujemy się związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni.
3. zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia oraz wzorem umowy i nie wnosimy do zawartych w tych dokumentach uregulowań żadnych zastrzeżeń, a w przypadku wygrania przetargu zobowiązujemy się do zawarcia umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. przedmiotowe zamówienie wykonamy samodzielnie bez współudziału podwykonawców.
5. wraz z ofertą składamy następujące oświadczenia i dokumenty:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.

6. oferta zawiera stron podpisanych i ponumerowanych od nr do nr

.....
(data)

.....
(Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1
ustawy - Prawo zamówień publicznych

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Numer tel./ fax

Przystępując do przetargu nieograniczonego na *Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania- posiłków w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu Świętokrzyskim w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach* oświadczam, iż mogę ubiegać się o udzielenie w/w zamówienia na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....
data

.....
(Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o braku podstaw do wykluczenia z postępowania w trybie art. 24 ust. 1
ustawy Prawo zamówień publicznych

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Numer tel./ fax

Przystępując do przetargu nieograniczonego na *Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania- posiłków w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu Świętokrzyskim w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach* oświadczam, iż nie podlegam wykluczeniu z w/w zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

.....
data

.....
(Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

WYKAZ USŁUG

**Dotyczy realizacji zadania: Przygotowywanie i dostarczanie- do miejsc wydawania-
posiłków w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci w trzynastu szkołach w Ostrowcu
Świętokrzyskim w roku 2012 oraz ich wydawanie do spożycia w tych miejscach**

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

Numer tel./ fax

Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączenie dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie. **/zgodnie z warunkiem określonym w rozdziale V pkt. 2)/**

L.p.	Przedmiot zamówienia	Zamawiający	Wartość brutto	Data wykonania zamówienia

Do wykazu załączamy szt. referencji.

.....
data

.....
(Podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE O NIEZALEGANIU Z PODATKIEM I OPŁATAMI

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy.....

.....

Numer tel./ fax

Oświadczam, że nie zalegam z uiszczaniem podatków i opłat do Urzędu Skarbowego.

Upředzony o odpowiedzialności karnej z tytułu składania fałszywych oświadczeń.

.....dnia.....

.....
podpis osoby upoważnionej

**OŚWIADCZENIE O NIEZALEGANIU ZE SKŁADKAMI NA UBEZPIECZENIE
SPOŁECZNE I ZDROWOTNE**

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy.....

.....

Numer tel./ fax

Oświadczam, że nie zalegam z uiszczaniem składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne.

Upředzony o odpowiedzialności karnej z tytułu składania fałszywych oświadczeń.

.....dnia.....

.....

osoby upoważnionej podpis

Załącznik Nr 7 do SIWZ

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydanie jednego jednodaniowego gorącego posiłku dziennie zgodnie z zestawieniem 15-to dniowym dla dzieci objętych pomocą MOPS (decyzja na dożywianie) w wybranych szkołach na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego.

Wykaz szkół wraz z orientacyjną ilością dzieci objętych dożywianiem przez MOPS w Ostrowcu Św.

<i>Lp.</i>	<i>Szkoła</i>	<i>Adres - Ostrowiec Św.</i>	<i>Orientacyjna liczba dzieci</i>
1.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 1	ul. Trzeciaków 35	21
2.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 3	ul. Niska 9	33
3.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 4	ul. Sienkiewicza 70	25
4.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 5	Osiedle Ogrody 20	50
5.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 7	ul. Akademicka 20	19
6.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 8	ul. Górna 3	35
7.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 9	ul. Niewiadoma 19	53
8.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 10	ul. Rzeki 18	15
9.	Publiczna Szkoła Podstawowa nr 12	ul. Bałtowska 336A	15
10.	Zespół Szkół Publicznych nr 1	ul. Focha 3	43
11.	Zespół Szkół Publicznych nr 2	Osiedle Stawki 35	32
12.	Publiczne Gimnazjum nr 1	ul. Sienkiewicza 69	7
13.	Publiczne Gimnazjum nr 3	Osiedle Słoneczne 37	7

Podana liczba dzieci może ulegać ciągłym zmianom np.: z powodu zmiany przepisów o pomocy społecznej, zmiany liczby dzieci zakwalifikowanych przez MOPS do dożywiania, absencji dzieci na wypadek choroby lub innych przyczyn.

