

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

na podstawie art.138o
o wartości zamówienia mniejszej niż określone w art.138g ust.1
ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2019 poz.1843)

Zamawiający - Gmina Otyń
ul. Rynek 1, 67-106 Otyń
tel. 68 355 94 00. , e-mail: sekretariat@otyn.pl

zaprasza

Wykonawców do udziału w postępowaniu na zadanie pn. :

Przygotowanie i dostawa posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu oraz jednostek organizacyjnych Gminy Otyń

Szczegółowe informacje na temat zamówienia zawiera Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) wraz z załącznikami , stanowiącą integralną część niniejszego ogłoszenia

Rodzaj zamówienia : usługi

Zatwierdził :
BURMISTRZ

Barbara Wróblewska
.....

Otyń, dnia 10.02.2020 r.

PRZETWARZANIE I OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Urząd Miasta i Gminy Otyń ul. Rynek 1 67-106 Otyń reprezentowany przez Burmistrza Otynia
2. z administratorem można skontaktować się:
 - 1) Osobiście;
 - 2) Telefonicznie 68 355 94 00.
 - 3) Pisemnie: Urząd Miasta i Gminy Otyń w Otyniu, ul. Rynek 1, 67-106 Otyń
3. kontakt z inspektorem ochrony danych: inspektor@cbi24.pl
4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c, art. 9 ust.1 i 2 lit. b i art.10 RODO w celu wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne oraz inne szczególne usługi tj :

Przygotowanie i dostawa posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu oraz jednostek organizacyjnych Gminy Otyń

5. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn.zm.); zasada jawności, o której mowa w art.96 ust.3 ustawy Pzp ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych za wyjątkiem danych, o których mowa w art. 9 RODO; dane osobowe, o których mowa w art.10 RODO udostępnione będą w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, do upływu terminu do ich wniesienia.
6. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
7. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
8. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
9. posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych**;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
10. nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

** Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

*** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

**** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

Znak sprawy: SZPiA.271.2.2020

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(dalej : SIWZ)

Przygotowanie i dostawa posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu oraz jednostek organizacyjnych Gminy Otyń

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

ZAMÓWIENIE NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

Otyń 10.02.2020

SPIS TREŚCI

1. Informacje ogólne.
2. Podwykonawstwo.
3. Termin wykonania zamówienia.
4. Warunki udziału w postępowaniu.
5. Przesłanki wykluczenia Wykonawców.
6. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania braku podstaw wykluczenia oraz potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
7. Informacja dla Wykonawców polegających na zasobach innych podmiotów, na zasadach określonych w art. 22a ustawy PZP oraz zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom.
8. Informacja dla Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/konsorcja).
9. Sposób komunikacji oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów.
10. Udzielanie wyjaśnień treści SIWZ.
11. Opis sposobu przygotowania ofert.
12. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.
13. Wymagania dotyczące wadium.
14. Miejsce oraz termin składania ofert.
15. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert.
16. Termin związania ofertą.
17. Kryteria wyboru i sposób oceny ofert oraz udzielenie zamówienia.
18. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
19. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
20. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy lub wzór umowy, jeżeli Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.
21. Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

Załączniki:

- ZAŁĄCZNIK NR 1 FORMULARZ OFERTY
- ZAŁĄCZNIK NR 2 KALKULACJA OFERTOWA
- ZAŁĄCZNIK NR 3 OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
- ZAŁĄCZNIK NR 4 WYKAZ USŁUG
- ZAŁĄCZNIK NR 5 OPIS URZĄDZEŃ TECHNICZNYCH (...)
- ZAŁĄCZNIK NR 6 WZÓR ZOBOWIĄZANIA INNEGO PODMIOTU
- ZAŁĄCZNIK NR 7 WZÓR LISTY PODMIOTÓW GRUPY KAPITAŁOWEJ
- ZAŁĄCZNIK NR 8 UMOWA (WZÓR)
- ZAŁĄCZNIK NR 9 UMOWA NAJMU (WZÓR)

