SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

**„Przygotowanie i wydawanie dwudaniowych obiadów Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w okresie od 01.01.2020r. do 31.12.2020r.”**

1. **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\_spolecznej\_wschowa/
tel. 65 5402525
fax. 65 5404898

1. **Tryb udzielenia zamówienia:**

**Znak sprawy: ZP.252.4.2019**

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

W sprawach nieuregulowanych ustawą do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (Dz.U. z 2019r. poz. 1145 ze zmianami).

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest: **„Przygotowanie i wydawanie dwudaniowych obiadów Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w okresie od 01.01.2020r. do 31.12.2020r.”**

Oznaczenie według CPV:

55321000 - 6 – usługa przygotowywania posiłków

55320000 - 9 – usługa podawania posiłków

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na przygotowaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w 2020 roku (366 dni).

Dla potrzeby oceny oferty Zamawiający podaje szacunkową łączną ilość posiłków do przygotowania i wydania w trakcie realizacji umowy: **38 580 obiadów.**

2. Liczba osób objętych zamówieniem:
- w okresie od stycznia do grudnia **80 osób**,
- dodatkowo w okresie wakacyjnym, tj. w miesiącu lipcu i sierpniu z posiłków będzie korzystać **150 osób** w każdym miesiącu.

Podana powyżej liczba osób jest liczbą 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 Klientów objętych dożywianiem. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zamówień mniejszych porcji (tzw. połówek porcji), za cenę proporcjonalną do całej porcji obiadu.

4. Wydawanie posiłków będzie miało miejsce w lokalu Wykonawcy położonym na terenie miasta Wschowa. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiednich warunków lokalowych umożliwiających spożycie posiłku, w szczególności co najmniej 10 miejsc siedzących przy stolikach (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania).

5. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi posiadać odpowiednie zezwolenie Powiatowego Inspektora Sanitarnego konieczne w zakresie serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.

6. Wydawanie obiadów odbywać się będzie począwszy od dnia 01 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku, w każdy dzień tygodnia, tj. od poniedziałku do niedzieli.

7. Świadczeniem usług będą objęci Klienci Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w oparciu o decyzje administracyjne wydane przez Zamawiającego. Dzienna liczba wydawanych posiłków będzie określana w zależności od potrzeb przez Ośrodek Pomocy Społecznej we Wschowie z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem. Wykonawca dostarczy dokumentację potwierdzającą liczbę dostarczonych posiłków.

8. Przez posiłek dwudaniowy 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 4 posiłki tygodniowo): 100g mięso, 200 g ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, makaron), 100 g surówka,

 - posiłki półmięsne (maksymalnie dwa posiłki 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,

b) do każdego posiłku musi być dodawany kompot lub sok owocowy - porcja 250 ml.

9. Pozostałe wymagania:

a) zawartość farszu w wyrobach typu gołąbki, krokiety, pierogi min. 30%.

b) wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.

c) minimalna wartość kaloryczna jednego posiłku dwudaniowego nie może być niższa niż 1000 kcal.

d) Wymagania dot. temperatury wydawanych posiłków:

zupa - minimalna temperatura winna wynosić 75 °C,

drugie danie - minimalna temperatura winna wynosić 65 °C,

produkty zimne ( sałatki, surówki) - maksymalna temperatura 15 °C.

10. Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty tygodniowy jadłospis (na 7 dni) uwzględniający warzywa i owoce sezonowe, w którym należy dokładnie opisać zaproponowane posiłki, wyszczególnić składniki oraz wskazać gramaturę i ich kaloryczność (załącznik Nr 6 do oferty).

11. Zamawiający wymaga aby w każdym tygodniu jadłospis zawierał:

 - zupę – inną na każdy dzień tygodnia (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny) oraz

 - 4 posiłki mięsne wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż),

- 2 posiłki pół-mięsne (np. makaron z sosem bolognese, lasagne, gołąbki) lub 2 posiłki bezmięsne (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).

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

13. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać posiłki we własnej, spełniającej wymogi norm sanitarnych kuchni, oraz wydać we własnym lokalu spełniającym wymogi sanitarne, zgodne z obowiązującymi przepisami.

