

## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**Przetarg nieograniczony  
na zadanie:**

**Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół podstawowych  
i gimnazjum w Gminie Czerwieńsk  
oraz osób dorosłych będących klientami  
Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku**

**Ogłoszenie o przetargu ukazało się dnia 3 sierpnia 2016 roku:**

- 1. w Biuletynie Urzędu Zamówień Publicznych**
- 2. na stronie internetowej Zamawiającego [www.bip.czerwiensk.pl](http://www.bip.czerwiensk.pl)**
- 3. na tablicy ogłoszeń Zamawiającego**

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

**Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku**

ul. M. Rozwens 4  
66-016 Czerwieńsk  
woj. lubuskie  
tel. (68) 321 90 95

### **II. INFORMACJA OGÓLNA**

- Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Beata Przymus - tel. (68) 3219095 i Danuta Tomaszewska tel. (68) 3278258.
- Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje wykonawcy przekazują do Ośrodka Pomocy Społecznej na adres e-mail: [ops@czerwiensk.pl](mailto:ops@czerwiensk.pl). Przesłanie dokumentu e-mailem bez względu na włączenie przez wykonawcę opcji potwierdzenia, uznane będzie jako dokonane, tj. wysłane i otrzymane w tej samej chwili.
- Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ, sposobu przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania w formie jak powyżej.
- Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ można składać nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków, o których mowa w pkt. 3 i 4.
- Składanie zawiadomień, wniosków, oświadczeń bądź protestów może następować wyłącznie w dniach roboczych tj. od poniedziałku do piątku w godzinach służbowych 8<sup>00</sup> -14<sup>30</sup>,
- Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania wynikające z treści złożonego wniosku, jednak nie później niż 3 dni przed upływem terminu składania ofert.
- Treść wyjaśnienia zostanie przesłana do Wykonawców, którzy otrzymali SIWZ oraz zamieszczona na stronie internetowej [www.bip.czerwiensk.pl](http://www.bip.czerwiensk.pl).
- Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami można pobrać ze strony internetowej [www.bip.czerwiensk.pl](http://www.bip.czerwiensk.pl).

10. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
11. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, przed upływem terminu składania ofert, Zamawiający może zmodyfikować treść dokumentów składających się na SIWZ. Dokonane zmiany Zamawiający zamieści na stronie internetowej [www.bip.czerwinski.pl](http://www.bip.czerwinski.pl), a także przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym doręczono SIWZ.
12. W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność zmian w przygotowaniu oferty, Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia tych zmian.
13. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
14. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.
15. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z użyciem aukcji elektronicznej.
16. Przedmiotem zamówienia nie jest zawarcie umowy ramowej.
17. Zamawiający dopuszcza w postępowaniu uczestnictwo podwykonawców. Wykonawca, który zamierza wykonywać zamówienie przy udziale podwykonawcy, musi wyraźnie w ofercie wskazać, jaką część lub zakres zamówienia wykonywać będzie w jego imieniu podwykonawca. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy. W przypadku, gdy Wykonawca nie zamierza wykonywać zamówienia przy udziale podwykonawców, należy wpisać w formularzu „nie dotyczy” lub inne podobne sformułowanie. Jeżeli Wykonawca zostawi ten punkt formularza nie wypełniony (puste pole), Zamawiający uzna, iż zamówienie zostanie wykonane siłami własnymi, bez udziału podwykonawców.

### III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Do udzielenia zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.) oraz w sprawach nieuregulowanych ustawą, przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku *Kodeks cywilny* (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 380 z późn. zm.).
2. Postępowanie jest prowadzone **w trybie przetargu nieograniczonego** na podstawie art. 39 ustawy *Prawo zamówień publicznych* dla wartości zamówienia poniżej kwot określonych w przepisach art. 11 ust. 8 ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

#### Podstawa prawna wykonywania zamówienia:

1. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia.

