

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ WE WSCHOWIE

67-400 WSCHOWA, UL. KLASZTORNA 3

(65) 540-25-25, FAX (65) 540-48-98

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne prowadzonego w trybie przepisów art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych

na

„Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych obiadów uczniom w szkołach na terenie miasta i gminy Wschowa w roku szkolnym 2020/2021”.

Wspólny słownik zamówień CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

OPS.ZP.252.1.2020

ZATWIERDZAM

17. 06. 2020r
.....
Dyrektor
Ośrodka Pomocy Społecznej
we Wschowie 2020r.
Mariola Chruszczewska

<i>Rozdział I- Nazwa i adres Zamawiającego</i>	<i>3</i>
<i>Rozdział II- Tryb udzielenia zamówienia</i>	<i>3</i>
<i>Rozdział III- Opis przedmiotu zamówienia.....</i>	<i>3</i>
<i>Rozdział IV - Termin wykonania zamówienia.....</i>	<i>7</i>
<i>Rozdział V- Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków oraz wykaz oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunku udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia oraz innych dokumentów jakie należy złożyć wraz z ofertą.....</i>	<i>7</i>
<i>Rozdział VI- Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami</i>	<i>9</i>
<i>Rozdział VII- Termin związania ofertą</i>	<i>10</i>
<i>Rozdział VIII- Opis sposobu przygotowywania oferty</i>	<i>10</i>
<i>Rozdział IX- Miejsce i termin składania ofert.....</i>	<i>11</i>
<i>Rozdział X- Opis sposobu obliczania ceny</i>	<i>12</i>
<i>Rozdział XI- Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.....</i>	<i>13</i>
<i>Rozdział XII- Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego</i>	<i>14</i>
<i>Rozdział XIII - Obowiązek informacyjny.....</i>	<i>14</i>

„Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych obiadów uczniom w szkołach na terenie miasta i gminy Wschowa w roku szkolnym 2020/2021.”

I. Nazwa i adres Zamawiającego

Gmina Wschowa/ Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie

ul. Klasztorna 3

67-400 Wschowa

mail: opswschowa@opswschowa.com.pl

http://bip.wrota.lubuskie.pl/osrodek_pomocy_spoecznej_wschowa/

tel. 65 5402525

fax. 65 5404898

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Znak sprawy: ZP.252.1.2020

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019r. poz. 1843) - dalej ustawa Pzp.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie, dostarczanie i wydawanie posiłków uczniom w szkołach na terenie miasta i gminy Wschowa w roku szkolnym 2020/2021**, z wyłączeniem okresu ustawowo wolnego od zajęć lekcyjnych.

2. Oznaczenie według CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu polegająca na przygotowaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych uczniom niżej wymienionych szkół na terenie miasta i gminy Wschowa w okresie od 02.09.2020r. do 25.06.2021r. lub do dnia zakończenia zajęć w roku szkolnym 2020/2021:

Lp.	Nazwa szkoły	Adres szkoły	Szacunkowa liczba uczniów objętych dożywianiem
1	Szkoła Podstawowa w Lginiu	Lgiń 6 67-400 Wschowa	2
2	Szkoła Podstawowa w Osowej Sieni	Osowa Sień 48 67-400 Wschowa	5
3	Szkoła Podstawowa w Konradowie	Konradowo 8 67-400 Wschowa	5
4	Szkoła Podstawowa w Łysinach	Łysiny 1 67-400 Wschowa	15

		67-400 Wschowa	
6	Szkoła Podstawowa Nr 3 we Wschowie	ul. Zacisze 1 67-400 Wschowa	3
Razem			35

