

NK.3411/2-2/16

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

N u m e r s p r a w y : N K . 3 4 1 1 / 2 - 2 / 1 6

Zamawiający:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

ul. Kościuszki 10, 97-500 Radomsko tel. (44) 683-28-85,

fax (44) 683-28-55

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

dla zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości mniejszej od kwoty określonej w art. 138g ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych prowadzonego pod nazwą:

„Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

ZATWIERDZIŁ

D Y R E K T O R
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
/-/
mgr Andrzej Barszcz

Radomsko, dnia 23-11-2016 r.

podpis

Część I
Obligatoryjne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

Rozdział 1

Nazwa i adres Zamawiającego

Zamawiającym jest:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
97-500 Radomsko ul. Kościuszki 10
tel. 0-44 683 28 85, faks 0-44 683 28 55
[http:// www.mops-radomsko.pl](http://www.mops-radomsko.pl),
NIP: 772 - 15 - 23 - 068

Rozdział 2

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (j.t. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zmianami, w tym zmianą z 22.06.2016 r. - Dz. U. z 2016 r. poz. 1020).

Rozdział 3

Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług w postaci **przygotowywania i dowozu:**

Część I zamówienia - zup z wkladką o gramaturze zupy - 500 ml, gramaturze wkladki - 10 dkg oraz z pieczywem (bułka lub chleb) o gramaturze - 80 gram zgodnie z załączonym jadłospisem stanowiącym dodatek nr 6 do SIWZ.

Część II zamówienia - obiadów dwudaniowych wraz z deserem zgodnie z załączonym jadłospisem stanowiącym dodatek nr 7 do SIWZ, recepturą dań obiadowych dla seniorów (załącznik nr 1 do jadłospisu), odpowiednią gramaturą dań obiadowych dla seniorów (załącznik nr 2 do jadłospisu) oraz informacją dodatkową (załącznik nr 3 do jadłospisu).

do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ul. Armii Krajowej 1A/11.

Realizacja zamówienia odbywać się będzie na podstawie jadłospisów wskazanych przez Zamawiającego na przestrzeni miesiąca powtarzając:

- co 12 dni zupy z wkladką wskazane w jadłospisie.
- co 14 dni obiady dwudaniowe wraz z deserem wskazane w jadłospisie.

Zamawiający nie wymaga zachowania kolejności posiłków wskazanych w jadłospisie.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać jadłospisy z dwutygodniowym wyprzedzeniem do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ul. Armii Krajowej 1A/11.

Posiłki należy dostarczać każdego dnia tygodnia od poniedziałku do soboty (oprócz dni świątecznych przypadających na te dni) chyba, że Zamawiający odrębnie wskaże te dni w godzinach:

- a) Część I zamówienia - zupy z wkladką w godz. od 08.30 - 09.30;
Przewidywana liczba zup z wkladką - od 75 do 100 dziennie.
- b) Część II zamówienia - obiady dwudaniowe wraz z deserem w godz. od 11.00 - 11.30.

Przewidywana liczba obiadów dwudaniowych wraz z deserem - od 30 do 40 dziennie.
Przewidywana liczba samych zup - 2 zupy dziennie.

Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości wydanych skierowań przez Zamawiającego uwzględniając odrębnie dzienne zapotrzebowanie.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

Zamawiający zobowiązuje się poinformować wykonawcę o ilości posiłków z tygodniowym wyprzedzeniem. W przypadkach losowych Zamawiający zastrzega sobie prawo do poinformowania wykonawcy do godz. 09.00 w dniu dostawy o zmniejszeniu ilości zamówionych posiłków.

Szacunkowa liczba posiłków w 2017 r. wynosi:

- 1) Część I zamówienia: 30 300 zupy z wkładką
- 2) Część II zamówienia:
 - a) 10 535 obiadów dwudaniowych;
 - b) 602 zup;

Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć **gorące** posiłki w odpowiednich naczyniach gastronomicznych do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ul. Armii Krajowej 1A/11 na własny koszt.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do częściowej zmiany jadłospisu w szczególnych sytuacjach związanych np. z aktualną temperaturą powietrza (w sytuacjach wysokich temperatur powietrza preferowane są zupy mniej kaloryczne i nieciężkostrawne jak np. grochówka), sugestiami zdrowotnymi pensjonariuszy lub uwzględniając sezonowe warzywa i owoce jako składniki surówek. Podczas przygotowywania posiłków dla pensjonariuszy DDPS należy uwzględnić ich podeszły wiek oraz związane z nim problemy z gryzieniem twardych produktów. W związku z tym zaleca się aby przygotowane mięso np. kotlety były odpowiednio miękkie jak również surówki powinny być rozdrabniane tak, aby nie sprawiały problemów z gryzieniem. Zalecane są również warzywa gotowane typu: marchewka na gęsto czy kapusta zasmażana, kalafior, brokuł z masłem i tartą bułką. Przygotowane posiłki winny być przygotowywane jedynie z naturalnych produktów, bez chemicznych dodatków.

Zupa o pojemności 500ml powinna być zawieszista, pożywna o odpowiedniej gramaturze wsadu wg jadłospisu stanowiącego dodatek nr 6 do SIWZ. Skład zupy powinny tworzyć surowce o cechach organoleptycznych, wywar wg rodzaju zupy, główny składnik, podprawa, przyprawy, odpowiednia dla rodzaju zupy wartość odżywcza z uwzględnieniem takich aspektów jak: kaloryczność potrawy, zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów i witamin. Wkładka do zupy o wadze 10 dkg powinna być gotowana, pieczona lub pakowana hermetycznie czy próżniowo np. paprykarz, pasztecik, konserwa mięsna lub rybna. Pieczywo o wadze 80 gram (bułki lub chleb na przemian każdego dnia wg jadłospisu) powinno być świeże i smaczne.

Wykonawca zobowiązany jest w każdy piątek dla osób, którym zupy są dowożone do miejsca zamieszkania zapewnić posiłek na sobotę zamiast zupy. Posiłek na sobotę powinien stanowić danie „słoikowe”: pulpety, fasolka po bretońsku, flaki, gołąbki, konserwa oraz pieczywo zgodnie z gramaturą określoną w jadłospisie. Liczbę posiłków jaką powinien zapewnić wykonawca zamiast zupy na sobotę podaje każdorazowo pracownik Dziennego Domu Pomocy Społecznej.

Przy odbiorze posiłków pracownicy Dziennego Domu Pomocy codziennie zobowiązani są do przeprowadzania oceny organoleptycznej dostarczonych posiłków.

3.2 Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego przekazywania wraz z zamówioną liczbą posiłków, dodatkowej porcji danej potrawy (zupy, drugiego dania) o odpowiedniej gramaturze dającej możliwość przeprowadzenia badania przez Powiatową Stację Sanitarно – Epidemiologiczną.

3.3 Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przedmiotu zamówienia przez Wykonawcę.

3.4 Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego tj.: **dla Części I zamówienia** polegających na gotowaniu i dowozie zup z wkładką o gra-

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

maturze zupy – 500 ml, gramaturze wkładki – 10 dkg oraz z pieczywem (bułka lub chleb) o gramaturze – 80 gram pod warunkiem, że wartość tych zamówień nie przekroczy łącznie wysokości 10 % wartości zamówienia podstawowego, a Zamawiający będzie dysponował środkami finansowymi na ich realizację, po negocjacjach z dotychczasowym Wykonawcą.

3.5 Nazwa i kod dotyczący przedmiotu zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV) :

Główny przedmiot:

55.32.20.00-3 – Usługi gotowania posiłków

Dodatkowe przedmioty:

55.52.12.0-0 – Usługi dowożenia posiłków

Rozdział 4 Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy zrealizować w terminie **od 02.01.2017r. do 31.12.2017r.**

Rozdział 5 Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

5.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

Spełniają określone przez Zamawiającego w pkt 5.2 SIWZ warunki udziału w postępowaniu oraz niepodlegają wykluczeniu z postępowania przy czym Zamawiający będzie stosował przesłanki wykluczenia które wskazuje **art. 24 ust. 1 pkt. 12-22** ustawy Prawo zamówień publicznych.

5.2 O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia warunki, dotyczące:

1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Warunek ten zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca przedłoży aktualną decyzję/zezwoleń właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.) dopuszczającą dany podmiot do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do wyrobu gotowego oraz dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering).

2) zdolności technicznej lub zawodowej

Warunek ten zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że:

a) Posiada doświadczenie tj. przedstawi wykonanie i/lub wykonywanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie minimum 3 usług lub więcej polegających na gotowaniu i dowożeniu posiłków o wartości usługi nie mniejszej niż 25.000,00 zł brutto każda oraz załączy dokument potwierdzający, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

b) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tj. co najmniej:

- kucharz – przygotowywanie posiłków
- kierowca – dostawca posiłków

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

5.3 Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust.5 ustawy PZP

Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615),.

