

Z A M A W I A J A C Y:

Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
REGON 010819420, NIP 952 – 12 – 76 – 011

ul. Plutonowych 10
04 – 404 Warszawa
tel. (22) 673 54 12, fax: (22) 611 99 94
www.opsrembertow.waw.pl
e-mail: sekretariat@opsrembertow.waw.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na**

**zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

Wartość szacunkowa zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych

Znak sprawy: OPS.271 – 1/12

SIWZ została przygotowana przez członków Komisji Przetargowej w składzie:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| 1. Maria Figurska | – Przewodniczący |
| 2. Magdalena Trzeszczkowska | – Sekretarz |
| 3. Anna Raczkowska | – Członek Komisji |

ZATWIERDZAM

Monika Dubanowska
(podpis osoby wykonującej czynności
kierownika zamawiającego)

*SIWZ można otrzymać w siedzibie Zamawiającego nieodpłatnie
lub pobrać w formie elektronicznej ze strony internetowej*

Warszawa, dnia _____ 2012 r.

SPIS TREŚCI

Rozdział I	Instrukcja dla Wykonawców wraz z załącznikami	3
I.	Opis przedmiotu zamówienia	3
II.	Termin wykonania zamówienia	5
III.	Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków	5
IV.	Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu	6
V.	Inne dokumenty, niewymienione w części IV SIWZ	7
VI.	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami	8
VII.	Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia	8
VIII.	Wymagania dotyczące wadium	8
IX.	Termin związania ofertą	9
X.	Opis sposobu przygotowywania ofert	9
XI.	Wymagania dotyczące ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia	10
XII.	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	11
XIII.	Zmiana / wycofanie oferty	11
XIV.	Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert	11
XV.	Opis sposobu obliczenia ceny oferty	12
XVI.	Kryteria wyboru oferty i sposób oceny ofert	12
XVII.	Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy	12
XVIII.	Unieważnienie postępowania	13
XIX.	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	13
XX.	Wzór umowy	13
XXI.	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia	13
XXII.	Inne postanowienia	14
XXIII.	Informacje dodatkowe	14
Rozdział II	Wzór umowy (wraz z załącznikami)	15
Załącznik nr 1 do SIWZ	<i>„Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy”</i>	21
Załącznik nr 2 do SIWZ	Oferta – wzór	35
Załącznik nr 3 do SIWZ	Oświadczenie Wykonawcy (art. 22 ust. 1 ustawy Pzp) – wzór	37
Załącznik nr 4 do SIWZ	Wykaz usług – wzór	38
Załącznik nr 5 do SIWZ	Wykaz narzędzi – wzór	39
Załącznik nr 6 do SIWZ	Oświadczenie Wykonawcy (art. 24 ust. 1 ustawy Pzp) – wzór	40

ROZDZIAŁ I INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW WRAZ Z ZAŁĄCZNIKAMI

p. o. Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
REGON 010819420, NIP 952 – 12 – 76 – 011
ul. Plutonowych 10, 04 – 404 Warszawa
tel. (22) 673 54 12, fax: (22) 611 99 94
www.opsrembertow.waw.pl
e-mail: sekretariat@opsrembertow.waw.pl

działając na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m. st. Warszawy nr GP – 0052/5123/2011 z dnia 08 listopada 2011 r. oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), zwanej dalej w skrócie „Pzp” – zaprasza do złożenia ofert w **przetargu nieograniczonym** na:

**zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

I. Opis przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania do Domu Dziennego Pobytu przy ul. Plutonowych 10 w Warszawie gorących posiłków (obiadów dwudaniowych z deserem) dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy, w celu realizacji zadania, o którym mowa w art. 48 ust. 1 i ust. 4 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (tekst jednolity Dz. U. z 2009 r. Nr 175, poz. 1362 z późn. zm.).

Wspólny Słownik Zamówień (CPV)	
Główny przedmiot	55321000 – 6 usługi przygotowywania posiłków 55520000 – 1 usługi dostarczania posiłków

Szczegółowy zakres usług obejmuje:

1. Przygotowanie oraz dostarczenie do Domu Dziennego Pobytu (DDP) dwudaniowych zestawów obiadowych z deserem, pełnowartościowych pod względem odżywczym, sporządzonych zgodnie z zasadami określonymi w opracowaniu Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie pt. „Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy”, stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji poszczególnych zestawów obiadowych w oparciu o wskazania i zalecenia zawarte w opracowaniu, o którym mowa w ust. 1 („Zalecenia ...”).
3. Posiłki powinny być przygotowywane i dostarczane zgodnie z tygodniowym menu, opracowanym przez Wykonawcę i podanym do wiadomości osób korzystających z posiłków w pierwszym roboczym dniu każdego tygodnia poprzez wywieszenie w widocznym i ogólnodostępnym miejscu w siedzibie DDP, uzgodnionym z kierownikiem placówki lub inną upoważnioną osobą.
4. Przewidywana liczba osób korzystających z obiadów: **do 81 dziennie**.
5. Przewidywana łączna liczba dostarczanych obiadów w okresie realizacji zamówienia: **20.331 (średnio 1.694 miesięcznie)**. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu przygotowania i dostarczenia Zamawiającemu mniejszej niż przewidywana ilości posiłków.
6. Wymagany czas dostawy gorących posiłków do DDP: **12.00 – 12.30**.
7. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzane w dniu dostawy i o odpowiedniej temperaturze.
8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał własnym transportem do DDP około 81 posiłków dziennie, z tego:

- Dla pensionariuszy DDP: do 15 posiłków dziennie.

Pensionariusze DDP będą spożywać posiłki w stołówce w siedzibie placówki.

Drugie danie będzie dostarczane przez Wykonawcę w pojemnikach do bema, umieszczonych w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych. Pojemniki i opakowania termoizolacyjne stanowią własność Zamawiającego. Przed dniem rozpoczęcia świadczenia usługi, w terminie uzgodnionym z Zamawiającym, Wykonawca pobierze od Zamawiającego za pokwitowaniem dwa komplety pojemników do bema (2 x 4 szt.) oraz komplet opakowań termoizolacyjnych (2 szt.). Wykonawca będzie zamiennie, co drugi dzień, wykorzystywał do dostarczania drugiego dnia jeden komplet pojemników (4 szt.) i po dostarczeniu posiłku zabierał oba opakowania termoizolacyjne.

Zupy, kompoty itp. (potrawy płynne) Wykonawca będzie dostarczał w termosach (lub innych szczelnych pojemnikach), gwarantujących utrzymanie właściwej temperatury posiłków, stanowiących jego własność. Termosy będą opróżniane na miejscu w punkcie wydawania posiłków u Zamawiającego i oddawane Wykonawcy bez mycia. **Za utrzymanie pojemników w czystości odpowiada Wykonawca.**

- Dla osób korzystających wyłącznie z wydawania posiłków w siedzibie DDP: do 66 posiłków dziennie.

Osoby korzystające z punktu wydawania posiłków w siedzibie DDP będą otrzymywały posiłki w formie „na wynos”.

Drugie danie będzie dostarczane przez Wykonawcę w pojemnikach (naczyniach) jednorazowych wielokomorowych, w zależności od ilości składników dania (typu: menu box dwudzielny, trójdzielny), zamykanych, uniemożliwiających wysypanie / wydostanie się zawartości.

Surówki warzywne będą dostarczane przez Wykonawcę w osobnych pojemnikach (naczyniach) jednorazowych, zamykanych, uniemożliwiających wysypanie / wydostanie się zawartości.

Zupy, kompoty itp. (potrawy płynne) będą dostarczane przez Wykonawcę w pojemnikach (naczyniach) jednorazowych, szczelnie zamkniętych, uniemożliwiających wylanie się zawartości.

Wszystkie pojemniki (naczynia) jednorazowe muszą posiadać atest PZH.

Posiłki w formie „na wynos” będą dostarczane w zbiorczych opakowaniach termoizolacyjnych, stanowiących własność Wykonawcy, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku przynajmniej do pół godziny od chwili ich przyjęcia przez Zamawiającego.