Powyższe okoliczności nie mogą być powodem zerwania umowy.

Wymagania dotyczące posiłków:

1. Posiłki objęte przedmiotem zamówienia muszą być gorące i mieć formę dania obiadowego.
2. Posiłki mają być przygotowywane i wydawane zgodnie z 15-to dniowym jadłospisem. Kolejność posiłków w cyklu 15 dniowym obejmującym dni wydawania posiłków winna być tak dobrana aby w piątki i dni ścisłych postów nie było dań mięsnych.

Warunki obsługi:

1. Dożywianie uczniów odbywać się będzie w dniach, w których odbywa się nauka w szkołach.
2. Dożywianie uczniów musi być prowadzone na terenie szkół.
3. Szkoły zapewniają miejsce do wydawania i spożywania posiłków tj. odpowiednie pomieszczenia zgodne z wymaganiami w tym zakresie, stoliki, krzesła, oświetlenie, dostęp do wody ciepłej i zimnej, łazienki i toalety – koszty w tym zakresie leżą po stronie szkoły. Godziny dostaw i wydawania posiłków określa dyrektor szkoły.
4. Wykonawca zapewnia dostawę i wydawanie posiłków, utrzymanie czystości i porządku w miejscu wydawania i spożywania posiłków w szkole własnym personelem, a także niezbędne naczynia i sztućce; oraz odbiór zlewek i użytych naczyń i sztućców.
5. W szkołach nie zapewnia się warunków (ani pomieszczeń, ani urządzeń) do przygotowania lub podgrzewania posiłków oraz mycia naczyń. Posiłki są dowożone gorące w odpowiednich termosach i wydawane gorące.
6. Zapewnienie niezbędnych pomieszczeń, godziny wydawania i inne sprawy organizacyjne Wykonawca uzgodni we własnym zakresie z dyrekcją danej szkoły.
7. Na zgłoszenie Zamawiającego dokonane z dwudniowym wyprzedzeniem Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć i wydać posiłek dwudaniowy, składający się z dań z załączonego jadłospisu wskazanych przez Zamawiającego w uzgodnieniu z Wykonawcą. Cena takiego dwudaniowego posiłku stanowi dwukrotność ceny jednego posiłku.
8. Wykonawca winien zapoznać się z miejscem realizacji zamówienia i zapoznać się z warunkami jakimi dysponują poszczególne placówki objęte zamówieniem. Składając ofertę Wykonawca decyduje się na realizację zadania w istniejących warunkach biorąc odpowiedzialność za realizację zadania.
9. Zamawiający zastrzega, iż ilość osób korzystających z posiłków a tym samym ilość wydawanych posiłków i wartość zamówienia może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy. Powyższa okoliczność nie może być powodem zerwania umowy.
10. Liczba miejsc wydawania posiłków może ulec zmianie np. powstanie konieczność dowożenia posiłków do kolejnej szkoły lub w danej szkole zostanie zaprzestane dowożenie i wydawanie posiłków. Powyższa okoliczność nie może być powodem zerwania umowy.
11. Wykonawca wyraża zgodę na kontrolowanie przez Zamawiającego i służby sanitarne miejsca przygotowywania posiłków, oraz transportu którym posiłki są dowożone. Zamawiający ma prawo kontroli książeczek zdrowia personelu przygotowującego i wydającego posiłki.

12. W trakcie realizacji zadania Zamawiający w uzgodnieniu z Wykonawcą w formie pisemnej może dokonać zmiany w jadłospisie polegającej na wprowadzeniu w miejsce określonego posiłku innego posiłku o kaloryczności nie mniejszej jak 600 kcal. Zmiana taka może dotyczyć nie więcej jak trzech posiłków z załączonego jadłospisu.

13. Wykonawca zobowiązany jest wywieszać jadłospis w widocznym miejscu w Szkołach z podaniem ilościowym potrawy „na talerzu” tak jak w załączniku nr 9 niniejszej SIWZ.