#### **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

**55.32.10.00-6 (usługi przygotowania posiłków)**

**55.52.31.00-3 (usługi w zakresie posiłków szkolnych)**

**55.52.40.00-9 (usługi dostarczenia posiłków do szkół)**

2. Opis przedmiotu zamówienia

#### **Zadanie I**

1. Realizacja przedmiotu zamówienia obejmuje świadczenie usług w zakresie przygotowania i dostarczenia posiłków na potrzeby zbiorowego żywienia uczniów szkół podstawowych i

gimnazjum na terenie Gminy Czerwieńsk oraz osób dorosłych będących klientami Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku. Termin realizacji zamówienia od dnia 12 września 2016 roku do dnia 31 grudnia 2017 roku.

2. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa dwudaniowego posiłku dla **20 osób dorosłych** będących klientami Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku do miejsc wskazanych przez OPS oraz **120 uczniów** uczęszczających do:
  - Szkoły Podstawowej w Nietkowie – świetlica szkolna;
  - Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim – świetlica szkolna;
  - Szkoły Podstawowej w Nietkowicach – świetlica szkolna;
  - Gimnazjum w Czerwieńsku – stołówka szkolna.

## Zadanie II

1. Przedmiotem zamówienia jest najem pomieszczeń kuchennych w celu prowadzenie działalności związanej z żywieniem zbiorowym uczniów oraz osób dorosłych.
3. **Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:**

## Zadanie I

- 1) Wykonawca gotuje, przygotowuje, a następnie wydaje lub dostarcza posiłki uczniom do świetlic szkolnych wyżej wymienionych szkół w 271 dni nauki **w okresie od dnia 12 września 2016 roku do dnia 22 grudnia 2017 roku** oraz gotuje, przygotowuje, a następnie wydaje lub dostarcza posiłki dla dorosłych osób będących klientami Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku do miejsc wskazanych przez OPS przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem weekendów i dni ustawowo wolnych od pracy, tj. łącznie 327 dni **w okresie od dnia 12 września 2016 roku do dnia 31 grudnia 2017 roku**.
- 2) Dopuszcza się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zleceniodawcy.
- 3) Dopuszcza się możliwość **zwiększenia lub zmniejszenia** żywionych uczniów o 30 osób oraz dorosłych o 20 osób.
- 4) Wykonawca wydaje posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stołówkach w dni nauki, następnie sprząta pomieszczenia i pozostawia je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych.
- 5) W przypadku wydawania posiłków dla osób dorosłych posiłki wydawane będą w miejscach wskazanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku lub w przypadku osób niepełnosprawnych dowożone do miejsca zamieszkania. Wykonawca będzie miał obowiązek sprzątnięcia pomieszczeń i pozostawienia ich w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych.
- 6) Dyrektor szkoły zawiadamia Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu, natomiast w przypadku osób dorosłych Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku udostępni Wykonawcy listę osób uprawnionych do pomocy w pierwszym dniu każdego miesiąca.
- 7) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Posiłki muszą być wykonywane ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.
- 8) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).

- 9) W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa.
- 10) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
- 11) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni.
- 12) Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia.
- 13) Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy.
- 14) Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka.
- 15) Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz z ich gramaturą. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom.
- 16) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 17) Dwudaniowy posiłek składać się będzie z:
  - a. uczniowie:
    - zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu;
    - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu;
    - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu;
    - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu;
    - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu;
    - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu.
  - b. osoby dorosłe:
    - zupa na wywarze (350 ml) – 5 razy w tygodniu;
    - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 150 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 250 g – minimum 3 razy w tygodniu;
    - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 400 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu;
    - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 150 g – 5 razy w tygodniu;
    - kompot (200 ml) – 5 razy w tygodniu.
- 18) Jakość serwowanych usług:
  - Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych, w tym wymogów Unii Europejskiej oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.),
  - Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie stosownie do potrzeb,
  - Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood,

- Owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci,
- Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw,
- Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki do świetlic szkolnych przy szkołach oraz miejsc wskazanych do wydawania posiłków osobom dorosłym, własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