9. Desery typu drożdżówka, ciasto porcjowane itp. powinny być opakowane każdy osobno, np. owinięte folią do żywności, umieszczone w torebce papierowej itp. Opakowanie powinno zapewniać zachowanie świeżości produktu oraz higieniczne warunki transportu i wydawania.
10. Zamawiający na mocy art. 72 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) zastrzega, iż obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw dotyczy Wykonawcy, tj. zakładu, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
11. Obiady dostarczane do DDP będą przyjmowane przez Kierownika DDP lub inną osobę upoważnioną przez Dyrektora Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy. W celu uniknięcia nieporozumień przy rozliczeniach pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, ilość posiłków dostarczonych w danym dniu będzie potwierdzana podpisem na miesięcznej karcie dostaw przez uprawnionego pracownika Zamawiającego oraz osobę realizującą dostawę ze strony Wykonawcy.
12. Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy odbioru odpadków pokonsumpcyjnych.
13. O każdej zmianie w ilości posiłków na dany dzień Wykonawca będzie powiadamiany telefonicznie przez Kierownika DDP lub innego upoważnionego pracownika Zamawiającego w uzgodnionych godzinach. Brak takiego powiadomienia będzie oznaczał, że posiłki powinny być przygotowane i dostarczone w ilościach, o których mowa w ust. 8.

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania przygotowania przez Wykonawcę specjalnego posiłku świątecznego (np. wigilijnego). Wartość takiego posiłku będzie identyczna jak posiłku obiadowego zwykłego. O swoim zamiarze Zamawiający powiadomi Wykonawcę co najmniej na 7 dni przed datą posiłku świątecznego oraz uzgodni menu.
15. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia zamiast obiadu suchego prowiantu z gotowych produktów, dla wskazanej przez siebie ilości osób. O swoim zamiarze Zamawiający powiadomi Wykonawcę co najmniej na 7 dni przed datą dostawy oraz uzgodni skład porcji oraz godzinę dostawy do Zamawiającego. Wartość produktów do przygotowania suchego prowiantu będzie identyczna jak posiłku obiadowego. Suchy prowiant musi być przygotowany w osobnych porcjach dla każdej osoby.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji usług cateringowych w zakresie poprawności przygotowywania przez Wykonawcę jadłospisów, gramatury posiłków oraz transportu posiłków.
17. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do żądania od Wykonawcy kopii aktualnych protokołów SANEPID z kontroli przeprowadzonych w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego.
18. W przypadku nagłych, nieprzewidzianych zdarzeń (np. awarii), uniemożliwiających Wykonawcy przygotowanie i dostarczenie posiłku we własnym zakresie, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości, z innego źródła i na własny koszt.
19. Zarówno posiłki, jak też miejsce ich przygotowywania, urządzenia produkcyjne, kadra Wykonawcy biorąca udział w realizacji zamówienia oraz transport muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych do tej ustawy, w szczególności Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r.).
20. Wykonawca powinien wykonywać i utrzymywać stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.
21. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania usługi innemu podmiotowi.
22. Cena jednostkowa za posiłek, podana przez Wykonawcę, powinna uwzględniać wszelkie koszty przygotowania i dostarczenia posiłku do miejsca wskazanego przez Zamawiającego.

II. Termin wykonania zamówienia.

Termin wykonania zamówienia: **od dnia 02 stycznia 2013 r. do dnia 31 grudnia 2013 r.**, w dni robocze (251 dni), z wyłączeniem sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy, tj. 01 kwietnia, 01 maja, 03 maja, 30 maja, 15 sierpnia, 01 listopada, 11 listopada, 25 grudnia i 26 grudnia 2013 r.

III. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy:
 - a. którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada aktualne zezwolenie właściwych organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w formie **przygotowywania i dostarczania (dystrybucji) posiłków**; zezwolenie powinno dotyczyć miejsca (lokalu), gdzie Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w przypadku realizacji niniejszego zamówienia.
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku posiadania wiedzy i doświadczenia, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z należytą starannością wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje co najmniej jedną usługę odpowiadającą swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, tzn. polegającą na świadczeniu nieprzerwanie przez okres co najmniej 11 miesięcy, na rzecz tego samego odbiorcy, usług cateringowych w formie codziennego przygotowywania i dostarczania dwudaniowych obiadów w ilości co najmniej 1.100 miesięcznie. Należyte wykonanie usługi powinno być poświadczane przez Wykonawcę załączonymi do oferty dokumentami, np. referencjami.

Za wykonane usługi należy rozumieć usługi, w których realizacja umów została zakończona. Zamawiający uwzględni usługi rozpoczęte przed wskazanym okresem trzech lat, a zakończone w wymaganym okresie.

- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku dotyczącego dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym, jeżeli Wykonawca wykaże, że w celu realizacji niniejszego zamówienia dysponuje środkiem transportu przeznaczonym do przewozu artykułów spożywczych, zapewniającym bezpieczeństwo i odpowiedni poziom higieny przewożonych środków spożywczych.

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku dotyczącego dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej;

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku dotyczącego sytuacji ekonomicznej i finansowej na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

- b. wobec których brak jest podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp.

Zamawiający uzna spełnianie przez Wykonawcę warunku, o którym mowa w lit. b., na podstawie oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia.

2. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu w oparciu o kryterium „spełnia / nie spełnia” na podstawie oświadczeń i dokumentów wymaganych przez Zamawiającego (zgodnie z częścią IV SIWZ) i załączonych przez Wykonawcę do oferty. Zamawiający żąda, aby Wykonawca wykazał spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 Pzp i brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp, nie później niż na dzień składania ofert.
3. 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 tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

IV. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 Pzp, których opis sposobu oceny spełniania został dokonany w części III SIWZ, Zamawiający żąda następujących dokumentów:
 - a. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, określonych w art. 22 ust. 1 Pzp – zgodne w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 3** do SIWZ.
W przypadku składania oferty przez Wykonawców występujących wspólnie, ww. dokument składa pełnomocnik występujący w imieniu tych podmiotów.
 - b. Decyzja państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w sprawie zatwierdzenia zakładu podlegającego urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o której mowa w art. 62 ust. 1 pkt 2

ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).

- c. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia 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 – zgodny w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 4** do SIWZ, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
 - d. Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – zgodny w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 5** do SIWZ.
 - e. Pisemne zobowiązanie innych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
2. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 Pzp, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Pzp, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w ust. 3 niniejszej części.
 3. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp, Zamawiający żąda następujących oświadczeń i dokumentów:
 - a. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp – zgodne w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 6** do SIWZ.
 - b. 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 Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 Pzp.
 4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 3 lit. b, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 5. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, złożone nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert 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.
 6. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

V. Inne dokumenty, niewymienione w części IV SIWZ.

1. Wypełniony formularz **oferty** – zgodny w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 2** do SIWZ.
2. **Pełnomocnictwo do podpisania oferty.**
W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo na zasadach określonych w SIWZ.

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

VI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. W postępowaniu o udzielenie przedmiotowego zamówienia **oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują przy zachowaniu formy pisemnej w języku polskim.**
2. Wszelką pisemną korespondencję do Zamawiającego, związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:

**Ośrodek Pomocy Społecznej
Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
ul. Plutonowych 10
04 – 404 Warszawa**

z dopiskiem: Znak sprawy OPS.271 – 1/12

3. Wykonawcy we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powinni powoływać się na wyżej podany znak sprawy.
4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje **mogą być przekazywane przez Zamawiającego i Wykonawców za pomocą faksu lub drogą elektroniczną. W tym wypadku każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.**
 - fax: (22) 611 99 94;
 - e-mail: sekretariat@opsrembertow.waw.pl.
5. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:
 - w zakresie dotyczącym zagadnień formalno – prawnych: Maria Figurska, tel. (22) 673 54 12 wew. 34;
 - w zakresie przedmiotu zamówienia: Magdalena Trzeszczkowska, tel. (22) 673 54 12 wew. 28;

od poniedziałku do piątku w godzinach 8³⁰ – 15⁰⁰.

VII. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji. Zamawiający udzieli wyjaśnień na zadane pytanie niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, przekazując treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej (<http://www.opsrembertow.waw.pl/>), pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert, **tj. do dnia 14 grudnia 2012 r.**
2. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji wpłynie po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1, lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
3. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1.
4. Nie przewiduje się zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść niniejszej specyfikacji. Dokonaną zmianę specyfikacji Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści ją na własnej stronie internetowej (<http://www.opsrembertow.waw.pl/>).
6. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej (<http://www.opsrembertow.waw.pl/>).

VIII. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wnieścia wadium.

IX. Termin związania ofertą.

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

X. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Wykonawca.

- 1) Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz w niniejszej specyfikacji.
- 2) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

2. Obowiązek sporządzenia oferty na piśmie w języku polskim.

- 1) Ofertę należy sporządzić w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 2) W przypadku załączenia do oferty dokumentów sporządzonych w języku obcym, Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty tłumaczenie tych dokumentów na język polski.
- 3) Ofertę należy sporządzić w sposób czytelny, na papierze, przy użyciu trwałego nośnika pisma, nieulegającego usunięciu bez pozostawiania śladów.