14. Zamawiający zastrzega prawo stałej kontroli wydawanych posiłków.

U M O W A N R

o wykonanie usług dot. dożywiania dzieci w szkołach

W dniu w Ostrowcu Świętokrzyskim, pomiędzy Gminą Ostrowiec Świętokrzyski - **Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej** w Ostrowcu Świętokrzyskim z siedzibą przy ul. Żabiej 31, reprezentowanym przez mgr Stanisława Fiolika - Dyrektora, zwanym dalej Zleceniodawcą, a, NIP, REGON, zwanym dalej Zleceniobiorcą, została zawarta w wyniku przeprowadzonego w dniu przetargu nieograniczonego, umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem umowy jest:
 - 1/ zakup przez Zleceniodawcę u Zleceniobiorcy ok. posiłków miesięcznie w formie gorącego dania obiadowego dla dzieci objętych pomocą MOPS (decyzja na dożywianie) w wybranych szkołach na terenie miasta Ostrowca Świętokrzyskiego. Wykaz szkół wraz z orientacyjną ilością dzieci w poszczególnych szkołach zawiera załącznik nr 1 do umowy
 - 2/ dowóz przygotowanych posiłków do miejsc wskazanych w załączniku do niniejszej umowy i ich wydawanie w tych miejscach.
2. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada odpowiednio zorganizowane i przygotowane zaplecze oraz stan zatrudnienia pozwalające na terminowe i właściwe wykonanie usługi, polegającej na przygotowaniu posiłków i ich dostarczeniu do wyznaczonych szkół oraz ich wydawania do spożycia.
3. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada odpowiednie środki transportu i naczynia w ilości pozwalającej na realizację usługi, dostosowane do przewozu żywności.
4. Zleceniodawca zastrzega, iż ilość uczniów korzystających z posiłków, a tym samym ilość wydawanych posiłków i wartość zamówienia może się zmienić w trakcie obowiązywania umowy. Powyższa okoliczność nie może być powodem zerwania umowy.

§ 2.

1. Posiłki, o których mowa w § 1, będą przygotowane i wydawane zgodnie z 15-to dniowym zestawieniem, stanowiący załącznik nr 2 do niniejszej umowy.
2. Zleceniobiorca odpowiada za prawidłowe sporządzenie posiłków tak, aby pod względem ilości i wartości kalorycznej odpowiadały wymaganiom wskazanym w 15-to dniowym zestawieniu.
3. W trakcie realizacji zadania Zleceniodawca w uzgodnieniu z Zleceniobiorcą w formie pisemnej może dokonać zmiany w jadłospisie polegającej na wprowadzeniu w miejsce określonego posiłku innego posiłku o kaloryczności nie mniejszej jak 600 kcal. Zmiana taka może dotyczyć nie więcej jak trzech posiłków z załączonego jadłospisu.
4. Kolejność posiłków w cyklu 15 dniowym obejmującym dni wydawania posiłków winna być tak dobrana aby w piątki i dni ścisłych postów nie było dań mięsnych.
5. Przygotowywanie i dowóz posiłków będą odbywały się codziennie, z wyjątkiem sobót, niedziel, świąt i wakacji, w ilościach i godzinach uzgodnionych z dyrektorami szkół.

6. Fakt dostarczenia przez Zleceniobiorcę określonej ilości posiłków w poszczególnych dniach do wskazanych szkół potwierdza w pisemnym raporcie dyrektor szkoły lub osoba przez niego upoważniona. Pisemny raport stanowić będzie podstawę do wystawienia faktury i uregulowania należności, zgodnie z § 3 ust. 2.

§ 3.

1. Strony ustalają, że cena jednego posiłku, obejmuje jego przygotowanie, dowóz i wydanie, wynosi zł. /słownie:/ brutto w rozliczeniu średniomiesięcznym dla dzieci.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zmiany ceny w okresie realizacji umowy, nawet w przypadku zmian cen surowców, energii i paliw za wyjątkiem ustawowej zmiany podatku VAT.
3. Płatność na rzecz Zleceniobiorcy będzie dokonywana przez Zleceniodawcę miesięcznie, przelewem na konto, w terminie 14 dni od otrzymania faktury wraz z dołączonymi do niej raportem zbiorczym przygotowanym przez dyrektorów poszczególnych szkół na podstawie raportów, o których mowa w § 2 ust. 6, pod rygorem odsetek ustawowych, z uwzględnieniem ust. 4.
W grudniu 2012 r. Sprzedający wystawi fakturę do dnia 23 grudnia 2012 r. i będzie ona płatna do 28.12.2012 r.
4. Kwota ewentualnych kar umownych, o których mowa w § 8 ust.1 pkt.1 i 2, zostanie potrącona z bieżącej lub kolejnej faktury wystawionej przez Sprzedającego na kwotę brutto. Potrącenie nastąpi na podstawie noty księgowej wystawionej przez Kupującego.

