

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W PRZETARG NIEOGRANICZONY
o wartości mniejszy od kwot ogłoszonych na podstawie art.11 ust.8 .

I. Przedmiot zamówienia - **usługa:**

Zakup z dostawą gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew. do szkół w Mniszewie , Roznieszewie, Chmielewie i Przydworzycach .

II. **Zamawiający**

Pełna nazwa zamawiającego: **Gmina Magnuszew**,

Adres do korespondencji Urząd Gminy Magnuszew, ul. Saperów 24,26-910 Magnuszew

1. REGON: 000545290

2. Internet: <http://www.ugmagnuszew.bip.org.pl>

e- mail: przetargi@magnuszew.pl

3. Numer telefonu: (0-48)6217105 , faks: (0-48) 6217025

Pracownicy zamawiającego uprawnieni do bezpośredniego kontaktowania się z wykonawcami:

1. *W sprawach proceduralnych Alicja Malinowska,*

2. *W sprawach merytorycznych – Edyta Figlewicz*

3. Numer telefonu: (0-48) 62 17 085 w.205 lub 204

4. Numer pokoju (w siedzibie zamawiającego): *pok. 14*

5. Godziny, w których udzielane są informacje dotyczące przetargu: 7:30-15:30

III. **Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest **Zakup z dostawą** gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew : Mniszewie , Roznieszewie, Chmielewie i Przydworzycach. Dostawa gorących posiłków – w ilości **37.500 szt.w okresie od 30.01.2012-31.05.2012r oraz 17.09.2012 – 31.12.2012.**

Szczegółowe wymagania związane z realizacją przedmiotu zamówienia:

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z wszystkimi wymaganiami zamawiającego wskazanymi w niniejszej SIWZ,

2. Dowóz na koszt i ryzyko transportem Wykonawcy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamiany ilości zamawianych posiłków. Zamawiający będzie informował o zmianach ilości dziennych posiłków Wykonawców telefonicznie lub faksem. Podana ilość **posiłków 37.500szt** jest ilością szacunkową i może ulec zmianie. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia wobec Zamawiającego.

4. W okresie trwania umowy zamawiający zastrzega sobie również możliwość nie zamawiania posiłków w określonych dniach i miesiącach bez podania przyczyny o czym poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem, a w razie sytuacji nadzwyczajnych nadzwyczajnych wyprzedzeniem 1-dniowym.

4. Zamówieniem jest dostawa gorących posiłków jednodaniowych , gramatura i kalkulacja wg podanych poniżej 9 przykładów do jadłospisu.

5. Posiłki o których mowa wyżej będą przyrządzane ze świeżych produktów (wyklucza się posiłki z papierka lub puszki) bez potraw tłustych, smażonych, ciężko strawnych potraw, a także potraw kwaśnych, bardzo słonych. Nie należy używać ostrych przypraw i octu, ale naturalnych (np. pietruszka, koper).

6. Ponadto wykonawca przy sporządzaniu jadłospisu musi wykonać i przestrzegać:

- program miesięcznego żywienia sporządzony przez Wykonawcę i zatwierdzony przez GOPS w którym musi być:

- zupa z chlebem 3 x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), plus wkładka jarska typu pierogi, pyzy, kopytka, naleśniki, placki ziemniaczane - wkładka inna niż kiełbasa, sporadycznie dopuszcza się parówkę - 300ml + 50g chleb + 100g wkładka

- zupa na wywarach mięsnych nie z proszku

- zupę i makaron dostarczać oddzielnie

- danie mięsne bądź ryba, ziemniaki, surówki lub jarzyny 2 x w tygodniu (wtorek, czwartek) – 60g + 150g+ 100g

- posiłki przygotowane ze świeżych produktów, surowców, warzyw

7. Zamawiający wymaga aby dostarczane posiłki posiadały podaną poniżej gramaturę po ugotowaniu,

8. Wykonawca będzie świadczyć usługę:

- zgodnie z zachowaniem przepisów bhp i Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy. Posiłki powinny być przygotowane wg. wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,
- przewożenie posiłków samochodem do tego przystosowanym (posiadającym książkę kontroli sanitarnej) i w termosach przeznaczonych do wymienionego celu,
- dostawa posiłków wraz z naczyniami jednorazowymi i sztućcami w godzinach: Szkoły Podstawowej w Roznieszewie – godz.09:50, Publiczne Gimnazjum w Mniszewie –godz.10:00, Szkoły Podstawowej w Chmielewie – godz.10:10, Szkoły Podstawowej w Przydworzycach – godz.10:30,
- posiłki muszą być dostarczone w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków,