3. Treść oferty.

- 1) Ofertę stanowi wypełniony formularz „OFERTA”, zgodny w treści ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 2** do SIWZ, z wypełnionymi załącznikami i wymaganymi dokumentami, zaświadczeniami i oświadczeniami.
- 2) Wykonawca złoży ofertę zgodną w treści z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Do oferty zostaną załączone wszystkie dokumenty i oświadczenia wymagane postanowieniami części IV i V niniejszej Instrukcji. Formularz oferty i załączniki zostaną wypełnione przez Wykonawcę ściśle według wskázówek. W przypadku, gdy jakakolwiek część dokumentów nie dotyczy Wykonawcy, należy wpisać w jej treści „nie dotyczy”.
- 3) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną jednoznacznie opisaną propozycję.

4. Forma składanych dokumentów (oryginał / kopia).

- 1) Wymagane dokumenty należy złożyć w formie oryginałów albo kopii. Dokumenty złożone w formie kopii muszą być poświadczane „**ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM**” przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy lub przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy na każdej zadrukowanej stronie lub przynajmniej na stronie ostatniej dokumentu.
- 2) Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

5. Poprawki w treści oferty.

Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki w treści oferty (w szczególności przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie) muszą być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy lub przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.

6. Podpisy i pieczęcie.

- 1) Strony oferty (wraz z załącznikami) muszą być podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy lub przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 2) **Podpis lub podpisy** osób uprawnionych do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy (reprezentacji) **muszą być czytelne lub opisane pieczętkami imiennymi**.
- 3) We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczęciach, **Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego podpisu** o treści pieczęci, np. nazwa firmy, siedziba lub czytelny podpis w przypadku pieczęci imiennej.

7. Pełnomocnictwo.

- 1) W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
- 2) Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

8. Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa.

- 1) Informacje zawarte w ofercie, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), co do których Wykonawca zastrzegł – nie później niż w terminie składania ofert – że nie mogą być udostępniane, muszą być załączone do oferty w sposób umożliwiający ich wyjęcie i oznaczone klauzulą:

„Nie udostępniać. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji”.

- 2) Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 Pzp.

9. Ponumerowanie stron oferty.

Zaleca się ponumerowanie stron oferty wraz z załącznikami oraz połączenie w sposób trwały wszystkich kart oferty i załączników. W treści oferty powinna być umieszczona informacja o ilości stron.

10. Załączanie do oferty innych materiałów niż wymagane.

W przypadku załączenia do oferty innych materiałów niż wymagane przez Zamawiającego (np. materiałów reklamowych, informacyjnych) zaleca się, aby stanowiły one odrębną część nie złączoną z ofertą w sposób trwały.

XI. Wymagania dotyczące ofert składanych przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

1. Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie, o ile spełniają warunki określone w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz w niniejszej specyfikacji.
2. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
4. W przypadku, o którym mowa w ust. 3, do oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy załączyć pełnomocnictwo dla ustanowionego pełnomocnika, z którego musi wynikać:
 - 1) którego postępowania dotyczy,
 - 2) jakie podmioty ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia,
 - 3) kto jest ustanowiony pełnomocnikiem,
 - 4) zakres umocowania pełnomocnika (reprezentowanie w postępowaniu czy reprezentowanie w postępowaniu i zawarcie umowy).
5. Pełnomocnictwo musi być podpisane przez wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia według zasad reprezentacji właściwych dla każdego z Wykonawców.
6. W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną musi wykazać brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp. W tym celu konsorcjum składa oświadczenie, o którym mowa w Części IV ust. 3 lit. a SIWZ, podpisane przez wszystkich Wykonawców oraz dokumenty określone w Części IV ust. 3 lit. b dla każdego uczestnika oferty wspólnej.
7. Spełnianie warunków określonych w art. 22 ust. 1 Pzp Zamawiający oceni łącznie dla wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia na podstawie dokumentów określonych w Części IV ust. 1 SIWZ (nie musi ich spełniać samodzielnie każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną).
8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, kopie dokumentów załączone do oferty dotyczące Wykonawcy, są poświadczane „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
9. Oświadczenia i dokumenty sporządzone wg załączonych do SIWZ wzorów, z zastrzeżeniem ust. 6, 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.
10. Wszelka korespondencja będzie prowadzona przez Zamawiającego wyłącznie z Pełnomocnikiem, którego dane kontaktowe należy wpisać w formularzu oferty.
11. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 1, zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Warszawie, ul. Plutonowych 10, I piętro (sekretariat).
2. **Termin składania ofert upływa dnia 18 grudnia 2012 r. o godz. 09³⁰.**
3. Wykonawca (na żądanie) otrzyma pisemne potwierdzenie złożenia oferty.
4. Dla ofert przesłanych do Zamawiającego, tak samo jak dla pozostałych składanych ofert, liczy się data i godzina dostarczenia oferty do miejsca wyznaczonego w siedzibie Zamawiającego.
5. Oferta złożona po terminie składania ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy bez jej otwierania.
6. Wykonawca powinien umieścić ofertę w trwale zamkniętym, nie przezroczystym opakowaniu, np. kopercie, uniemożliwiającym zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być zaadresowane na Zamawiającego wg poniższego wzoru:

.....
nazwa (firma) i adres Wykonawcy

**Ośrodek Pomocy Społecznej
Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
ul. Plutonowych 10
04 – 404 Warszawa**

**Oferta na zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

Nie otwierać przed godz. 10⁰⁰ dnia 18 grudnia 2012 r.

7. Opakowanie musi być opisane nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy.
8. W przypadku oferty wspólnej należy wymienić nazwę (firmę) i siedzibę wszystkich podmiotów składających ofertę wspólną.
9. **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18 grudnia 2012 r. o godz. 10⁰⁰** w siedzibie Zamawiającego przy ul. Plutonowych 10, sala konferencyjna, poziom – 1.

XIII. Zmiana / wycofanie oferty.

1. Wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że pisemne powiadomienie o zmianie lub wycofaniu oferty wpłynie do Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
2. Zmianę oferty należy złożyć według takich samych zasad jak dla składania oferty z dopiskiem „ZMIANA OFERTY”. Opakowanie oznaczone dopiskiem „ZMIANA OFERTY” zostanie otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostanie dołączone do oferty. W przypadku złożenia oferty zamiennej, oferta pierwotna względem oferty zamiennej nie będzie otwierana.
3. Wycofanie oferty należy złożyć według takich samych zasad jak dla składania oferty z dopiskiem „WYCOFANIE OFERTY”. Oferta wycofana nie będzie otwierana. Zwrot wycofanej oferty nastąpi po terminie otwarcia ofert.

XIV. Informacje o trybie otwarcia i oceny ofert.

1. Otwarcie ofert jest jawne.
2. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
4. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwarciu ofert, na jego pisemny wniosek, Zamawiający przekaze niezwłocznie informacje z otwarcia ofert.

5. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
6. Zamawiający poprawi w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z SIWZ, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Oferty, które nie zostaną odrzucone, zostaną poddane procedurze oceny, zgodnie z kryteriami oceny ofert określonymi w niniejszej specyfikacji.
8. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszej specyfikacji.

XV. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Wykonawca określa cenę zamówienia poprzez wskazanie w formularzu ofertowym ceny brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia, a także ceny jednostkowej brutto za posiłek.
2. Cena brutto za realizację przedmiotu zamówienia stanowi iloczyn ceny brutto za jeden posiłek, zaproponowanej przez Wykonawcę, i przewidywanej przez Zamawiającego ilości posiłków w okresie realizacji zamówienia, określonej w opisie przedmiotu zamówienia, tj. 20.331.
3. Cena oferty ogółem i cena jednostkowa powinny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Cena oferty ogółem oraz cena jednostkowa muszą być podane liczbowo i słownie, w złotych polskich niezależnie od wchodzących w ich skład elementów.
5. Stawka podatku VAT jest określana zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2004 r. Nr 54, poz. 535 z późn. zm.). Prawidłowe ustalenie stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
6. Zamawiający wymaga zachowania stałości cen podanych w ofercie przez cały okres obowiązywania umowy.