§ 4.

Zleceniodawcy przysługuje prawo kontroli sposobu wykonywania przez Zleceniobiorcę przedmiotu umowy, w tym jakości wydawanych obiadów, a także wglądu do dokumentacji księgowej związanej z wykonywaniem niniejszej umowy.

§ 5.

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony, tj. od dnia 1 stycznia 2012 r. do 31 grudnia 2012 r.
2. Każda ze stron zobowiązuje się do niezwłocznego informowania się o wszelkich przeszkodach związanych z realizacją umowy.

§ 6

1. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 2-miesięcznego okresu wypowiedzenia.
2. Zleceniodawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nienależytego wywiązywania się przez Zleceniobiorcę z realizacji umowy.

§ 7

1. Zleceniodawca zastrzega dochodzenie od Zleceniobiorcy następujących kar umownych:
1/ w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę, nie skutkującego rozwiązaniem umowy, Zleceniodawcy przysługuje - kara umowna wynosi 500 zł. /słownie: pięćset złotych/ za każdy taki stwierdzony przypadek,

2/ w przypadku całkowitego zerwania umowy (odstąpienia od umowy) przez Zleceniobiorcę lub jej rozwiązania przez Zleceniodawcę w przypadku, o którym mowa w § 6 ust. 2 - kara umowna wynosi 10.000 zł. (słownie: dziesięć tysięcy złotych).

2. Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość dochodzenia od Zleceniobiorcy odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 8.

Wszelkie zmiany umowy - z zastrzeżeniem art. 144 ust. 1 Prawo zamówień publicznych - wymagają formy aneksu podpisanego przez obie strony - pod rygorem nieważności.

§ 9.

W sprawach nie uregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych /Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm./.

§ 10.

Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach: dwa dla Zleceniodawcy, jeden na Zleceniobiorcy.

ZLECENIOBIORCA

ZLECENIODAWCA

Okresowy zestaw posiłków

1. Pulpeciki z mięsa mielonego w sosie śmietanowo-koperkowym, sałatka z buraków i jabłka, makaron, kompot owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mięso wieprzowe szynka bk	110g	240,9
bułka	10 g	22,6
jajko	¼ szt.	16,75
cebula	10 g	3,3
mąka	5 g	17,35
olej	7 g	63
śmietana 18%	10 g	18,6
koperek	5 g	3,4
mąka	3 g	10,41
makaron	70 g	254
masło	3 g	22,4
buraki	100 g	34
jabłko	20 g	8,4
por	10 g	2,4
jabłka	50 g	21
cukier	10 g	40
Razem		778,51

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: pulpeciki 120g., sos 120ml., makaron 180g., sałatka 100g., kompot 220ml.

2. Zupa pomidorowa z ryżem i wkladką mięsną, pieczywo białe, owoce

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
noga drobiowa	100 g	103
marchew	30g	7,5
pietruszka	10g	5,5
seler	10 g	3,8
por	5 g	1,2
ryż	50 g	174,5
konc.pomidor.30%	20 g	21,4
śmietana 18%	15 g	27,9
natka pietruszki	3 g	1,8
bułka	50 g	217
owoce(jabłko)	100 g	42
Razem		605,6

Waga/ilość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż : 450ml., noga drobiowa 100g., jabłko 100g., pieczywo białe 50g.

