

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**Przetarg nieograniczony
na zadanie:**

**Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół w Gminie Czerwieńsk
oraz osób dorosłych będących podopiecznymi
Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku**

I. ZAMAWIAJĄCY

Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku

ul. M. Rozwens 4
66-016 Czerwieńsk
woj. lubuskie
tel. (68) 321 90 58

II. INFORMACJA OGÓLNA

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Jolanta Homziuk- tel. (68) 3219058 i Danuta Tomaszewska tel. (68) 3278258.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje wykonawcy przekazują do Ośrodka Pomocy Społecznej na adres e-mail: 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.
3. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienia dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej SIWZ), sposobu przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania w formie jak powyżej.
4. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ można składać nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków, o których mowa w pkt. 3 i 4.
6. Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania wynikające z treści złożonego wniosku, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.
7. Treść wyjaśnienia zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.bip.czerwiensk.pl
8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
9. 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.czerwiensk.pl
10. W przypadku, gdy zmiana powodować będzie konieczność zmian w przygotowaniu oferty, Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia tych zmian.
11. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
12. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert wariantowych.
13. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z użyciem aukcji elektronicznej.

14. 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 podwykonawca. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi” art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz.1579) zwanej dalej ustawą Pzp

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)

Zamówienie zostało podzielone na części.

Część I

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków** dla 71 uczniów ze szkół z terenu Gminy Czerwieńsk oraz 8 osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku:
- Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowie – świetlica szkolna;
 - Publicznej Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim – świetlica szkolna;
 - Gimnazjum w Czerwieńsku – stołówka szkolna.
2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 79 osób. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 16074 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

Część II

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków** dla dzieci z Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowicach - świetlica szkolna.
2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 25 dzieci. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 4950 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części

2. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:

Część I

- 1) Wykonawca będzie przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki uczniom do świetlic szkolnych wyżej wymienionych szkół **w dni nauki szkolnej tj., od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 21 grudnia 2018 roku (198 dni)** oraz przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki dla dorosłych osób będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku do miejsc wskazanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem weekendów i dni ustawowo wolnych od pracy **w okresie od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 31 grudnia 2018 roku (252 dni)**.
- 2) Przewiduje 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 Zamawiającego.
- 3) Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stołówkach w dni nauki, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych.
- 4) 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.
- 5) Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał 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.
- 6) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.
- 7) Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał 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).
- 8) W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa.
- 9) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
- 10) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni.
- 11) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia.
- 12) Wykonawca zobowiązany jest 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.
- 13) Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka.
- 14) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 15) 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.
- 16) 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 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149.),
 - Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - 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 dostarczał posiłki do świetlic szkolnych przy szkołach oraz miejsc wskazanych do wydawania posiłków osobom dorosłym, własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

Część II

- 1) Wykonawca będzie przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki uczniom do świetlicy szkolnej Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowicach **w dni nauki szkolnej od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 21 grudnia 2018 roku (198 dni)**.
- 2) Przewiduje 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) Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicy szkolnej, następnie będzie sprzątała pomieszczenia i pozostawiał je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych.
- 4) Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu.
- 5) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.

- 6) 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).
- 7) W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa.
- 8) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
- 9) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni.
- 10) Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia.
- 11) 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.
- 12) Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka.
- 13) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
- 14) 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 owoców, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu.
- 15) 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 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149.),
 - Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie,
 - 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 świetlicy szkolnej w Nietkowicach własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

3. Termin realizacji zamówienia

Wymagany termin realizacji: od 2.01.2018r do 31.12.2018r

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 udziału w postępowaniu art. 22 ust. 1 ustawy Pzp i nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

W celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu :

1) Wykonawca składa oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp

- 1) W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia 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 jedną usługę dożywiania dla co najmniej 50 osób dziennie w okresie roku, co potwierdzi składając wykaz wykonanych usług i dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie,
- 2) W zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ, co potwierdzi składając oświadczenie i wykaz osób posiadających aktualne badania lekarskie
- 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym posiada lub dysponuje środkami transportu (przynajmniej 2) dopuszczonymi do przewozu żywności (posiłków), co potwierdzi składając wykaz środków transportu wraz z zaświadczeniem o dopuszczeniu środków transportu do przewozu żywności, wydaną przez właściwy organ – **dotyczy części I**
- 4) W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej wykonawca składa oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych
- 5) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji dotyczących otwarcia ofert składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.

Ocena spełniania w/w warunków dokonana zostanie zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia” na podstawie złożonych do oferty oświadczeń i dokumentów. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać, iż wykonawca spełnia wszystkie w/w warunki.

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

Dokumenty i oświadczenia na potwierdzenie spełnianiu warunków udziału w postępowaniu:

- 1) dokumenty wymienione w rozdziale V pkt. 1 ppkt. 1 – 6) – *Załącznik nr 2a, 2b, 2c, 2d (pkt. 2d dotyczy tylko części I), 2e, 2f*
- 2) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – *(Załącznik nr 3a, 3b)*
- 3) wypełniony Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy;
- 4) 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. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu określonego w pkt. 4), przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.
- 5) przykładowy miesięczny jadłospis
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.