## Zadanie II

- 1) Pomieszczenia kuchenne w celu prowadzenie działalności związanej z żywieniem zbiorowym uczniów oraz osób dorosłych o powierzchni użytkowej 199,20 m<sup>2</sup> znajdują się w Gimnazjum w Czerwieńsku i wyposażone są w sprzęt wyszczególniony w załączniku do *Załącznika nr 5- Umowa najmu kuchni* do SIWZ.
- 2) Kuchnia może być wdzierżawiona Wykonawcy na okres realizacji zamówienia.
- 3) Najemca prowadzi w pomieszczeniach kuchni działalność usługową, gastronomiczną, żywienie zbiorowe w dowolnie wybranej formie z zachowaniem wszelkich przepisów BHP, P.POŻ i HACCP oraz przepisów dotyczących żywienia zbiorowego i prowadzenia działalności gospodarczej oraz powstałych obowiązków podatkowych. Działalność inna niż żywienie uczniów może odbywać się po uzgodnieniu z Dyrektorem szkoły, z tym, że nie może zakłócać działalności szkoły oraz może się wiązać z dodatkowymi opłatami.
- 4) Najemca może sprzedawać wytworzone przez siebie posiłki innym osobom, jednakże sprzedaż posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym przez Dyrektora Gimnazjum.
- 5) Ze stołówki szkolnej w dni nauki w szkole mogą korzystać jedynie uczniowie i pracownicy Gimnazjum.
- 6) Zakazuje się wchodzenia na teren szkoły i stołówki osób z zewnątrz.
- 7) Prowadzona działalność nie może stać w sprzeczności z dobrym imieniem szkoły.
- 8) Najemca nie może podnając użyczonych pomieszczeń osobom trzecim.
- 9) Najemca nie może prowadzić sprzedaży ani podawania alkoholu oraz wyrobów tytoniowych.
- 10) Wszelkie remonty, inwestycje i każda ingerencja Najemcy w pomieszczenia kuchni wykonywane są na koszt Najemcy w porozumieniu i za zgodą Dyrektora Gimnazjum.
- 11) Najemca od dnia podpisania odpowiada materialnie za powierzone mienie, zabezpiecza przed kradzieżą, dewastacją, pożarem, dostępem osób nieupoważnionych.
- 12) Wykonawca uwzględni w kalkulacji kosztów zamówienia:
  - koszt dzierżawy kuchni według stawek określonych w Zarządzeniu Burmistrza Czerwieńska nr 84/09 z dnia 17 listopada 2009 roku - § 1 pkt 5;
  - koszt zużycia zimnej wody i odprowadzenia ścieków według stawek określonych przez Spółkę POMAK w Czerwieńsku;
  - koszt zużycia energii elektrycznej według stawek określonych przez ENEA,
- 13) Wywóz odpadów komunalnych i odpadów pokonsumpcyjnych należy do zadania własnego Wykonawcy – według stawek określonych przez Referat Gospodarki Odpadami w Urzędzie Gminy i Miasta w Czerwieńsku.
- 14) Najemca od dnia podpisania umowy pokrywa wszelkie koszty utrzymania kuchni i stołówki związane z jej funkcjonowaniem, sprawnością urządzeń, przeglądami technicznymi urządzeń, stanem technicznym pomieszczeń i budynku (bez dachu), zatrudnieniem pracowników, zakupu środków czystości, zakupu środków i produktów żywnościowych, odbiorem odpadów i śmieci oraz mediów.

#### 4. Termin realizacji zamówienia

Wymagany termin realizacji: 16 miesięcy

## V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIENIA TYCH WARUNKÓW ORAZ PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych*, a także nie podlegają wykluczeniu w rozumieniu art. 24 ust. 1 i 2 ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

W celu spełnienia warunków zawartych w art. 22 ust. 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych*:

- 1) W zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności – Wykonawca składa oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo zamówień publicznych*.
- 2) W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia – Zamawiający uzna spełnienie tego warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał co najmniej dwie usługi na dożywianie co najmniej 100 osób dziennie w okresie roku, z załączeniem dowodów należycie wykonanego zamówienia.
- 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia – Wykonawca składa oświadczenie, że personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ.
- 4) W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej – Wykonawca składa oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych.