9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie:

- zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym przy czym legalizowaną wagę zapewni Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego,
- podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków zupy 75 °+3° C
- danie mięsne i jarskie 65 °+ 3° C

9 wybranych posiłków które znajdą się w karcie miesięcznych dań a wg której zaleca się ustalić cenę posiłku:

1. kotlet mielony (60g) + ziemniaki (150g) + fasolka szparagowa (100g)
2. krupnik (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny, kasza, ziemniaki, przyprawy + świeży chleb (50g) + makaron z serem (100g)
3. pieczeń wieprzowa (60g) + kasza gryczana (150g) + surówka z kiszzonego ogórka (100g)
4. zupa ogórkowa (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny, śmietana, ziemniaki, ogórki, mąka, przyprawy + kanapka z żółtym serem (100g)
5. zupa jarzynowa zabieleną 300ml składniki: wywar mięsny, warzywa świeże, przyprawy, śmietana + chleb 50g + kapusta z grochem (100g) (niekwaśna)
6. gulasz wieprzowy 60g + kasza jęczmienna 150g + surówka z kapusty 100g niekwaśna
7. zupa pomidorowa z ryżem 300ml (składniki: wywar mięsno-warzywny, ryż, koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana), parówka z pieczywem 50g +50g
8. filet z kurczaka 60g + ziemniaki 150g + marchwka gotowana 100g
9. zupa grochowa (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny (wędzonka), groch, przyprawy + świeży chleb 50g+ jabłko w cieście (100g)

10. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą następowały dekadowo. Do faktury zostaną dołączone codzienne potwierdzenia odbioru określonej ilości posiłków oraz ich jakości potwierdzonej przez Dyrektora Szkoły.

11. Wykonawca pobiera i przechowuje próbki żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

12. Dostarczane posiłki w naczyniach będących własnością Wykonawcy muszą odpowiadać normom w żywieniu zbiorowym dzieci w szkołach zapewniające utrzymanie w czasie transportu temperaturę gorących posiłków do czasu spożycia.

13. Zamawiający nie udziela zaliczek. Przedmiotem zamówienia jest dostawa: CPV – 55500000-5.

IV. Części zamówienia

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych

V. Oferty wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

VII. Termin wykonania zamówienia

Wymagany termin wykonania zamówienia w okresie **30.01.2012-31.05.2012r oraz 17.09.2012 – 31.12.2012.**

VIII. Warunki udziału w postępowaniu:

- 1.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności
 - 1.2.** posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie : wykonawcy winni udokumentować posiadanie wiedzy i doświadczenia poprzez wykazanie realizacji w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum jedno zlecenie na **minimum obsługę 250 osób dziennie przez okres minimum pół roku.**
 - 1.3. dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia: - posiadają środek transportu dopuszczony przez Inspekcję Sanitarną do przewozu tego typu artykułów spożywczych oraz pobiera i przechowuje próbki żywności oraz stosuje odpowiednie naczynia do przewozu i wydawania posiłków spełniające odpowiednie wymogi higieniczno-sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa
 - 1.4. znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej - zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
2. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp;
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, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

Ocena spełniania w/w warunków zostanie przeprowadzona według formuły „spełnia – nie spełnia”, wyłącznie na podstawie oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt.IX.1-6.

Wymagania stawiane Wykonawcy:

- Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia, pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, dostarczać posiłki zgodnie z odpowiednimi normami w żywieniu zbiorowym dzieci w szkołach.
- Wykonawca ponosi odpowiedzialność za należyłą jakość i odpowiednią wartość żywieniową posiłków (zapisanych w przepisach prawa).
- Do przewozu i wydawania posiłków stosować środki transportu i naczynia będące własnością Wykonawcy spełniające określone dla tego wymogi.
 - Wymagana jest należyta staranność przy realizacji zobowiązań umowy,
 - Ustalenia dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem wykonawcy.
 - Określenie przez Wykonawcę telefonów kontaktowych i numerów fax. oraz innych ustaleń niezbędnych dla sprawnego i terminowego wykonania zamówienia.
 - Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

- wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne, o których mowa w art. 22 ust. 1 Prawa zamówień publicznych
- wykonawców, którzy wykonywali czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności
- wykonawców, którzy złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania
- wykonawców, którzy nie złożyli oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków

Zamawiający odrzuca ofertę, która:

- jest niezgodna z ustawą
- jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia z zastrzeżeniem art.87 ust.2 pkt.,3,
- jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
- zawierającą rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
- została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub

niezaproszonego do składania ofert,

- zawiera błędy w obliczeniu ceny, który w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki o której mowa w art.87 ust.2 pkt.3,
- nieważnej na podstawie odrębnych przepisów,

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

Informacja o dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy, w celu potwierdzenia spełnienia warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych:

1. Wypełniony formularz oferty (według załączonego wzoru nr 1),
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – zał.nr 2a;
3. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 zał.nr 2
4. aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
5. wykaz wykonanych – minimum 1 dostawa gorących posiłków conajmniej **obsługa 250 osób dziennie przez okres minimum pół roku**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
6. oświadczenie Wykonawcy że : Posiada środek transportu dopuszczony przez Inspekcję Sanitarną do przewozu tego typu artykułów spożywczych oraz pobiera i przechowuje próbki żywności oraz stosuje odpowiednie naczynia do przewozu i wydawania posiłków spełniające odpowiednie wymogi higieniczno-sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Wyżej wymienione dokumenty mogą być złożone w formie oryginałów lub kserokopii potwierdzonych za zgodność przez osobę / osoby uprawnioną do podpisania oferty z dopiskiem "za zgodność z oryginałem".

Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki wykonawca spełnił. Uzupełnienie wymaganych dokumentów nastąpi na wezwanie Zamawiającego w celu ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

1. Celem realizacji przedmiotu zamówienia, dwóch lub więcej Wykonawców może złożyć jedną ofertę wspólną. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Umocowanie musi wynikać z treści pełnomocnictwa dołączonego do oferty. Uwaga: treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania, a od czynności powinna być odprowadzona opłata skarbową.
2. Warunki uprawniające do ubiegania się o zamówienie (warunki formalne) muszą być spełnione oddzielnie przez każdego z Wykonawców składających ofertę wspólną, warunki potwierdzające zdolność do wykonania przedmiotowego zamówienia mogą być spełnione łącznie (sumarycznie) przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

X. Wadium, zabezpieczenie, termin związania z ofertą :

Wadium - nie pobiera się,

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy – nie pobiera się

Wykonawca jest związany ofertą przez 30 dni od daty składania ofert. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

W uzasadnionych przypadkach na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

XI. Opis sposobu obliczania ceny oferty:

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT

2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki, materiały (produkty) , transport związane z wykonaniem zamówienia.
3. Cena ogółem może być tylko jedna (za cały przedmiot zamówienia wyliczona z ceny jednostkowej za jeden posiłek)
4. Wszystkie wartości określone w formularzu ofertowym oraz ostateczna cena posiłku musi być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).

XII. Opis kryteriów wyboru oferty oraz ich znaczenie:

Kryteria i ich znaczenie wraz ze szczegółowym opisem –

1. **Cena – 70pkt**
2. **termin przygotowania posiłków – w dniu dostawy - 10pkt**
3. **miejsce pozyskania wsadu do kotła – od producenta - 5pkt**
4. **termin dostawy - na określoną godzinę - 5 pkt**
5. **odbiór zlewek – 5pkt**
6. **termin zapłaty– 5pkt,**

Kryterium ceny:

Oferta z najniższą ceną za sztukę otrzymuje 70 punktów, każda następna oferta będzie przeliczana proporcjonalnie w stosunku do oferty z najniższą ceną wg wzoru: $Cena = (C_n : C_b) \times 100 \times 70\%$, gdzie C_n - najniższa oferowana cena , C_b - cena badanej oferty

Kryterium termin przygotowania posiłków:

Oferta z informacją w dniu dostawy otrzyma 10 punktów, w innym przypadku 0

Kryterium miejsce pozyskania wsadu do kotła:

Oferta z informacją bezpośrednio od producenta otrzyma 5 punktów, w innym przypadku 0:

Kryterium termin dostawy :

Oferta z informacją w na określoną godzinę wg ustalonego harmonogramu otrzyma 5 punktów, w innym przypadku 0:

Kryterium odbiór zlewek:

Oferta z informacją przy następnej dostawie - otrzyma 5 punktów, w innym przypadku 0.