XVI. Kryteria wyboru oferty i sposób oceny ofert.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium i jego znaczeniem:

Najkorzystniejsza cena – 100 %

2. Ocena ofert w zakresie przedstawionego kryterium zostanie dokonana według następujących zasad:
 - W zakresie ww. kryterium oferta może uzyskać max. 100 punktów
 - Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$P = \frac{\text{najniższa cena brutto spośród badanych ofert (w złotych)}}{\text{cena brutto oferty badanej (w złotych)}} \times 100$$

P – wartość punktowa badanej oferty w kryterium „najkorzystniejsza cena”, obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przyjętym kryterium oceny ofert.

XVII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;

- c. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie przedmiotowego zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - d. terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informację, o których mowa w ust. 1 lit. a na własnej stronie internetowej (<http://www.opsrembertow.waw.pl/>) oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
 3. **Przed zawarciem umowy Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.**
 4. Przy zawarciu umowy osoby reprezentujące Wykonawcę powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do zawarcia umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty (np. wpis do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej, umowa spółki cywilnej).
 5. 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, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 Pzp.

XVIII. Unieważnienie postępowania.

1. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadkach określonych w art. 93 ust. 1 Pzp.
2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy:
 - ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
 - złożyli oferty – w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

XIX. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Zamawiający nie wymaga od Wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. Wzór umowy.

1. Umowa, która będzie zawarta w wyniku rozstrzygnięcia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, będzie zawierała wszystkie zapisy podane we wzorze umowy, stanowiącym Rozdział II niniejszej specyfikacji, z uwzględnieniem treści wybranej oferty.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy – Prawo zamówień publicznych.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzonej przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie Pzp.
4. W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
 - opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
 - wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
 - odrzucenia oferty odwołującego.

5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
7. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2.
8. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 Pzp.
9. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
10. Na czynności, o których mowa w ust. 9, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem art. 180 ust. 2 Pzp.
11. Środki ochrony prawnej szczegółowo opisane są w Dziale VI ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

XXII. Inne postanowienia.

1. Oferta musi obejmować całość zamówienia, nie dopuszcza się składania ofert częściowych.
2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
3. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 Pzp, stanowiących do 20% wartości zamówienia podstawowego. Zamawiający udzieli zamówień uzupełniających w przypadku, gdy zaistnieje uzasadniona potrzeba zwiększenia zakresu zamówienia (tj. ilości posiłków) oraz zostaną zapewnione środki finansowe na ten cel.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej, tzn. oferty przewidującej odmienny sposób wykonania zamówienia niż określony w niniejszej specyfikacji.
5. Strona internetowa o adresie: www.opsrembertow.waw.pl jest stroną własną Zamawiającego. Adres poczty elektronicznej, na który należy przysyłać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje: sekretariat@opsrembertow.waw.pl.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia zawartej umowy o zamówienie publiczne w walutach obcych. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
7. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem okoliczności, o których mowa w art. 93 ust. 4 Pzp.
9. Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia wykonania zamówienia podwykonawcom.

XXIII. Informacje dodatkowe.

Do spraw nie uregulowanych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz. U. z 1964 r. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.), jeżeli przepisy prawa nie stanowią inaczej.

Załączniki:

- Załącznik nr 1 – „Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
- Załącznik nr 2 – Formularz oferty
- Załącznik nr 3 – Oświadczenie Wykonawcy (art. 22 ust. 1 ustawy Pzp)
- Załącznik nr 4 – Wykaz usług
- Załącznik nr 5 – Wykaz narzędzi
- Załącznik nr 6 – Oświadczenie Wykonawcy (art. 24 ust. 1 ustawy Pzp)

ROZDZIAŁ II WZÓR UMOWY Nr OPS.272 – ___/12

W dniu 2012 r. w Warszawie pomiędzy:

1. Ośrodkiem Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy z siedzibą w Warszawie, 04 – 404, ul. Plutonowych 10, NIP 952–12–76–011, REGON 010819420, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta m. st. Warszawy nr GP – 0052/5123/2011 z dnia 08 listopada 2011 r. przez:
 - Monikę Dubanowską – p. o. Dyrektora,
oraz przy kontrasygnacie:
 - Edyty Cendrowskiej – Głównego Księgowego,

a

2. z siedzibą w, NIP, REGON, zwaną dalej „Wykonawcą”, zarejestrowaną w dnia, pod numerem, reprezentowaną przez:
 -

w wyniku rozstrzygniętego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), procedura nr OPS.271 – 1/12,

została zawarta Umowa o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do realizacji: **zorganizowanie i realizację usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania do Domu Dziennego Pobytu przy ul. Plutonowych 10 w Warszawie gorących posiłków (obiadów dwudaniowych z deserem) dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy (około 81 osób dziennie), w celu realizacji zadania, o którym mowa w art. 48 ust. 1 i ust. 4 ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (tekst jednolity Dz. U. z 2009 r. Nr 175, poz. 1362 z późn. zm.).**
2. Szczegółowy zakres usługi określa:
 - a. Opis przedmiotu zamówienia, który stanowi *Załącznik Nr 1* do niniejszej Umowy;
 - b. Opracowanie Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie pt. „Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy”, które stanowi *Załącznik Nr 2* do niniejszej Umowy;
 - c. Oferta Wykonawcy, która stanowi *Załącznik Nr 3* do niniejszej Umowy;
 - d. Wzór miesięcznej karty dostaw, który stanowi *Załącznik Nr 4* do niniejszej Umowy.

§ 2

Zamawiający i Wykonawca zgodnie oświadczają, że posiadają środki na realizację przedmiotu zamówienia.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że zamówienie będzie wykonywał bez udziału podwykonawców.
2. Wykonawca oświadcza, że jest płatnikiem podatku VAT.

§ 4

1. Termin realizacji Umowy: **od dnia 02 stycznia 2013 r. do dnia 31 grudnia 2013 r.**, w dni robocze (251 dni), z wyłączeniem sobót, niedziel i dni ustawowo wolnych od pracy, tj. 01 kwietnia, 01 maja, 03 maja, 30 maja, 15 sierpnia, 01 listopada, 11 listopada, 25 grudnia i 26 grudnia 2013 r.
2. Liczba odbiorców: **do 81 osób dziennie.**
3. Szacunkową liczbę przygotowania i dostarczenia do Zamawiającego gorących posiłków w okresie trwania Umowy przewiduje się na **20.331 (średnio 1.694 miesięcznie).**

Uwaga! W przypadku, kiedy Umowa nie zostanie zawarta przed terminem wskazanym w § 4 ust. 1, termin rozpoczęcia realizacji Umowy Strony ustalą w dniu zawarcia Umowy.

§ 5

1. Zarówno posiłki, jak też miejsce ich przygotowywania, urządzenia produkcyjne, kadra Wykonawcy biorąca udział w realizacji zamówienia oraz transport muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bez-

pieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych do tej ustawy, w szczególności Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r.).

- Zamawiający na mocy art. 72 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia zastrzega, iż obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw dotyczy Wykonawcy, tj. zakładu, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki żywności zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80, poz. 545).
- Wykonawca powinien wykonywać i utrzymywać stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP.

§ 6

- Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na dowód czego przedłożył opłaconą polisę.
- W przypadku, gdy ważność umowy ubezpieczeniowej nie obejmie całego okresu realizacji Umowy, o którym mowa w § 4 ust. 1, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia przed upływem ważności pierwszego ubezpieczenia nowej umowy ubezpieczenia na kolejny okres.

§ 7

- Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie całego przedmiotu Umowy w określonym w § 4 ust. 3 wymiarze, ustala się szacunkowo w kwocie **brutto** zł (słownie:), zgodnie z Ofertą Wykonawcy, stanowiącą *Załącznik Nr 3* do Umowy.
- Ostateczna wysokość wynagrodzenia zostanie ustalona na podstawie faktycznie przygotowanej i dostarczonej przez Wykonawcę do Zamawiającego liczby gorących posiłków oraz ceny jednostkowej za jeden gorący posiłek, zgodnie z ofertą Wykonawcy (*Załącznik Nr 3*), wynoszącej brutto zł (słownie:) i nie przekroczy kwoty określonej w ust. 1.
- Cena jednostkowa, o której mowa w ust. 2, stanowi jednostkę ryczałtową przygotowania oraz dostarczenia do DDP zestawów obiadowych, obejmującą całkowity koszt realizacji przedmiotu zamówienia, i do końca realizacji przedmiotu Umowy nie ulegnie podwyższeniu.
- Wykonawcy nie przysługuje roszczenie z tytułu zakupu przez Zamawiającego mniejszej ilości gorących posiłków niż określona w § 4 ust. 3 Umowy.