Ilość dzieci objętych żywieniem +/- 35

- 3.2. Podana powyżej liczba uczniów jest ilością szacunkową i w czasie obowiązywania umowy może ulec zmianie. Nie stanowi to zatem ostatecznego wymiaru zamówienia, w wyniku czego nie może być podstawą do zgłoszeń z tytułu zrealizowanych dostaw lub być podstawą odmowy zrealizowania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczniów objętych dożywianiem, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.
- 3.3. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia winien dopełnić obowiązku zatwierdzenia i rejestracji przez Państwową Inspekcję Sanitarną (PIS).
- 3.4. Dostawa obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia **02.09.2020r. do dnia 25.06.2021r. lub do zakończenia zajęć w roku szkolnym 2020/2021, w dni powszednie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od zajęć lekcyjnych, w godz. od 11:30 do 13:00**. Szczegółowe godziny wydawania posiłków będą ustalone z dyrektorem poszczególnych szkół.
W wyjątkowych sytuacjach związanych ze zmianą organizacji dnia pracy w szkole, godziny dostawy obiadu mogą ulec zmianie – po wcześniejszym uzgodnieniu dyrektora szkoły z Wykonawcą.
- 3.5. Szacunkowa liczba dni, w których odbywać się będą zajęcia szkolne w okresie obowiązywania umowy – **196 dni**. Ilość ta może różnić się od rzeczywistej liczby dni, w których wydawane będą posiłki z przyczyn niezależnych od Zamawiającego.
- 3.6. Świadczeniem usług będą objęci uczniowie z terenu miasta i gminy Wschowa, w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego.
- 3.7. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem.
- 3.8. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków.
- 3.9. Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną liczbę posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **196 dni x 35 posiłków dziennie = 6 860 posiłków.**
- 3.10. Przez posiłek dla dzieci w wieku szkolnym rozumie się obiad składający się z zupy, drugiego dania, surówki oraz kompotu lub soku, spełniający następujące wymagania:
- 1) porcja zupy – minimum 450 ml przygotowana na wywarze mięsno – warzywnym lub warzywnym.
Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku lub wywaru z kości.
 - 2) drugie danie spełniające następujące wymagania minimalne:
 - a) gramatura co najmniej 400g, w tym:
 - posiłki mięsne (minimum 3 posiłki tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,
 - posiłki półmięsne (maksymalnie jeden posiłek tygodniowo) typu: makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
 - danie bezmięsne (maksymalnie 2 posiłki tygodniowo) typu: naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.,

- świeża ryba 100 g (filet) wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie (10 dni) użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), 100 g surówka,
- do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy - porcja 250ml.

3.11. Pozostałe wymagania:

- 1) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krostki, pierogi min. 30%.
- 2) wyroby mączne typu krostki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.
- 3) w skład każdego posiłku muszą wchodzić owoce lub warzywa. Ziemniaki nie mogą być traktowane jako porcja warzyw.
- 4) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.
- 5) Wymagania dotyczące temperatury wydawanych posiłków:
 - a) zupa – minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,
 - b) drugie danie – minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,
 - c) produkty zimne (sałatki, surówki) – maksymalna temperatura 15 °C.

3.12. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty jadłospis dekadowy (na 10 dni) uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę i ich kaloryczność, z zastrzeżeniem pkt. 3.13.

3.13. Zamawiający wymaga aby w jednej dekadzie jadłospis zawierał:

- zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny),
- 6 posiłków mięsnych z mięsa chudego wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki),
- 1 posiłek bezmięsny (naleśniki, placki ziemniaczane, pierogi itp.),
- 1 posiłek – świeża ryba (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie użyć świeżego fileta z pstrąga lub dorsza lub łososia lub tuńczyka) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),
- surówka (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno-owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.),
- kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie był sok).

3.14. Jadłospis powinien być urozmaicony. Nie dopuszcza się, aby w ciągu pięciu dni wystąpiła powtarzalność tej samej potrawy. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dyrektorom poszczególnych szkół tygodniowy jadłospis najpóźniej do piątku danego tygodnia na następny tydzień.

3.15. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, a następnie dostarczyć je do wskazanych placówek oświatowych i wydać uczniom. Wykonawca zapewnia personel do wydawania posiłków.

3.16. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców najwyższej jakości (gatunek I), naturalnych, zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych (konserwujących, zagęszczających, barwiących, sztucznie aromatyzowanych).

