

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**Przetarg nieograniczony
na zadanie:**

**Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół, przedszkola i żłobka w Gminie Czerwieńsk
w roku 2020**

Ogłoszenie o przetargu ukazało się:

- 1. dnia 26 listopada 2019 roku w Biuletynie Urzędu Zamówień Publicznych**
- 2. dnia 26 listopada na stronie internetowej Zamawiającego www.bip.czerwiensk.pl**
- 3. dnia 26 listopada 2019 roku na tablicy ogłoszeń Zamawiającego**

I. ZAMAWIAJĄCY

**Gmina Czerwieńsk
ul. Rynek 25
66-016 Czerwieńsk
NIP: 929-00-15-775**

**Podmiot realizujący zamówienie:
Centrum Usług Wspólnych
ul. Ogrodowa 9
66-016 Czerwieńsk
woj. lubuskie
tel. (68) 3278258**

II. INFORMACJA OGÓLNA

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z wykonawcami jest Dyrektor Centrum Usług Wspólnych Danuta Tomaszewska - tel. (68) 3278258.
2. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienia dotyczące treści SIWZ, sposobu przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania na adres e-mail: cuw@czerwiensk.pl.
3. Wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ można składać nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków, o których mowa w pkt. 3.
5. Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania wynikające z treści złożonego wniosku, jednak nie później niż 3 dni przed upływem terminu składania ofert.
6. Treść wyjaśnienia zostanie przesłana do Wykonawców, którzy otrzymali SIWZ oraz zamieszczona na stronie internetowej www.bip.czerwiensk.pl.
7. Specyfikację istotnych warunków zamówienia wraz z załącznikami można pobrać ze strony 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.czerwiesk.pl, a także przekaze niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym doręczono SIWZ.

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 nie dopuszcza składania ofert częściowych.
12. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
13. Zamawiający nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej z użyciem aukcji elektronicznej.
14. Przedmiotem zamówienia nie jest zawarcie umowy ramowej.
15. 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 2019 r., poz. 1843) oraz w sprawach nieuregulowanych ustawą, przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku *Kodeks cywilny* (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 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 2019 r., poz. 1843).

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

Zamówienie zostało podzielone na części.

Część I

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla uczniów następujących szkół z terenu Gminy Czerwieńsk:
 - a) Szkoły Podstawowej w Nietkowie (świetlica szkolna) – 20 osób ;
 - b) Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim (świetlica szkolna) – 10 osób;
 - c) Szkoły Podstawowej w Nietkowicach – 22 osoby.

2. Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

3. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dla części I

1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki uczniom w świetlicach szkolnych wyżej wymienionych szkół w dni nauki szkolnej.
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 należytych 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.
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 dwóch tygodni – 10 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 na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). 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:
 - 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. kiszony) 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.

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 2019 r., poz. 1252), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Wyklucza się:

- posiłki na bazie Fastfood;
- owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw.

18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do świetlic szkolnych w godzinach od 11:00 do 13:30 własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia (+ 30%, - 30 %) zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2020 r. oraz wrześniu 2020 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może ulec zmianie.

20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia.

Część II

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie czterech posiłków (w tym dwóch gorących dwudaniowych) dla:

- a) Przedszkola w Czerwieńsku - 45 osób,
- b) Żłobka w Czerwieńsku – 18 osób.

2. Przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym).

Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj.

ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby dzieci objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

2. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia dla części II

1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki dzieciom z Przedszkola w Czerwieńsku i Żłobka w Czerwieńsku.

2. Całodzienny posiłek obejmuje:

- a) śniadania: potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapki, wędliny i kielbasy, herbata;
- b) obiad: zupa, drugie danie, surówki, kompot;
- c) podwieczorek

3. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach ustalonych z Dyrektorem Żłobka i Dyrektorem Przedszkola.

4. Określona dzienna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

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 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).
7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach, tj. w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergii pokarmowe, diety dla diabetyków, zgłoszonych przez Dyrektora Żłobka lub Dyrektora Przedszkola. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni.
10. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, normami żywnościowymi, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
11. Posiłki muszą być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.
12. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia.

4. Termin realizacji zamówienia

Od dnia 2 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku.

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, z załączeniem dowodów należyście 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 umowy – akceptacja wzorów umów jest równoznaczne z akceptacją warunków rozliczenia – (*Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie*);
 - e) oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia – (*Załącznik nr 6 – Oświadczenie o wymaganych uprawnieniach*);
 - f) oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych – (*Załącznik nr 7 – 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 8 – Doświadczenie Wykonawcy*);
 - h) przykładowy miesięczny jadłospis;
 - i) kalkulację metodą uproszczoną ceny jednostkowej posiłku opracowaną przez Wykonawcę (nie ujęcie jakiegokolwiek pozycji w kalkulacji nie będzie upoważniało Wykonawcy do ubiegania się o podwyższenie kosztu jednostkowego posiłku).
 - j) klauzulę informacyjną z art. 13 RODO - (*Załącznik nr 5*).
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. Uzupelnianie 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 OFERTĄ

1. Wykonawca składając ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**.
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, przedszkola i żłobka w Gminie Czerwieńsk
w roku 2020**

nie otwierać przed 6 grudnia 2019 r., godz. 10⁰⁰

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 06 grudnia 2019 roku do godziny 10⁰⁰ w Centrum Usług Wspólnych Czerwieńsku, ul. Ogrodowa 9, 66-016 Czerwieńsk.
2. Komisja przetargowa dokona otwarcia ofert dnia 6 grudnia 2019 roku o godzinie 12⁰⁰ w Centrum Usług Wspólnych w Czerwieńsku, ul. Ogrodowa 9, 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 kosztorysu 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 – **100%** (100 punktów)

2. Punkty za cenę

Cena ofertowa – przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100, otrzyma oferta z najniższą ceną, ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 100$$

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.

3. 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 dożywienie zostanie zawarta według wzoru stanowiącego *Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie* do SIWZ.
2. Zamawiający załącza do niniejszej SIWZ wzór umowy, w którym uzupełnieniu podlegać będą jedynie dane ustalone w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XV. POUCZENIE O ŚRODKACH 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 udziału w postępowaniu;
3. Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia z postępowania;
4. Załącznik nr 4 – Umowa na dożywianie;
5. Załącznik nr 5 – Klauzula informacyjna z art. 13 RODO;
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