§ 8

Zasady dokonywania rozliczeń między Wykonawcą a Zamawiającym:

- Rozliczenie nastąpi po upływie miesiąca kalendarzowego na podstawie miesięcznej karty dostaw.
- Ostatniego dnia roboczego miesiąca kalendarzowego osoba dostarczająca posiłki z ramienia Wykonawcy (lub inna osoba wskazana przez Wykonawcę) wraz z osobą upoważnioną z ramienia Zamawiającego potwierdzi podpisem na miesięcznej karcie dostaw ilość faktycznie dostarczonych posiłków w miesiącu.
- W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wystąpić do Wykonawcy z propozycją wcześniejszego rozliczenia usług wykonanych w danym miesiącu.
- Iloczyn ilości faktycznie dostarczonych posiłków i ceny jednostkowej brutto za jeden posiłek będzie stanowić kwotę zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 11 ust. 3.

§ 9

- Podstawą zapłaty będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę po upływie każdego miesiąca kalendarzowego po zrealizowaniu usługi, na warunkach określonych w § 8 niniejszej umowy.
- Faktura, o której mowa w ust. 1, będzie zrealizowana w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy o numerze wskazanym na fakturze w terminie do 21 dni od daty jej doręczenia Zamawiającemu, z zastrzeżeniem ust. 3.
- Zamawiający dopuszcza możliwość wcześniejszej zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy, niż w terminie określonym w ust. 2, za realizację usługi za miesiąc grudzień 2013 r. Zmiana ta nie wymaga zmiany umowy.
- Za dzień dokonania płatności strony będą uznawać dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
- Fakturę należy wystawić na: Ośrodek Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy, ul. Plutonowych 10, 04 – 404 Warszawa, NIP 952 – 12 – 76 – 011, i doręczyć ją do siedziby Zamawiającego.

§ 10

- Osobą odpowiedzialną za realizację przedmiotu Umowy ze strony Wykonawcy jest:
–, nr tel. służbowego:
- Nadzór nad realizacją przedmiotu Umowy z ramienia Zamawiającego pełni:
–, nr tel. służbowego:
- Wykonawca zobowiązany jest stosować się do wszystkich poleceń i instrukcji wydanych przez osobę z ramienia Zamawiającego, o ile nie są sprzeczne z przepisami prawa.

§ 11

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli realizacji usług cateringowych w zakresie poprawności przygotowywania przez Wykonawcę jadłospisów, gramatury posiłków oraz transportu posiłków, w każdym czasie obowiązywania Umowy.
2. Wykonawca obowiązany jest do udzielenia ustnie lub na piśmie, w zależności od żądania kontrolującego i w terminie przez niego określonym, wyjaśnień i informacji dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia.
3. W razie stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji niniejszej Umowy w zakresie, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający ma prawo do obniżenia o 10% wynagrodzenia brutto przysługującego Wykonawcy za dany miesiąc, w którym stwierdzono nieprawidłowości.
4. Zamawiający zastrzega sobie również prawo do żądania od Wykonawcy kopii aktualnych protokołów SANEPID z kontroli przeprowadzonych w miejscu przygotowywania posiłków dla Zamawiającego.

§ 12

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu Umowy, obowiązującą formą odszkodowania są kary umowne.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:
 - 1) za odstąpienie od Umowy przez Wykonawcę lub przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% wartości brutto zamówienia, o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy;
 - 2) za nienależytą realizację zamówienia, o którym mowa w § 1, a w szczególności w przypadku:
 - powtarzającego się lub rażącego zaniżania gramatury, jakości oraz wartości odżywczej posiłków;
 - powtarzającego się lub rażącego zaniedbania w zakresie transportu posiłków;
 - powtarzającego się lub rażącego przekraczania wymaganego czasu dostawy gorących posiłków;w wysokości 2% wartości brutto zamówienia, o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy, za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek nienależytej realizacji zamówienia.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia należności z tytułu kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.
4. W przypadku, gdy wysokość kary umownej nie pokryje pełnej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych.

§ 13

1. 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.
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.

§ 14

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do natychmiastowego odstąpienia od Umowy w następujących przypadkach:
 - 1) nienależytego wykonywania przedmiotu Umowy;
 - 2) rażącego naruszenia przez Wykonawcę warunków Umowy.
2. Odstąpienie od Umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający poda pisemne uzasadnienie swojej decyzji.
3. Wykonawcy nie przysługują wobec Zamawiającego żadne roszczenia odszkodowawcze z tytułu odstąpienia od Umowy z przyczyn określonych w ust. 1.

§ 15

1. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe przy wykonywaniu lub przy okazji wykonywania przedmiotu Umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie (natychmiast) zawiadomić Zamawiającego o szkodach, o których mowa w ust. 1 i usunąć je na koszt własny.

§ 16

Strony zgodnie wykluczają możliwość dokonywania przelewu wierzytelności powstałych w wyniku realizacji niniejszej Umowy.

§ 17

Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.

§ 18

Wszelkie zmiany od ustaleń niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej i zgody obu stron pod rygorem nieważności oraz mogą być dokonane w zakresie i formie przewidzianej w ustawie *Prawo zamówień publicznych*.

§ 19

W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

§ 20

Ewentualne spory wynikłe w trakcie realizacji Umowy będą rozstrzygane w pierwszej kolejności polubownie, na zasadzie porozumienia Stron. W przypadku braku takiego porozumienia sporne kwestie rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 21

Umowę niniejszą sporządzono w 2. jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Załączniki do Umowy:

- Załącznik Nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik Nr 2 – Opracowanie Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie pt. „Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy”
- Załącznik Nr 3 – Oferta Wykonawcy
- Załącznik Nr 4 – Wzór miesięcznej karty dostaw

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

MIESIĘCZNA KARTA DOSTAW
gorących posiłków do Domu Dziennego Pobytu, ul. Plutonowych 10

_____ 2013 r.
(miesiąc)

Dzień	Ilość posiłków dostarczonych w pojemnikach do bębora	Ilość posiłków w opakowaniach jednorazowych	Godzina dostawy	Podpis osoby uprawnionej z ramienia Zamawiającego	Podpis osoby uprawnionej z ramienia Wykonawcy	Uwagi
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						
12.						
13.						
14.						

15.						
16.						
17.						
18.						
19.						
20.						
21.						
22.						
23.						
24.						
25.						
26.						
27.						
28.						
29.						
30.						
31.						
SUMA						

**Zalecenia żywieniowe dla podopiecznych
Ośrodka Pomocy Społecznej
Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

Wśród osób spożywających obiady w OPS Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy są osoby w wieku od 4 do 97 lat. Najczęściej występującymi schorzeniami są: choroby psychiczne, choroby wieku starczego i poprodukcyjnego i choroby układu krążenia (przebyte udary, zawały, niewydolność serca, nadciśnienie), 7 osób choruje na cukrzycę. Większość osób jest w pewnym stopniu lub całkowicie niepełnosprawna.

Ogólne zasady diety dla podopiecznych OPS Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy

1. Podstawą diety powinna być dieta łatwostrawna.
2. Posiłki powinny być urozmaicone i uwzględniać produkty ze wszystkich grup żywności, co zapobiega pojawianiu się niedoborów składników odżywczych, witamin oraz składników mineralnych.
3. Optymalnym rozwiązaniem jest spożywanie 4-5 posiłków dziennie, jednak z uwagi na to, że poniższe zalecenia kierowane są do osób jedzących posiłki w OPS polecamy spożywanie trzech regularnych posiłków. Rozkład energii na poszczególne posiłki powinien wynosić:
 - śniadanie: 30 – 35%
 - obiad: 35 – 40%
 - kolacja: 25 – 30%

Uwzględniając aktualne „Normy żywienia człowieka” z 2008 r oraz indywidualne zapotrzebowanie energetyczne pensjonariuszy, wyliczono średnie zapotrzebowanie energetyczne dla całej grupy (za pomocą średniej ważonej), które wyniosło 2054 kcal/osobę/dzień. Uwzględniając to, iż udział energii dostarczanej z obiadu powinien mieścić się w przedziale 35-40%, przyjęto kaloryczność obiadu wynoszącą 719 – 821 kcal/osobę /dzień. Należy zwrócić uwagę pensjonariuszom, że przerwy pomiędzy poszczególnymi posiłkami nie mogą być dłuższe niż 5 godzin.

4. Należy wypijać co najmniej 1,5l płynów (najlepiej wybierać wodę lub słabe napary herbat).
5. Powinno się ograniczyć spożycie soli kuchennej – maksymalnie do 5 g/osobę/dobę oraz wykluczyć ostre przyprawy.
6. W każdym posiłku, powinien być produkt stanowiący źródło pełnowartościowego białka (mięso, ryby, mleko, napoje mleczne, sery , jaja).