5.4 Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

5.4.1. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu **pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.**

5.4.2 Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:

- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
- 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w **pkt 5.4.1 SIWZ.**

5.5 Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu **zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach, o których mowa w pkt 6.1.1 ppkt 3 SIWZ (wzory określają dodatki nr 2 i 3 do SIWZ).**

5.6 Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów zobowiązany jest do przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt **6.1.1 ppkt 3 SIWZ.**

5.7 W celu oceny, czy wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:

- a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
- d) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje **usługi**, których wskazane zdolności dotyczą.

Powyższe informacje określone w lit. a)-d) mogą być zawarte np. **w zobowiązaniu innego podmiotu.**

Rozdział 6

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

**Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy
w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak
podstaw wykluczenia**

6.1 Dokumenty oraz oświadczenia wymagane w postępowaniu :

Wykonawca zobowiązany jest złożyć w terminie wskazanym w pkt 14.1 i formie określonej w Rozdziale 12 SIWZ:

6.1.1 Ofertę składającą się z:

1) **Wypełnionego formularza ofertowego** o treści zgodnej z określoną we wzorze stanowiącym **dodatek nr 1** do SIWZ, podpisany przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy,

2) **Pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy)** – Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia przedkładają pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania wykonawców. Pełnomocnictwo powinno być załączone do oferty w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

3) W celu wstępnego potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, zobowiązany jest złożyć aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie** stanowiące wstępne potwierdzenie, że:

- wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu - z wykorzystaniem wzoru określonego w dodatku nr 2 do SIWZ.
- wykonawca/Podmiot(y) na którego(ych) zasoby powołuje się Wykonawca /Podwykonawca(cy) nie podlega(ją) wykluczeniu - z wykorzystaniem wzoru określonego w dodatku nr 3 do SIWZ.

4) **Zobowiązanie innych podmiotów** do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, jako dowód polegania na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, w odniesieniu do określonego warunku udziału w postępowaniu (w formie pisemnej) – **jeżeli dotyczy**.

- a) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- b) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
- c) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu, na którego zdolnościach Wykonawca polega, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia (pod warunkiem, że wykaze zdolności techniczne lub zawodowe).
- d) Zamawiający w toku badania - czy udostępniane Wykonawcy przez inny podmiot zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu również bada - czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia.
- e) Pisemne zobowiązania innych podmiotów do oddania mu do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia oraz pełnomocnictwa, Wykonawca składa w oryginale.

6.2 Pozostałe dokumenty jakie Wykonawca jest zobowiązany złożyć na

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

każde żądanie Zamawiającego w terminie przez niego wskazanym:

- a) na wezwanie Zamawiającego** (w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej) aktualną decyzję/zezwolenie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydaną na podstawie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015r. poz. 594 ze zm.) dopuszczającą dany podmiot do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania potraw od surowca do wyrobu gotowego oraz dostarczania żywności do odbiorców zewnętrznych (catering).
- b) na wezwanie Zamawiającego** wykaz wykonanych lub wykonywanych usług z podaniem wartości, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
Dowodami są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane.
Uwaga: w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące. Wzór wykazu stanowi dodatek nr 5 do **SIWZ**.
- c) na wezwanie Zamawiającego** wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat wykształcenia niezbędnego do wykonania niniejszego zamówienia (kucharza i kierowcy). Wzór wykazu stanowi dodatek nr 8 do **SIWZ**.
- d) na wezwanie Zamawiającego** odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

Rozdział 7**Informacje dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia****7.1 Oferta wspólna**

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia pod warunkiem, że taka oferta spełniać będzie następujące wymagania:

1. Wykonawcy występujący wspólnie są zobowiązani do ustanowienia **Pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
2. Oryginał pełnomocnictwa lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza powinien być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie:
 - a) postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy;
 - b) wszystkich wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia wymienionych z nazwy z określeniem adresu siedziby;
 - c) ustanowionego **Pełnomocnika** oraz zakres jego umocowania;
3. Dokument pełnomocnictwa musi być podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawców.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenia, o których mowa w **pkt 6.1.2** składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie osobno. Dokument ten potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
5. W odniesieniu do warunków określonych w pkt. 5.2 SIWZ wymagania te mogą być spełnione wspólnie przez wykonawców składających ofertę wspólną (nie musi ich spełniać każdy z wykonawców składających ofertę wspólną osobno);
6. Oświadczenia, formularze, dokumenty sporządzone na załączonych do SIWZ wzorach, składa i podpisuje w imieniu wszystkich Wykonawców **Pełnomocnik** wpisując w miejscu przeznaczonym na podanie nazwy i adresu Wykonawcy, nazwy i adresy wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną;
7. Wszystkie **kserokopie dokumentów** załączone do oferty muszą być **opisane „za zgodność z oryginałem”** i **podpisane przez Pełnomocnika**;
8. Wszelka korespondencja prowadzona będzie przez Zamawiającego wyłącznie z Pełnomocnikiem, którego adres należy wpisać w formularzu ofertowym jeżeli załączone pełnomocnictwo nie będzie wskazywało inaczej.
9. Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

Rozdział 8**Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej**

- 8.1 Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w pkt 6.2 ppkt d - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
- 8.2 Dokument, o którym mowa w pkt 8.1 lit. a, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 8.3 Jeżeli w kraju w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument tyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8.1 SIWZ, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Postanowienia pkt 8.2 niniejszej SIWZ stosuje się odpowiednio.
- 8.4 W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

Rozdział 9**Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami**

- 9.1 Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

9.2 Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

9.3 Zamawiający wymaga, aby wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje itp. (dalej zbiorczo Korespondencja) były kierowane pisemnie na adres:

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Kościuszki 10
97-500 Radomsko
Znak sprawy: NK.3411/2-2/16
tel. 0-44 683 28 85, faks 0-44 683 28 55**

Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podany znak sprawy.

9.4 Zamawiający dopuszcza składanie korespondencji za pomocą faksu. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują Korespondencję faksem, **każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania faksu.**

9.5 Korespondencję przekazaną Zamawiającemu za pomocą faksu uważa się za złożoną w terminie, jeżeli jej treść dotarła do Zamawiającego na adres, podany w pkt. 9.3 SIWZ, przed upływem terminu i została niezwłocznie potwierdzona pisemnie.

9.6 Oferty muszą być złożone w formie pisemnej.

9.7 Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z wykonawcami jest:

- w zakresie dokumentacji przetargowej Pani Agnieszka Małek – tel. 0-44 683 28 85 wew. 80

- w zakresie przedmiotu zamówienia dla Części I Pani Magdalena Kwiatkowska – tel. 0-44 683 28 85 wew. 17

- w zakresie przedmiotu zamówienia dla Części II Pani Anna Kowalczyk – tel. 0-44 683 40 13.

**Rozdział 10
Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

**Rozdział 11
Termin związania ofertą**

Termin związania ofertą – 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**Rozdział 12
Opis sposobu przygotowywania ofert**

12.1 Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.

12.2 Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.

12.3 Oferta oraz wszelkie dokumenty wymagane w niniejszej specyfikacji muszą spełniać następujące wymogi:

a) oferta musi zostać sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej, np. na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką,

b) formularz ofertowy i wszystkie załączane dokumenty sporządzone przez Wykonawcę (również te złożone na załączonych do SIWZ wzorach) muszą być podpisane - za podpisane uznaje się własnoręczny podpis z pieczętką imienną przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania zgodnie z formą