1. INFORMACJE OGÓLNE.

- 1.1. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej www.bip.wrota.lubuskie.pl/ugotyń/ , na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- 1.2. Zamawiający urzęduje : Poniedziałek 7:00 - 16:00, Wtorek - Czwartek 7:00 - 15:00, Piątek 7:00 - 14:00
- 1.3. Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia na usługi społeczne i prowadzone jest zgodnie z art.138 o z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp”.
- 1.4. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019r., poz. 1145 z późn. zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp nie stanowią inaczej.
- 1.5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Wymaga się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być konieczne do przygotowania oferty oraz podpisania umowy.
- 1.6. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, muszą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza następujące formy: za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczenie usług drogą elektroniczną.
- 1.7. Zamawiający nie przewiduje:
 - a) udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 PZP,
 - b) zebrania Wykonawców,
 - c) zawarcia umowy ramowej,
 - d) wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej,
 - e) ustanowienia dynamicznego systemu zakupów,
 - f) zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
 - g) wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 Pzp.
- 1.8. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 1.9. **Wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, zostały określone w Opisie przedmiotu zamówienia.**

1.10. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest **przygotowanie i dostawa posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu oraz jednostek organizacyjnych Gminy Otyń**, polegająca na przygotowaniu i dostawie posiłków do :

- 1) Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu, 67-106 Otyń, ul. Żeromskiego 3 A,
- 2) Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Otyniu z siedzibą w Niedoradzu, Niedoradz, ul. Kochanowskiego 8A, 67-106 Otyń
oraz
- 3) Szkoły Podstawowej im. Stefana Żeromskiego, 67-106 Otyń, ul. Żeromskiego 3,
- 4) Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza, ul. Marii Markiewiczowej 7, Niedoradz , 67-106 Otyń.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie posiłków, w rozbiciu jak niżej / od poniedziałku do piątku/ , w okresie od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r.

Wykonawca obowiązany jest do ustalenia ceny posiłków na niezmiennym poziomie przez cały okres obowiązywania umów tj. od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r.

Opłaty za posiłki dla **Szkoły Podstawowej w Otyniu, Szkoły Podstawowej w Niedoradzu , pracowników i innych osób**

regulowane będą bezpośrednio u Wykonawcy. Zamawiający nie pośredniczy w pobieraniu ww. opłat.

Koszty posiłków dla przedszkolaków i korzystających z pomocy materialnej opłacanej przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej będą regulowane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE – pełne wyżywienie

1. Dzieci przedszkolne: wiek dzieci od 3 lat do 6 lat.
2. Ilość dzieci objętych żywieniem: maks. 122, w tym: maks. 10 dzieci będących na diecie bezmleczno-bezglutenowej oraz maks. 5 dzieci będących na diecie bezwieprzowej, oraz inne diety- maks. 5 dzieci.
3. Rodzaj posiłku: śniadanie, II śniadanie, zupa, II danie , kompot.
4. Termin wykonania zamówienia: od dnia od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć oraz 1 miesiąca wakacji w Publicznym Przedszkolu w Otyniu.
5. Godziny wydawania posiłków, na II tury:
 - a) śniadanie od: 8.30
 - b) II śniadanie od : 11.00
 - c) zupa i II danie od: 13.00Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
6. Posiłki będą dowożone z kuchni szkoły i wydawane na zastawie stołowej przedszkola zgodnie z procedurą obowiązującą w Publicznym Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu.
7. Codziennie Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o dzieciach przedszkolnych, które w danym dniu nie skorzystają z posiłków (nie dotyczy śniadań). Informacja ta zostanie przekazana Wykonawcy do godziny 9.00. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki.

SZKOŁA PODSTAWOWA W OTYNIU

1. Dzieci szkolne: wiek dzieci od 7 lat do 16 lat.
2. Ilość dzieci objętych żywieniem: maks. 200
3. Rodzaj posiłku: zupa i II danie i kompot .
4. Termin wykonania zamówienia: od dnia od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii zimowych oraz 2 miesięcy wakacji .
5. Godziny wydawania posiłków, na II tury:
zupa i II danie od: godz. 12.15
Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godziny wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
6. Posiłki będą wydawane-na stołówce na zastawie stołowej Wykonawcy

SZKOŁA PODSTAWOWA W NIEDORADZU

1. Dzieci szkolne: wiek dzieci od 7 lat do 16 lat;
2. Ilość dzieci objętych żywieniem: maks. 40.
3. Rodzaj posiłku: zupa, II danie i kompot.
4. Termin wykonania zamówienia: od dnia od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii zimowych oraz 2 miesięcy wakacji
5. Godziny wydawania posiłków :
Zupa, II danie- do godz. 12.00.
Uwaga: dopuszcza się zmiany przez Zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
6. Posiłki będą dowożone i wydawane-na stołówce na zastawie stołowej Wykonawcy