3.17. W procesie przygotowywania posiłków zaleca się stosowanie tłuszczów roślinnych. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood. Wyklucza się sporządzanie jakichkolwiek potraw z proszku (z wyjątkiem budyniu, kisielu i galaretek).

w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz.U. z 2019r., poz. 1252), zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci szkolnych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla dzieci i młodzieży oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego.

- 3.19. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego dostarczeniem do placówek oświatowych nie powinien być dłuższy niż 2 godziny.
- 3.20. Do obowiązków Wykonawcy w ramach wynagrodzenia należy również:
 - a) zapewnienie wystarczającej liczby naczyń jednorazowych (talerze, sztućce, kubki), w których będą wydawane posiłki,
 - b) wydawanie posiłków – posiłki będą wydawane w poszczególnych szkołach w pomieszczeniu wyznaczonym przez dyrektora danej placówki oświatowej.
 - c) utrzymanie czystości wraz z usunięciem odpadów pokonsumpcyjnych w miejscach wydawania posiłków.
- 3.21. Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH.
- 3.22. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.
- 3.23. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed właściwym Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym.
- 3.24. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie i wydanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest na swój koszt zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości, z innych źródeł.
- 3.25. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za posiłek suchego prowiantu.
- 3.26. Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno- techniczne do przewozu żywności. Transport posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu, pojemnikach termoizolacyjnych wykonanych z tworzywa zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem, zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej.
- 3.27. Wykonawca przez cały okres realizacji umowy winien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę równą lub wyższą niż 20.000,00 zł (wartość kontraktowa i deliktowa w sumie).
- 3.28. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę posiłków. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, kosztami badania Zamawiający obciąża Wykonawcę.
- 3.29. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia posiłku bez wad niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu jednej (1) godziny od momentu powiadomienia – telefonicznie, za pomocą faksu lub pocztą elektroniczną, przez Zamawiającego, niezależnie od kar umownych określonych w § 10 umowy.
- 3.30. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

- 3.31. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca.
 - 3.32. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków w terminie 2 dni roboczych od wezwania. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów w terminie 2 dni roboczych od wezwania.
 - 3.33. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku we własnym zakresie, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w związku z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 - 3.34. Liczba posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.
 - 3.35. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny i faksowy, w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.
 - 3.36. Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej kontroli jakości świadczonych usług w miejscu ich wydawania.
 - 3.37. Do obowiązków Wykonawcy należy zapewnienie na własny koszt transportu odpadów do miejsc ich wykorzystania lub utylizacji, łącznie z kosztami utylizacji.
 - 3.38. Wykonawca jako wytwarzający odpady zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawa wynikających z następujących ustaw:
 - a) ustawy z dnia 27.04.2001r. Prawo ochrony środowiska (Dz.U. z 2019r. poz. 1396)
 - b) ustawy z dnia 14.12.2012r. o odpadach (Dz.U. z 2020r., poz. 797).
4. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowywania i wydawania posiłków.
 5. Wykonawca może powierzyć podwykonawcy wykonanie części zamówienia obejmującego transport posiłków do placówek oświatowych.
 6. Podwykonawca musi spełnić wymogi zapisane w pkt 3.26

IV. Termin wykonania zamówienia: od 2 września 2020 roku do 25 czerwca 2021 roku (data zakończenia roku szkolnego).

V. Warunki udziału w postępowaniu i opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków oraz wykaz oświadczeń i dokumentów, potwierdzających spełnianie warunku udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia oraz innych dokumentów jakie należy złożyć wraz z ofertą.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy złożą Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 1 do oferty) oraz wykazą spełnianie niżej wymienionych warunków:
 - 1.1. **Sytuacja finansowa lub ekonomiczna-** Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 20 000,00 zł. Na udokumentowanie tego warunku Wykonawca wraz z ofertą powinien złożyć kserokopię polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia;

Wykonawca udokumentuje, że:

- a) w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania, a jeżeli okres prowadzenie działalności jest krótszy- w tym okresie zrealizował lub realizuje co najmniej jedną usługę obejmującą swoim zakresem przygotowywanie i wydawanie posiłków w zakresie żywienia zbiorowego dla grupy minimum 50 osób przez okres co najmniej miesiąca; Wykonawca powinien wraz z ofertą złożyć wypełniony załącznik Nr 3 do oferty wraz z potwierdzeniem należytego wykonania usług;
 - b) dysponuje odpowiednim personelem wyznaczonym do realizacji usługi, posiadającym odpowiednie, zgodnie z obowiązującymi przepisami uprawnienia do kontaktu z żywnością; w tym celu wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie (załącznik Nr 4 do oferty);
 - c) dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego - w tym celu wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie – załącznik nr 5 do oferty oraz przedłożyć decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia o zatwierdzeniu zakładu (obiektu) do prowadzenie działalności w zakresie produkcji potraw od surowca do wyrobu gotowego.
 - d) dysponuje środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID; w tym celu wraz z ofertą należy złożyć decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającego catering potraw dostarczanych odpowiednim środkiem transportu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 pkt. 12-23 i ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy Pzp, którzy przedłożą wraz z ofertą Oświadczenie wg. załącznika Nr 2 do oferty oraz:
- 1) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
 - 2) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.
 - 3) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji działalności gospodarczej.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w pkt 1 i 2 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. Jeżeli Wykonawca powierza podwykonawcy wykonanie części zamówienia polegającego na transporcie posiłków do placówek oświatowych do oferty należy złożyć dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu wymienione w pkt. 1.2 ppkt d) oraz w pkt 2.
6. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczeń lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania lub złożone oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu- właściwy dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu;
 - b) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości- właściwy dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu;
 - c) jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 2, zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
8. Wraz z ofertą należy złożyć proponowany jadłospis na 10 dni, zgodnie z opisem w pkt. 3.10 i 3.11 opisu przedmiotu zamówienia (załącznik Nr 6 do oferty).
9. Wykonawca w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert przekazuje Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (załącznik Nr 7 do oferty).

VI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

- 1) Osobami uprawnionymi przez Zamawiającego do kontaktu z Wykonawcami są:
 - a) w zakresie przedmiotu zamówienia: Monika Domeracka - Kierownik Działu Pomocy Środowiskowej w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wschowie tel. 65/ 540-88-07 , codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 14:00,

Zaleca się aby korespondencja związana z niniejszym postępowaniem była opatrzona numerem sprawy: ZP.252.1.2020

- 1) Niniejsze postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
- 2) Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający oraz wykonawcy przekazują pisemnie. Zamawiający dopuszcza również przekaz w/w dokumentów pocztą elektroniczną, pod warunkiem niezwłocznego ich potwierdzenia pisemnie. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje powinny być kierowane na adres mailowy: opswschowa@opswschowa.com.pl.

VII. Termin związania ofertą

1. Ustala się, że składający ofertę pozostanie nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że 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 jednak niż **60 dni**.
3. Zgoda oferenta na przedłużenie terminu związania ofertą powinna być wyrażona na piśmie.

VIII. Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
2. Formularz oferty wraz z załącznikami Wykonawca powinien sporządzić ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.
3. Wymaga się pod rygorem nieważności, by oferta była przygotowana na piśmie, techniką nieścieralną, w formie zapewniającej pełną czytelność jej treści.
4. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez osobę/osoby upoważnioną do reprezentowania wykonawcy zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Brak własnoręcznego podpisu wykonawcy lub osoby upoważnionej do działania w jego imieniu powoduje uznanie oferty za nieważną z powodu niezachowania formy pisemnej oferty.
5. Dokumenty, inne niż te stanowiące załącznik do niniejszej SIWZ, w szczególności dokumenty składane na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz na potwierdzenie spełniania przez oferowane usługi wymagań określonych przez zamawiającego, są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
6. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one identyczne co do treści z formularzami opracowanymi przez Zamawiającego. Oferta Wykonawcy, który dołączy do oferty załączniki o innej treści niż określone w SIWZ zostanie odrzucona.
7. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane przez Wykonawców wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
8. Wszelkie poprawki lub zmiany w treści oferty (w tym załącznikach do oferty) **muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osob(ę) podpisując(ą) ofertę.**
9. Zamawiający informuje, iż oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, **z wyjątkiem informacji** stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, **nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą one**

być udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

10. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019r. poz. 1010) co do których Wykonawca zastrzega, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania muszą być one oznaczone klauzulą „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”, i dołączone do oferty. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
11. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
12. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Oferta przedstawiona przez dwóch lub więcej wykonawców musi być przedstawiona jako jedna oferta.