Ocena spełniania w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach lub oświadczeniach wyszczególnionych w rozdziale VI SIWZ. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki Wykonawca spełnił.

## VI. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH I DOKUMENTACH, JAKIE POWINNI ZŁOŻYĆ WYKONAWCY DO OFERTY

1. Dokumenty i oświadczenia na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia z postępowania:
  - a) oświadczenie o spełnianiu warunków niezbędnych przy ubieganiu się o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 22 ust. 1 pkt 1 - 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo zamówień publicznych* – (*Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków (art. 22)*),
  - b) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku *Prawo zamówień publicznych* – (*Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia (art. 24)*).
2. Ponadto Wykonawca do oferty dołączy:

(celowym jest, aby dokumenty oferty ułożyć wg kolejności):

  - a) wypełniony *Załącznik nr 1 – Formularz oferty*;
  - b) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo zamówień publicznych*, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
  - c) jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu określonego w pkt. 2b, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego

likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

- d) zaakceptowanie warunków umów (na dożywianie i/lub dzierżawę kuchni) – akceptacja wzorów umów jest równoznaczne z akceptacją warunków rozliczenia – (*Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie, Załącznik nr 5 – Umowa najmu*);
  - e) oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia – (*Załącznik nr 7 – Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach*);
  - f) oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych – (*Załącznik nr 8 – Oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami*);
  - g) udokumentowanie doświadczenie w organizacji usług cateringowych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (*Załącznik nr 9 – Doświadczenie Wykonawcy*);
  - h) przykładowy miesięczny jadłospis;
  - i) kalkulację metodą uproszczoną ceny jednostkowej posiłku opracowaną przez Wykonawcę (nie ujęcie jakiejkolwiek pozycji w kalkulacji nie będzie upoważniało Wykonawcy do ubiegania się o podwyższenie kosztu jednostkowego posiłku).
3. Dokumenty załączone do oferty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
  4. Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy przedstawiona przez Wykonawcę kserokopia dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budzić wątpliwości, co do jej prawidłowości, a Zamawiający nie będzie mógł sprawdzić jej prawidłowości w inny sposób.
  5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
  6. Uzupełnianie dokumentów.
    - a) w przypadku Wykonawców, którzy w terminie przewidzianym do składania ofert nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw albo, którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający będzie zobowiązany wezwać do ich złożenia w wyznaczonym przez siebie terminie;
    - b) obowiązku określonego w pkt 6 ppkt a Zamawiający nie będzie zobowiązany wykonać w sytuacji, gdzie mimo złożenia wymienionych oświadczeń i dokumentów oferta Wykonawcy i tak podlegać będzie odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania;
    - c) złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
    - d) zamawiający będzie zobowiązany także do wezwania, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

## VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM ORAZ ZNWU

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium oraz zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert, tj. **12 sierpnia 2016 roku**.

2. Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy niż 60 dni.
3. Wykonawca samodzielnie może przedłużyć termin związania ofertą.
4. Przed wyborem oferty najkorzystniejszej, przedłużenie okresu związania ofertą musi być wyrażone na piśmie.
5. Po wyborze oferty najkorzystniejszej, przedłużenie okresu związania ofertą dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza.
6. Wniesienie odwołania po upływie terminu składania ofert zawiesza bieg terminu związania ofertą do czasu rozstrzygnięcia odwołania.