7. Należy stosować różnorodne techniki sporządzania potraw oraz dobrać potrawy o różnorodnej konsystencji.
8. Przy sporządzaniu posiłków należy uwzględnić przyzwyczajenia konsumentów, dobrać barwy oraz smaki potraw na zasadzie kontrastu, tak aby proponowane posiłki były atrakcyjne i chętnie spożywane.
9. Ważne jest by przy planowaniu posiłków dobrać produkty o różnym stopniu strawności i przyswajalności: np.: nie łączyć ze sobą produktów wzdymających.

Przy sporządzaniu potraw i posiłków należy stosować odpowiednie techniki kulinarne, które wpływają na łatwiejsze trawienie i na lepsze przyswajanie pokarmów. Należą do nich przede wszystkim:

- ↳ gotowanie w wodzie lub na parze,
- ↳ pieczenie w folii lub pergaminie,
- ↳ rozdrabnianie,
- ↳ przecieranie.

Aby nadać potrawie formę łatwiejszą do strawienia, stosuje się także pewne dodatki powodujące jej spulchnienie lub zmiękczenie, np. przy przyrządzaniu ciast, kremów i budyniów dodaje się ubitą pianę z białek, do potraw z mięsa mielonego dodaje się namoczoną bułkę.

Tradycyjne smażenie na tłuszczu i stosowanie tłustych produktów spożywczych powinno być całkowicie wykluczone.

Do zaprawiania zup lub sosów nie należy stosować tłustych zasmażek z tłuszczu i mąki, lecz zagęścić zawiesiną mąki i mleka, ewentualnie jogurtu naturalnego lub dodać niewielką ilość oleju lub margaryny.

Posiłki powinny być proste do przygotowania i mieć konsystencję ułatwiającą ich spożycie.

Głównym źródłem tłuszczu w diecie powinny być: ryby morskie (śledź, makrela, tuńczyk, łosoś, sardynki), chude mięso i wędliny (drób, cielęcina, wołowina), tłuszcze roślinne (margaryny, oleje: słonecznikowy, sojowy, rzepakowy, kukurydziany, oliwa z oliwek).

Jeśli chodzi o białko, to z uwagi na możliwe problemy z trawieniem i wchłanianiem, zaleca się spożywanie większej ilości pełnowartościowego białka – około

50% ogólnej ilości białka – czyli produktów takich jak; chude mięso, ryby, niskotłuszczowe produkty mleczne.

Węglowodany powinny stanowić główne źródło energii. Zaleca się, aby z węglowodanów pochodziło 55-75% energii. Należy przy tym pamiętać, że w przeważającej ilości powinny to być węglowodany złożone, zawarte głównie w produktach zbożowych i ziemniakach.

Cukry proste, których źródłem są słodycze, wyroby cukiernicze, dżemy, miód, powinny dostarczać nie więcej niż 15-25% energii, natomiast cukry dodane (cukier, słodziki) – poniżej 10% energii diety.

Warto pamiętać o odpowiedniej podaży witamin i składników mineralnych. Witaminy A, E i C są antyoksydantami, które chronią organizm przed powstawaniem nadmiernych ilości wolnych rodników, uszkadzających komórki. Niedobory tych witamin zwiększają ryzyko wielu chorób, m.in.: chorób układu krążenia, nowotworów, zaćmy, chorób degeneracyjnych mózgu. Z uwagi na to, że wśród osób korzystających z obiadów OPS większość stanowiły osoby starsze, należy szczególną uwagę zwrócić na podaż witaminy D, gdyż najczęściej występujące u osób starszych niedobory dotyczą tej witaminy (maleje zdolność wytwarzania witaminy D w skórze po nasłonecznieniu). Inne częste niedobory dotyczą kwasu foliowego oraz witamin z grupy B – B1, B2, B6, B12.

Zalecane normy spożycia większości składników mineralnych są podobne dla osób w średnim wieku i osób starszych. Wyjątkiem są: wapń – zapotrzebowanie na ten składnik w starszym wieku wzrasta (zagrożenie osteoporozą); żelazo – zmniejsza się zapotrzebowanie u kobiet po ustaniu menstruacji; sód – zaleca się ograniczenie jego zawartości w diecie, ze względu na ryzyko rozwoju nadciśnienia tętniczego.

Produkty wskazane i przeciwwskazane dla podopiecznych

OPS Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy

Nazwa produktu lub potrawy	Wskazane	Przeciwwskazane
Produkty zbożowe	pieczywo jasne i czerstwe (czasem graham w ograniczonej ilości), sucharki drobne kasze – manna, krakowska, jęczmienna łamana - dobrze oczyszczona, ryż, drobne makarony	pieczywo razowe żytnie i pszenne, każde pieczywo świeże, grube kasze – pęczak, gryczana, grube makarony
Mleko i produkty mleczne	mleko słodkie i zsiadłe, biały ser, twaróg zwykły i homogenizowany	przetwory mleczne przekwaszone, sery żółte i topione
Jaja	gotowane na miękko, w koszulkach, ścięte na parze: w formie jajecznicy, jaj sadzonych, omletów	gotowane na twardo i smażone
Mięso, ryby, wędliny	mięsa chude w ograniczonych ilościach – wołowina, cielęcina, kurczaki, indyk, chuda wieprzowina np. schab środkowy, ryby – dorsz, leszcz, płastuga, sola, szczupak, sandacz, wędliny – chuda szynka, polędwica, chuda kiełbasa szynkowa wieprzowa lub wołowa (czasami zezwala się na parówki)	mięsa tłuste – baranina, tłusta wieprzowina, gęsi, kaczki, ryby – węgorz, pałasz, halibut, tłuste wędliny, produkty mięsne i rybne wędzone, mięsa peklowane
Tłuszcze	masło, słodka śmietana, oleje roślinne sojowy słonecznikowy, oliwa, margaryna kubkowa - w ograniczonej ilości	śmietana, smalec słonina, boczek, łój wołowy i barani ceres margaryny, olej rzepakowy
Ziemniaki	gotowane, tłuczone, w postaci puree	frytki, wszelkiego rodzaju ziemniaki smażone, placki ziemniaczane
Warzywa	marchew, buraki, kalafior, szpinak, cukinia, cykoria, kabaczki, młody zielony groszek, kapusta pekińska, młoda fasolka szparagowa, warzywa z wody, na surowo zielona sałata pomidory bez skórki	kapusta, szparagi, kukurydza, kalarepa, cebula, rzodkiewka, szczypior, ogórki
Owoce	owoce dobrze dojrzałe bez skórki i pestek, jabłka, morele, brzoskwinie, pomarańcze, banany, truskawki, maliny i porzeczki w formie przecieru lub soku	wszystkie owoce niedojrzałe, gruszki, śliwki, czereśnie, agrest, owoce suszone, orzechy
Suche nasiona roślin strączkowych		wszystkie są przeciwwskazane
Cukier i słodycze	cukier, miód, dżemy bez pestek,	chałwa, czekolada, słodycze

	przetwory owocowe z dodatkiem cukru - kompoty, galaretki	zawierające tłuszcz, kakao, orzechy
Przyprawy	tylko łagodne w ograniczonych ilościach sól, cukier, sok z cytryny, koper zielony, kminek, wanilia, cynamon	ostre przyprawy: ocet, pieprz, musztarda, papryka, wszelkiego rodzaju pikle
Zupy	kleiki, krupnik z dozwolonych kasz, zupy mleczne, przetarte zupy owocowe, zupy warzywne czyste (barszcz, pomidorowa), zupy jarzynowe z dozwolonych warzyw, zupa ziemniaczana, zupy na wywarach mięsnych, zupy zagęszczone zawiesiną mąki w wodzie lub mleku - bez zasmażek	kapuśniaki, zupa ogórkowa, fasolowa, grochówka, zupy zaprawione zasmażkami
Potrawy mięsne i rybne	gotowane, duszone bez uprzedniego obsmażania, pieczone w folii lub pergaminie, potrawki, pulpety, budynie	smażone
Potrawy z mąki i kasz	kasze gotowane na sypko lub rozklejone, płatki owsiane przetarte, budynie z kasz z dodatkiem mięsa, warzyw lub owoców, lane kluski, leniwe pierogi z małym dodatkiem mąki	smażone, kotlety z kaszy, kluski kładzione francuskie, zacierki
Sosy	łagodne, koperkowy, cytrynowy, potrawkowy, sosy owocowe	ostre, na zasmażkach, sosy na mocnych wywarach mięsnych
Desery	kompoty, kisiele, galaretki - z owoców dozwolonych, galaretki, kisiele, kremy - z mleka, owoce w galarecie lub kremie, biszkopty, czerstwe ciasto drożdżowe	torty i ciasta z kremem, pączki, faworki, tuste ciasta, np. francuskie, piaskowe, kruche
Napoje	herbata, kawa - jeżeli nie ma przeciwwskazań, mleko, napoje owocowe, soki warzywne	mocne kakao, płynna czekolada, napoje alkoholowe