GOPS W NIEDORADZU

1. Osoby dorosłe : maks. 40
2. Ilość osób objętych żywieniem: maks. 40
3. Rodzaj posiłku: zupa i II danie .
4. Termin wykonania zamówienia: od dnia od 1 kwietnia 2020r. do 31 sierpnia 2021 r. z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii zimowych oraz 2 miesięcy wakacji
5. Godziny wydawania posiłków :
zupa , II danie od godz. 12.00

Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin wydawania posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.

6. Posiłki będą dowożone na koszt Wykonawcy i wydawane –w stołówce Szkoły Podstawowej w Niedoradzu na zastawie stołowej Wykonawcy .
7. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków może ulec zmianie, a dane przedstawione wyżej są danymi szacunkowymi/ prognozowanymi. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania oświadcza, iż jest świadomy, że rzeczywista liczba dostarczonych i wydanych posiłków w każdej placówce niniejszego postępowania może być inna niż ta przedstawiona powyżej jako szacunkowa. Wykonawca nie może mieć w stosunku do zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w zakresie innym niż prognozowany.
8. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z:
 - 1) Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252, z 2018 r. poz. 2245)
 - 2) 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 (Dz. U. z 2016 roku, poz. 1154) ;
 - 3) Innymi przepisami wykonawczymi.
9. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym w Nowej Soli.
10. Informacje dodatkowe
 - 1) Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępni kuchnię znajdującą się na terenie Zespołu Szkolno- Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu, ul. Żeromskiego 3, 67- 106 Otyń. Szczegółowy wykaz wyposażenia kuchni określa załącznik do umowy najmu,
 - 2) kasze, makarony, ziemniaki i kompoty winne być gotowane na miejscu w kuchni Zamawiającego,
 - 3) posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw oraz posiadające dopuszczenie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Minimalna temperatura zupy winna wynosić 75° C, drugiego dania 65° C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15° C,
 - 4) posiłki winny być przewożone pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego wyników badań mikrobiologicznych serwowanych posiłków,
 - 6) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia na każde żądanie Zamawiającego tabel kaloryczności serwowanych posiłków,
 - 7) Wykonawca zobowiązany jest do codziennego sporządzania Protokołu Kontroli i przekazywania go referentowi lub innej osobie wyznaczonej przez dyrektora Zespołu Szkolno- Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu lub innej osobie upoważnionej podpisywanego przez przedstawicieli obu stron umowy w chwili podawania posiłków, zawierającego dane dotyczące: oceny organoleptycznej, gramatury serwowanych posiłków oraz zgodności z planowanym jadłospisem.
 - 8) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia co najmniej dwóch osób do świadczenia usługi w siedzibie zamawiającego.
11. Posiłki, w przypadku :
 - 1) Szkół - będą wydawane przez wykonawcę na zastawie stołowej wykonawcy w stołówkach szkolnych Szkoły Podstawowej w Otyniu i Niedoradzu,

- 2) Przedszkola – będą wydawane i rozdzielane na zastawę stołową będącą własnością przedszkola przez obsługę techniczną zatrudnioną w przedszkolu. Po spożyciu przez dzieci posiłków w przedszkolu naczynia i sztućce będą zbierane przez w/w personel i umieszczane w zmywarkach znajdujących się w przedszkolu,
 - 3) GOPS - będą wydawane przez wykonawcę na zastawie stołowej wykonawcy w stołówce szkolnej Szkoły Podstawowej w Niedoradzu,
12. Po spożyciu posiłków przez dzieci w szkołach i przedszkolu wykonawca niezwłocznie, jednak nie później niż w dniu podania, usunie z budynków szkół, przedszkola wszelkie odpady pokonsumpcyjne i złoży je w przystosowanych do tego pojemnikach, zachowując przepisy ustawy o odpadach z dnia 14.12.2012 r. (Dz. U. z 2019r. poz. 701 z późn.zm.) oraz ustawy z dnia 13.09.1996 r. o utrzymaniu czystości i porządku w gminach (Dz. U. z 2019 r. poz.2010 z późn.zm.) . Koszty zagospodarowania odpadów pokrywa wykonawca.
13. Wykonawca winien przedstawić 4 jadłospisy rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni)- Z UWZGLĘDNIENIEM RODZAJU PLACÓWKI . W 1 dekadzie jadłospis winien zawierać:

Śniadanie / PRZEDSZKOLE /:

- codziennie różnorodne zupy mleczne - tylko płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biskopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierka , do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu - z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), pasztetem oraz warzywami - tylko pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, (warzywa sezonowe)

- jajecznica, do tego do picia kawa lub kakao (tego dnia bez zupy mlecznej)

- parówki o min. 90% mięsa. Do picia kawa lub kakao (tego dnia bez zupy mlecznej)

- napoje, tylko herbata ziołowa, herbata owocowa .

-2 x w tygodniu śniadania w formie szwedzkiego stołu (poniedziałek, piątek)

-twarożek lub jogurt naturalny i do wyboru w miseczkach, konfitura i szczypiorek

-pasty rybne i twarogowe,

-zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.

II śniadanie / PRZEDSZKOLE /

- owoc (owoce winny być całe, sezonowe) oraz dodatek kisiel, budyń (na bazie mąki ziemniaczanej), jogurt, ciasto, koktajl z owoców świeżych na jogurcie naturalnym lub bułka słodka, bułka z pastą rybną i warzywami.

Obiad: zupa i II danie / PRZEDSZKOLE, SZOŁY, GOPS /:

- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego , (1x udko z kurczaka pieczone, 1x kotlet schabowy w panierce z sezamem pieczony, schab, filet z indyk , 1x pierś z kurczaka/indyka, 1x kotlet mielony/z karczku, filetu z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka),gulasz z kawałków mięsa nie z mięsa mielonego.

- 2 posiłki pół-mięsne (z wyłączeniem dania z gyrosem i łazanek z szynką mogą być z mięsem),

- 2 posiłki bezmięsne-jarskie,

- 2 posiłki – ryba z ziemniakami, ryba (z wyłączeniem Pangii) tylko w całości (filet, płat bez ości), może być pieczona.

- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych;

- w 1 dekadzie nie może być więcej niż 2 dania w sosie,

- w 1 dekadzie muszą znajdować się 4 razy posiłki z ziemniakami,

- w piątki dania jarskie,

- zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.

Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia tj. dietetyka.

Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą; Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosownych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom. Dopuszcza się wprowadzenie zmian w

jadłospisach> jadłospisy po zmianie każdorazowo wymagają akceptacji dyrektora szkoły lub przedszkola. Koszt surowców zużytych do przygotowania posiłku po zmianie jadłospisów musi pokryć wykonawca, jednostkowy koszt posiłku po zmianie jadłospisów nie może ulec zmianie.

14. Dodatkowo, Wykonawca jest zobowiązany do :
 - 1) dostarczania wody niskozmineralizowanej z atestem oraz kubeczków jednorazowego użytku z atestem. Woda ma być dostępna dla dzieci przedszkolnych w salach pomiędzy posiłkami przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca przygotowuje będzie posiłki z produktów własnych /dot. PRZEDSZKOLA/
 - 2) PRZEDSZKOLE – trzy razy w tygodniu podawać śniadanie w formie szwedzkiego stołu, tak aby przy każdym stoliku dzieci mogły samodzielnie komponować swoje kanapki. Na każdym ze stolików muszą być na osobnych talerzach: kromki chleba z masłem i suche oraz dodatki do kanapek przewidziane jadłospisie na dany dzień. -
 - 3) minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie fast food (tzn. zapiekanki, hot dogi, pizzę itp.).
 - 4) przygotowywania posiłków używając 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 za wyjątkiem budyniu i kisielu).
 - 5) przygotowania posiłków – kanapek używając masła 82%, a nie margaryny.
 - 6) w przypadku dań mięsnych - unikania mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa.
 - 7) w przypadku podawania dzieciom kanapek - dołączyć do nich warzywa pokrojone – położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji,
 - 8) codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zieleń (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni zamawiającego.
15. **Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.**
16. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. "suchy prowiant". O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 2 dniowym wyprzedzeniem.
17. Wykonawca zobowiązuje się zapewnić serwetki na każdym ze stolików.
18. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien:
 - a) przygotowywać posiłki zgodnie z przedstawionymi do oferty jadłospisami oraz dostarczać je do siedziby Zamawiającego w Otyniu ul. Żeromskiego 3, oraz do Szkoły Podstawowej w Niedoradzu.
 - b) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień,
 - c) wyposażony w odpowiedni strój roboczy i ochronny (czysty , schludny) porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca) ,
 - d) sprzątać wynajmowane pomieszczenia i stołówkę oraz odbierać resztki żywieniowe (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca),
19. W przypadku dostarczenia przez Wykonawcę posiłku niespełniającego warunków umowy np. posiłku niepełnowartościowego Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia nowego posiłku zgodnego z warunkami umowy i wydania go, do godziny: śniadania 9.00, zupy: 12.00, II dania: 13.00
20. Zmiana zakresu usług świadczonych przez wykonawcę na terenie Szkoły w Otyniu musi być każdorazowo uzgodniona z wynajmującym i potwierdzona aneksem do umowy (dotyczy również posiłków wydawanych na wynos).