Kryterium termin zapłaty –

Oferta z informacją – co kwartał 5pkt, co miesiąc 3pkt, co dwa tygodnie 2pkt, co tydzień 1 pkt:

Zamawiający przyzna zamówienie Wykonawcy, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, tj. otrzymała w sumie najwyższą ilość punktów w oparciu o podane kryteria wyboru.

XIII. Przygotowanie oferty

1. treść oferty musi odpowiadać treści siwz;
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;
3. oferta powinna być złożona pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Oferta powinna być złożona zgodnie z wymogami siwz.
4. oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie, komputerze lub ręcznie nieścieralnym atramentem;
5. oferta powinna być podpisana przez osoby upoważnione do podpisania oferty;
6. upoważnienie do podpisania oferty powinno być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów dołączonych do oferty;
7. wszelkie pełnomocnictwa, dołączone do oferty, muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie;
8. w przypadku, gdy Wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, wówczas ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w

postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo powinno być sporządzone w formie pisemnej. Pełnomocnictwo takie może również wynikać z umowy konsorcjum, którą w tym przypadku w oryginale lub kopii poświadczony notarialnie Wykonawca załącza do oferty;

9. kopie wszystkich dokumentów dołączonych do oferty winny być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez osoby upoważnione do jej podpisania (na każdej zapisanej stronie);
10. wszelkie poprawki i zmiany w tekście oferty muszą być parafowane przez osoby podpisujące ofertę;
11. oferta powinna być umieszczona w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego i oznaczona poprzez umieszczenie na niej nazwy i adresu Zamawiającego, nazwy i adresu Wykonawcy oraz opisu;
12. ofertę przed upływem terminu składania ofert można zmienić lub wycofać;
13. oferta, może być zmieniona lub wycofana, poprzez złożenie oświadczenia z dodatkowym opisem: Wycofanie lub Zmiana oferty;
14. oferta powinna być spięta w sposób uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek z kartek;
15. koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca

XIV. Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

1. Postępowanie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w formie faksu (nr 048 62 17 025) . Fakt otrzymania oświadczeń, wniosków oraz informacji przekazanych za pomocą faksu zgodnie z art. 27 ust. 2 ustawy Pzp każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza. Oferty składa się w formie pisemnej. Zamawiający przyjmuje wszelkie pisma, składane osobiście, w godzinach pracy, tj. w dni robocze od godz. 7:30 do 15.30.
2. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści siwz. Zamawiający zobowiązany jest niezwłocznie udzielić wyjaśnień, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, 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.
3. Zamawiający jednocześnie przekaze treść wyjaśnienia wszystkim Wykonawcom, którym doręczono istotne warunki zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści je na swojej stronie internetowej, na której zamieszczono siwz.
4. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść siwz. Dokonaną w ten sposób zmianę przekazuje się niezwłocznie wszystkim Wykonawcom i jest dla nich wiążąca. Zmianę siwz Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej, na której udostępniono siwz.
5. Zamawiający nie zamierza zwołać zebrania z Wykonawcami.

XV. Informacje o terminie, miejscu składania i otwarcia ofert oraz trybie otwarcia i oceny ofert:

1. Terminy i miejsce otwarcia ofert:

Oferty należy składać w siedzibie zamawiającego tj. *Urządzie Gminy Magnuszew, ul. Saperów 24, 26-910 Magnuszew, pok. nr 8 (sekretariat).*

- Termin składania ofert: **24 stycznia 2012 r do godz. 10.00**
- Termin otwarcia ofert: *24 stycznia 2012 r. godz. 10:15*

Oferty złożone po terminie będą zwrócone wykonawcy bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu.

1. Tryb otwarcia ofert: Otwarcie ofert jest jawne.

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

Po otwarciu ofert zamawiający poda imię i nazwisko, nazwę (firmę) oraz adres (siedzibę) wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny ofert.

2. Ocena ofert:

Zamawiający oceni ważność ofert pod względem formalnym oraz przyjętych w SIWZ kryteriów oceny ofert.

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

1. O wyborze oferty Zamawiający zawiadomi jednocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty oraz zamieści informację na stronie internetowej, na której opublikowano siwz i w miejscu publicznie dostępnym w

swojej siedzibie. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli zajdzie co najmniej jedna z okoliczności wymienionych w art. 93 ustawy Pzp.

2. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

3. W przypadku unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Wykonawcom, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, przysługuje roszczenie o zwrot uzasadnionych kosztów uczestnictwa w postępowaniu, w szczególności kosztów przygotowania oferty.

4. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty (*faksem*);

5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

6. Postanowienia umowy Zamawiający zawarł we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do siwz.

7. Poza przypadkami określonymi w umowie, zmiany umowy będą mogły nastąpić w następujących okolicznościach:

a) zaistnienia, po zawarciu umowy, przypadku siły wyższej, przez którą, na potrzeby niniejszego warunku rozumieć należy zdarzenie zewnętrzne wobec łączącej strony więzi prawnej:

o charakterze niezależnym od stron,

którego strony nie mogły przewidzieć przed zawarciem umowy,

którego nie można uniknąć ani któremu strony nie mogły zapobiec przy zachowaniu należytej staranności,

której nie można przypisać drugiej stronie;

Za siłę wyższą warunkującą zmianę umowy uważać się będzie w szczególności: powódź, pożar i inne klęski żywiołowe, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne, nagłe załamania warunków atmosferycznych, nagłe przerwy w dostawie energii elektrycznej, promieniowanie lub skażenia;

b) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację przedmiotu zamówienia lub świadczenia stron;

c) powstania rozbieżności lub niejasności w rozumieniu pojęć użytych w umowie, których nie będzie można usunąć w inny sposób, a zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów przez strony;

XVII. Środki odwoławcze:

W postępowaniu tym wykonawcom, których interes prawny doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego określonych w ustawie – Prawo zamówień publicznych

XVIII. Postanowienia końcowe:

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy ustawy z 29 stycznia 2004r Prawo zamówień publicznych (Dz. U. Nr 19, poz. 177 z późn.zm.) oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

XX. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

XXI. Zamawiający przewiduje zamówienie uzupełniające 50% zamówienia podstawowego.

XXII. Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

XXIII. Zamawiający nie dopuszcza podania ceny ofertowej i jej elementów, ani też nie przewiduje żadnych rozliczeń z Wykonawcą w walutach obcych. Cena winna być podana w polskich jednostkach pieniężnych (złoty polskich i groszach) i w tej walucie prowadzone będą wszelkie rozliczenia z Wykonawcą.

XXIV. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej i dynamicznego systemu zakupów.

XXV. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek.

XXV. Załączniki

1. formularz ofertowy – (zał.1)

2. Oświadczeni (zał.2 i 2a)

3. Wzór umowy (zał. 3)

Magnuszew, 2012-01-13

Załącznik 2a

Nazwa oferenta i adres

.....
.....

dotyczy zamówienia pn. **Zakup z dostawą** gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew.

OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że w stosunku do firmy, którą reprezentuję, brak jest podstaw do wykluczenia z powodów niespełniania warunków, o których mowa w art.24 ust.1 oraz art.24 ust.2 pkt 1 prawa zamówień publicznych.

Na potwierdzenie spełnienia wyżej wymienionych warunków do oferty załączam wszelkie dokumenty i oświadczenia wskazane przez Zamawiającego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

.....
/miejsowość i data/

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

zał.nr 2

OŚWIADCZENIE

O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

na: **Zakup z dostawą** gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew.

Nazwa oferenta i adres

.....
.....

Stosownie do treści art. 44 w zw. z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity Dz. U. z 2010 Nr 113, poz. 759):

OŚWIADCZAM(Y), ŻE:

Spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego:

1. Posiadania uprawnień do wykonywania działalności lub czynności objętych niniejszym zamówieniem, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (art. 22 ust. 1 pkt. 1 ustawy Pzp),
2. Posiadania wiedzy i doświadczenia (art. 22 ust. 1 pkt. 2 ustawy Pzp),
3. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (art. 22 ust. 1 pkt. 3 ustawy Pzp),
4. Sytuacji ekonomicznej i finansowej (art. 22 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp).

.....
/miejsowość i data/

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

OŚWIADCZENIE

Nazwa oferenta i adres

.....
.....

Posiadam środek transportu dopuszczony przez Inspekcję Sanitarną do przewozu tego typu artykułów spożywczych oraz pobiera i przechowuje próbki żywności.