Przykładowe obiady wraz z podwieczorkami

dla podopiecznych

OPS Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy

Dzień 1:

- zupa pomidorowa z ryżem 300 g
- makaron (35 g) z mięsem z piersi indyka (120 g) w sosie jogurtowym (20 g)
- marchewka z groszkiem 80 g
- surówka z cykorii (50 g), marchwi (30 g) i jabłka (30 g)
- budyń (budyń w proszku 15 g, mleko 1,5% tłuszczu 200 ml) z herbatnikiem (20 g)
- kompot z jabłek 250 ml

Energia 778 kcal

Białko 40,1 g; Tłuszcz 23,1 g; Węglowodany 111,9 g

Cholesterol 87,3 mg

Dzień 2:

- zupa kalafiorowa (sam kwiatostan) zaprawiana jogurtem naturalnym 300 g
- dorsz pieczony w folii 150 g
- pomidory z bazylią 100 g
- szpinak gotowany z ziołami 80 g
- sałatka owocowa (banan 60 g, jabłko 60 g, kiwi 30 g, mandarynka 30 g)
- kompot z wiśni 250 ml

Energia 751 kcal

Białko 50 g; Tłuszcz 16,5 g; Węglowodany 111,5 g

Cholesterol 120,1 mg

Dzień 3

- barszcz ukraiński 300 g
- pyzy z mięsem (120 g) i oliwą z oliwek (10 g)
- ćwikła 20 g
- brokuły gotowane 210 g
- jabłko 200 g, jogurt naturalny 150 ml

Energia 801 kcal

Białko 28,5 g; Tłuszcz 33 g; Węglowodany 111,9 g

Cholesterol 61,8 mg

Dzień 4

- o zupa ogórkowa (ogórek kiszony bez skóry) 300 g
- o ziemniaki 150 g
- o potrawka z kurczaka (100 g) z warzywami (150 g)
- o surówka (kapusta pekińska- łydę wyciąć 60 g, jabłko 20 g, marchew 20 g, olej słonecznikowy 8 g)
- o kisiel morelowy 200 ml

Energia 760 kcal

Białko 28,9 g; Tłuszcz 27,2 g; Węglowodany 109,6 g

Cholesterol 61,8 mg

Dzień 5

- o zupa jarzynowa 300 g
- o bitki wołowe 150 g w sosie koperkowym 15 g
- o kasza jaglana 40 g
- o ogórek kiszony bez skóry pokrojony w cienkie plasterki (posypać koperkiem) 100 g
- o mus jabłkowy 200 g

Energia 744 kcal

Białko 26,2 g; Tłuszcz 26,2 g; Węglowodany 105,8 g

Cholesterol 63 mg

Dzień 6

- o krupnik 300 g
- o udko kurczaka pieczone w folii 150 g
- o ziemniaki puree 150 g
- o fasolka szparagowa gotowana 90 g
- o sałata zielona 30 g z olejem słonecznikowym 8 g
- o ciasto drożdżowe 40 g
- o kompot z jabłek 250 ml

Energia 797 kcal

Białko 34 g; Tłuszcz 26,9 g; Węglowodany 115,4 g

Cholesterol 135,1 mg

Dzień 7

- o zupa krem z zielonego groszku 300 g
- o ryba na parze 170 g z sokiem z cytryny 5 g
- o ziemniaki gotowane z koperkiem 150 g
- o sałata z pomidorem bez skory 100 g, z oliwą z oliwek 8 g
- o kisiel wiśniowy 200 ml

Energia 733 kcal

Białko 44,8 g; Tłuszcz 21,3 g; Węglowodany 103,9 g

Cholesterol 183,1mg

Dzień 8

- o zupa ziemniaczana 300 g
- o cielęcina duszona 150 g
- o kasza krakowska 40 g
- o buraczki gotowane 100 g
- o tarta marchewka 80 g
- o kefir 150 ml z czarnymi porzeczkami 50 g

Energia 736 kcal

Białko 45,1 g; Tłuszcz 23,3 g; Węglowodany 99,5 g

Cholesterol 109,4 mg

Dzień 9

- o żurek z kielbasą, zaciągnięty jajkiem, z ziemniakami 300 g
- o pierogi z mięsem 200 g
- o surówka – cykoria 50 g, jabłka 20 g, marchew 30 g, olej słonecznikowy 10 g
- o banan 150 g

Energia 739 kcal

Białko 21,3 g; Tłuszcz 27,8 g; Węglowodany 113,2 g

Cholesterol 66 mg

Dzień 10

- zupa krem z brokułów (sam kwiatostan) 300 g
- ryż biały z olejem roślinnym 100 g
- pieczeń wieprzowa duszona 120 g
- surówka z marchwii i jabłka (marchew 70 g, jabłko 40 g, jogurt 15 g, przyprawy)
- jabłka pieczone 220 g

Energia 728 kcal

Białko 23,6 g; Tłuszcz 38 g; Węglowodany 98,1 g

Cholesterol 75,9 mg

**Tabela wartości energetycznej i odżywczej
posiłków obiadowych
dla podopiecznych OPS Dzielnicy Rembertów
m. st. Warszawy**

n	Energia [kcal]	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]	Na [mg]	K [mg]	Ca [mg]	P [mg]	Mg [g]	Fe [mg]	Zn [mg]	Cu [mg]	Mn [mg]	J [mg]	Witamina A [μg]	retinol [μg]	beta-karoten [μg]	Witamina D [μg]	Witamina E [μg]
1	778	40,1	23,1	111,9	440	1641	378	640	121	3,8	3,29	0,48	1,07	8,92	2 090	133	12 374	0,503	4,62
2	751	50,0	16,5	111,5	376	2 282	185	585	161	4,7	2,86	0,55	1,12	4,16	1 151	124	6 269	3,035	7,54
3	801	28,5	33,0	111,9	247	2 596	384	563	154	5,5	4,39	0,57	1,72	23,94	461	73	2 519	0,611	5,05
4	760	28,9	27,2	109,6	361	1 945	106	416	124	4,9	5,07	0,48	1,08	6,23	458	59	2 869	0,570	8,42
5	744	26,2	26,2	105,8	521	1 035	74	319	106	4,3	4,87	0,52	1,03	0,00	359	66	1 779	0,858	3,06
6	797	34,0	26,9	115,4	263	2 042	162	515	131	5,1	3,92	0,53	1,11	0,00	618	142	2 883	0,491	5,39
7	733	44,8	21,3	103,9	520	2 141	341	764	158	5,6	4,13	0,66	1,28	14,88	721	100	3 371	1,775	6,42
8	736	45,1	23,3	99,5	408	2 145	337	717	197	6,8	7,50	0,94	1,94	15,80	2 434	138	15 886	0,874	5,16
9	739	21,3	27,8	113,2	90	1 759	89	400	141	4,9	4,66	0,61	2,84	5,78	492	40	3 227	0,400	6,52
10	728	23,6	30,8	98,1	147	1 129	107	306	63	3,3	4,36	0,42	1,06	1,31	470	43	2 730	0,724	3,61
1	0,320	0,711	7,38	1,175	71,14	1,7	14,3	6,930	9,968	4,388	87,3	39,73	10,4	20,9%	26,3%	52,9%			
2	0,414	0,487	8,20	1,263	128,16	2,4	72,1	4,299	4,925	5,743	120,1	41,06	12,6	27,1%	19,4%	53,5%			
3	0,666	0,809	6,65	1,304	180,58	1,0	89,2	12,147	13,957	3,721	61,8	13,77	14,8	14,4%	36,3%	49,2%			
4	0,333	0,424	9,59	1,384	81,64	1,3	46,6	5,615	9,872	10,079	61,8	38,96	10,6	15,5%	31,6%	52,9%			
5	0,719	0,647	5,12	0,860	51,02	0,6	22,3	8,934	11,132	3,799	63,0	50,54	6,4	14,4%	31,2%	54,4%			
6	0,414	0,649	7,89	1,300	151,86	0,6	46,0	10,001	7,103	7,341	135,1	34,52	11,6	17,3%	29,8%	52,9%			
7	0,494	0,702	8,37	1,334	79,09	33,4	27,8	6,731	5,528	7,004	183,1	27,72	15,2	24,9%	25,8%	49,3%			
8	0,555	0,819	11,48	1,378	125,12	2,5	49,3	8,093	8,227	4,921	109,4	26,05	14,8	25,0%	28,1%	46,9%			
9	0,378	0,475	6,17	1,362	90,33	0,8	23,6	7,403	10,073	8,244	66,0	18,29	13,2	11,7%	33,2%	55,0%			
10	0,603	0,474	4,60	0,648	70,60	0,7	44,5	10,188	14,101	3,953	75,9	33,85	9,0	13,1%	37,3%	49,5%			