14. 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).

 15. 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).

16. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych
w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (t.j. Dz.U.
z 2019r., poz. 1252 ze zmianami), zalecanymi normami żywieniowymi dla osób dorosłych i spełniać normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia dla osób dorosłych. 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.

17. Czas pomiędzy przygotowaniem obiadu, a jego wydawaniem nie powinien być dłuższy niż 1 godzina.

18. 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.

19. Do obowiązków Wykonawcy wchodzących w zakres zamówienia należy zapewnienie na potrzeby jego należytego wykonania personelu wykonawczego (osób) o odpowiednich kwalifikacjach, wiedzy i doświadczeniu.

20. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wschowy.

21. 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.

22. W okresach świątecznych Zamawiający dopuszcza możliwość wydania posiłków łącznie na kilka dni. W okresie wielkanocnym: w sobotę wydanie posiłków na sobotę, Niedzielę Wielkanocną i Poniedziałek Wielkanocny; W okresie Bożego Narodzenia: w wigilię Bożego Narodzenia wydanie posiłków na wigilię, I Dzień Świąt i II Dzień Świąt. Każdorazowo taką sytuację należy zgłosić co najmniej tydzień wcześniej Zamawiającemu. Opisana sytuacja jest możliwa w innych dniach ustawowo wolnych od pracy po wcześniejszym uzyskaniu zgody Zamawiającego.

23. W dniach związanych ze Świętami Wielkanocnymi i Bożym Narodzeniem zamiast obiadu Wykonawca może przygotować i wydać, po ustaleniu z Zamawiającym, tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze.

24. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania w zamian za gorący posiłek suchego prowiantu.

25. W przypadku konieczności transportu posiłków 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.

26. 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).

27. 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 obciąży Wykonawcę.

28. W przypadku zgłoszenia uzasadnionej reklamacji posiłku Wykonawca jest zobowiązany do wydania 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.

29. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę.

30. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. SANEPID-u wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywienia i Żywności, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP.

31. 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.

32. 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 2007 r. 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.

33. Liczbę posiłków na kolejny dzień Wykonawca będzie uzgadniał telefonicznie z pracownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w dniu roboczym poprzedzającym dzień dostarczania posiłków.

34. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca winien zapewnić stały kontakt telefoniczny w godzinach pracy Zamawiającego z upoważnionym pracownikiem Wykonawcy.

35. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowania i wydawania posiłków. Wykonawca może powierzyć podwykonawcy część zamówienia obejmującą transport posiłków.

**IV. Termin wykonania zamówienia.**

Od dnia 1 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku.

1. **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 wykażą spełnianie niżej wymienionych warunków:
	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 niższą niż 20 000,00 zł. Na udokumentowanie tego warunku Wykonawca wraz z ofertą powinien złożyć kserokopię polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia;
	2. **Zdolności techniczne i zawodowe-** Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca udokumentuje, że:
2. 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;
3. 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);
4. dysponują co najmniej jednym lokalem gastronomicznym spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu dotyczące miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego oraz przystosowanym do wydawania (serwowania) posiłków objętych przedmiotem zamówienia, - 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 i do wydawania (serwowania) posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku.

Zamawiający dopuszcza wydawanie (serwowanie) posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku w innym miejscu niż miejsce ich przygotowywania spełniającym wymagania sanitarno-higieniczne właściwych instytucji, w tym Sanepidu- 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 oraz decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia o zatwierdzeniu zakładu (obiektu) do wydawania (serwowania) posiłków w naczyniach wielokrotnego lub jednorazowego użytku. Lokal, w którym będą wydawane (serwowane) posiłki musi być zlokalizowany na terenie miasta Wschowa.