Zalecenie szczegółowe, co do jakości użytych surowców

Uwaga: wymaga się by wszystkie surowce używane do przygotowywania posiłków były najwyższej jakości handlowej, o gwarantowanej jakości, możliwej do potwierdzenia stosownymi certyfikatami.

Produkty rekomendowane dla stołówek przedszkolnych i szkolnych

<p>- mleko i jego przetwory: jogurt naturalny, kefir, maślanka, sery kwasowe, podpuszczkowe - dojrzewające, - desery na bazie mleka i jego przetworów: preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.</p>	<p>mleko i jego przetwory, spożywane jako napój oraz dodatek do zup i sosów, podstawa śniadań (np. płatki na mleku) oraz w postaci koktajli mleczno-owocowych, deserów, dodatków do kanapek, podstawa twarożków i past do pieczywa. Mleko wyłącznie świeże, pasteryzowane w niskiej temperaturze, o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 3,2%.</p>
<p>- ryby: Szczególnie polecane morskie - świeże lub mrożone, do past do kanapek dopuszcza się również ryby wędzone w sposób naturalny, oraz produkty z konserw. /bez skóry/</p>	<p>serwowane pieczone i grillowane, w tej postaci wykorzystywane do przygotowania past rybnych, podawane w całości w ziołach i warzywach lub z ich dodatkiem, jeżeli panierowane, to w otrębach, płatkach np. jęczmiennych, sezamie, razowej mące. Dopuszcza się paluszki rybne, wyłącznie jako mięso ryby w całości – filet 100% w panierce.</p>
<p>- mięsa i wędliny chude, drobiowe, wołowe, wieprzowe – wyłącznie schab i od szynki</p>	<p>duszone i pieczone – bez obsmażania, gotowane - jako dodatek do zup, sosów, past serowo-mięsnych, serwowane w postaci kotlecików i pulpetów np. w sosie, jako dania półmięsne, sporadycznie smażone. Mięsa i wędliny do kanapek – gotowane lub wędzone, wyłącznie produkty o wysokiej wydajności końcowej mięsa w wyrobie, nie niższej niż 90%. Dopuszcza się zgodnie z jadłospisami użycie parówek i kiełbasek (grubo mielone) wyłącznie 1 klasy, z mięsa z szynki lub cielęce, o zawartości mięsa nie mniejszej niż 95%. Wykorzystywane produkty nie mogą zawierać MOM i skrobiowych wypełniaczy.</p>
<p>- zupy, kremy i wywary</p>	<p>Wywary na zupy gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami – z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora i selera. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura.</p>
<p>- świeże, sezonowe i lokalne owoce warzywa, w okresie zimowym i wczesno-wiosennym dopuszczalne mrożone, oraz kiełki i owoce suszone oraz konserwy owocowe w lekkim syropie. Dla owoców konserwowych z zastrzeżeniem: kraj produkcji/pochodzenia – obszar Europy.</p>	<p>jako baza do zup, sosów, deserów serwowane w postaci surówek, sałatek, koktajli, jako dodatek do kisielu i ciast; kiełki – do nabiалу, surówek i sałatek, dekoracja do zup i dań głównych, serwowane do śniadania i kanapek.</p>
<p>- nasiona roślin strączkowych</p>	<p>wykorzystywane w potrawach, jako źródło białka, witamin i składników mineralnych, mogące stanowić podstawę przygotowania past do pieczywa, posiłków bezmięsnych i półmięsnych, serwowanych w stołówkach.</p>
<p>nasiona i pestki</p>	<p>pestki słonecznika, dyni, lnu (najlepiej mielony lub prażony - przed podaniem) i sezamu – wartościowy dodatek do zup, sałatek, makaronów, zapiekanek, rozdrobnione także do panierki. Nasiona nie powinny być solone i słodzone.</p>
<p>pieczywo: chleb, bułki, ciabatty, rogałe, kajzerki, domowe wypieki cukiernicze</p>	<p>bardzo dobre źródło łatwo przyswajalnych węglowodanów, najlepiej pełnoziarniste żytnie, pszenne, orkiszowe, również mieszane pszenno-żytnie, razowe, z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb, oraz produkty bezglutenowe i z tzw. mąk niechlebowych – np. kukurydziana, serwowane do deserów i dań głównych, również w postaci grzanek. Niedopuszczalne jest podawanie pieczywa zafatszowanego dodatkiem karmelu lub karmelu</p>