- 6) 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).

Dokumenty załączone do oferty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Uzupełnianie dokumentów.

- 1) Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 2) Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 3) Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
- 4) 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 Pzp.
- 5) W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących tego dokumentu.

VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM ORAZ ZNWU

W postępowaniu nie jest przewidziane wnoszenie wadium oraz zabezpieczenie należytego wykonania umowy.

VIII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu wskazanym jako termin składania ofert.
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. Po wyborze oferty najkorzystniejszej, przedłużenie okresu związania ofertą dotyczy jedynie Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza.
5. 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:

Adres Zamawiającego

„Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół podstawowych
w Gminie Czerwieńsk

oraz osób dorosłych będących podopiecznymi
Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku”

Oferta składana na część nr...

nie otwierać przed 11 grudnia 2017 r., godz. 10.15

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 poświadczony 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 11 grudnia 2017 roku do godziny 10.00 w Ośrodku Pomocy Społecznej w Czerwieńsku, ul. M. Rozwens 4, 66-016 Czerwieńsk.
2. Komisja przetargowa dokona otwarcia ofert dnia 11 grudnia 2017 roku o godzinie 10.15 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.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu rękojmi zawartych w ofertach.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,

- 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu rękojmi zawartych w ofertach.
6. Ofertę złożoną po upływie terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie zwróci wykonawcy.
7. 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

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

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.

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

XIII.

1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami – **dokonując oceny oferty za każdą z części osobno**

- a) Cena ofertowa – 60%
- b) Doświadczenie zawodowe – 40%

Cena ofertowa – przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 60, otrzyma oferta z najniższą ceną, ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 60$$

gdzie:

- C – liczba punktów za cenę ofertową
C_{min} – najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych
C_{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 (D) :

Oceną oferty będzie ilość wykonanych usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert w następujący sposób :

- za 2 zakończone usługi wykonawca otrzyma 10 pkt
- za 4 zakończone usługi wykonawca otrzyma 20 pkt
- za 5 i więcej zakończonych usług wykonawca otrzyma 40 pkt

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

$$W = C + D$$

2. Zawiadomienie o wyborze oferty najkorzystniejszej (odpowiednio dla części zamówienia).

1) Zamawiający niezwłocznie po dokonaniu weryfikacji wykonawcy (po złożeniu wymaganych oświadczeń i dokumentów na wezwanie Zamawiającego), którego oferta została najwyżej oceniona, niezwłocznie informuje wszystkich wykonawców (za pośrednictwem poczty elektronicznej) o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo i mię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności

Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każde kryterium oceny ofert i łączną punktację;

- b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeniu,
- c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których w art. 89 ust. 4 i 5, brak równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności; unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

Przekazanie zawiadomienia o wyborze oferty najkorzystniejszej uznane będzie za skuteczne po przekazaniu pocztą elektroniczną na wskazany adres w ofercie, co zostanie potwierdzone poprzez wydrukowanie elementu wysłanego.

- 2) W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, Zamawiający poda informację zawierającą wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.
- 3) Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego.
- 4) Umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 5) Umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 4), jeżeli złożono tylko jedną ofertę lub upłynął termin do wniesienia odwołania na czynności Zamawiającego wymienione w art. 180 ust. 2 lub w następstwie jego wniesienia Izba ogłosiła wyrok lub postanowienie kończące postępowanie odwoławcze.

XIII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY

- 1. Umowa na dożywienia zostanie zawarta według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 4 dla części I i 4 dla części II – Umowa na dożywianie* do SIWZ.
- 2. Zamawiający załącza do niniejszej SIWZ wzory umów, w których uzupełnieniu podlegać będą jedynie dane ustalone w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XIV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCEJ WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy Pzp.

XIV. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ

- 1. Załącznik nr 1 do części I – Formularz ofertowy;
- 2. Załącznik nr 1 do części II – Formularz ofertowy,
- 3. Załącznik nr 2a – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału,
- 4. Załącznik nr 2b – doświadczenie wykonawcy,
- 5. Załącznik nr 2c – oświadczenie o wymaganych uprawnieniach,
- 6. Załącznik nr 2d (dotyczy tylko części I) – wykaz dotyczący potencjału technicznego wykonawcy,
- 7. Załącznik nr 2e – oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami,
- 8. Załącznik nr 2f – oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej,
- 9. Załącznik nr 3a, 3b – Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia,
- 10. Załącznik nr 4 do części I – Umowa na dożywianie,

11. Załącznik nr 4 do części II – Umowa na dożywanie.

Zatwierdzam
Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia

Z-CA KIEROWNIKA
OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ
w Czerwińsku

mgr Jolanta Homziuk