## **IX. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

1. Ofertę należy złożyć w opakowaniu opisanym następująco:

### **Zadanie I**

#### **Adres Zamawiającego**

„Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół podstawowych  
i gimnazjum w Gminie Czerwieńsk  
oraz osób dorosłych będących klientami  
Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku”

nie otwierać przed 12 sierpnia 2016 r., godz. 12<sup>15</sup>

**Adres składającego ofertę**

### **Zadanie II**

#### **Adres Zamawiającego**

„Najem pomieszczeń kuchennych  
w celu prowadzenie działalności związanej  
z żywieniem zbiorowym uczniów oraz osób dorosłych”

nie otwierać przed 12 sierpnia 2016 r., godz. 12<sup>15</sup>

**Adres składającego ofertę**

### **Zadanie I i II**

#### **Adres Zamawiającego**

„Usługa zbiorowego żywienia uczniów i osób dorosłych  
oraz najem pomieszczeń kuchennych w celu prowadzenie działalności związanej  
z żywieniem zbiorowym uczniów oraz osób dorosłych”

nie otwierać przed 12 sierpnia 2016 r., godz. 12<sup>15</sup>

**Adres składającego ofertę**



- 1) dokumenty oferty powinny być złożone wewnątrz opakowania;
- 2) opakowanie oferty powinno być zamknięte i zabezpieczone przed bezśladowym jej otwarciem, gwarantujące zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia;
- 3) wszelkie poprawki powinny być parafowane przez osobę uprawnioną;
- 4) dokumenty sporządzone przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osobę uprawnioną;
- 5) oferta winna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką;
- 6) zmiany, w złożonej już ofercie, mogą zostać dokonane przez Wykonawcę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert;
- 7) ofertę można wycofać tylko przed upływem terminu składania ofert;
- 8) zmiana oferty lub jej wycofanie następuje na takich samych zasadach, jak jej składanie z dopiskiem na kopercie „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”

## 2. Forma dokumentów i oświadczeń:

- 1) dokumenty i oświadczenia składane do oferty należy złożyć w formie oryginałów lub kopii,
- 2) pełnomocnictwo załączone do oferty winno być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza,
- 3) dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski,
- 4) kopie dokumentów powinny być potwierdzone „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę lub przez osobę posiadającą odpowiednie do tego pełnomocnictwo,
- 5) Zamawiający będzie uprawniony żądać przedstawienia oryginału dokumentu lub notarialnie potwierdzonej kopii, jeżeli złożona kopia dokumentu będzie nieczytelna lub budzić będzie wątpliwości, co do jej prawdziwości.

## 3. Informacje pozostałe:

- 1) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty;
- 2) Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę przygotowaną według wymagań określonych w niniejszej SIWZ;
- 3) oferta powinna być złożona pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

## **X. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

1. Oferty należy składać do dnia 12 sierpnia 2016 roku do godziny 12<sup>00</sup> w Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwieńsku, ul. M. Rozwens 4, 66-016 Czerwieńsk.
2. Komisja przetargowa dokona otwarcia ofert dnia 12 sierpnia 2016 roku o godzinie 12<sup>15</sup> w Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwieńsku, ul. M. Rozwens 4, 66-016 Czerwieńsk.
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy i adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny.
6. W przypadku, gdy Wykonawca nie był obecny przy otwarciu ofert, na jego wniosek Zamawiający niezwłocznie prześle informacje, o których mowa w punkcie 4.
7. Ofertę wniesioną po terminie zwraca się bez jej otwierania niezwłocznie.
8. W toku badania i oceny złożonych ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców udzielenia wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.

## **XI. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY**

1. Cenę należy podać w zł polskich w formularzu „Formularz ofertowy” (**załącznik nr 1 do SIWZ**) – brutto z wyodrębnieniem wartości podatku VAT.

2. Za wykonanie całego przedmiotu zamówienia ustala się wynagrodzenie zależne od faktycznej ilości przygotowanych i wydanych posiłków.
3. Cena ofertowana wynikać ma z opracowanego przez Wykonawcę metodą uproszczonej kalkulacji. Nie ujęcie jakiegokolwiek pozycji w kalkulacji nie będzie upoważniało Wykonawcę do ubiegania się o podwyższenie wynagrodzenia.
4. Ogólna cena ofertowa powinna obejmować wszystkie koszty i składniki niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie objętym SIWZ i wzorem umowy.