3. Pierogi ruskie okraszone słoniną, sok warzywno-owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mąka pszenna	100 g	347
jajko 1/4szt	¼ szt.	16,75
mleko2%	50 ml	23,5
ser biały	100 g	134,4
cebula	15 g	4,95
ziemniaki	200 g	118
masło	5 g	37,4
słonina	10 g	26
sok warzywno-owocowy	200 ml	80
Razem		788

Waga/iłość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż pierogi : 300g., sok warzywno-owocowy 200ml.

4. Kotlet mielony, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty, kompot

Produkt Zawartość produktu Wartość kaloryczna
w przeliczeniu na 1 osobę/g w kcal

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mięso wieprzowe szynka bk	110 g	240,9
bułka	10 g	22,6
jajko	¼ szt.	16,75
bułka tarta	15 g	15,75
cebula	10 g	3,3
czosnek	+	+
przyprawy	+	+
olej	20 g	180
ziemniaki	200 g	120
mleko	10 g	4,7
masło	3 g	22,4
kapusta kiszona	120 g	25
marchew	30 g	7,5
jabłka	20 g	8,4
olej roślinny	3 g	18
cebula	10 g	3,3
przyprawy	+	+
jabłka	50 g	21
cukier	10 g	40
Razem		749,6

Waga/iłość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż: Kotlet mielony 120g, ziemniaki 180g, surówka 100g., kompot 220 ml.

5. Zupa gulaszowa z jarzynami, pieczywo, kompot, owoc

Produkt	Zawartość produktu	Wartość kaloryczna w kcal
---------	--------------------	---------------------------

	w przeliczeniu na 1 osobę/g	
mięso wp/szynka b/k	120 g	262,8
olej	10 g	90
cebula	10 g	3,3
marchew	30 g	7,5
por	10 g	2,4
seler	20 g	7,6
groszek	15 g	10
mąka	5 g	17,35
masło	5 g	37,4
mleko	10 g	4,7
pieczywo	100 g	217
owoce kompotowe	30 g	21
cukier	5 g	20
owoce (jabłko)	100 g	42
Razem		743,05

Waga/iłość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż 450ml., pieczywo 100g., jabłko 100g.

6. Racuchy drożdżowe z jabłkami i cukrem pudrem, jogurt mleczno-owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mąka	120 g	416
jajko	¼ szt.	16,75
mleko	100 g	47
drożdże	10 g	13
cukier waniliowy	1 g	0
jabłka	90 g	37,8
olej	20 g	180
cukier puder	5 g	20
jogurt mleczno-owocowy	115 g	105
Razem		835,55

Waga/iłość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: racuchy 220g, jogurt 115g.

7. Gulasz wieprzowy, makaron, buraczki, kompot

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
łopatka wieprzowa	120 g	262,8
olej	10 g	90
mąka	5 g	17,35
cebula	15 g	4,95
śmietana 18%	30 g	55,8
makaron	100 g	254
masło	5 g	37,4
buraki	120 g	40,8

owoce	30 g	21
cukier	15 g	60
Razem		844,1

Waga/iłość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż: gulasz 165g, makaron 200g, buraczki 100g, kompot 220ml

8. Zupa jarzynowa zabelana z wkladką miesną i bialą fasolą, pieczywo, owoc- jablko

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
udko drobiowe	100 g	103
bukiet jarzyn mrozony	50 g	35
5skladnik.		
marchew	30 g	7,5
pietruszka	10 g	5,5
seler	10 g	3,8
por	5 g	1,2
mąka	5 g	17,35
ziemniaki	100 g	59
śmietana 18%	20 g	37,2
masło	5 g	37,4
przyprawy	+	+
fasola	20 g	69,2
pieczywo biale/bulka	50 g	108,5
owoc jablko	100 g	42
Razem		526,65

Waga/iłość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: 450ml, udko drobiowe 100g., pieczywo 50g., jablko 100g

9. Kluski slaskie, gulasz miesny, salatka z kapusty pekińskiej, kompot, jogurt

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mąka ziemniaczana	50 g	169,5
mąka pszenna	10 g	34,7
ziemniaki	150 g	88,5
jajko 1	¼ szt.	16,75
masło	5 g	37,4
olej	3 g	27
mięso wp/szynka	120 g	262,8
cebula	20 g	6,6
olej	7 g	63
kapusta pekińska	80 g	28
marchew	15 g	3,75
papryka	15 g	4,25
por	10 g	2,4
kukurydza	10 g	11
śmietana	5 g	9,3

jabłka	50 g	21
cukier	10 g	39,3
jogurt mleczno-owocowy	115 g	105
Razem		930,25

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: kluski śląskie 220g, sos 165g, sałatka 100g, kompot 220ml., jogurt 115g.