Stosuje odpowiednie naczynia do przewozu i wydawania posiłków spełniające odpowiednie wymogi higieniczno sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

.....
/miejsowość i data/

.....
/podpis osoby działającej w imieniu Wykonawcy/

załącznik nr 4

Wykonawca:

Wykaz wykonanych (wykonywanych) dostaw

dotyczy zamówienia pn. **Zakup z dostawą** gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew

Oświadczam(y), że

Wykonałem (wykonaliśmy) następujące dostawy:

lp.	Nazwa zadania miejsce wykonania zakres rzeczowy	Czasokres realizacji (Od – do)	Ilość obsługiwanych dzieci	Ilość punktów odbstugi	uwagi

Uwaga: Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć dokument – referencję potwierdzający należyte wykonanie wskazanych w tabeli powyżej dostaw i ilości dostarczanych posiłków . Brak dokumentu lub dokument nie potwierdzający należytego wykonania danej dostawy skutkuje nie uznaniem danej dostawy za należyte wykonaną.

/ miejscowość, data/

/podpis i pieczęć
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy/

dnia

zał nr-1

**FORMULARZ OFERTOWY
w TRYBIE PRZETARG NIEOGRANICZONY**

Dane dotyczące oferenta

Nazwa.....

Siedziba.....

Nr telefonu/faks.....

nr NIP.....nr REGON.....

Dane dotyczące zamawiającego

GMINA Magnuszew ,Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. SAPERÓW 24, 26-910 MAGNUSZEW

Zobowiązania oferenta

Odpowiadając na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia: pn.” **Zakup z dostawą** gorących posiłków jednodaniowych do czterech szkół na terenie gminy Magnuszew: Mniszewie , Roznieszewie, Chmielewie i Przydworzycach ,,

1. Cena brutto zł/ jedna szt.

2. termin przygotowania posiłków – przygotowywane (gotowane) w dniu dostawy / w innym czasie*

3. miejsce pozyskania wsadu do kotła – bezpośrednio od producenta /inne miejsce zakupu *

4. termin dostawy – na określoną godzinę/ w innych terminach*

5. odbiór zlewek – przy następnej dostawie / w innym terminie*

6. termin zapłaty – kwartał/ miesiąc / dwa tygodnie / tydzień*

Oświadczenie:

1. Zapoznałem się z przedmiotem zamówieniem i stwierdzam, że bez przeszkód mogę podjąć się jego realizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami .
2. Zapoznałem się z treścią umowy dołączonej do siwz i akceptuję jej treść bez zastrzeżeń.

Uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni,

Na potwierdzenie spełnienia wymagań do oferty załączam:

.....
Zastrzeżenie oferenta

Niżej wymienione dokumenty składające się na ofertę nie mogą być ogólnie udostępnione:

.....

(imię i nazwisko) podpis uprawnionego przedstawiciela oferenta

* -niepotrzebne skreślić

Zawarta w dniu 2012r pomiędzy Gminą Magnuszew reprezentowaną przez –
.....zwanych w dalszej części umowy „Zamawiającym”, a

.....
reprezentowanym przez
zwanej w dalszej części umowy „Wykonawcą” – któremu udziela się zamówienia – w trybie przetargu
nieograniczonego.

§1

1. Przedmiotem umowy jest dostawa gorących posiłków jednodaniowych w naczyniach jednorazowych dla około 250 dzieci do szkół. Posiłki o których mowa wyżej będą przyrządzane ze świeżych produktów (wyklucza się posiłki papierka lub puszki).

Nie dopuszcza się potraw tłustych, ciężko strawnych, kwaśnych, bardzo słonych sporządzonych na bazie ostrych przypraw i octu, a tylko naturalnych (np. pietruszka, koper).

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamiany ilości zamawianych posiłków. Zamawiający będzie informował o zmianach ilości dziennych posiłków Wykonawców telefonicznie lub faksem. Podana ilość posiłków 37500 szt jest ilością szacunkową i może ulec zmianie. Z tego tytułu Wykonawcy nie będą przysługiwać żadne roszczenia wobec Zamawiającego

3. Wykonawca dostarczać będzie posiłki wg wcześniej przedłożonego i zaakceptowanego przez GOPS (co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem) miesięcznego jadłospisu.