1. dysponuje środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym przez SANEPID **tylko w przypadku dowożenia posiłków, tj. w sytuacji gdy obiady będą wydawane pod innym adresem niż przygotowywane**; 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:
3. zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert 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.
4. 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 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.
5. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji działalności gospodarczej.
6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenia, o których mowa w ust. 1 i 2 składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
8. 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.
9. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczpospolitej 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:
10. 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;
11. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości- właściwy dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
12. 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.
13. Wraz z ofertą należy złożyć proponowany jadłospis na 7 dni, zgodnie z opisem w ust. 10 i 11 opisu przedmiotu zamówienia (załącznik Nr 6 do oferty).
14. 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).
15. **Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.**
16. Osobami uprawnionymi przez zamawiającego do kontaktu z wykonawcami są:
	1. w zakresie przedmiotu zamówienia: Pani Monika Domeracka - tel. 65/ 540-88-07, codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 14:00,
	2. w zakresie procedury przetargowej: Katarzyna Walter – główna księgowa, tel. 65/ 540-88-09, codziennie od poniedziałku do piątku w godz. od 8:00 do 14:00.

**2. Zaleca się aby korespondencja związana z niniejszym postępowanie była opatrzona numerem sprawy: ZP.252.4.2019**

3. Niniejsze postępowanie jest prowadzone w języku polskim.

4. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający oraz wykonawcy przekazują pisemnie. Zamawiający dopuszcza również przekaz w/w dokumentów oraz informacji faksem lub pocztą elektroniczną , pod warunkiem niezwłocznego ich potwierdzenia pisemnie. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje winny być kierowane na nr faksu: (65)540-48-98 bądź na adres mailowy: opswschowa@opswschowa.com.pl w godzinach pracy Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie.

1. **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.
2. **Opis sposobu przygotowywania ofert.**
	1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
	2. Formularz oferty wraz z załącznikami Wykonawca winien sporządzić ściśle według postanowień niniejszej specyfikacji.
	3. Do formularza oferty Wykonawca winien dołączyć komplet oświadczeń stanowiących załączniki do oferty, a w terminie 3 dni od dnia opublikowania informacji z otwarcia ofert oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (załącznik Nr 7 do oferty). 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. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
	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 poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
	6. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę lub te podmioty.
	7. 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.
	8. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane przez Wykonawców wraz z ich tłumaczeniem na język polski.
	9. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (w tym załącznikach do oferty) **muszą być parafowane (lub podpisane) własnoręcznie przez osob(ę)y podpisując(ą)e ofertę.**
	10. 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.**
	11. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r.
	o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 ze zm.) 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.
	12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
	13. 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:
3. 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 Partnerów,
4. oferta składana w ramach działalności gospodarczej prowadzonej w oparciu o **umowę spółki cywilnej** stanowi **ofertę wspólną**. Do oferty należy dołączyć odpowiednie pełnomocnictwo(a) udzielone przez wszystkich wspólników dla jednego ze wspólników lub dla osoby trzeciej, upoważniające osobę umocowaną do działania w imieniu i na rzecz wszystkich wspólników 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 kopię tej umowy potwierdzoną za zgodność z oryginałem przez wszystkich wspólników,
5. pełnomocnictwo/upoważnienie do pełnienia takiej funkcji wystawione zgodnie z wymogami ustawowymi i podpisane przez prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców, winno być dołączone do oferty,
6. 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,
7. 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** ustawyPzp,
8. wszelkie rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem,
9. 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, a nie tylko pełnomocnika konsorcjum,
10. niezależnie od przyjętej formy współdziałania każda z występujących wspólnie osób/ przedsiębiorców musi złożyć osobny komplet dokumentów - odpis z właściwego rejestru, informacje z Krajowego Rejestru Karnego, zaświadczenie urzędu skarbowego, ZUS lub KRUS (jeżeli są wymagane) - gdyż warunki o charakterze osobistym musi spełniać indywidualnie każdy z członków grupy. Jedynie wymagania o charakterze czysto gospodarczym (dotyczące sytuacji gospodarczej) mogą być rozpatrywane łącznie, sumując wspólny potencjał techniczny, ekonomiczny lub kadrowy,
11. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

