

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

NA U S Ł U G I

PROWADZONE W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) - zwanej dalej "ustawą Pzp"

**Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych
i gimnazjum zlokalizowanych
na terenie miasta Sucha Beskidzka**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

Zamawiający: GMINA SUCHA BESKIDZKA

NIP: 552-15-67-404

Adres: ul. Mickiewicza 19, 34-200 Sucha Beskidzka

Strona internetowa: www.sucha-beskidzka.pl

Wszelką korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem należy adresować:

*Urząd Miejski w Suchoj Beskidzkiej
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka*

SPORZĄDZIŁ:

ZATWIERDZIŁ:

.....

.....

Burmistrz Miasta Sucha Beskidzka

ROZDZIAŁ I INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

1. Nazwa i adres Zamawiającego

Gmina Sucha Beskidzka
ul. Mickiewicza 19, 34-200 Sucha Beskidzka
tel.: +48 (33) 874-95-00, faks: +48 (33) 874-22-66
<http://www.sucha-beskidzka.pl>
e-mail: zamowienia@sucha-beskidzka.pl
NIP: 552-15-67-404
Adres korespondencyjny:
Urząd Miejski w Suchej Beskidzkiej
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka

2. Informacja o sposobie porozumiewania się z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

- 2.1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej, faksem lub drogą elektroniczną (e-mail: zamowienia@sucha-beskidzka.pl). W interesie Wykonawcy jest zapewnienie, aby jego urządzenia odbierające fakсы oraz pocztę elektroniczną były sprawne. Domniemywa się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu lub adres e-mail podany przez Wykonawcę w ofercie zostało doręczone Wykonawcy w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią tego pisma. Potwierdzeniem tego faktu będzie pozytywny raport wysłania faksu lub poczty elektronicznej wygenerowany przez urządzenia Zamawiającego.
- 2.2. Zamawiający wymaga niezwłocznego potwierdzenia przez Wykonawcę (pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną) faktu otrzymania każdej informacji przekazanej przez Zamawiającego w formie innej niż pisemna. Zamawiający na żądanie Wykonawcy potwierdzi fakt otrzymania od niego informacji przesłanej faksem lub drogą elektroniczną.
- 2.3. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, oraz uzupełnienia dokumentów w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, a także zmiany lub wycofania oferty.
- 2.4. Wykonawca może zwrócić się (pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną) do Zamawiającego o przekazanie SIWZ. We wniosku należy podać:
 - 1) nazwę i adres Wykonawcy,
 - 2) nr telefonu i faksu oraz adres e-mail,
 - 3) imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących niniejszego postępowania.
- 2.5. SIWZ można także odebrać w siedzibie Zamawiającego, w godzinach urzędowania Zamawiającego lub pobrać w wersji elektronicznej ze strony internetowej Zamawiającego: www.sucha-beskidzka.pl (zakładka „Zamówienia publiczne”)

lub Biuletynu Informacji Publicznej (BIP) Zamawiającego prowadzonego na stronie www.wrotamalopolski.pl

- 2.6. Godziny pracy (urzędowania) Zamawiającego: 7:30 – 15:30 (poniedziałek, wtorek, środa, piątek) oraz 9:00 – 17:00 (czwartek).
- 2.7. SIWZ w wersji „papierowej” będzie przekazywana odpłatnie i będzie ją można otrzymać po wcześniejszym złożeniu pisemnego wniosku zgodnie z pkt 2.3. Opłata za SIWZ, wynikająca z art. 42 ust. 2 ustawy Pzp, wynosi 5 zł.
- 2.8. Osoby upoważnione przez Zamawiającego do kontaktowania się z Wykonawcami:
Renata Chudziak - tel. (33) 874-95-24 (w sprawach związanych z przedmiotem zamówienia),
Grzegorz Myszura - tel. (33) 874-95-41 (w sprawach związanych z procedurą przetargową).

3. Tryb udzielenia zamówienia

- 3.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego** na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).
- 3.2. Ilekroć w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) użyte jest pojęcie „ustawa Pzp”, należy przez to rozumieć ustawę, o której mowa w pkt. 3.1.
- 3.3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.
- 3.4. Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu:
 - Biuletyn Zamówień Publicznych,
 - Biuletyn Informacji Publicznej,
 - strona internetowa Zamawiającego – www.sucha-beskidzka.pl,
 - tablica ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego – Urząd Miejski w Suchej Beskidzkiej, ul. Mickiewicza 19, 34-200 Sucha Beskidzka, parter.
- 3.5. **W związku z możliwością pojawienia się wyjaśnień i modyfikacji SIWZ, wprowadzanych na podstawie art. 38 ustawy Pzp, Zamawiający zwraca uwagę na konieczność sprawdzania treści ogłoszenia o zamówieniu do czasu upływu ostatecznego terminu składania ofert.**

4. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiot zamówienia stanowią usługi polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dla skierowanych przez Zamawiającego uczniów następujących szkół zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka:

- 1) Zespołu Szkół Szkoła Podstawowa Nr 1 i Gimnazjum im. Jana Pawła II (ul. Płk. T. Semika 3),
- 2) Szkoły Podstawowej Nr 2 (ul. Zasypanka 1),
- 3) Filii Szkoły Podstawowej Nr 2 (ul. Błądzonka 73).

Przewidywana ilość uczniów objętych dożywianiem wynosi:

- 1) w okresach: 01.03.2014 r. – 30.06.2014 r. oraz 01.09.2014 r. – 31.12.2014 r. – ilość uczniów: 120, w tym: Zespół Szkół im Jana Pawła II - 85 osób, SP Nr 2 – 15 osób, Filia SP Nr 2 – 20 osób,
- 2) w okresie: 01.07.2014 r. – 31.08.2014 r. – ilość uczniów: 20 (wszyscy w Zespole Szkół im. Jana Pawła II).

Liczba uprawnionych uczniów w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie, co może wpłynąć na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby wydawanych posiłków. Szacunkowa ilość posiłków wynosi: **19 240**.

Ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia wskazana ilość jest wielkością orientacyjną i może ulegać zmianie w trakcie jego realizacji. Jest to uzależnione od czynników, na które Zamawiający nie ma wpływu, takich jak: absencja uczniów na zajęciach szkolnych, rezygnacja rodziców z dożywiania dzieci, okresy przerw w nauce (ferie, święta). Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu niewykonania zamówienia w pełnym zakresie określonym w SIWZ.