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

- reprezentacji Wykonawcy określonej w dokumencie rejestrowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej,
- c) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy. Pełnomocnictwo to musi być załączone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza,
- d) pozostałe oświadczenia i dokumenty (inne niż wymienione w pkt. 6.1.1 ppkt 2 oraz pkt. 12.3 lit. b SIWZ) należy załączyć w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub właściwą(-e) osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentacji danego Wykonawcy oraz muszą być one sporządzone w języku polskim, chyba że specyfikacja stanowi inaczej.
- 12.4 Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę.
- 12.5 Określone w Rozdziale 6 SIWZ dokumenty składające się na ofertę, zaleca się zaparafować własnoręcznie przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę.
- 12.6 Dokumenty sporządzone w języku obcym, muszą być składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski. Tłumaczenie musi być poświadczone przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania Wykonawcy.
- 12.7 Zaleca się ponumerowanie stron oferty oraz połączenie w sposób trwały wszystkich kart oferty, przy czym Wykonawca może nie numerować stron niezapisanych.
- 12.8 We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci, np. nazwa (firma), adres lub czytelny podpis w przypadku pieczęci imiennej.
- 12.9 W przypadku, gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak stosownego zastrzeżenia będzie traktowany jako jednoznaczna zgoda na włączenie całości przekazanych dokumentów i danych do dokumentacji postępowania oraz ich ujawnienie na zasadach określonych w ustawie.
- Wykonawca **nie może zastrzec** informacji podawanych podczas otwarcia ofert, tj. nazwy (firmy) oraz adresu, a także informacji dotyczących ceny i terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.
- Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnym opakowaniu (np. kopercie) z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa” lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
- 12.10 Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętym opakowaniu (np. kopercie). **Opakowanie** powinno być oznakowane jako „OFERTA” oraz opatrzone nazwą przedmiotu zamówienia oraz **pieczęcią firmową Wykonawcy** (lub opisem w przypadku jej braku) zawierającą, co najmniej jego **nazwę, adres, numer telefonu oraz faksu**. Opakowanie zawierające ofertę powinno być zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem, bez uszkodzenia, gwarantujące zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia.
- 12.11 Opakowanie należy zaadresować i opisać według wzoru:

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
ul. Kościuszki 10,
97.500 Radomsko**

12.12 Na opakowaniu powinien znajdować się napis:

**„Oferta na świadczenie usług w postaci gotowania
i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem
dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”
NIE OTWIERAĆ PRZED 01.12.2016 r. do godz. 9.30”**

- 12.13 W przypadku oferty wspólnej należy na opakowaniu wymienić z nazwy z określeniem **adresu siedziby – wszystkich Wykonawców** składających **ofertę wspólną** z zaznaczeniem **Pełnomocnika**.
- 12.14 Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
- 12.15 Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty w formie pisemnej przed terminem składania ofert.
- 12.16 Wprowadzone zmiany muszą być złożone wg takich samych zasad jak złożona oferta tj. w odpowiednio oznakowanym opakowaniu (np. kopercie) z dopiskiem „ZMIANA” (pozostałe oznakowanie wg pkt 12.11).
- 12.17 Opakowanie oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostanie otwarte na sesji publicznego otwarcia ofert przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- 12.18 Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzanie zmian) z napisem na opakowaniu (np. kopercie) „WYCOFANIE”.
- 12.19 Opakowanie oznakowane „WYCOFANIE” będzie otwierane na sesji publicznego otwarcia ofert w pierwszej kolejności. Opakowanie z ofertami, których dotyczy wycofanie nie będą otwierane.
- 12.20 W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zamknięcia opakowania, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

Rozdział 13

Opis sposobu udzielania wyjaśnień oraz modyfikacja treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia

- 13.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający niezwłocznie udzieli 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 określonego w pkt 14.1 niniejszej SIWZ.
- 13.2 Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, o którym mowa w pkt 13.1 niniejszej SIWZ., lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpatrywania.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

-
- 13.3 Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia o którym mowa w pkt 13.1 niniejszej SIWZ.
- 13.4 Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania; treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści także na stronie internetowej [http:// www.mops-radomsko.pl](http://www.mops-radomsko.pl), (na której została zamieszczona specyfikacja).
- 13.5 Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców.
- 13.6 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę specyfikacji zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści ją na stronie internetowej [http:// www.mops-radomsko.pl](http://www.mops-radomsko.pl). Każda wprowadzona zmiana stanie się częścią SIWZ.
- 13.7 Jeżeli w postępowaniu zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia na stronie internetowej [http:// www.mops-radomsko.pl](http://www.mops-radomsko.pl).
- 13.8 Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuży termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści ją na stronie internetowej [http:// www.mops-radomsko.pl](http://www.mops-radomsko.pl).

Rozdział 14

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

- 14.1 Ofertę należy złożyć w** siedzibie Zamawiającego w Sekretariacie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, 97-500 Radomsko ul. Kościuszki 10 (Budynek D piętro I pok. 19) **nie później niż do dnia 01-12-2016 r. do godz. 9⁰⁰.**
- 14.2 Oferta złożona po terminie zostanie niezwłocznie zwrócona wykonawcy bez otwierania.
- 14.3 Publiczne **otwarcie ofert** nastąpi dnia **01-12-2016 r. o godz. 9³⁰** w siedzibie Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej, 97-500 Radomsko ul. Kościuszki 10, I piętro.
- 14.4 Przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie całości zamówienia.
- 14.5 Dokonując otwarcia ofert Zamawiający poda nazwę oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oraz pozostałe informacje przewidziane w ustawie Prawo zamówień publicznych.
- 14.6 Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej informacje dotyczące:
- kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

Rozdział 15

Opis sposobu obliczenia ceny

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

15.1 Przed obliczeniem ceny oferty Wykonawca powinien dokładnie i szczegółowo zapoznać się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.

15.2 Wykonawca uwzględniając wszystkie wymogi, o których mowa w niniejszej SIWZ, powinien w zaproponowanej cenie ofertowej uwzględnić wszystkie niezbędne nakłady, pozwalające osiągnąć cel oznaczony w umowie. Nakłady te winny obejmować również wszelkie koszty związane z formą wynagrodzenia, dopełnieniem obowiązków wynikających z przepisów prawnych, umowy i specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

W formularzu ofertowym wykonawca podaje:

Cenę za całość przedmiotu zamówienia = A + B

w tym:

1) dla Części I zamówienia:

☉ cenę jednostkową brutto za jedną porcję zupy z wkladką (**C**),

⊗ cenę brutto (z VAT) za wykonanie Części I zamówienia obliczoną wg wzoru:

$$A = C * 30\ 300$$

Gdzie:

A – cena brutto za wykonanie Części I zamówienia

C – cena brutto jednej zupy z wkladką

30 300 – szacunkowa liczba zup w 2017r.

c) stawkę podatku VAT wg obowiązujących przepisów dotyczących wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT);

2) dla Części II zamówienia:

☉ cenę jednostkową brutto za jeden obiad dwudaniowy wraz z deserem (**D**),

⊗ cenę jednostkową brutto za jedną zupę (**E**),

⊗ cenę brutto (z VAT) za wykonanie całości przedmiotu zamówienia obliczoną wg wzoru:

$$B = (D * 10535) + (E * 602)$$

Gdzie:

B – cena brutto za wykonanie Części II zamówienia

D – cena brutto jednego obiadu dwudaniowego wraz z deserem

E – cena brutto jednej zupy

10 535 – szacunkowa **średnia** liczba obiadów dwudaniowych wraz z deserem w 2017r.

602 – szacunkowa liczba zup w 2017r.

⊗ stawkę podatku VAT wg obowiązujących przepisów dotyczących wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT);

15.3 Dla porównania ofert Zamawiający będzie brał pod uwagę cenę brutto obejmującą podatek od towarów i usług (VAT) za wykonanie całości przedmiotu zamówienia (A+B).

15.4 Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziły do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

15.5 Wszystkie wartości podane w formularzu ofertowym powinny być liczone w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w rozumieniu ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach (Dz. U. Nr 97, poz. 1050 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. o denominacji złotego (Dz. U. Nr 84, poz. 386 z późn. zm.).

15.6 Zamawiający nie dopuszcza podawania cen ofertowych w walutach obcych.

15.7 Zamawiający poprawi w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) 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.

Rozdział 16**Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert**

16.1 Kryteria oceny ofert i znaczenie tych kryteriów:

Cena (A+B) - 100%,

16.2 Sposób oceniania ofert:

kryterium cena:

w kryterium cena w którym Zamawiającemu zależy, aby Wykonawca przedstawił jak najniższy wskaźnik (cena), zostanie zastosowany następujący wzór:

$$\text{Liczba zdobytych punktów} = \frac{\text{Cn}}{\text{Cb}} \times 100 \times \text{waga kryterium } \mathbf{100\%}$$

Gdzie:

Cn – cena za całość zamówienia (A+B) najniższa wśród ofert nie odrzuconych

Cb – cena (A+B) oferty badanej

100 – wskaźnik stały

100 % – procentowe znaczenie kryterium ceny

Liczba punktów, którą można uzyskać w ramach kryterium cena obliczona zostanie przez podzielenie ceny najniższej z ofert przez cenę ocenianej oferty i pomnożenie tak otrzymanej liczby przez 100 punktów i wagę kryterium, którą ustalono na 100%.

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą wg wymienionych kryteriów, tj. oferta która uzyska największą liczbę punktów.