4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć:

- zupa z chlebem 3 x w tygodniu (poniedziałek, środa, piątek), plus wkładka jarska typu pierogi, pyzy, naleśniki, kopytka, placki ziemniaczane wkładka inna niż kiełbasa, sporadycznie dopuszcza się parówkę
- zupa na wywarach mięsnych nie w proszku
- zupę i makaron , ryż - oddzielnie
- danie mięsne bądź ryba, ziemniaki, surówki lub jarzyny 2 x w tygodniu (wtorek, czwartek)
- posiłki przygotowane ze świeżych produktów, surowców, warzyw
- dostarczane posiłki posiadają podaną poniżej gramaturę po ugotowaniu,

5. Wykonawca będzie świadczyć usługę:

- zgodnie z zachowaniem przepisów bhp i Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy. Posiłki powinny być przygotowane wg. wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia,

- przewożenie posiłków samochodem do tego przystosowanym (posiadającym książkę kontroli sanitarnej) i w termosach przeznaczonych do wymienionego celu,

- posiłki muszą być dostarczone w naczyniach dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz o właściwościach pozwalających na utrzymanie temperatury posiłków,

- wykonawca zobowiązuje się do dostarcza

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli w zakresie:

- zgodności dostarczanych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym przy czym legalizowaną wagę zapewni Wykonawca na każde żądanie,

- podtrzymywania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków zupy 75 °+3° C

- danie mięsne i jarskie 65 °+ 3° C

7. Dziewięć wybranych posiłków które znajdują się w karcie miesięcznych dań :

1. kotlet mielony (60g) + ziemniaki (150g) + fasolka szparagowa (100g)
2. krupnik (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny, kasza, ziemniaki, przyprawy + świeży chleb (50g) + makaron z serem (100g)
3. pieczeń wieprzowa (60g) + kasza gryczana (150g) + surówka z kiszzonego ogórka (100g)
4. zupa ogórkowa (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny, śmietana, ziemniaki, ogórki, mąka, przyprawy + kanapka z żółtym serem (100g)

5. zupa jarzynowa zabieleną 300ml składniki: wywar mięsny, warzywa świeże, przyprawy, śmietana + chleb 50g + kapusta z grochem (100g) (niekwaśna)
6. gulasz wieprzowy 60g + kasza jęczmienna 150g + surówka z kapusty 100g niekwaśna
7. zupa pomidorowa z ryżem 300ml (składniki: wywar mięsno-warzywny, ryż, koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana), parówka z pieczywem 50g +50g
8. filet z kurczaka 60g + ziemniaki 150g + marchwka gotowana 100g
9. zupa grochowa (300ml) składniki: wywar mięsno-warzywny (wędzonka), groch, przyprawy + świeży chleb 50g+ jabłko w cieście (100g)

§2

Umowa jest zawarta na okres **od 30.01.2012-31.05.2012 oraz 17.09.2012 – 31.12.2012r.**

§3

1. W okresie trwania umowy zamawiający zastrzega sobie również możliwość nie zamawiania posiłków w określonych dniach i miesiącach bez podania przyczyny o czym poinformuje Wykonawcę z 3 dniowym wyprzedzeniem, w szczególnych przypadkach z 1-dniowym wyprzedzeniem.
2. Dostawa posiłków oraz naczyń jednorazowych, w tym sztućców w ilości zgodnej z ilością porcji dostarczonego posiłku dla uczniów w godzinach: Szkoła Podstawowa w Roznieszewie – godz.09:50, Publiczne Gimnazjum w Mniszewie –godz.10:00, Szkoła Podstawowa w Chmielewie – godz.10:10, Szkoła Podstawowa w Przydworzycach – godz.10:30
3. W celu potwierdzenia wiarygodności danych Wykonawca każdorazowo udostępni na wniosek Zamawiającego oryginały dowodów (faktur) zakupu produktów stanowiących dowód zakupu „wsadu do kotła”

§4

1. Cena brutto zł/ jedna szt.
 2. termin przygotowania posiłków – przygotowywane (gotowane) w dniu dostawy / w innym czasie*
 3. miejsce pozyskania wsadu do kotła – bezpośrednio od producenta /inne miejsce zakupu *
 4. termin dostawy – na określoną godzinę / w innych terminach*
 5. odbiór zlewek – przy następnej dostawie / w innym terminie*
 6. termin zapłaty – kwartał/ miesiąc / dwa tygodnie / tydzień*
- Zamówienie zostanie wykonane za kwotę ryczałtową nettobrutto, (słownie:).