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

1. **Miejsce i termin składania ofert.**
2. **Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie ul. Klasztorna 3, I piętro pokój nr 9, do dnia
25 listopada 2019r. do godz. 8:30.**
	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:

|  |
| --- |
| *nazwa (firma) wykonawcy**adres wykonawcy* **OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ** **UL. KLASZTORNA 3** **67-400 WSCHOWA** |
|  **OFERTA NA** **„Przygotowanie i wydawanie dwudaniowych obiadów Klientom Ośrodka Pomocy Społecznej we Wschowie w okresie od 01.01.2020r. do 31.12.2020r.”**  oraz **„Nie otwierać przed 25 listopada 2019 r. godz. 8:45”** |

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

**2. ZMIANA LUB WYCOFANIE OFERTY**

1. 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”,
2. Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwróci Wykonawcy niezwłocznie.

 **3. OTWARCIE OFERT**

1. **Otwarcie ofert nastąpi 25 listopada 2019r. o godzinie 8:45 w siedzibie Zamawiającego, w Sali konferencyjnej w Ośrodku Pomocy Społecznej we Wschowie przy ul. Klasztornej 3.**
2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. Podczas otwarcia ofert podane zostaną: nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców których oferty zostaną otwarte, a także informacje dotyczące ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności.
5. **Opis sposobu obliczania ceny**
6. Cena oferty wyliczona przez Wykonawcę powinna zawierać wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie, niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia.
7. W ofercie należy podać cenę brutto za całość zamówienia, a także cenę jednostkową brutto za jeden posiłek,
8. Cena jednostkowa brutto za jeden dwudaniowy posiłek, podana przez Wykonawcę z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, nie będzie podlegała zmianie i pozostanie niezmienna do końca realizacji zamówienia.
9. Do porównania ofert będzie brana pod uwagę cena oferty brutto za wykonanie całego przedmiotu zamówienia. Ostateczna cena oferty brutto jest ustalona jako suma iloczynu szacunkowej ilości obiadów w całym okresie realizacji zamówienia oraz ceny jednostkowej brutto za jeden obiad.
10. Każdy z Wykonawców może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
11. Oferta nie zawierająca ceny albo oferta zawierająca kilka propozycji cenowych za wykonanie przedmiotu zamówienia zostanie odrzucona.
12. **Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.**
13. **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 | Liczba godzin (G)  | Dzienna liczba godzin wydawania posiłków (minimum 2 godziny dziennie).  | **20%** |

1. **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:

**Pc =Cn / Cb \*80 \* 100**

 gdzie :

**Pc** - ilość uzyskanych punktów w kryterium CENA

**Cn** – cena brutto najtańszej oferty

**Cb** – cena brutto badanej oferty

**2.2. Kryterium „liczba godzin” o wadze 20%**

Pg- Punkty w kryterium „liczba godzin” będzie przyznawana w następujący sposób:

za minimum 2 godziny: 5 punktów,

za 3 godziny: 10 pkt.,

za 4 godziny i więcej: 20 pkt.

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

**P = Pc + Pg**

1. 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.
2. Obliczenia punktów dokonywane będą do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadą, że trzecia cyfra po przecinku od 5 w górę powoduje zaokrąglenie drugiej cyfry po przecinku w górę o 1. Jeżeli trzecia cyfra po przecinku jest niższa niż 5, to druga cyfra po przecinku nie ulega zmianie.
3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej: http://bip.wrota.lubuskie.pl/osrodek\_pomocy\_spolecznej\_wschowa/ informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
4. **Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy
w sprawie zamówienia publicznego**
5. Jeżeli Zamawiający dokona wyboru oferty, umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zostanie zawarta z Wykonawcą, który spełni wszystkie przedstawione wymagania, oraz którego oferta okaże się najkorzystniejsza - na warunkach określonych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu:
	1. informacje dotyczące osób podpisujących umowę oraz osób upoważnionych do kontaktów w związku z realizacją umowy;
	2. wykaz przewidzianych podwykonawców (jeżeli występują);
	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.
7. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie nie dłuższym niż 10 dni od dnia wyboru oferty.
8. W przypadku, jeżeli okaże się, że Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

# Obowiązek informacyjny, o którym mowa w art. 13 ust. 1-3 Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. 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- projekt umowy na powierzenie przetwarzania danych

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