16.3 Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie w/w kryterium. Oferta wypełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w powyższym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie odpowiednio mniejsza (proporcjonalnie mniejsza) liczba punktów.



Zamawiający zastosuje zaokrąglenie każdego wyniku do dwóch miejsc po przecinku.

Rozdział 17**Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

- 17.1 Wybranemu wykonawcy, zamawiający określi miejsce i termin podpisania umowy. Termin zawarcia umowy może ulec zmianie w przypadku skorzystania przez któregoś z Wykonawców ze środków ochrony prawnej. O nowym terminie zawarcia umowy wybrany Wykonawca zostanie poinformowany pisemnie.
- 17.2 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.

Rozdział 18

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 19

Istotne dla stron postanowienia umowy

- 19.1 Wszystkie istotne postanowienia umowy wraz z wysokością kar umownych z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy oraz ze szczegółowym zakresem obowiązków Wykonawcy związanych z realizacją przedmiotu zamówienia zawarte zostały we wzorze umowy stanowiącym **dodatek nr 4** do niniejszej SIWZ.
- 19.2 Wykonawca akceptuje treść wzoru umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia, stanowiącego dodatek do niniejszej SIWZ, oświadczeniem zawartym w treści formularza ofertowego. Postanowienia umowy ustalone we wzorze nie podlegają zmianie przez Wykonawcę. Przyjęcie przez Wykonawcę postanowień wzoru umowy stanowi jeden z warunków ważności oferty.
- 19.3 Zamawiający zastrzega możliwość zmiany umowy, w tym istotnej zmiany umowy, warunki takiej zmiany zawarte zostały we wzorze umowy stanowiącym dodatek nr 4 do niniejszej SIWZ.

Część II

Dodatkowe postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Rozdział 20

Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Rozdział 21

Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Rozdział 22

Informacja o przewidywanych zamówieniach

Zamawiający **dla Części I zamówienia** przewiduje możliwość udzielenia zamówień, polegających na powtórzeniu podobnych usług, zgodnych z przedmiotem zamówienia podstawowego tj.: polegających na gotowaniu i dowozie zup z wkładką o gramaturze zupy - 500 ml, gramaturze wkładki - 10 dkg oraz pieczywa - 8 gram pod warunkiem, że wartość tych zamówień nie przekroczy łącznie wysokości 10 % wartości zamówienia podstawowego, a Zamawiający będzie dysponował środkami finansowymi na ich realizację, po negocjacjach z dotychczasowym Wykonawcą.

Rozdział 23

Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli zamawiający dopuszcza ich składanie

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Rozdział 24

Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego, jeżeli zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

Rozdział 25

Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą, jeżeli zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych

Wszelkie rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone wyłącznie w złotych polskich.

Rozdział 26

Postanowienia dotyczące aukcji elektronicznej

Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

Rozdział 27

Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Rozdział 28

Informacje dotyczące możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia

Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

Część III

Szczególne postanowienia specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Rozdział 29

Podwykonawcy

- 28.1 Wykonawca może powierzyć wykonanie przedmiotu zamówienia podwykonawcom. Wówczas Wykonawca wskazuje w pkt. 7 formularza ofertowego część zamówienia, jaką zamierza powierzyć podwykonawcom.
- 28.2 Jeżeli Wykonawca nie będzie przewidywał przy realizacji przedmiotu zamówienia podwykonawców, wówczas nie uzupełnia pkt. 7 formularza ofertowego.
- 28.3 Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

Rozdział 30

Wykaz dodatków

Dodatki :

- Dodatek 1 - druk formularza ofertowego,
- Dodatek 2 - druk oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,
- Dodatek 3 - druk oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia,
- Dodatek 4 - wzór umowy,
- Dodatek 5 - druk wykazu usług wykonanych lub wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania,

NK.3411/2-2/16

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

na zadanie pn. „Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

Dodatek 6 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – jadłospis dla Części I zamówienia,

Dodatek 7 - szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – jadłospis dla Części II zamówienia wraz z dodatkami do jadłospisu,

Dodatek 8 – druk wykazu osób;

D Y R E K T O R
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
/-/
mgr Andrzej Barszcz

Radomsko, dn. 23-11-2016r.
(data)

(w imieniu Zamawiającego)

FORMULARZ OFERTOWY

Do:

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej
97-500 Radomsko, ul. Kościuszki 10
tel. 044-683-28-85; fax 044-683-28-55
<http://www.mops-radomsko.pl>,

Ofertę składa:

Nazwa Wykonawcy:

Adres:

Województwo:.....Powiat:.....

Tel./Fax.

REGON:NIP:.....

Osoba upoważniona do kontaktów.....

Odpowiadając na ogłoszenie dla zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości mniejszej od kwoty określonej w art. 138g ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych prowadzonego pod nazwą:

„Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku” przedkładam(-y) niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ).

1. Oferuję/oferujemy wykonanie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za wynagrodzenie w kwocie:

cena brutto za wykonanie całości przedmiotu zamówienia (z VAT)

Część I + Część II = zł brutto
słownie złotych brutto
stawka podatku VAT: %

w tym :

za **Część I zamówienia** – zupy z wkładką (dla szacowanej ilości 30300 w ciągu 2017 roku) - zł brutto

stawka podatku VAT:..... %

w tym za jedną porcję zupy z wkładką zł brutto

za **Część II zamówienia** – obiady dwudaniowe z deserem i zupy (dla szacowanej ilości 10535 obiadów pełnych dwudaniowych z deserem oraz 602 samych zup w ciągu 2017 roku) - zł brutto

stawka podatku VAT:..... %

w tym:

a) za jedną zupę: zł brutto

b) za jeden obiad dwudaniowy wraz z deserem:..... zł brutto

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z postanowieniami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wraz z załączonymi do niej dokumentami, uzyskaliśmy wszelkie informacje i wyjaśnienia niezbędne do przygotowania oferty.

3. Oświadczamy, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

4. Informujemy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

5. Zobowiązujemy się zrealizować zamówienie w terminie określonym w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

6. Oświadczamy, że wzór umowy (dodatek nr 4 do SIWZ) został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych w niej warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

7. Podwykonawcom zamierzamy powierzyć wykonanie następujących części zamówienia *(jeżeli dotyczy)*:

- wykonanie

- *wykonanie*

Nazwa (firma) podwykonawcy.....

8. Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej *(jeżeli dotyczy)*:

Nazwisko, imię

Stanowisko

Telefon faks

9. Niniejsza oferta przetargowa zawiera następujące dokumenty i załączniki :

1)

2)

3)

4)

5)

6)

7)

8)

.....

(miejscowość i data)

.....

*(podpis osób(-y) uprawnionej
do składania oświadczenia
woli w imieniu wykonawcy)*

.....
(nazwa wykonawcy)

.....
(adres)

.....
(numer tel)

.....
(fax)

Oświadczenie wykonawcy

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego pod nazwą:

„Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów dwudaniowych wraz z deserem dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”

ja niżej podpisany, reprezentując Wykonawcę, którego nazwa jest wpisana powyżej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, w imieniu reprezentowanego przeze mnie Wykonawcy oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że **spełniam warunki udziału** w postępowaniu określone przez zamawiającego **w rozdziale 5 pkt 5.2 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia**

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego **w rozdziale 5 pkt 5.2 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia** polegam na zasobach następującego/-ych podmiotu/-ów:

.....
w następującym zakresie:

.....
(wskazać podmiot (firma, adres) i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

.....
(nazwa wykonawcy)

.....
(adres)

.....
(numer tel)

.....
(fax)

Oświadczenie wykonawcy

DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego pod nazwą:

**„Świadczenie usług w postaci gotowania i dowozu zup oraz obiadów
dwudaniowych wraz z deserem
dla Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku”**

ja niżej podpisany, reprezentując Wykonawcę, którego nazwa jest wpisana powyżej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, w imieniu reprezentowanego przeze mnie Wykonawcy oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 1.** Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
- 2.** Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

..... , dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

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

.....
.....

..... , dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22a USTAWY PZP:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/-ych podmiotu/-tów, na którego/-ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.:

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wymienione w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 lub art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

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

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawca/ami:

.....
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP, KRS/CEiDG),

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wymienione w art. 24 ust. 1 pkt 13-22 lub art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

....., dnia r.
(miejsowość)

.....
(podpis)

UMOWA (wzór)

Zawarta w dniu w Radomsku, pomiędzy Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej ul. Kościuszki 10, 97-500 Radomsko, NIP 772-15-23-068 zwanym w dalszej części umowy Zamawiającym, reprezentowanym przez:

.....

a firmą.....
zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą** reprezentowaną przez:.....