Zamawiający wymaga, aby posiłki były przygotowywane w pomieszczeniach kuchennych zlokalizowanych w budynku Zespołu Szkół im. Jana Pawła II. Wszelkie kwestie związane z udostępnieniem pomieszczeń kuchennych, stołówek i wyposażenia zostaną uregulowane odrębną umową, która zostanie zawarta z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określają załączniki nr 4 a-c do SIWZ.

Przedmiot zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 55521100-9, 55523100-3.

5. Termin wykonania zamówienia

Wymagany okres realizacji zamówienia: **01.03.2014 r. – 31.12.2014 r.**

6. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków

- 6.1. W postępowaniu mogą brać udział wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp.
- 6.2. Zamawiający dokona oceny spełnienia ww. warunków na podstawie złożonych dokumentów opisanych w pkt. 7 niniejszej Instrukcji, wg formuły „spełnia/nie spełnia”.

7. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia

- 7.1. W celu oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, określonych w pkt. 6 SIWZ, wykonawcy są zobowiązani do przedłożenia oryginału oświadczenia (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2A do SIWZ), o którym mowa w art. 44 ustawy Pzp.
- 7.2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach określonych w art. 24 ust. 1 oraz w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, oprócz oryginału dokumentu (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2C do SIWZ), o którym mowa w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp, należy przedłożyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2B do SIWZ).
- 7.3. W przypadku oferty składanej przez wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego, dokumenty określone w pkt. 7.2 potwierdzające,

że wykonawcy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp składa każdy z wykonawców oddzielnie.

8. Opis sposobu przygotowania oferty

- 8.1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
- 8.2. Oferta musi być sporządzona na formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ lub dokładnie wg tego formularza. Zamawiający jest zobowiązany do podania wszystkich informacji określonych na formularzu oferty (wypełnienia wszystkich pól formularza). Niepodanie wszystkich wymaganych informacji może skutkować odrzuceniem oferty jako niezgodnej z treścią niniejszej specyfikacji.
- 8.3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą, czytelną techniką. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale spięte, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy. Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osoby uprawnione.
- 8.4. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, że wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
- 8.5. Dokumenty i oświadczenia składające się na ofertę, w tym wymagane dla potwierdzenia przez Wykonawców spełnienia warunków udziału w postępowaniu (za wyjątkiem: oświadczeń stanowiących załączniki nr 2A i 2C do SIWZ oraz zobowiązania określonego w pkt. 7.3, które muszą zostać złożone w oryginale) należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. Poświadczenie za zgodność z oryginałem powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
- 8.6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 8.7. Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził miejsca, w których będzie realizowany przedmiot zamówienia i pozyskał dla siebie na swoją własną odpowiedzialność i ryzyko wszelkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i świadczeniu usług, gdyż wyklucza się możliwość roszczeń wykonawcy z tytułu błędnego skalkulowania ceny lub pominięcia elementów niezbędnych do wykonania zamówienia. Koszty takiej wizyty ponosi Wykonawca.
- 8.8. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę (osoby) uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy.
- 8.9. Jeżeli osoba (osoby) podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo to musi zostać dołączone do oferty i musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem. Do pełnomocnictwa należy załączyć dokumenty potwierdzające umocowanie osób, które je podpisały, do reprezentowania wykonawcy na dzień udzielenia pełnomocnictwa.
- 8.10. Do oferty należy dołączyć dokument (dokumenty) potwierdzający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
- 8.11. W przypadku, o którym mowa w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia

publicznego. Dotyczy to również spółek cywilnych, gdy oferta nie jest podpisana przez wszystkich wspólników.

- 8.12. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być one udostępniane innym uczestnikom postępowania, muszą być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503)” i dołączone do oferty. Zaleca się aby były trwale, oddzielnie spięte. Zgodnie z ww. przepisem przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
- 8.13. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty alternatywnej spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
- 8.14. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w ofercie (pkt 4 formularza ofertowego) tej części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 8.15. Wykonawca ponosi całkowitą odpowiedzialność za wszelkie skutki nieodpowiedniego zapakowania lub oznaczenia oferty uniemożliwiające lub utrudniające jej identyfikację.

9. Oferty częściowe i wariantowe

- 9.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 9.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

10. Opis sposobu udzielania wyjaśnień treści SIWZ

- 10.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pisemną prośbą – wnioskiem o wyjaśnienie treści SIWZ na zasadach określonych w ustawie Pzp.
- 10.2. Pytania należy kierować na adres:

Urząd Miejski w Suchej Beskidzkiej
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka
faks: +48 (33) 874-22-66
e-mail: zamowienia@sucha-beskidzka.pl

- 10.3. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenia Zamawiającego.
- 10.4. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia treści SIWZ.
- 10.5. Zamawiający udzieli wyjaśnień treści SIWZ na zasadach i w terminach określonych w ustawie Pzp.

11. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

- 11.1. Cena oferty zostanie podana przez Wykonawcę. Cena oferty jest **ceną brutto** (czyli zawiera podatek VAT oraz inne podatki i daniny publiczne) wyrażoną w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 11.2. Cena oferty winna uwzględniać wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia, a w szczególności:

- a) koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty,
 - b) wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych do końca realizacji przedmiotu zamówienia,
 - c) wykonanie zobowiązań na warunkach określonych w SIWZ, w tym umowy.
- 11.3. W celu prawidłowego wyliczenia ceny oferty, Zamawiający zaleca Wykonawcy wykonać następujące czynności:
- a) zapoznać się z przedmiotem zamówienia opisanym w SIWZ, załącznikami do SIWZ, wzorem umowy oraz uzyskać wszystkie niezbędne informacje potrzebne dla sporządzenia oferty,
 - b) wyliczyć i przedstawić w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) cenę jednostkową (netto i brutto) za przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie posiłków na zasadach określonych w niniejszej SIWZ; cena jednostkowa jest wyrażona w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,
 - c) do obliczenia ceny jednostkowej brutto należy przyjąć stawkę podatku od towarów i usług (VAT) wg obowiązujących przepisów prawa; Zamawiający zaleca, aby Wykonawca niebędący podatnikiem podatku VAT wpisał, w wyznaczone miejsce formularza ofertowego, zwrot „nie dotyczy” lub „zwolniony podmiotowo” (w zależności od jego statusu),
 - d) wyliczyć cenę oferty brutto i przedstawić ją w formularzu ofertowym sporządzonym na podstawie załączonego do SIWZ wzoru; cenę oferty stanowi iloczyn skalkulowanej przez Wykonawcę ceny jednostkowej brutto i szacunkowej ilości posiłków,
 - e) wyliczyć i podać w formularzu ofertowym składowe ceny jednostkowej brutto tj. koszt wsadu do kotła oraz koszt przygotowania posiłku.
- 11.4. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia dokonywane będą w złotych polskich.
- 11.5. Jeżeli złożona oferta powodować będzie powstanie obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do oferowanej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 11.6. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.