	amoniakalnego, podawanego jako produkt pełnoziarnisty/ pieczywo razowe.
- kasze: pełen wybór rodzajów kasz	dodatek skrobiowy do dań głównych, zup, zapiekanek, sałatek, pęczotto - zaleca się wszystkie rodzaje kasz – jęczmienna od drobnej po pęczak, gryczana palona i niepalona, kukurydziana, jaglana, amarantus, manna oraz kuskus w tym razowy.
ryż, w tym pełnoziarnisty - makarony: pełnoziarniste i z pszenicy durum	jako dodatek do zup, dań głównych, zapiekanek, serwowane na słono i słodko
- otręby i płatki	gryczane, jęczmienne, owsiane – niesłodzone, podawane do śniadania i deserów, oraz jako dodatek do zup. Doskonale sprawdzają się jako panierki do kotletów, posypki do pieczenia, oraz do sałatek.
- jaja	świeże, z chowu ściółkowego, lub wolnego.
- masło 82 lub 83% tłuszczu mlecznego, oraz oliwa i oleje - margaryny: dopuszczalne w diecie bez mlecznej,	naturalne, świeże, oleje tłoczone – rzepakowy, lniany, ryżowy, z dyni i słonecznika, oraz oliwa z oliwek. Margaryny miękkie, kubkowe, bez dodatku masła.
- ketchup	produkt naturalny, wytworzony z pomidorów. Zużycie surowca – min. 130 g pomidorów, na 100g produktu gotowego – ketchupu.
- wartościowe przekąski	orzechy łuskane, migdały, owoce, owoce suszone – morele, rodzynki, żurawina, śliwki, jabłka, banany, bez słodkich polew i dodatku cukru oraz soli. W roli przekąsek - również suszone warzywa – burak, marchew, seler, pomidor.
- zioła świeże, suszone i przyprawy naturalne	wzmacniają smak i zapach, ułatwiają trawienie, stanowią ozdobę dla serwowanych dań śniadaniowych i obiadowych.
woda mineralna, napary herbat (czarna, zielona, owocowa) oraz herbatki ziołowe – mięta, malina, dzika róża, melisa, rumianek	powinien być zapewniony stały dostęp do wody i wymienionych naparów ziołowych, by dzieci wybierały je zamiast słodkich napoi.
- kakao: jako dodatek i napój do śniadania	używane do przygotowywania napoju, wyłącznie naturalne – proszek z ziaren kakaowca, bez dodatku cukru i mleka w proszku.