## **XII. KRYTERIA OCENY OFERT**

1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
  - a) Cena ofertowa – **90%**
  - b) Doświadczenia zawodowe – **10%**

**Cena ofertowa** – przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 90, otrzyma oferta z najniższą ceną, ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 90$$

gdzie:

- C – liczba punktów za cenę ofertową
- $C_{\min}$  – najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych
- $C_{\text{Bad}}$  – cena oferty badanej

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.

### **Doświadczenie zawodowe**

- a) w celu oceny doświadczenia Zamawiający przyzna punkty za każdą dodatkową usługę wykazaną ponad wymagane dwie usługi na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Wszystkie wykazane przez Wykonawcę usługi powinny spełniać warunki określone w rozdziale 5 pkt 1 ppkt 2.
- b) usługi wykazane na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu w zakresie wiedzy i doświadczenia nie będą punktowane.
- c) Wykonawca, który wykaże największą ilość usług otrzyma maks. 10 pkt.
- d) ocena pozostałych ofert w zakresie „Doświadczenia zawodowego” zostanie dokonana wg następującego wzoru:

$$B(x) = (Dz_{\text{bad}} / Dz_{\text{max}}) \times 10$$

gdzie:

- B (x) – liczba punktów za doświadczenie zawodowe
- $Dz_{\text{bad}}$  – doświadczenie zawodowe w ofercie badanej
- $Dz_{\text{max}}$  – doświadczenie zawodowe maksymalne

Każda dodatkowa usługa powyżej wymaganych 2 – to 2 punkty. Maksymalnie przy 5 dodatkowych usługach można uzyskać 10 pkt.

**Łączna ocena oferty** – Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą ilość punktów za sumę wszystkich kryteriów wg wzoru.

$$W(x) = A(x) + B(x)$$

gdzie:

- W (x) – wskaźnik oceny oferty  
A (x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za cenę ofertową  
B (x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za doświadczenie zawodowe

2. Wybór oferty najkorzystniejszej nastąpi zgodnie z art. 91 ustawy *Prawo zamówień publicznych*
- 1) Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, zawiadomi o tym Wykonawców pocztą elektroniczną podając w szczególności:
    - a) nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz z punktacją za kryterium oceny ofert;
    - b) uzasadnienie faktyczne i prawne o wykluczeniu Wykonawców z postępowania, jeżeli takie działanie miało miejsce;
    - c) uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia ofert, jeżeli takie działanie miało miejsce;
    - d) informację o terminie, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
  - 2) Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczone:
    - a) w siedzibie Zamawiającego poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń;
    - b) na stronie internetowej bip.czerwiesk.pl.
  - 3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie przedstawi dokumentów, o których mowa w rozdziale XIV SIWZ, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

### **XIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

Zamawiający nie wymaga wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### **XIV. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY**

1. Umowa na dożywianie zostanie zawarta według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie* do SIWZ.
2. Umowa na wynajem kuchni zostanie zawarta według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 5 – Umowa najmu* do SIWZ.
3. Zamawiający załącza do niniejszej SIWZ wzory umów, w których uzupełnieniu podlegać będą jedynie dane ustalone w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

### **XV. POUCZENIE O ŚWODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCEJ WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy *Prawo zamówień publicznych* oraz organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy *Prawo zamówień publicznych*, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy *Prawo zamówień publicznych*.

### **XVI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ**

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy;
2. Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnieniu warunków (art. 22);
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia (art. 24);

4. Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie;
5. Załącznik nr 5 – Umowa najmu;
6. Załącznik nr 6 – Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach;
7. Załącznik nr 7 – Oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami;
8. Załącznik nr 8 – Doświadczenie Wykonawcy.

**Zatwierdzam**  
**Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia**

KIEROWNIK  
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ  
*mgr inż. Beata Przymus*