12. Miejsce i termin składania ofert

- 12.1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, w Urzędzie Miejskim w Suchej Beskidzkiej, ul. Mickiewicza 19, 34-200 Sucha Beskidzka, w sekretariacie (pokój nr 23), w terminie **do godz. 13:00 dnia 27 stycznia 2014 r.**
- 12.2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana (dzień, godzina) oraz otrzyma kolejny numer.
- 12.3. Za termin złożenia oferty przyjmuje się datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego (w miejscu wskazanym w SIWZ).
- 12.4. Oferty należy umieścić w jednej zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie wewnętrznej oraz jednej nieprzeźroczystej kopercie zewnętrznej oznaczonej napisem:

„Oferta na przetarg – Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka”. Nie otwierać przed godz. 13:30 dnia 27 stycznia 2014 r.”

- 12.5. Na wewnętrznej kopercie należy podać nazwę i adres Wykonawcy, by umożliwić zwrot nie otwartej koperty w przypadku jej dostarczenia Zamawiającemu po terminie składania ofert.
- 12.6. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu ofert Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- 12.7. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności z danymi zamieszczonymi na kopercie wycofywanej oferty. Koperty z ofertami wycofanymi nie będą otwierane.
- 12.8. Do pisma o wycofaniu oferty musi być załączony dokument, z którego wynika prawo osoby podpisującej informację do reprezentowania Wykonawcy. Przed otwarciem ofert Zamawiający oceni skuteczność czynności wycofania oferty i po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy odstąpi od otwierania oferty tego Wykonawcy.
- 12.9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie kopert zawierających oferty przed określonym terminem spowodowane ich niewłaściwym zapakowaniem lub oznakowaniem.

13. Termin związania ofertą

Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

14. Miejsce i termin otwarcia ofert

- 14.1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego tj. w Urzędzie Miejskim w Suchoj Beskidzkiej, ul. Mickiewicza 19, w sali sesyjnej (pokój nr 21) dnia **27 stycznia 2014 r. o godz. 13:30**.
- 14.2. Wykonawcy mogą być obecni przy otwieraniu ofert.
- 14.3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na finansowanie zamówienia.
- 14.4. Otwierając oferty Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także informacje dotyczące cen.
- 14.5. Informacje, o których mowa w pkt 14.3 i 14.4 przekazuje się niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

15. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposób oceny ofert

15.1. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium:

L.p.	Kryterium oceny	Opis	Waga – udział % w ocenie
1	Cena oferty brutto	Cena oferty brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę	100 %

15.2. Ocenie zostanie poddana cena oferty brutto za realizację przedmiotu zamówienia obliczona przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i podana w formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ.

15.3. Maksymalna liczba punktów w kryterium wynosi **100,00 pkt**. Uzyskana liczba punktów w ramach w/w kryterium zaokrąglana będzie do drugiego miejsca po przecinku. Przyznawanie ilości punktów poszczególnym ofertom odbywać się będzie wg następującej zasady:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa zaproponowana cena ofertowa brutto}}{\text{badana cena ofertowa brutto}} \times 100 \times 100 \%$$

15.4. Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę, która nie podlega odrzuceniu oraz uzyska 100,00 pkt. przyznanych wg reguły ustalonej w pkt. 15.3.

16. Udzielenie zamówienia

16.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Pzp oraz w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w ogłoszeniu o zamówieniu i SIWZ kryterium wyboru.

16.2. O odrzuceniu ofert(-y) oraz wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

16.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje określone w art. 92 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp na własnej stronie internetowej oraz w swojej siedzibie na „Tablicy ogłoszeń”.

16.4. Po wyborze oferty najkorzystniejszej i upływie terminu określonego zgodnie z art. 94 ustawy Pzp, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, do podpisania umowy.

17. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

18. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia przez Wykonawcę zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

19. Istotne warunki umowy

Istotne warunki umowy zostały zawarte we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ.

20. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

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 niniejszej ustawy.

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.

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.

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.

Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

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 ustawy Pzp.

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 ustawy Pzp.

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.

Szczegółowe zasady postępowania w przypadku wniesienia odwołania oraz skargi określa ustaw Pzp – Dział VI – Środki ochrony prawnej.

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

Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o terminie zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, przed podpisaniem umowy musi przedłożyć następujące dokumenty:

- w przypadku udzielenia zamówienia Wykonawcom określonym w art. 23 ust. 1 ustawy Pzp - umowy regulującej współpracę tych wykonawców,
- dokumentu (w tym wypisu z właściwej ewidencji lub rejestru) wskazującego osoby uprawnione do reprezentowania wykonawcy i zawarcia umowy w przypadku, gdy nie wynika to z dokumentów przedłożonych z ofertą.

W przypadku nieprzedłożenia przez Wykonawcę wymaganych dokumentów w wyznaczonym terminie, umowa nie zostanie zawarta z winy Wykonawcy.

22. Dopuszczalność zmiany umowy w sprawie zamówienia publicznego

22.1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany zawartej umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 144 ust. 1 ustawy Pzp.

Zmiana istotnych postanowień (w tym również terminu realizacji zamówienia) zawartej umowy może nastąpić ze względu na:

- 1) zawieszenie przez Zamawiającego wykonania zamówienia,
- 2) wystąpienie siły wyższej mającej wpływ na realizację przedmiotu zamówienia,
- 3) zmianę sposobu finansowania zadania przez Zamawiającego,
- 4) konieczność zmiany nazwy zadania,
- 5) zaistnienie omyłki pisarskiej lub rachunkowej w treści umowy,
- 6) zmianę osób reprezentujących strony umowy,
- 7) wystąpienie okoliczności mających wpływ na realizację umowy, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, a zrealizowanie założonego pierwotnie celu umowy byłoby bez tych zmian niemożliwe,
- 8) zmianę stawki podatku VAT przez władzę ustawodawczą w trakcie trwania umowy wynikającą ze zmiany ustawy o podatku od towarów i usług.