§5

1. Strony ustalają następujące wymogi dotyczące gorącego posiłku:

Wykonawca dostarcza gorący posiłek:

- trzy dni w tygodniu: zupa (300ml) + pieczywo (50g) + wkładka (100g) wraz z dostawą i obsługą;
- dwa dni w tygodniu: ziemniaki, ryż, kasza,(150g)+ mięso lub ryba (60g) + surówka(100g) wraz z dostawą i obsługą, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia w SIWZ. Wartość odżywcza i kaloryczna powinna odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów.

2. Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia , sztućce do spożycia posiłku dla każdego dziecka.

§6

Wykonawca odpowiada przed Zamawiającym za podwykonawcę (części wpisanych w ofercie) który wykonał powierzona mu przez Wykonawcę część zamówienia. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zleczone dostawy podwykonawcy i ich rozliczenie.

§7

Zobowiązania Wykonawcy:

1. Wykonawca zapewni niezbędne naczynia spełniające wymogi higieniczno - sanitarne.
2. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia , pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, dostarczać posiłki zgodnie z odpowiednimi normami w żywieniu zbiorowym dzieci w szkołach.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za należyłą jakość i odpowiednią wartość żywieniową posiłków.
4. Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia przez podwykonawcę w zakresie innym niż wskazany przez Wykonawcę w złożonej w postępowaniu ofercie.

5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania lub zaniechania osób, którym zleca wykonanie części przedmiotu niniejszej umowy.

§7

1. Kary umowne:

1. Za zwłokę w dostawie:

a/ 1 raz w miesiącu 50zł

b/2 razy w miesiącu 150zł

c/3 razy i więcej 1000zł

2. Za złą jakość dostawy w tym : nieapetyczny wygląd, nieapetyczny zapach, niższą od wymaganej wagę, niższą od wymaganej temperaturę posiłku (potwierdzone komisyjne: Dostawca – Odbiorca), odmowa przyjęcia posiłku – kara 2000zł za odmówiony posiłek.

3. Opóźniony odbiór zlewek:

a/ za 1 dzień liczony od dnia następnego dostawy – 50zł

b/ za 2 dni i więcej 150zł

4. Wykonawca zapłaci zamawiającemu karę umowną w wysokości 10.000,00 złotych w przypadku odstąpienia od umowy przez wykonawcę z jego winy, lub odstąpienia zamawiającego z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

5. W przypadku stwierdzenia rażących naruszeń Umowy, zamawiający może odstąpić od Umowy w trybie natychmiastowym. W takim przypadku zostanie naliczona kara umowna o której mowa w pkt. 4.

6. W przypadku otrzymania nieświeżych, niechlujnie przygotowanych posiłków zostaną one zwrócone wykonawcy na Jego koszt z zastosowaniem pkt.2 i 3.

7. W przypadku gdy wartość poniesionej przez zamawiającego szkody była wyższa od ustalonej kary umownej, zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego.

§8

Należność z tytułu wykonania przedmiotu umowy zostanie opłacona na podstawie Faktury VAT wystawianej przez wykonawcę w okresach miesięcznych, według cen jednostkowych, zgodnie z § 4 i niniejszej umowy oraz ilości rzeczywiście **dostarczonych i odebranych posiłków**, w sposób umożliwiający rozliczenie każdej ze szkół. Do faktur należy załączyć zestawienie wydanych posiłków zaakceptowane przez zamawiającego.

Należność za faktycznie dostarczone posiłki zostanie uregulowana z konta Zamawiającego przelewem w terminie 7 od dnia wystawienia rachunku przez Wykonawcę

Do faktury zostaną dołączone codzienne potwierdzenia odbioru określonej ilości posiłków.

§9

Wszelkie sporne sprawy wynikające z niniejszej umowy podlegają właściwemu sądowi dla siedziby Zamawiającego.

§10

Wszelkie zmiany do niniejszej umowy mogą być wprowadzone za zgodą obu stron wyrażone w formie pisemnego aneksu.

§11

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowania przepisy Kodeksu Cywilnego.

§12

Integralną częścią umowy jest SIWZ, oferta, opis przedmiotu zamówienia.

§13

Umowę sporządzono w 4 egzemplarzach – 1 dla wykonawcy, 3 dla zamawiającego.

Wykonawca

Zamawiający