§ 1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji świadczenie usług w postaci:
 - a) gotowania zup z wkladką w/g ustalonego jadłospisu stanowiącego załącznik 1 do niniejszej umowy
 - b) gotowania obiadów dwudaniowych wraz z deserem w/g ustalonego jadłospisu stanowiącego załącznik 2 do niniejszej umowy oraz wg receptury dań obiadowych dla seniorów (załącznik nr 1 do jadłospisu), odpowiednią gramaturą dań obiadowych dla seniorów (załącznik nr 2 do jadłospisu) oraz informacją dodatkową (załącznik nr 3 do jadłospisu)oraz ich dowozu do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ulicy Armii Krajowej 1A/11.
Jadłospisy oraz dodatki do nich, o których mowa powyżej stanowią integralną część umowy.
2. Realizacja jadłospisu odbywać będzie się na przestrzeni miesiąca powtarzając co 12 dni zupy z wkladką wskazane w jadłospisie oraz co 14 dni obiady dwudaniowe wraz z deserem wskazane w jadłospisie. Zamawiający nie wymaga zachowania kolejności posiłków wskazanych w jadłospisie. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać jadłospisy z dwutygodniowym wyprzedzeniem do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ul. Armii Krajowej 1A/11.
3. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć **gorące** posiłki w odpowiednich naczyniach gastronomicznych do Dziennego Domu Pomocy Społecznej w Radomsku przy ul. Armii Krajowej 1A/11 na własny koszt.
4. Posiłki należy dostarczać każdego dnia tygodnia od poniedziałku do soboty (oprócz dni świątecznych przypadających na te dni) chyba, że Zamawiający odrębnie wskaże te dni w godzinach:
 - a) zupy z wkladką w godz. od 08.30 – 09.30;
 - b) obiady dwudaniowe wraz z deserem, zupy w godz. od 11.00 – 11.30.
5. Dopuszcza się ustalenie dowozu posiłków w innych godzinach niż podane w ust. 4 jeżeli taką potrzebę wskaże Zamawiający.
6. Przewidywana liczba posiłków:
 - a) zup z wkladką – od 75 do 100 dziennie.
 - b) obiadów dwudaniowych wraz z deserem – od 30 do 40 dziennie,
 - c) samych zup – 2 zupy dziennie,Liczba posiłków uzależniona będzie od ilości wydanych skierowań przez Zamawiającego uwzględniając odrębnie dzienne zapotrzebowanie. Zamawiający zobowiązuje się poinformować wykonawcę o ilości posiłków z tygodniowym wyprzedzeniem. W przypadkach losowych Zamawiający zastrzega sobie prawo do poinformowania wykonawcy do godz. 09.00 w dniu dostawy o zmniejszeniu ilości zamówionych posiłków.
7. Szacunkowa liczba posiłków w 2017 r. wynosi
 - a) 30 300 zupy z wkladką.
 - b) 10 535 obiadów dwudaniowych;
 - c) 602 zup;

8. Wykonawca zobowiązuje się do nieodpłatnego przekazywania wraz z zamówioną liczbą posiłków, dodatkowej porcji danej potrawy (zupy, drugiego dania) o odpowiedniej gramaturze dającej możliwość przeprowadzenia badania przez Powiatową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną.

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do częściowej zmiany jadłospisu w szczególnych sytuacjach związanych np. z aktualną temperaturą powietrza (w sytuacjach wysokich temperatur powietrza preferowane są zupy mniej kaloryczne i nieciężkostrawne jak np. grochówka), sugestiami zdrowotnymi pensjonariuszy lub uwzględniając sezonowe warzywa i owoce jako składniki surówek. Podczas przygotowywania posiłków dla pensjonariuszy DDPS należy uwzględnić ich podeszły wiek oraz związane z nim problemy z gryzieniem twardych produktów. W związku z tym zaleca się aby przygotowane mięso np. kotlety były odpowiednio miękkie jak również surówki powinny być rozdrabniane tak, aby nie sprawiały problemów z gryzieniem. Zalecane są również warzywa gotowane typu: marchewka na gęsto czy kapusta zasmażana, kalafior, brokuł z masłem i tartą bułką.

10. Przygotowane posiłki winny być przygotowywane jedynie z naturalnych produktów, bez chemicznych dodatków.

11. Zupa o pojemności 500ml powinna być zawieszista, pożywna o odpowiedniej gramaturze wsadu wg jadłospisu załączonego do umowy. Skład zupy powinny tworzyć surowce o cechach organoleptycznych, wywar wg rodzaju zupy, główny składnik, podprawa, przyprawy, odpowiednia dla rodzaju zupy wartość odżywcza z uwzględnieniem takich aspektów jak: kaloryczność potrawy, zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów i witamin. Wkładka do zupy o wadze 10 dkg powinna być gotowana, pieczona lub pakowana hermetycznie czy próżniowo np. paprykarz, pasztecik, konserwa mięsna lub rybna. Pieczywo o wadze 80 gram (bułki lub chleb na przemian każdego dnia wg jadłospisu) powinno być świeże i smaczne.

12. Wykonawca zobowiązany jest w każdy piątek dla osób, którym zupy są dowożone do miejsca zamieszkania zapewnić posiłek na sobotę zamiast zupy. Posiłek na sobotę powinien stanowić danie „słoikowe”: pulpety, fasolka po bretońsku, flaki, gołąbki, konserwa oraz pieczywo zgodnie z gramaturą określoną w jadłospisie. Liczbę posiłków jaką powinien zapewnić wykonawca zamiast zupy na sobotę podaje każdorazowo pracownik Dziennego Domu Pomocy Społecznej.

13. Przy odbiorze posiłków pracownicy Dziennego Domu Pomocy codziennie zobowiązani są do przeprowadzania oceny organoleptycznej dostarczonych posiłków;

14. Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości posiłków niż wskazane w ust 7 niniejszego paragrafu.

§ 2

1. Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie maksymalnie do kwoty:

brutto: zł

słownie:

w tym:

a) za jedną zupę z wkładką:

brutto (z VAT):zł

słownie:zł

b) za jedną zupę:

brutto (z VAT)zł

słownie złotychzł

c) za jeden obiad dwudaniowy wraz z deserem:

brutto (z VAT)zł

słownie złotychzł

2. Kwoty brutto zawierają podatek od towarów i usług (zwolnienie podmiotowe do wysokości limitu) wg przepisów obowiązujących w dniu zawarcia umowy.
3. W przypadku zmiany przez władzę ustawodawczą określonej procentowej stawki podatku VAT, kwota brutto wynagrodzenia zostanie aneksem do niniejszej umowy odpowiednio dostosowana.
4. W przypadku zrealizowania usług w mniejszym zakresie, tj. niewyczerpującym maksymalnej kwoty określonej w § 2 ust. 1 umowy, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
5. Wynagrodzenie Wykonawcy, o którym mowa w ust. 1 nie podlega waloryzacji w okresie trwania umowy.
6. Miesięczne wynagrodzenie Wykonawcy stanowić będzie wynik iloczynu ilości wykonanych usług i cen jednostkowych określonych w § 2 ust. 1 lit a, b, c umowy.
7. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji usług Podwykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z Podwykonawcą.
8. Jeżeli w terminie określonym w umowie z Podwykonawcą Wykonawca nie dokona w całości lub w części zapłaty wynagrodzenia Podwykonawcy, a Podwykonawca zwróci się z żądaniem zapłaty tego wynagrodzenia bezpośrednio przez Zamawiającego na podstawie art. 647¹ § 5 Kodeksu cywilnego i udokumentuje zasadność takiego żądania fakturą zaakceptowaną przez Wykonawcę i dokumentami potwierdzającymi wykonanie usług Zamawiający zapłaci na rzecz Podwykonawcy kwotą będącą przedmiotem jego żądania.
9. Zamawiający dokona potrącenia powyższej kwoty z płatności przysługującej Wykonawcy.

§ 3

1. Strony ustalają, że Wykonawca będzie wykonywać za pomocą podwykonawcy następujący zakres usług:....., natomiast pozostały zakres usług będzie wykonywać siłami własnymi.
2. Do zawarcia przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą jest wymagana zgoda Zamawiającego. Jeżeli Zamawiający, w terminie 7 dni od przedstawienia przez Wykonawcę umowy z podwykonawcą, nie zgłosi na piśmie sprzeciwu lub zastrzeżeń, uważa się, że wyraził zgodę na zawarcie niniejszej umowy.
3. Realizacja części umowy przez podwykonawcę nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności ani obowiązków wynikających z umowy. Wykonawca odpowiada za działania lub zaniechania podwykonawców jak za działania własne.
4. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany podwykonawcy, jeżeli ten realizuje roboty w sposób wadliwy, niezgodny z umową lub przepisami.
5. Jakiegokolwiek zmiany w zakresie umów z podwykonawcami lub zmiany podwykonawców wymagają pisemnej uprzedniej zgody Zamawiającego.