22.2. Zmiana istotnych postanowień zawartej umowy może nastąpić na pisemny wniosek jednej ze stron i przy akceptacji drugiej strony. Wniosek winien zawierać uzasadnienie konieczności dokonania zmiany istotnych postanowień zawartej umowy.

ROZDZIAŁ II ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1	Formularz oferty
Załącznik nr 2A	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
Załącznik nr 2B	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
Załącznik nr 2C	Informacja dot. przynależności do grupy kapitałowej
Załącznik nr 3	Wzór umowy
Załącznik nr 4a	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 4b	Jadłospis
Załącznik nr 4c	Wykaz pomieszczeń i wyposażenia

(pieczęć / dane Wykonawcy)

**Gmina Sucha Beskidzka
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka**

O F E R T A

Odpowiadając na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na „Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka” oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia za cenę:

CENA JEDNOSTKOWA BRUTTO [zł/posilek]	SZACUNKOWA ILOŚĆ POSILKÓW	CENA OFERTOWA BRUTTO [zł] <i>(kolumna 1 x kolumna 2)</i>
1	2	3
	19 240	

(słownie cena ofertowa brutto:
.....)

Oświadczam, że do kalkulacji ceny jednostkowej brutto przyjęto stawkę podatku VAT wynoszącą:% (dotyczy tylko Wykonawców będących podatnikami VAT).

Oświadczam, że ww. cena jednostkowa brutto stanowi sumę następujących wartości:

- 1) koszt wsadu do kotła: zł/posilek,
2) koszt przygotowania posiłku: zł/posilek.

1. Oświadczamy, że:

- 1) zobowiązujemy się wykonać zamówienie w terminie określonym w SIWZ,
- 2) zapoznaliśmy się z warunkami realizacji zamówienia podanymi przez Zamawiającego w SIWZ i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń,
- 3) uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty, skalkulowania ceny ofertowej i wykonania zamówienia,

- 4) akceptujemy istotne postanowienia umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia określone przez Zamawiającego,
- 5) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni; bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku udzielenia nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Oferta została złożona na stronach
4. Informacja o podwykonawcach wynikająca z art. 36 ust. 4 ustawy Pzp:
.....
.....
.....
5. Do oferty dołączono następujące dokumenty wymagane w SIWZ:
.....
.....
.....
.....

Nazwa i adres **WYKONAWCY**:

.....
.....
.....

NIP

REGON

Adres, na który Zamawiający powinien przysłać ewentualną korespondencję:

.....

Osoba wyznaczona do kontaktów z Zamawiającym:

.....

nr telefonu:

Dane kontaktowe do przysyłania korespondencji w sposób określony w art. 27 ustawy Pzp:

nr faksu:

e-mail:

....., dn

.....
*Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
oraz pieczętka / pieczętka*

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

(pieczęć / dane Wykonawcy)

**Gmina Sucha Beskidzka
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka**

O Ś W I A D C Z E N I E

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „**Dożywanie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka**” oświadczam/my, że spełniam/-my warunki udziału w postępowaniu o udzielenia zamówienia publicznego określone w SIWZ wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

....., dn.

.....
*Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
oraz pieczętka / pieczętka*

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

(pieczęć / dane Wykonawcy)

**Gmina Sucha Beskidzka
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka**

O Ś W I A D C Z E N I E

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „**Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka**” oświadczam/my, że nie ma podstaw do wykluczenia mnie/nas z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

....., dn.....

.....
*Podpisy osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
oraz pieczętka / pieczętka*

INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

(pieczęć / dane Wykonawcy)

**Gmina Sucha Beskidzka
ul. Mickiewicza 19
34-200 Sucha Beskidzka**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „**Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka**” informujemy, że **NALEŻYMY / NIE NALEŻYMY*** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej **::

1.
2.
3.
4.
-

....., dn.....

.....
*Podpisy osób uprawnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu
Wykonawcy oraz pieczętka / pieczętka*

*) niepotrzebne skreślić

***) należy wypełnić, jeżeli wykonawca należy do grupy kapitałowej

RRM.....

Umowa nr ZP.272....2014

W dniu 2014 r. w Suchej Beskidzkiej pomiędzy Gminą Sucha Beskidzka, zwaną dalej **Zamawiającym**, posługującą się Numerem Identyfikacji Podatkowej: 552-15-67-404, reprezentowaną przez Burmistrza Miasta Sucha Beskidzka Pana Stanisława Lichosyta, w porozumieniu ze Skarbnikiem Gminy Panią mgr Haliną Kozioł,

a

.....

.....

zwanym dalej **Wykonawcą**, reprezentowanym przez, w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji zadanie pn. „**Dożywianie dzieci w szkołach podstawowych i gimnazjum zlokalizowanych na terenie miasta Sucha Beskidzka**”, zwane dalej „przedmiotem umowy” lub „przedmiotem zamówienia”, zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) oraz ofertą Wykonawcy z dnia
2. Szczegółowy opis i zakres przedmiotu zamówienia określa SIWZ.
3. Ilości dzieci i posiłków określone w SIWZ są wielkościami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości posiłków faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, realizacja przedmiotu zamówienia w pełnym zakresie nie będzie leżała w interesie Zamawiającego.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu umowy zgodnie z SIWZ, ofertą, oraz obowiązującymi właściwymi przepisami i normami.
6. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne książeczki zdrowia wymagane przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
7. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

§ 2

Termin wykonania zamówienia

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług objętych przedmiotem zamówienia w okresie: **od dnia 01.03.2014 r. do dnia 31.12.2014 r.**

§ 3

Wynagrodzenie i zapłata wynagrodzenia

1. Strony ustalają, że w okresie obowiązywania niniejszej umowy obowiązującą formą wynagrodzenia za realizację usług stanowiących przedmiot umowy, zgodnie z wymaganiami zawartymi w SIWZ oraz zgodnie z ofertą Wykonawcy złożoną w przetargu nieograniczonym poprzedzającym zawarcie niniejszej umowy,

jest wynagrodzenie obliczone w oparciu o ryczałtową cenę jednostkową brutto przygotowania i wydania posiłku (obiadu) w kwocie: zł (słownie:), w tym:

- koszt wsadu do kotła: zł,
 - koszt przygotowania posiłku: zł.
2. Szacunkowa wartość umowy, wynikająca z oferty Wykonawcy, wynosi:zł (brutto).
 3. Cena jednostkowa brutto określona w ust. 1 zawiera podatek VAT w należnej wysokości oraz wszystkie koszty składające się na realizację niniejszej umowy z należytą starannością i jest niezmienna w okresie obowiązywania niniejszej umowy.
 4. Wynagrodzenie za wykonanie usługi płatne będzie za każdy miesiąc realizacji przedmiotu zamówienia, w terminie 14 dni od daty przedłożenia przez Wykonawcę faktury (rachunku) za faktyczną ilość wykonanej usługi przygotowania i wydania posiłków w miesiącu oraz ryczałtową cenę jednostkową brutto określoną w ust. 1, na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy. Do rachunku (faktury) należy dołączyć zestawienie wydanych w danym miesiący posiłków zaakceptowane (potwierdzone) przez dyrektora szkoły.
 5. Ilości wykonanych usług (wydanych posiłków) w danym miesiącu zostaną określone na podstawie dokumentów sprawozdawczych wskazanych w SIWZ.
 6. Wykonawca oświadcza, że jest/nie jest podatnikiem podatku VAT, uprawnionym do wystawienia faktury VAT. Nr NIP Wykonawcy:
 7. Faktury VAT (rachunki) należy wystawiać na: Gmina Sucha Beskidzka – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Mickiewicza 19, 34-200 Sucha Beskidzka, NIP: 552-143-32-30.
 8. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z powodu zwrotu Wykonawcy nieprawidłowo wystawionej faktury (rachunku).
 9. Za nieterminowe płatności faktur Wykonawca ma prawo naliczyć odsetki ustawowe.

§ 4

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za odstąpienie Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – w wysokości 20% szacunkowej wartości umowy, określonej w §3 ust. 2 umowy,
 - b) za stwierdzenie przez Zamawiającego, że posiłki nie spełniają wymagań, określonych w umowie i w zatwierdzonym jadłospisie, w wysokości 500 zł za każde zdarzenie,
 - c) za każdy dzień przerwy w realizacji przedmiotu zamówienia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w kwocie 3 000 zł,
 - d) za zwłokę w usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości w realizacji przedmiotu umowy, do usunięcia których Wykonawca został zobowiązany przez Zamawiającego, w wysokości 100 zł za każdy dzień zwłoki liczony od upływu dnia wyznaczonego na usunięcie nieprawidłowości do dnia ich usunięcia,
 - e) za każde inne niż ww. wymienione, stwierdzone przez Zamawiającego, niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy, w wysokości 500 zł za każde zdarzenie.
2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie Wykonawcy od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego w wysokości 20% szacunkowej wartości umowy, określonej w §3 ust. 2 umowy.
3. Strony zastrzegają sobie prawo do odszkodowania na zasadach ogólnych, o ile wartość faktycznie poniesionych szkód przekracza wysokość kar umownych.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 5

Umowne prawo odstąpienia od umowy

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, gdy:

- a) Wykonawca nie rozpoczął realizacji zamówienia,
 - b) Wykonawca przerwał z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy realizację przedmiotu umowy i przerwa ta trwa dłużej niż 3 dni,
 - c) wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – odstąpienie od umowy w tym przypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy,
 - d) Wykonawca realizuje zamówienie w sposób niezgodny z niniejszą umową, SIWZ, ofertą lub właściwymi przepisami i normami,
 - e) zostanie ogłoszona upadłość Wykonawcy lub Wykonawca utraci uprawnienia konieczne do wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
2. Odstąpienie od umowy przez Zamawiającego powinno nastąpić w formie pisemnej w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu okoliczności określonych w ust. 1 i powinno zawierać uzasadnienie.
 3. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający odmawia bez wskazania uzasadnionej przyczyny odbioru przedmiotu zamówienia lub zapłaty należnego wynagrodzenia. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu ww. okoliczności i powinno zawierać uzasadnienie.
 4. Jeżeli Wykonawca będzie wykonywał przedmiot umowy wadliwie, albo sprzecznie z umową Zamawiający może wezwać go do zmiany sposobu wykonywania umowy i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin; po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może od umowy odstąpić i powierzyć dalsze wykonywanie przedmiotu umowy innemu podmiotowi na koszt Wykonawcy.
 5. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia roszczeń z tytułu poniesionych strat w wypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

§ 6

Umowy o podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć, zgodnie z ofertą Wykonawcy, wykonanie części przedmiotu zamówienia innym podmiotom pod warunkiem, że posiadają one do tego kwalifikacje.
2. Umowa z podwykonawcą zostanie dostarczona Zamawiającemu w terminie 10 dni od daty jej podpisania.
3. Umowa pomiędzy Wykonawcą a podwykonawcą powinna być zawarta w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
4. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę realizacji części zamówienia Podwykonawcy, Wykonawca jest zobowiązany do dokonania we własnym zakresie zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcy z zachowaniem terminów płatności określonych w umowie z Podwykonawcą.
5. Do zawarcia przez Podwykonawcę umowy z dalszym podwykonawcą jest wymagana zgoda Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Wykonanie zamówienia w podwykonawstwie nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za wykonanie obowiązków wynikających z umowy i obowiązujących przepisów prawa. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podwykonawców jak za własne.

§ 7

Zmiana umowy

1. Zgodnie z art. 144 ust 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany istotnych postanowień niniejszej umowy na zasadach opisanych w SIWZ.
2. Wszelkie zmiany (istotne i nieistotne) niniejszej umowy, wymagają aneksu sporządzonego z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie spory, mogące wyniknąć z tytułu niniejszej umowy, będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy ustaw: ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.), ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 1964 r. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)

§ 9

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach z przeznaczeniem: 1 egz. dla Wykonawcy, 2 egz. dla Zamawiającego.