Produkty niezalecane i podlegające ograniczeniu w stołówkach przedszkolnych i szkolnych

- gotowe mięsa i wędliny, przetwory rybne	wędlina w blokach, oraz parówki i mielonki powinny zostać zamienione
- smażenie, jako podstawowa technika obróbki kulinarnej	warto zastąpić ją gotowaniem, pieczeniem, przeleniem i duszeniem. Mięsa mogą być podawane w postaci gulaszy, czy potrawek warzywnych.
- sztuczne dodatki, produkty przetworzone i dania instant – w tym kisiele, galaretki i budynie	kwasek cytrynowy, gotowe sosy, zupy instant, koncentraty zup, przyprawy

	uniwersalne – zawierające dodatek wzmacniaczy smaku – min. glutaminianu sodu, oraz duże ilości soli, koncentraty soków owocowych, kisiele, galaretki i budynie – źródło cukru, sztucznych barwników, substancji zapachowych i smakowych, oraz pozostałe koncentraty spożywcze, niewskazane w diecie dzieci. Preferowane jest przygotowywanie deserów wg tradycyjnych receptur kuchni polskiej.
- półprodukty	stosowane w żywieniu dzieci powinny zostać zastąpione produktami sezonowymi, naturalnymi, świeżymi i mrożonymi, z możliwie najkrótszą listą substancji dodatkowych, budzących wątpliwości z punktu widzenia właściwego żywienia. W żywieniu dzieci powinno się ograniczać do minimum spożycie żywności wysoko przetworzonej, mrożonych dań gotowych, wyrobów cukierniczych i żywności typu fast food.
- sól	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zaburzając odczuwanie smaku. Jej stosowanie w nadmiarze może przyczyniać się w przyszłości do rozwoju chorób dieto zależnych, w tym nadciśnienia tętniczego.
- cukier	wpływa na kształtowanie niewłaściwych wzorców żywieniowych, zmienia smak potraw, obniża wrażliwość zmysłu smaku dzieci, zmienia odczuwanie słodczy owoców czy warzyw bogatych naturalnie we fruktozę. Jego nadmierna podaż z pożywianiem, to prosta droga do rozwinięcia w przyszłości powikłań zdrowotnych w postaci cukrzycy i otyłości. Cukier powinien być stosowany z umiarem.

Najważniejsze to nie zapomnieć, że odbiorcami serwowanych posiłków są dzieci. Jest to kluczowe kryterium dla planowania, przygotowania i serwowania posiłków przez kuchnię. Wywiązywanie się i spełnianie tego kryterium, może być w każdej chwili zweryfikowane!

Warunki wynajmu kuchni:

1. Zamawiający użyczy wykonawcy za odpłatnością , o której mowa w pkt. 6 pomieszczenia w godzinach przygotowania i wydawania posiłków
2. Zamawiający posiada na terenie Zespołu Szkolno- Przedszkolnego z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu pomieszczenia kuchni, magazynowe, zmywalni i socjalne o łącznej powierzchni 120 m² (kuchnia -33, 6 m², zmywalnia – 9,15 m², obierak- 7,5 m², WC – 6,25 m², szatnia- 6 m², pralnia- 5,4 m², magazyn termosów i naczyń - 10 m², magazyn produktów suchych- 4,15 m², magazyn lodówek- 6,25 m², magazyn jajek - 3,61 m², magazyn w piwnicy- 13,4 m²- korytarze -14 m²). W okresie trwania umowy najmu wynajmujący udostępni pomieszczenia stołówki szkolnej o powierzchni 80m² na potrzeby związane z wydawaniem posiłków dla uczniów Zespołu Szkolno Przedszkolnego z Oddziałami integracyjnymi w Otyniu. Wynajmujący zastrzeżę

sobie prawo do korzystania z pomieszczenia stołówki, celem realizacji zajęć dydaktyczno- opiekuńczo-wychowawczych.