§ 4

Termin realizacji zadania **od dnia 02.01.2017 r. do 31.12.2017 r.**

§ 5

1. Przedstawicielem przewidzianym niniejszą umową z ramienia Zamawiającego do koordynowania i rozliczania usług będzie Pani
2. O każdej zmianie Przedstawiciela Zamawiającego, Zamawiający zobowiązuje się powiadomić Wykonawcę na piśmie najpóźniej w ciągu 3 dni od takiej zmiany. Zmiana Przedstawiciela Zamawiającego nie powoduje zmiany niniejszej umowy.
3. Zamawiający o stwierdzonych nieprawidłowościach w zakresie wykonanej usługi powiadamia niezwłocznie Wykonawcę pisemnie (drogą pocztową lub faxem). Wykonawca i Zamawiający w takim przypadku w ciągu jednej godziny od powiadomienia o nieprawidłowościach przeprowadzają wspólną kontrolę poprawności

realizacji usługi i spisują protokół z przeprowadzonych czynności.

§ 6

1. Każdorazowo w dniu dostarczenia przez Wykonawcę przedmiotu umowy w sposób określony w § 1 dokonywany będzie przez przedstawiciela Zamawiającego w obecności przedstawiciela Wykonawcy odbiór przedmiotu umowy.
2. Rozliczenie usług następować będzie fakturą, rachunkiem lub notą powykonawczą z załączonym rozliczeniem (ilość zup) sprawdzonym przez co miesiąc w terminie do 5 dnia następnego miesiąca.
3. Zapłata za fakturę, rachunek, notę nastąpi w terminie 14 dni licząc od daty otrzymania faktury, rachunku, noty przez Zamawiającego na konto Wykonawcy

§ 7

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli procesu technologicznego przygotowywanych obiadów i zup oraz ich jakości i zgodności z załączonym jadłospisem.
2. W przypadku stwierdzenia, że posiłki odbiegają od ustalonych norm jakościowych i ilościowych określonych w załączonym jadłospisie, zamawiający może odstąpić od umowy, przy czym winę za odstąpienie od umowy w takiej sytuacji ponosić będzie wykonawca.

§ 8

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną za odstąpienie od umowy przez którąkolwiek ze stron z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 2 ust. 1 niniejszej umowy.
3. Wykonawca wyraża zgodę, by naliczane kary umowne były potrącane z należności za wykonane dostawy.
4. W przypadku, o którym mowa w § 7 ust. 2 niniejszej umowy Zamawiający ma prawo każdorazowo, w razie stwierdzenia nieprawidłowości zamówić posiłek u innego wykonawcy z terenu Radomska, a kosztami zamówienia obciążyć Wykonawcę.
5. W razie zaistnienia 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.
6. W przypadku, o którym mowa w ust. 5 niniejszego paragrafu, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
7. Strony mogą dochodzić odszkodowania uzupełniającego w przypadku, gdy kary umowne nie pokrywają poniesionej szkody.
8. Zamawiającemu w każdym czasie przysługuje prawo do wypowiedzenia umowy z zachowaniem 14 dniowego okresu wypowiedzenia. W przypadku rozwiązania umowy na skutek wypowiedzenia przepisów o karze umownej za odstąpienie nie stosuje się.

§ 9

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

- 1) Oferta Wykonawcy,
- 2) SIWZ,

§ 10

Prawa i obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy regulują obowiązujące w Polsce przepisy, a przede wszystkim:

- 1) Kodeks cywilny,
- 2) Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- 3) Prawo zamówień publicznych

§ 11

Wykonawca po podpisaniu umowy ma obowiązek niezwłocznie przystąpić do realizacji zadania.

§ 12

Zmiana umowy może nastąpić za zgodą obydwu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności, jeżeli służyć będzie należytemu wykonaniu umowy, a w szczególności w przypadku zmiany ustawowej stawki VAT zgodnie z § 2 ust. 3 niniejszej umowy,

§ 13

Strony zgodnie postanawiają, że wierzytelności wynikające z niniejszej umowy nie mogą być zbywane w drodze cesji.

§ 14

Spory wynikłe na tle wykonania niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a w przypadku niemożności ich rozstrzygnięcia, spory mogą być kierowane na drogę postępowania sądowego przed sądem właściwym ze względu na siedzibę Zamawiającego.

§ 15

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, w tym dwa egzemplarze dla Zamawiającego.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....
(nazwa wykonawcy)

.....
(adres)

.....
(numer tel)

.....
(fax)

Doświadczenie zawodowe

Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech 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

Przedmiot zamówienia	Wartość zamówienia (z VAT) za które wykonawca był odpowiedzialny	Daty wykonania zamówienia		Podmiot, dla którego realizowane było zamówienie/miejsce realizacji zamówienia
		Data rozpoczęcia (dd/mm/rr)	Data zakończenia (dd/mm/rr)	

Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że w/w usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (np. referencje).

.....
(miejsowość i data)

.....
(podpis osób(-y) uprawnionej
do składania oświadczenia
woli w imieniu wykonawcy)

JADŁOSPIS
RECEPTURY ZUP Z WKŁADKĄ
Składniki do przygotowania 1 porcji – tj. 500 ml zupy

1. Barszcz ukraiński (poniedziałek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar mięsny	300 ml	Mały ząbek czosnku
2	Fasolka nasiona suche	40g	Liść laurowy
3	Buraki	70g	Sok z cytryny
4	Ziemniaki	50g	Przecier pomidorowy
5	Marchew	30g	Sól
6	Pietruszka	15g	Pieprz
7	Por	10g	Natka pietruszki
8	Biała kapusta	10g	
9	Cebula	10g	
10	Śmietana	10g	

2. Zupa kalafiorowa (wtorek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostno - warzywny	300 ml	Ziele angielskie
2	Kalafior	120g	Liść laurowy
3	Ziemniaki	100g	Sól
4	Marchew	25g	Pieprz
5	Pietruszka	20g	Natka pietruszki
6	Seler naciowy	15g	
7	Por	15g	
8	Śmietana	10g	

3. Zupa pomidorowa z makaronem/ryżem (środa):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar drobiowy	300 ml	Sól
2	Pomidor świeży lub koncentrat pomidorowy	150g	Pieprz
3	Marchew	70g	Ziele angielski
4	Pietruszka	40g	Sos sojowy lub magii
5	Cebula	20g	Pietruszka zielona
6	Por	20g	
7	Seler korzeń	20g	

8	Śmietana 18%	25g	
9	Mąka pszenna	5g	

Dodatki do zupy: ugotowany makaron/ugotowany ryż - 150g

4. Zupa koperkowa z makaronem (czwartek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar mięsno - warzywny	300 ml	Sól
2	Ziemniaki	100g	Pieprz biały
3	Marchew	80g	Liść laurowy
4	Pietruszka	40g	Koperek świeży – 1 pęczek
5	Por	20g	
6	Seler korzeń	20g	
7	Śmietana	25g	

Dodatek do zupy – ugotowany makaron 150g

5. Zupa pieczarkowa z makaronem (piątek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar drobiowy	300 ml	Sól
2	Pieczarki	150g	Pieprz
3	Marchew	70g	Koperek
4	Cebula	20g	Zielona pietruszka
5	Olej	10g	Sok z cytryny
6	Śmietana	20g	

Dodatek do zupy – ugotowany makaron 150g

6. Zupa kapuśniak z białej kapusty (sobota) *nie dotyczy zup z dowozem:*

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar drobiowy	300 ml	Sól
2	Kapusta biała	120g	Pieprz
3	Ziemniaki	100g	Ziele angielski
4	Marchew	60g	Magii
5	Pietruszka korzeń	40g	Koperek
6	Cebula	20g	
7	Por	15g	
8	Seler korzeń	25g	
9	Koncentrat pomidorowy	7g	
10	Boczek wędzony	20g	

7. Zupa krupnik z kaszy z ziemniakami (poniedziałek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar mięsny	300 ml	Sól
2	Kasza jęczmienna	50g	Pieprz
3	Ziemniaki	100g	Liść laurowy
4	Marchew	60g	Ziele angielski
5	Pietruszka	40g	Liść kapusty włoskiej
6	Cebula	15g	Natka pietruszki
7	Seler korzeń	15g	