10. Udko z kurczaka pieczone, surówka z kapusty kwaszonej z marchewką, jabłkiem i cebulą, ziemniaki, kompot z jabłek

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
noga drobiowa	200 g	206
przyprawy	+	+
olej	10 g	90
ziemniaki	250 g	147,5
masło	3 g	22,44
kapusta kwaszone	100 g	20
marchew	20 g	5
jabłko	20 g	8,4
cebula	10 g	3,3
oliwa	5 g	44,85
jabłka	50 g	21
cukier	10 g	40
Razem		608,49

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: udko 150g, ziemniaki 200g, surówka 100g, kompot 220ml

11. Ryba panierowana , surówka z kapusty kwaszonej z marchewką, jabłkiem i cebulą, ziemniaki, kompot z jabłek

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
ryba mrożona	200 g	168
mąka	5 g	17,35
bułka tarta	15 g	15,75
jajko	¼ szt.	16,75
olej	20 g	180
ziemniaki	250 g	147,5
masło	3 g	22,44
kapusta kwaszona	100 g	20
marchew	20 g	5
jabłko	20 g	8,4
cebula	10 g	3,3
oliwa	5 g	44,85
jabłka	50 g	21
cukier	5 g	19,95
Razem		690,29

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: ryba 120g, ziemniaki 200g, surówka 100g, kompot 220ml.

12. Żurek z jajkiem i kielbasą, pieczywo ciemne, jogurt mleczno – owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
kości schabowe	50 g	2,5
marchew	30 g	7,5
seler	10 g	3,8
cebula	10 g	3,3
zakwas	30 g	+
jajko	1 szt.	67
kiełbasa podlaska	50 g	92,5
śmietana	20 g	37,2
mąka	5 g	17,35
pieczywo	100 g	217
bułka drożdżowa	80 g	337,6
		337,6
Razem		785,75

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż 450ml, kielbasa 80g., jajko 1 szt., pieczywo 100g, bułka drożdżowa 80g.

13. Naleśniki z serem białym i rodzynkami, kompot owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
mąka	80 g	277,6
ser biały	80 g	107,52
jajko	¼ szt.	16,5
cukier	5 g	19,95
mleko	50 g	23,5
margaryna	5 g	36,9
olej	5 g	45
rodzynki	10 g	29,8
owoce	50 g	21
cukier	10 g	40
jabłko	100 g	42
Razem		659,77

Waga/ilość gotowej porcji (na talerzu) wynosi nie mniej niż 250g, kompot 220ml., jabłko 100g.

14. Rosół drobiowy z makaronem, z wkładką mięsną, jogurt owocowy

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
udko drobiowe	120 g	123,4
por	10 g	2,4

marchew	30 g	7,5
pietruszka	10 g	5,5
seler	10g	3,8
makaron	80 g	109
pietruszka nać	5 g	3
pieczywo	50 g	108
pączek	70 g	346,9
Razem		709,5

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż 450ml, udko drobiowe 100g., jogurt 115g.

15. Kotleciki z kurczaka panierowane, ziemniaki, surówka z białej kapusty, kompot

Produkt	Zawartość produktu w przeliczeniu na 1 osobę/g	Wartość kaloryczna w kcal
pierś kurczaka	120 g	132
mąka	5 g	17,35
bułka tarta	15 g	15,75
jajko	¼ szt.	16,75
olej do smażenia	20 g	180
ziemniaki	200 g	120
masło	3 g	22,4
kapusta biała	150 g	48
marchew	30 g	7,5
jabłko	20 g	8,4
por	10 g	2,4
olej roślinny	3 g	18
jabłka	50 g	21
cukier	10 g	40
Razem		649,55

Waga/ilość gotowej potrawy (na talerzu) wynosi nie mniej niż: kotleciki 120g, ziemniaki 180g, surówka 100g, kompot 220ml