Oferta wspólna musi spełniać następujące wymagania:

- a) Wykonawcy występujący wspólnie **ustanawiają pełnomocnika** do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich wykonawców,
- b) oferta składana w ramach działalności gospodarczej prowadzonej w oparciu o **umowę spółki cywilnej** stanowi **oferę wspólną**. Do oferty należy dołączyć odpowiednie pełnomocnictwo(a) udzielone przez wszystkich współników dla jednego ze współników lub dla osoby trzeciej, upoważniające osobę umocowaną do działania w imieniu i na rzecz wszystkich współników spółki w zakresie, o którym mowa powyżej. Jeżeli upoważnienie do złożenia oferty wspólnej wynika z umowy spółki cywilnej, to do oferty zamiast pełnomocnictwa można załączyć tę umowę (oryginał) lub jej kopię poświadczoną notarialnie za zgodność z oryginałem, bądź kopię tej umowy potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez wszystkich współników,
- c) pełnomocnictwo/upoważnienie do pełnienia takiej funkcji powinno być dołączone do oferty,
- d) w przypadku oferty wspólnej wykonawcy przedkładają jedno Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (art.22 ust.1 ustawy) podpisane przez wszystkich członków Konsorcjum, niezależnie od zasad reprezentacji w postępowaniu lub przez pełnomocnika konsorcjum,
- e) każdy z Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie **musi samodzielnie** udokumentować, że **nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 pkt. 12-23 i ust. 5 pkt 1 i 8** ustawy Pzp,
- f) wszelkie rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem,
- g) wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na Wykonawcę w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienia,
- h) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców przy realizacji przedmiotu zamówienia.

IX. Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie ul. Klasztorna 3, parter pokój nr 1, do dnia 06.07.2020r. do godz. 9:00

- 1) Wymaga się, by oferta była dostarczona na adres Zamawiającego, w opakowaniu uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmy) i adresem wykonawcy, oraz opisane:

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
UL. KLASZTORNA 3, 67-400 Wschowa

„Przygotowanie, dostarczanie i wydawanie dwudaniowych obiadów uczniom w szkołach na terenie miasta i gminy Wschowa w roku szkolnym 2020/2021”.

oraz

„Nie otwierać przed 06.07.2020r. godz. 9:15”

- 2) Oferty, które wpłyną do Zamawiającego za pośrednictwem placówki pocztowej operatora publicznego lub poczty kurierskiej należy dodatkowo przesać w **drugiej zewnętrznej** kopercie zaadresowanej w sposób następujący: Ośrodek Pomocy Społecznej ul. Klasztorna 3, 67-400 Wschowa, **oferta**.

2. ZMIANA LUB WYCOFANIE OFERTY

Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert **zmienić lub wycofać** ofertę. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „ZMIANA”,

Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwróci Wykonawcy niezwłocznie.

3. OTWARCIE OFERT

- 1) **Otwarcie ofert nastąpi w dniu 06.07.2020r. o godzinie 9:15 w siedzibie Zamawiającego, w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wschowie ul. Klasztorna 3, w sali konferencyjnej.**
- 2) Otwarcie ofert jest jawne.
- 3) Podczas otwarcia ofert podane zostaną: nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców których oferty zostaną otwarte, a także informacje dotyczące ceny oferty i warunków płatności.
- 4) W terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert Wykonawcy muszą złożyć oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej (załącznik nr 7 do oferty).

X. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena oferty wyliczona przez Wykonawcę powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
2. W ofercie należy podać cenę netto za całość zamówienia, podatek od towarów usług VAT oraz cenę brutto z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, a także cenę jednostkową netto i brutto za jeden posiłek,
3. Cena jednostkowa za jeden dwudaniowy posiłek, podana przez Wykonawcę z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, nie będzie podlegała zmianie do końca realizacji zamówienia.
4. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę cena oferty brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia. Ostateczną cenę oferty brutto obejmującą całość zamówienia stanowi cena netto zamówienia, ustalona jako iloczyn szacunkowej ilości obiadów w całym

okresie realizacji zamówienia oraz ceny jednostkowej za jeden obiad powiększona o podatek VAT.

5. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
6. Oferta nie zawierająca ceny albo oferta zawierająca kilka propozycji cenowych za wykonanie przedmiotu zamówienia zostanie odrzucona.

XI. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Przy ocenie ofert Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

Lp.	Kryterium	Opis	Waga procentowa kryterium
1	Cena (C)	Cena brutto (z podatkiem VAT) za realizację przedmiotu zamówienia, na którą powinny składać się wszelkie koszty ponoszone przez Wykonawcę	80%
2	Termin płatności (T)	Termin płatności faktur (maksymalnie 30 dni)	20%

2. Ocena ofert w zakresie przedstawionych wyżej kryteriów zostanie dokonana wg następujących zasad:

2.1. Kryterium „cena” o wadze 80%

Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$P_c = C_n / C_b * 80 * 100$$

gdzie :

P_c - ilość uzyskanych punktów w kryterium CENA

C_n – cena brutto najtańszej oferty

C_b – cena brutto badanej oferty

2.2. Kryterium „termin płatności” o wadze 20%

Wymagany minimalny termin płatności faktur – 7 dni.

Zamawiający nie będzie premiować ofert zawierających termin zapłaty dłuższy niż 30 dni, zgodnie z ustawą z dnia 8 marca 2013r. o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach (Dz. U. z 2020r. poz. 935).

Ocena punktowa dokonana zostanie zgodnie z formułą:

$$P_{TP} = TP_b / TP_n * W * 100$$

gdzie :

TP_b – termin płatności badanej oferty

TP_n – najdłuższy termin płatności z ocenianych ofert

W – waga procentowa kryterium

3. **Maksymalnie Wykonawca może uzyskać 100 pkt :**

$$P = P_c + P_{TP}$$

4. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę, która nie podlega odrzuceniu oraz w sumie uzyska największą liczbę punktów przyznanych w ramach kryteriów ustalonych w pkt. 1.
5. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej:
http://bip.wrota.lubuskie.pl/osrodek_pomocy_spoecznej_wschowa/
informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia.

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

1. Po dokonaniu wyboru oferty zostanie zawarta umowa na warunkach określonych w projekcie umowy, stanowiącym załącznik Nr 1 do SIWZ, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z Wykonawcą, który spełni wszystkie przedstawione wymagania, oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza - na warunkach określonych w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu:
 - 2.1. informacje dotyczące osób podpisujących umowę oraz osób upoważnionych do kontaktów w związku z realizacją umowy;
 - 2.2. wykaz przewidzianych podwykonawców (jeżeli występują);
 - 2.3. jeżeli za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, Zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
3. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie nie dłuższym niż 10 dni od dnia wyboru oferty.
4. W przypadku, jeżeli okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XIII. Obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 ust. 1-3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) stanowi załącznik Nr 8 do ofert.

Załączniki:

Do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:

Nr 1- projekt umowy

Nr 2- wzór oferty

Nr 3- wzór umowy o powierzeniu danych osobowych

Do oferty:

Nr 1- oświadczenie wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu

Nr 2- oświadczenie wykonawcy dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Nr 3- wykaz usług

Nr 4- oświadczenie dotyczące personelu

Nr 5- wykaz sprzętu i wyposażenia

Nr 6- jadłospis

Nr 7 – informacja o grupie kapitałowej

Nr 8 – obowiązek informacyjny