8. Zupa zalewajka (wtorek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostno - warzywny	300 ml	Sól
2	Ziemniaki	100g	Pieprz
3	Kiełbasa	20g	Ziele angielski
4	Boczek wędzony	20g	Liść laurowy
5	Cebula	15g	Majeranek
6	Żur	100 ml	
7	Śmietana	20g	
8	Czosnek	1 ząbek	

9. Zupa grochowa z ziemniakami (środa):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostno - warzywny	300 ml	Sól
2	Groch	70g	Pieprz
3	Ziemniaki	100g	Ziele angielski
4	Marchew	60g	Sos sojowy
5	Pietruszka	30g	Czosnek
6	Cebula	15g	Liść laurowy
7	Seler	15g	Majeranek
8	Boczek wędzony	20g	
9	Kiełbasa	20g	
10	Mąka	15g	

10. Zupa Rosół z makaronem (czwartek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Mięso wołowe	150g	Sól
2	Mięso drobiowe	150g	Pieprz ziarnisty
3	Marchew	40g	Ząbek czosnku
4	Pietruszka korzeń	30g	Sos sojowy
5	Seler korzeń	15g	Pietruszka zielona
6	Seler naciowy	15g	Lubczyk
7	Liść kapusty włoskiej	10g	

Dodatek do zupy- ugotowany makaron 150g

11. Zupa jarzynowa z ziemniakami (piątek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Kalafior	70g	Sól
2	Ziemniaki	100g	Pieprz
3	Marchew	40g	Ziele angielski
4	Pietruszka	20g	Koperek
5	Groszek, fasolka	30g	Lubczyk
6	Cebula	20g	Liść laurowy
7	Por	15g	
8	Seler korzeń	15g	
9	Seler naciowy	15g	

12. Zupa barszcz czerwony – ziemniaki osobno (sobota) *nie dotyczy zup z dowozem:*

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostno - warzywny	300 ml	Sól
2	Buraki	150g	Pieprz
3	Marchew	40g	Sok z cytryny
4	Pietruszka	30g	Natka pietruszki
5	Por	15g	
6	Cebula	20g	
7	Śmietana	30g	

Dodatek do zupy: ziemniaki z okrasą 150g

13. Zupa ogórkowa ziemniakami (poniedziałek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostny	300 ml	Sól
2	Ogórek kwaszony	90g	Pieprz ziarnisty
3	Ziemniaki	150g	Ziele angielskie
4	Marchew	40g	Liść laurowy
5	Pietruszka	20g	Pietruszka zielona
6	Cebula	15g	
7	Seler	10g	
8	Por	10g	
9	Śmietana	25g	

14. Zupa fasolowa z ziemniakami (wtorek):

Lp	Składniki	Waga	Przyprawy
1	Wywar kostno - warzywny	300 ml	Sól
2	Fasolka perłowa	80g	Pieprz ziarnisty
3	Ziemniaki	100g	Ziele angielskie
4	Marchew	60g	Liść laurowy
5	Pietruszka	40g	Majeranek
6	Cebula	15g	
7	Seler	15g	
8	Słonina	25g	
9	Mąka	15g	

Wkładki do zup dokładamy w dowolnej kolejności

w poszczególne dni tygodnia:

Gotowe wkładki:

Lp	Nazwa	Waga
1	Kiełbasa cienka	100g
2	Wędlina	100g
3	Parówka	100g
4	Kaszanka	100g
5	Pasztet	100g
6	Jajko gotowane	100g
7	Serek topiony	100g
8	Ser żółty	100g
9	Paprykarz	100g
10	Pasztecik	100g
11	konserwa	100g

Wkładka gotowana, smażona, pieczona:

Lp	Nazwa	Składniki	Waga
1	Wątróbka drobiowa z cebulą - 100g	-Wątróbka drobiowa -cebula -sól, pieprz, olej	100g 50g
2	Kotlet rybny - 100g	-świeży filet rybny -cebula -jajko -bułka tarta -mąka -sól, pieprz	100g 30g 1/3 szt. 15g 15g
3	Kotlet mielony - 100g	Mięso mielone wieprzowe -cebula -jajko -olej rzepakowy -sól, pieprz, zioła prowansalskie, 1/2 ząbka czosnku	100g 30g 1/3 szt. 20g
4	Naleśniki z serem - 100g	-mąka pszenna -jajko -mleko -olej rzepakowy -ser biały -jogurt naturalny -cukier, wanilia	50g 30g 150g 5g 50g 30g

5	Żeberko gotowane -100g	-świeże żeberko -liść laurowy, ziele angielski, sól, pieprz	120g
6	Pałeczka lub skrzydełka pieczone - 100g	-elementy z kurczaka -olej -przyprawy smakowe do pieczenia	120g 5g
7	Pyza z mięsem - 100g	-ziemniaki -mąka -gotowany farsz mięsny lub pieczarkowy -sól	80g 20g 30g
8	Krokiet z pieczarką lub mięsem - 100g	-mąka -jajko -mleko -olej -gotowy farsz mięsny lub pieczarkowy	40g 1/4 szt. 100g 10g 30g

Pieczywo:

- bułka duża 80g
- chleb 80g
- bułka mała (kajzerka) 2 x40g

Lp	Dni tyg.	Pieczywo	Waga /gram/
1	poniedziałek	bułka	80
2	wtorek	chleb	80
3	środa	bułka	80
4	czwartek	chleb	80
5	piątek	bułka	80
6	sobota	chleb	80

Jadłospisy dań obiadowych dla seniorów

- Dzień 1) I zalewajka, chleb
II Placki ziemniaczane
Herbata
- Dzień 2) I zupa pieczarkowa z makaronem
II filet z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchwi i jabłka
Kompot
- Dzień 3) I Kapuśniak z białej kapusty, chleb
II klopsy indycze w sosie pomidorowo-bazyliowym,
Surówka z kapusty pekińskiej
Herbata owocowa
- Dzień 4) I Rosół z lanymi kluskami
II kotlet schabowy, ziemniaki, marchewka z groszkiem
Kompot
- Dzień 5) I Krupnik z kaszy z ziemniakami, chleb
II kopytka z okrasą, kapusta zasmażana
Kisiel do picia
- Dzień 6) I Zupa ogórkowa z ziemniakami, chleb
II gulasz z kaszą gryczaną
Kompot
- Dzień 7) I Zupa grochowa z ziemniakami, chleb
II pyzy z mięsem i okrasą, czerwona kapusta zasmażana (duszona)
Kompot
- Dzień 8) I Zupa pomidorowa z makaronem lub ryżem
II udko opiekane, ziemniaki, surówka z selera z rodzynkami
Herbata
- Dzień 9) I Zupa koperkowa z ziemniakami, chleb
II gołąbki z mięsem
Kompot
- Dzień 10) I Barszcz czerwony z ziemniakami i okrasą
II naleśniki z serem, dżemem
Kisiel do picia
- Dzień 11) I Zupa fasolowa, chleb
II kotlet rybny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty
Herbata owocowa
- Dzień 12) I Zupa kalafiorowa z ziemniakami, chleb
II Ryż z musem jabłkowym lub owocowym i śmietaną
kompot

Dodatek nr 8 do SIWZ

Załącznik nr do oferty

.....
(nazwa wykonawcy)

.....
(adres)

.....
(numer tel)

.....
(fax)

**Wykaz osób, skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, ,
wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień,
wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu
wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania
tymi osobami**

Nazwisko i imię	Zakres wykonywanych czynności	Wykształcenie	Posiadane kwalifikacje	Dysponowanie osobą
				dysponuję* podstawa dysponowania osobą - umowa o pracę* - umowa zlecenie* - inne (podać jakie)* będę dysponował* - zobowiązanie innego podmiotu

¹ Wykonawca podając informacje na temat posiadanych kwalifikacji może np. przepisać treść z posiadanych uprawnień lub załączyć do oferty kserokopię tych uprawnień.

***niepotrzebne skreślić.**

.....
(miejsowość i data)

.....
(podpis osób(-y) uprawnionej
do składania oświadczenia
woli w imieniu wykonawcy)

**Załącznik nr 1 do jadłospisu
stanowiącego Dodatek nr 7 do SIWZ**

Receptury dań obiadowych dla seniorów

Dzień 1)

- zalewajka:

bulion kostno-warzywny
ziemniaki – 100g
kiełbasa – 20g
boczek – 20g
cebula – 15g
śmietana – 20g
grzyb suszony – 5g
przyprawy: czosnek, liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz, majeranek.

- placki ziemniaczane:

ziemniaki – 300g
cebula – 30g
jajko – 30g
olej – 50g
mąka pszenna – 20g.
Przyprawy: sól, pieprz

Dzień 2)

- zupa pieczarkowa z makaronem

bulion drobiowy
pieczarka – 150g
marchew – 70g
cebula – 20g
olej – 10g
śmietana – 50g
makaron ugotowany – 150g
przyprawy: sok z cytryny, koperek, pietruszka, sól, pieprz.