n	Energia [kcal]	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]	Na [mg]	K [mg]	Ca [mg]	P [mg]	Mg [g]	Fe [mg]	Zn [mg]	Cu [mg]	Mn [mg]	J [mg]	Witamina A [μg]	retinol [μg]	beta-karoten [μg]	Witamina D [μg]	Witamina E [μg]
1	778	40,1	23,1	111,9	440	1841	378	640	121	3,8	3,29	0,48	1,07	8,92	2 090	133	12 374	0,503	4,62
2	751	50,0	16,5	111,5	376	2 282	185	585	161	4,7	2,86	0,65	1,12	4,16	1 151	124	6 269	3,035	7,54
3	801	28,5	33,0	111,9	247	2 596	384	563	154	5,5	4,39	0,57	1,72	23,94	461	73	2 519	0,611	5,05
4	760	28,9	27,2	109,6	361	1 945	106	416	124	4,9	5,07	0,48	1,08	6,23	458	59	2 869	0,570	8,42
5	744	26,2	26,2	105,8	521	1 035	74	319	106	4,3	4,87	0,52	1,03	0,00	359	66	1 779	0,858	3,06
6	797	34,0	26,9	115,4	263	2 042	162	515	131	5,1	3,92	0,63	1,11	0,00	618	142	2 883	0,491	5,39
7	733	44,8	21,3	103,9	520	2 141	341	764	188	5,6	4,13	0,66	1,28	14,88	721	100	3 371	1,775	6,42
8	736	45,1	23,3	99,5	408	2 145	337	717	197	6,8	7,50	0,94	1,94	15,80	2 434	138	15 886	0,874	5,16
9	739	21,3	27,8	113,2	90	1 759	89	400	141	4,9	4,66	0,61	2,84	5,78	492	40	3 227	0,400	6,52
10	728	23,6	30,8	98,1	147	1 129	107	306	63	3,3	4,36	0,42	1,06	1,31	470	43	2 730	0,724	3,61
1	0,320	0,711	7,38	1,175	71,14	1,7	14,3	6,930	9,988	4,388	87,3	39,73	10,4	20,9%	26,3%	52,9%			
2	0,414	0,487	8,20	1,263	128,16	2,4	72,1	4,299	4,925	5,743	120,1	41,06	12,6	27,1%	19,4%	53,5%			
3	0,666	0,809	6,65	1,304	180,58	1,0	89,2	12,147	13,957	3,721	61,8	13,77	14,8	14,4%	36,3%	49,2%			
4	0,333	0,424	9,59	1,384	81,64	1,3	46,6	5,615	9,872	10,079	61,8	38,96	10,6	15,5%	31,6%	52,9%			
5	0,719	0,647	5,12	0,860	51,02	0,6	22,3	8,934	11,132	3,799	63,0	50,54	6,4	14,4%	31,2%	54,4%			
6	0,414	0,649	7,89	1,300	151,86	0,6	46,0	10,001	7,103	7,341	135,1	34,52	11,6	17,3%	29,8%	52,9%			
7	0,494	0,702	8,87	1,334	79,09	33,4	27,8	6,731	5,528	7,004	183,1	27,72	15,2	24,9%	25,8%	49,3%			
8	0,555	0,819	11,48	1,378	125,12	2,5	49,3	8,093	8,227	4,921	109,4	25,05	14,8	25,0%	28,1%	46,9%			
9	0,378	0,475	6,17	1,362	90,33	0,8	23,6	7,403	10,073	8,244	66,0	18,29	13,2	11,7%	33,2%	55,0%			
10	0,603	0,474	4,60	0,648	70,60	0,7	44,5	10,188	14,101	3,953	75,9	33,85	9,0	13,1%	37,3%	49,5%			

.....
 (pieczęć Wykonawcy)

O F E R T A

**dla Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy
 ul. Plutonowych 10, 04 – 404 Warszawa**

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców (w przypadku oferty wspólnej)

Adres

Tel.

Faks

REGON

NIP

Adres e-mail do korespondencji

W odpowiedzi na ogłoszenie o postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie **przetargu nieograniczonego** na:

**zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
 do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
 Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

Ja (imię i nazwisko)

w imieniu reprezentowanej przez mnie firmy oświadczam, że:

1. Oferuję wykonanie **CAŁEGO PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**, zgodnie z SIWZ i przedstawioną ofertą, za cenę **brutto**: zł (słownie:)

CENA JEDNOSTKOWA brutto (za jeden gorący posiłek): zł (słownie:)

1) termin realizacji: **od dnia 02 stycznia 2013 r. do dnia 31 grudnia 2013 r.**

2) warunki płatności: **w formie przelewu na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie do 21 dni od daty dostarczenia faktury do Zamawiającego.**

....., dnia

.....
 (podpis Wykonawcy / uprawnionego przedstawiciela)

2. Oświadczam, że zapoznałem się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, akceptuję w całości wszystkie warunki w niej zawarte i nie wnoszę do niej żadnych zastrzeżeń.
3. Oświadczam, że akceptuję warunki określone we wzorze umowy i nie wnoszę do nich żadnych zastrzeżeń.
4. Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
5. Oświadczam, że cena podana w pkt 1 ppkt 1) zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie poniesie Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
6. W przypadku wyboru niniejszej oferty zobowiązuję się do zawarcia umowy na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
7. Oświadczam, że niniejsza oferta zawiera na stronach od do informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji *.
8. Wraz z ofertą składam następujące oświadczenia i dokumenty, przygotowane zgodnie z Częścią IV i V SIWZ:

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.

9. Oferta niniejsza zawiera kolejno ponumerowanych stron.

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy / uprawnionego przedstawiciela)

*** wypełnić wyłącznie w przypadku, jeśli dotyczy**

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Oświadczenie
(art. 22 ust. 1 ustawy
Prawo zamówień publicznych)

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu prowadzonym w trybie **przetargu nieograniczonego** na:

**zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela)

Uwaga! W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ww. dokument składa pełnomocnik występujący w imieniu tych podmiotów.

.....
pieczęć Wykonawcy**WYKAZ USŁUG**

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy** oświadczamy, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z należytą starannością wykonaliśmy, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonujemy, następujące usługi odpowiadające swoim rodzajem i zakresem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia:

Lp.	Zamawiający (nazwa i adres)	Przedmiot wykonanej / wykonywanej usługi	Wartość zlecenia w PLN	Ilość posiłków dostarczonych w okresie realizacji usługi	Okres realizacji		Dokumenty potwierdzające wykonanie (tak / nie)
					początek	koniec	
1.							
2.							
3.							
4.							

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela)

.....
pieczęć Wykonawcy

WYKAZ NARZĘDZI, WYPOSAŻENIA ZAKŁADU I URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy** oświadczamy, że w celu realizacji zamówienia będziemy dysponować następującym środkiem transportu przeznaczonym do przewozu artykułów spożywczych, zapewniającym bezpieczeństwo i odpowiedni poziom higieny przewożonych środków spożywczych:

Lp.	Rodzaj środka transportu	Liczba jednostek	Podstawa do dysponowania
1.			
2.			

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy
lub upoważnionego przedstawiciela)

.....
(pieczęć Wykonawcy)

Oświadczenie
(art. 24 ust. 1 ustawy
Prawo zamówień publicznych)

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu prowadzonym w trybie **przetargu nieograniczonego** na:

**zakup usług cateringowych w formie przygotowywania i dostarczania
do Domu Dziennego Pobytu gorących posiłków dla uprawnionych klientów
Ośrodka Pomocy Społecznej Dzielnicy Rembertów m. st. Warszawy**

oświadczamy, że brak jest podstaw do wykluczenia nas z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).

....., dnia

.....
(podpis Wykonawcy)

Uwaga! W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ww. dokument składa **każdy Wykonawca**.