WYKONAWCA:

ZAMAWIAJĄCY:

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wymagania dotyczące przygotowania posiłków:

- a) przygotowanie posiłków będzie zgodne z normami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), z zasadami HACCAP oraz z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych w wieku 5 - 16 lat i będzie spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla Dzieci i Młodzieży,
- b) posiłki muszą być smaczne i urozmaicone pod względem rodzaju dań, barwy, smaku, zapachu, konsystencji i sposobu przyrządzania potraw,
- c) posiłki należy przygotowywać przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektoratu Sanitarnego,
- d) personel zatrudniony przez Wykonawcę jest zobowiązany uwzględniać i wprowadzać w życie uwagi Zamawiającego dotyczące sposobu wykonywania usług; osobami upoważnionymi do przekazywania uwag są dyrektorzy szkół,
- e) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z jadłospisem stanowiącym załącznik nr 4b do SIWZ; Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany ustalonego jadłospisu pod warunkiem zachowania kaloryczności potraw; każda zmiana jadłospisu musi być uzgodniona z Zamawiającym – zmiana jadłospisu bez zgody i wiedzy Zamawiającego będzie traktowana jako realizacja zamówienia w sposób niezgodny z umową; każda modyfikacja jadłospisu musi zostać zaakceptowana przez technologa żywienia/dietetyka – wszelkie koszty z tym związane ponosi Wykonawca,
- f) posiłki dostarczane przez Wykonawcę do SP Nr 2 i Filii SP Nr 2 winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzyw(a) zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem; pojazd wykorzystywany do transportu żywności musi posiadać wymaganą przepisami prawa dokumentację potwierdzającą dopuszczenie przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
- g) Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w wyznaczonym miejscu na terenie Zespołu Szkół im. Jana Pawła II,
- h) Wykonawca będzie zobowiązany przygotować posiłki z artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego,
- i) Wykonawca zobowiązuje się do wydawania posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku; Zamawiający na czas realizacji zamówienia udostępni Wykonawcy naczynia określone w załączniku nr 4c; jeżeli ilość udostępnionych naczyń okaże się niewystarczająca dla prawidłowej i sprawnej realizacji zamówienia Wykonawca winien zapewnić własnym kosztem i staraniem dodatkowe naczynia,
- j) Wykonawca zobowiązuje się do zmywania naczyń w wyznaczonych pomieszczeniach zlokalizowanych w poszczególnych szkołach oraz do utrzymania udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia w należytych stanie higienicznym.

2. Zamawiający wymaga, aby posiłki były przygotowywane w pomieszczeniach kuchennych zlokalizowanych w budynku Zespołu Szkół Szkoła Podstawowa Nr 1 i Gimnazjum im. Jana Pawła II. Warunki udostępnienia pomieszczeń kuchennych i stołówek:
 - a) na czas realizacji zamówienia Zamawiający udostępni Wykonawcy pomieszczenia kuchenne oraz stołówki wraz z wyposażeniem – szczegółowy wykaz udostępnionego wyposażenia stanowi załącznik nr 4c do SIWZ,
 - b) szczegółowe warunki udostępnienia pomieszczeń i wyposażenia określi odrębna umowa, którą Wykonawca jest zobowiązany zawrzeć z Zamawiającym; Wykonawca, poza czynszem (200 zł + VAT), będzie uiszczał opłaty za media (woda, gaz, energia elektryczna itp.), zgodnie ze wskazaniami podliczników,
 - c) na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał konserwacje oraz remonty bieżące pomieszczeń i urządzeń udostępnionych w związku z realizacją zamówienia, z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych pomieszczeń i urządzeń oraz z wymaganiami bhp.
3. Wykonawca odpowiada za gospodarkę odpadami powstałymi w związku z realizacją zamówienia. W związku z tym powinien dopełnić wszelkich formalności określonych w regulaminie utrzymania czystości i porządku na terenie miasta Sucha Beskidzka.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
5. Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym i dyrektorami poszczególnych szkół.
6. Wszelkie sprawy dotyczące realizacji usług objętych przedmiotem zamówienia, a w szczególności harmonogramy wydawania posiłków w poszczególnych szkołach, będą ustalane z dyrektorami poszczególnych placówek.
7. Wykonawca może wydawać posiłki przygotowane w ramach realizacji przedmiotu zamówienia tylko dzieciom skierowanym (wyznaczonym) przez Zamawiającego. Listy uprawnionych uczniów będą przekazywane Wykonawcy i aktualizowane przez dyrektorów szkół. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia posiłków dla uczniów także w dni wolne od zajęć lekcyjnych, pod warunkiem otrzymania takiego zgłoszenia od Zamawiającego z co najmniej tygodniowym wyprzedzeniem.

W razie nieobecności dziecka w danym dniu, Wykonawca zobowiązany jest do codziennego uwzględniania odpisów, pod warunkiem zgłoszenia tego faktu przez dyrektora szkoły najpóźniej do godz. 8.00 w danym dniu.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, wagowym, jak i kalorycznym. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w SIWZ kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
9. Wykonawca może przygotowywać i wydawać (sprzedawać) posiłki osobom innym niż uczniowie szkół wskazani (skierowani) przez Zamawiającego. Warunki świadczenia usług dodatkowych:
 - a) Wykonawca może przygotowywać i wydawać (sprzedawać) posiłki pozostałym uczniom i pracownikom szkół, w których będzie realizowany przedmiot zamówienia;

przy czym cena za posiłek podawany tym uczniom nie może być inna niż wskazana w ofercie wykonawcy – w pozostałym zakresie Wykonawca może dowolnie ustalać ceny za posiłki;

- b) Wykonawca może przygotowywać i sprzedawać posiłki klientom zewnętrznym (osobom i podmiotom z poza szkół) w formie cateringu. W takim przypadku Wykonawca będzie zobowiązany do uiszczenia dodatkowej, niż wskazana w pkt. 2b, opłaty za korzystanie z udostępnionych pomieszczeń i wyposażenia. Kwestie dotyczące udostępnienia pomieszczeń i wyposażenia na potrzeby świadczenia przez Wykonawcę usług nie związanych z realizacją przedmiotu zamówienia określi odrębna umowa, która Wykonawcą będzie zobowiązany zawrzeć z Zamawiającym;
- c) świadczenie usług dodatkowych nie może kolidować z realizacją zamówienia – priorytetem jest przygotowanie i wydanie posiłków dla uczniów wskazanych (skierowanych) przez Zamawiającego,
- d) klienci Wykonawcy niebędący uczniami lub pracownikami szkół nie mogą korzystać ze stołówek szkolnych ani też przebywać na terenie szkoły w związku z ewentualnym osobistym odbiorem posiłków; sposób wydawania posiłków klientom zewnętrznym należy uzgodnić z dyrektorem Zespołu Szkół,
- e) organizacja świadczenia usług dla uczniów nie wskazanych przez Zamawiającego jest obowiązkiem Wykonawcy.