- filet z kurczaka

filet z kurczaka – 100g
mąka – 15g
jajo – 1/3 szt.
Bułka tarta – 15g
Sól, pieprz, olej

- surówka marchew z jabłkiem

marchew – 120g
jabłko – 30g
śmietana – 10g
sok z cytryny, cukier.

Dzień 3)

- Kapuśniak z białej kapusty z ziemniakami

bulion drobiowy
kapusta biała – 100g
ziemniak – 100g
marchew – 60g
pietruszka korzeń – 40g
cebula – 20g
por – 15g
seler korzeń – 15g
koncentrat pomid. – 7g
boczek wędzony – 20g

przyprawy: sól, pieprz, koperek.

- klopsiki indycze w sosie pomidorowo-bazyliowym

mięso indycze – 120g

jajo – 1/3 szt.

Bułka – 20g

Cebula – 30g

Mąka pszenne – 5g

Pomidory lub koncentrat – 60g

Przyprawy: liść laurowy, sól, pieprz, ziele angielskie, bazylia.

Dzień 4)

- Rosół z lanymi kluskami

mięso wołowe – 150g

mięso drobiowe – 150g

marchew – 40g

pietruszka – 30g

seler korzeń – 15g

seler naciowy – 15g

liść włoskiej kapusty – 10g

przyprawy: ziele angielskie, sól, pieprz ziarnisty, ząbek czosnku, pietruszka zielona, sos sojowy

kluski lane: jajko – 30g, mąka 15g.

- kotlet schabowy

schab b/k – 120g

mąka – 15g

bułka tarta – 15g

jajo – 1/3 szt.

Olej – 20g

- marchewka z groszkiem

marchew – 100g

groszek – 50g

masło – 10g

mąka – 5g

przyprawy: sól, pieprz

Dzień 5)

- Krupnik z kaszy

bulion mięsny

kasza jęczmienna – 50g

ziemniaki – 100g

marchew – 60g

pietruszka – 40g

cebula – 15g

seler – 15g

przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól sodowo-potasowa, liść kapusty, pieprz, natka pietruszki.

- kopytka z okrasą

ziemniaki – 240g

mąka – 60g

jajo – 1/2 szt.

Boczek – 20g

Cebula – 15g

Sól

- kapusta zasmażana

kapusta biała – 200g

cebula – 30g

koperek – 20g

mąka – 5g
boczek – 15g
przyprawy: sól, pieprz, cukier, sok z cytryny.

Dzień 6)

- Zupa ogórkowa

bulion kostny
ogórek kwaszony – 90g
ziemniaki – 120g
marchew – 40g
pietruszka – 20g
cebula – 15g
seler – 10g
por – 10g
śmietana – 25g

przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz, ziarnisty, koperek, pietruszka.

- gulasz z kaszą gryczaną

szynka wieprzowa – 120g
papryka – 40g
marchew – 30g
cebula – 20g
kasza gryczana – 100g
bulion warzywny – 150g
olej – 15g

przyprawy: ostra papryka, sól, pieprz, sos sojowy, zielona pietruszka.

- buraczki

buraki – 120g
jabłko – 50g
sól, sok z cytryny, cukier.

Dzień 7)

- zupa grochowa z ziemniakami

bulion kostno- warzywny
groch – 70g
ziemniaki – 100g
marchew – 60g
pietruszka – 30g
cebula – 15g
seler – 15g
boczek wędzony – 20g
kiełbasa – 20g
mąka – 15g

przyprawy: sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, sos sojowy, majeranek.

- pyzy z mięsem

ziemniaki – 200g
mąka pszenna – 50g
jajo – ½ szt.
Gotowany farsz mięsny – 120g
Słonina – 20g
Cebula – 15g
Sól

- czerwona kapusta na gorąco

kapusta czerwona – 150g
tłuszcz – 10g
mąka – 10g
sól, sok z cytryny, cukier.

Dzień 8)

- Zupa pomidorowa z makaronem

bulion drobiowy
pomidory świeże lub z puszki – 150g
marchew – 70g
pietruszka – 40g
cebula – 20g
por – 20g
seler – 20g
śmietana – 25g
mąka pszenna – 5g
ugotowany makaron – 150g

- udko opiekane

udko z kurczaka – 1 szt.

Olej

Przyprawy do pieczenia

- surówka z selera z rodzynekami

seler korzeń – 120g
rodzynki – 10g
śmietana – 20g
cukier z cytryny

Dzień 9)

- Zupa koperkowa z ziemniakami

bulion mięsny
marchew – 80g
ziemniaki – 100g
pietruszka – 40g
cebula – 20g
por – 20g
seler korzeń – 20g
śmietana – 25g
koperek – 1/2 pęczka
Przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz

- gołąbki

kapusta biała – 200tg
mięso wieprzowe – 120g
ryż – 30g
olej rzepakowy – 5g
cebula – 30g
pomidory z puszki – 20g
mąka – 5g
przyprawy: sól, pieprz, sos sojowy, ziele angielskie

Dzień 10)

- Barszcz czerwony z ziemniakami

bulion
buraki – 150g
marchew – 40g
pietruszka – 30g
por – 15g
cebula – 20g
śmietana – 30g
przyprawy: sól, pieprz, sok z cytryny, natka pietruszki
ziemniaki z okrasa - 150g

- naleśniki z serem, dżemem

mąka – 80g

jajo – 1szt.
Mleko – 240g
Ser biały – 120g
Cukier, wanilia – do smaku
Jogurt naturalny – 50g
Dżem – 100g

Dzień 11)

- zupa fasolowa z ziemniakami

bulion kostno-warzywny
fasolka perłowa – 80g
ziemniaki – 100g
marchew – 60g
pietruszka – 40g
cebula – 15g
seler – 15g
mąka – 15g
słonina – 20g
przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy

- kotlet rybny

filet rybny (NIE panga!) – 120g
cebula - 30g
mąka pszenna – 20g
jajo – ½ szt.
Olej – 10g

- surówka z kapusty kwaszonej

kwaszona kapusta – 100g
marchewka – 50g
cebula – 10g
olej, pieprz, cukier

Dzień 12)

- Zupa kalafiorowa

bulion kostno-warzywny
kalafior – 120g
ziemniaki – 100g
marchew – 25g
pietruszka – 20g
seler naciowy – 15g
por – 15g
śmietana – 15g
przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, natka pietruszki.

- ryż z musem jabłkowym i śmietaną

ryż – 100g
mus jabłkowy – 70g
śmietana

**Załącznik nr 2 do jadłospisu
stanowiącego Dodatek nr 7 do SIWZ**

Gramatura dań obiadowych dla seniorów

zupa	- 450ml.
dodatki do zup: makaron, ryż	- 150g
chleb	- 60g
kasza jęczmienna/gryczana	- 300g
ryż	- 300g
gulasz mięsny	- 200g
buraczki	- 200g
ryba	- 120g
udko	- 200g
kotlet mielony/klops/pulpet	- 120g
pyzy z mięsem	- 300g / 3szt./
kopytka/kluski leniwe	- 300g
makaron z serem	- 350g
ziemniaki/kluski śląskie	- 300g
kotlet schabowy	- 120g
filet z kurczaka	- 120g
naleśniki z serem	- 300g /3szt./
placki z jabłkiem	- 3szt
pierogi	- 300g
gołąbki	- 200g
fasolka po bretońsku/bigos	- 300g
sos mięsny/owocowy	- 200ml
surówki	- 150g
dodatki gotowane	- 150g
(kalafior, fasolka, kapusta zasmażana, marchewka na gęsto)	
kompot, herbata, kisiel, maślanka, kefir - 240ml	

**Załącznik nr 3 do jadłospisu
stanowiącego Dodatek nr 7 do SIWZ**

Informacje dodatkowe

Przedstawione jadłospisy w załączniku nr 1 mogą być sezonowo uzupełniane o dodatki (sezonowe warzywa i owoce) do drugich dań lub zupy sezonowe.

1) Proponowane dodatki do II dań obiadowych:

- fasolka szparagowa
- kalafior/brokół gotowany
- sałatki zielone (wiosenne)
- sałata ze śmietaną
- mizeria

2) Proponowane II dania sezonowe:

- makaron z truskawkami
- pierogi z jagodami
- knedle ze śliwkami

3) Proponowane zupy sezonowe:

- zupy i sosy owocowe
- zupa botwinkowa
- chłodnik