Zamawiający informuje, że średnia dzienna ilość posiłków wydawanych przez stołówkę szkolną zlokalizowaną w Zespole Szkół w 2013 r. wynosiła 330. Podana wielkość uwzględnia zarówno obiady finansowane przez Gminę jak i rodziców. Zamawiający zwraca uwagę, że ww. dane mają charakter poglądowy i nie stanowią opisu przedmiotu zamówienia, a kalkulacja cen na ich podstawie jest wyłącznym ryzykiem Wykonawcy.

Dekadowy jadłospis dla dzieci w wieku szkolnym od 5 do 16 lat

Zestaw 1

Zupa:

Zupa z brokuł z ziemniakiem 250 ml

II danie:

Pampuchy drożdżowe na parze 60 g, Klopsiki w sosie pomidorowym 100 g, zielona sałata 60 g

Napój:

Kompot z truskawek

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	599
Białko ogółem g	18,4
Tłuszcz ogółem g	21,8
Węglowodany ogółem g	88,0
Wapń [mg]	233
Żelazo [mg]	2,9
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	1319
Witamina C[mg]	12,1
Kwas foliowy	96
Cholesterol	65
Błonnik	6,1

Zestaw 2

Zupa:

Barszcz czerwony zabieleny z ziemniakami 250 ml

II danie:

Naleśniki z warzywami, pierśią z kurczaka i żółtym serem 250 g, surówka z marchewki i jabłka 120 g

Napój:

Kompot z gruszek

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	632
Białko ogółem g	26,9
Tłuszcz ogółem g	18,0
Węglowodany ogółem g	96,3
Wapń [mg]	243
Żelazo [mg]	2,3
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	456
Witamina C[mg]	26,5
Kwas foliowy	89
Cholesterol	51
Błonnik	15,1

Zestaw 3

Zupa:

Zupa jarzynowa z ziemniakami 250 ml

II danie:

Pierogi z mięsem i kapustą 290 g, surówka z rzodkiewek 120 g

Napój:

Kompot ze śliwek

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	605
Białko ogółem g	20,5
Tłuszcz ogółem g	17,6
Węglowodany ogółem g	99,6
Wapń [mg]	198
Żelazo [mg]	3,9
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	377
Witamina C [mg]	142,2
Kwas foliowy	141
Cholesterol	47
Blonnik	9,4

Zestaw 4

Zupa:

Zupa pomidorowa z brązowym ryżem 250 ml

II danie:

Ziemniaki 150 g, sznycel cielęcy 100 g, surówka z porów 150 g

Napój:

Kompot z truskawek

Dodatek:

Jabłko 70 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	609
Białko ogółem g	27,9
Tłuszcz ogółem g	19,8
Węglowodany ogółem g	87,1
Wapń [mg]	122
Żelazo [mg]	4,0
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	335
Witamina C [mg]	21,8
Kwas foliowy	81
Cholesterol	86
Blonnik	8,4

Zestaw 5

Zupa:

Krupnik z kaszą jęczmienną 250 ml

II danie:

Ziemniaki gotowane 150 g, filet z dorsza panierowany w otrębach owsianych 100 g, surówka z kwaszonej kapusty i marchewki z olejem rzepakowym 150 g

Napój:

Woda mineralna z cytryną 200 ml

Dodatek:

Koktajl malinowy na jogurcie 0 % tł. 150 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	581
Białko ogółem g	25,4
Tłuszcz ogółem g	20,9
Węglowodany ogółem g	83,2
Wapń [mg]	322
Żelazo [mg]	3,1
Witamina A [μg ekw. retinolu]	703
Witamina C [mg]	40,0
Kwas foliowy	94
Cholesterol	55
Błonnik	11,0

Zestaw 6

Zupa:

Zupa z fasolki szparagowej 250 ml

II danie:

Ryż mieszaný brązowy z białym 65 g, duszona pierś z kurczaka 100 g, surówka z czerwonej kapusty 150 g

Napój:

Woda mineralna z cytryną i miodem 200 ml

Dodatek:

Gruszka 70 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	625
Białko ogółem g	25,6
Tłuszcz ogółem g	17,9
Węglowodany ogółem g	102,2
Wapń [mg]	167
Żelazo [mg]	5,2
Witamina A [μg ekw. retinolu]	441
Witamina C [mg]	102,2
Kwas foliowy	105
Cholesterol	40
Błonnik	12,4

Zestaw 7

Zupa:

Żurek z białą kielbasą i ziemniakami 250 ml

II danie:

Makaron (mieszany pełnoziarnisty z białym) z serem białym i malinami polany jogurtem naturalnym 320 g, surówka z kalarepki z koperkiem 150 g

Napój:

Woda mineralna z cytryną i miętą 200 ml

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	583
Białko ogółem g	26,6
Tłuszcz ogółem g	19,0
Węglowodany ogółem g	82,6
Wapń [mg]	198
Żelazo [mg]	3,0
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	290
Witamina C [mg]	95,2
Kwas foliowy	79
Cholesterol	47
Błonnik	7,0

Zestaw 8

Zupa:

Zupa ogórkowa z ziemniakiem 250 ml

II danie:

Kasza jęczmienna 100 g, bitki wołowe duszone z selerem 100 g, surówka z kapusty lodowej z papryką, pomidorem, cebulą i olejem rzepakowym 150 g

Napój:

Woda mineralna z cytryną i miodem 200 ml

Dodatek:

Jabłko 70 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	622
Białko ogółem g	25,8
Tłuszcz ogółem g	20,8
Węglowodany ogółem g	90,3
Wapń [mg]	316
Żelazo [mg]	4,6
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	260
Witamina C [mg]	23,4
Kwas foliowy	74
Cholesterol	52
Błonnik	8,1

Zestaw 9

Zupa:

Zupa grysikowa 250 ml

II danie:

Cukinia faszerowana mięsem i ryżem (ryż mieszany brązowy z białym) 250 g, surówka z sałaty pekińskiej, papryki i świeżych ogórków 150 g

Napój:

Kompot jabłkowy 200 ml

Dodatek:

Pomarańcza 70 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	581
Białko ogółem g	26,3
Tłuszcz ogółem g	20,1
Węglowodany ogółem g	93,1
Wapń [mg]	320
Żelazo [mg]	3,2
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	859
Witamina C[mg]	46,5
Kwas foliowy	112
Cholesterol	47
Blonnik	9,1

Zestaw 10

Zupa:

Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym 250 ml

II danie:

Ziemniaki 150 g, Ryba pieczona w piekarniku 100 g, surówka z selera z rodzynkami 150 g

Napój:

Napój żurawinowy 200 ml

Dodatek:

banan 70 g

Wartość odżywcza zestawu:

Składniki Pokarmowe	Wartości
Energia kcal	596
Białko ogółem g	28,9
Tłuszcz ogółem g	20,1
Węglowodany ogółem g	91,0
Wapń [mg]	271
Żelazo [mg]	5,0
Witamina A [μ g ekw.retinolu]	408
Witamina C[mg]	38,5
Kwas foliowy	122
Cholesterol	74
Blonnik	16,9

**Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie bloku żywienia
w Zespole Szkół Szkoła Podstawowa nr 1 i Gimnazjum im. Jana Pawła II
w Suchoj Beskidzkiej, stan na dzień 31 grudnia 2013 r.**

L.p.	Nazwa	Ilość	Data zakupu
STOŁÓWKA – 84 m ²			
1	ławki do stołówki	10 szt.	18.12.2002 r.
2	Krzesełko LEON 6	30 szt.	29.12.2009 r.
3	Stolik	10 szt.	31.12.2012 r.
4	ławki	17 szt.	
KUCHNIA – 37 m ²			
1	Patelnia elektryczna	1 szt.	
2	Patelnia elektryczna PE-40N	1 szt.	20.05.2008 r.
3	Taboret gazowy 9kW	1 szt.	31.12.2012 r.
4	Taboret gazowy HEFAJSTOS 8,6kW	1 szt.	30.12.2010 r.
5	Taboret gazowy	1 szt.	12.10.2006 r.
6	Zmywarka uniwersalna REVOLUTION 50	1 szt.	30.12.2010 r.
7	Podstawa pod zmywarke	1 szt.	29.12.2009 r.
8	Zestaw dozowników myjąco- płuczających	1 kpl	30.12.2010 r.
9	Podstawa pod garnki 1kpl=3szt.	1 kpl	31.12.2012 r.
10	Wanna precedzakowa d 40cm	1 szt.	31.12.2012 r.
11	Szafki wiszące	8 szt.	31.12.2012 r.
12	Kuchnia gazowa KGZ-4paln.	2 szt.	
13	Okap wiszący	2 szt.	
14	Stół metal. stalgast	6 szt.	
15	Stolik kwadr. mały stalgast	4 szt.	
16	Zlew metal. z 1 komorą stalgast	1 szt.	
17	Zlew metal. 2 komorowy stalgast z zasuwanyimi drzwiczkami	1 szt.	
18	Garnek	10 szt.	
19	Elektr. maszynka do mięsa	1 szt.	
20	Termometr do mierzenia zup	1 szt.	
21	Waga szalowa	1 szt.	
22	Waza	7 szt.	
23	Taca	9 szt.	
24	Miska	19 szt.	
25	Półm.ow.29cm TRIANON	4 szt.	30.12.2010 r.
26	Rondel	5 szt.	
27	Patelnia	6 szt.	
28	Chochla	10 szt.	
29	Durszlak	5 szt.	
30	Talerz deserowy	100 szt.	
31	Talerz płytki	100 szt.	
32	Talerz głęboki	100 szt.	
33	Sztućce (łyżka ,widelec, nóż)	100 kpl.	

34	Nóż kuchenny	10 szt.	
35	Kubek dymn. A 250ml	100 szt.	
36	Stolnica drewn.	7 szt.	
37	Deska drewn. mała	4 szt.	
38	Deska plast. duża HACCP	6 szt.	
39	Podstawa do deski HACCP	1 szt.	
40	Ociekacz plast. na sztućce	10 szt.	
41	Tłuczek do mięsa	3 szt.	
42	Ubijak	5 szt.	
KORYTARZ – 34 m ²			
1	Termos Deluxe GN 1/1	9 szt.	05.09.2005 r.
2	Termos	3 szt.	
3	Termos stalowy 20l	2 szt.	31.12.2012 r.
4	Regał magazynowy, półki perforowane	2 szt.	31.12.2012 r.
OBIERALNIA – 13 m ²			
1	Obieraczka z przystawkami	1 kpl	13.12.2002 r.
2	Garnek z pokrywkami	10 szt.	
3	Zlew metal.	2 szt.	
4	Zlew 2 komorowy	1 szt.	
5	Stół metal.	1 szt.	
MAGAZYN I – 4,1 m ²			
1	Zamrażarka Zanussi	1 szt.	13.11.1996 r.
2	Zamrażarka Electrolux	1 szt.	29.12.2009 r.
3	Zamrażarka Whirpool	1 szt.	29.12.2009 r.
4	Regał metal. pojed.	1 szt.	
MAGAZYN II – 4,1 m ²			
1	Lodówka Mastercook	2 szt.	
2	Regał metal. pojed.	1 szt.	
3	Regał drewn.	1 szt.	
MAGAZYN III (za obieralnią) – 8,5 m ²			
1	Regał magazynowy, półki perforowane	1 szt.	31.12.2012 r.
SZATNIA – 6,5 m ²			
POMIESZCZENIA GOSPODARCZE – 4,5 m ² + 3,8 m ²			

**Wykaz sprzętu stanowiącego wyposażenie stołówek
w Szkole Podstawowej Nr 2 i Filii Szkoły Podstawowej Nr 2**

L.p.	Nazwa	Ilość w szt.	
		Szkoła Podstawowa Nr 2	Filia Szkoły Podstawowej Nr 2
1.	Talerze głębokie	65	65
2.	Talerze płytkie	85	45
3.	Kubki	90	50
4.	Łyżki	85	45
5.	Widelce	60	45
6.	Noże stołowe	20	3
7.	Stoliki metalowe	2	2
8.	Zestaw mebli kuchennych	1	1
9.	Kuchenka elektryczna Amica 601CE3.3334 W	-	1
10.	Zmywarka do naczyń	1	1
11.	Bojler	1	1