3. Zamawiający posiada zastawę stołową.
4. Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania w czystości wynajmowanych pomieszczeniach. Zabrania się składowania jakichkolwiek materiałów i urządzeń w ciągach komunikacyjnych prowadzących do wynajmowanych pomieszczeń.
5. Wykonawca będzie ponosił koszty zużycia gazu, energii elektrycznej, wody i ścieków wg wskazań podlicznika.
6. Za udostępnienie pomieszczeń wykorzystywanych do przygotowania i wydania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości **1 000,00 zł, w tym podatek VAT miesięcznie poczynszy od 1 maja 2020r. (w czynszu ujęto opłaty za ogrzewanie) oraz refakturę za gaz, energię elektryczną, wodę i ścieki wg. wskazań licznika.** Brak terminowej wpłaty za udostępnianie pomieszczeń może być podstawą do rozwiązania umowy. Pomieszczenie wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania porządku i czystości w wynajmowanych pomieszczeniach.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody wyrządzone na terenie szkoły przez swoich pracowników tak wobec Zamawiającego jaki i osób trzecich oraz zobowiązuje się do pokrycia kosztów wynikających z naprawienia szkody. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń kuchni, stołówki. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego (zał. 1 do Umowy Najmu).
9. Działalność Wykonawcy winna być prowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, p. poż i BHP.
10. Wykonawca odpowiada za stan sanitarny pomieszczeń i spełnianie przez nie wymogów sanitarno - epidemiologicznych. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej – od urzędów nadzoru państwowego w szczególności od: SANEPIDU, PIH-u, PIP-u.
11. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 1x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagła konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji.
12. Modernizacja pomieszczeń wykonana przed i w trakcie trwania umowy wymaga uprzedniej pisemnej zgody Wynajmującego. Zwrot poniesionych nakładów możliwy będzie po uzyskaniu pisemnej zgody wydanej przez Wynajmującego.
13. Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania następujących przeglądów w trakcie trwania umowy:
 - a) Pomiary ochrony przeciwporażeniowej wraz pomiary połączeń wyrównawczych (PN-HD 60364-6)
- raz na 12 miesięcy (od 1 września 2020r.),
 - b) Przegląd gazowy
- raz w roku 9 (od 1 września 2020r.).Dodatkowo w terminie do 2 dni od dnia podpisania umowy Wykonawca jest zobowiązany do dokonania w/w odbiorów, w celu prowadzenia działalności.
14. Wykonawca będzie korzystał z systemu sygnalizacji włamania i napadu obsługiwanego na czas zawarcia umowy przez firmę BEJUR.. W dniu podpisania umowy Wykonawca przedstawi zamawiającemu wykaz osób wraz z numerami telefonów kontaktowych, które będą korzystały z wynajmowanych pomieszczeń.
15. Po zakończeniu umowy nastąpi odbiór wynajętych najemcy pomieszczeń i wyposażenia.
16. Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia kaucji zwrotnej w wysokości 4.000 zł.
17. Zamawiający wyklucza organizowanie przez wykonawcę jakichkolwiek przyjęć okolicznościowych bądź spotkań dla osób trzecich w wynajmowanych pomieszczeniach.
18. **Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:**
 - a) Zamawiający wymaga, by osoby wykonujące prace fizyczne były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę. Zamawiający wymaga aby do realizacji niniejszego zamówienia w siedzibie Zamawiającego wyznaczyć min. 2 osoby (2 całe etaty).
 - b) Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział w realizacji zamówienia.
 - c) Lista osób biorących udział w realizacji zamówienia musi zawierać pełny skład osobowy pracowników wraz z określeniem pełnionych przez nich funkcji.

2. PODWYKONAWSTWO:

- 2.1. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia dotyczącego obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części Zamówienia.
- 2.2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 2.3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców, zgodnie z pkt. 7.9. SIWZ.
- 2.4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
- 2.5. Pozostałe wymagania dotyczące podwykonawstwa zostały określone we Wzorze umowy

3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

- 3.1. Termin wykonania zamówienia: 1 kwietnia 2020 r. do 31 sierpnia 2021 r.

4. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

- 4.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.

4.2. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie publiczne muszą spełniać niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 4.2.1. kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Określenie warunku: *nie dotyczy*.

- 4.2.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Określenie warunku: *nie dotyczy*.

- 4.2.3. zdolności technicznej lub zawodowej:

Określenie warunków:

- 1) Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) wykonał

- *min. 1 usługę w zakresie przygotowywania i wydawania i/ lub podawania posiłków przez okres minimum 3 kolejnych miesięcy o wartości łącznej nie mniejszej niż 20.000,00zł każde wykazane zadanie*

lub

- *min. 1 usługę cateringową w zakresie objętym przedmiotem zamówienia do szkół, przedszkoli lub innych instytucji prowadzących żywienie zbiorowe przez okres minimum 3 kolejnych miesięcy o wartości łącznej nie mniejszej niż 20.000,00 zł*

wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

- 2) **Dysponuje samochodem**, przystosowanym do przewożenia żywności (w ilości przynajmniej 1 sztuki), umożliwiającym terminowy dowóz posiłków z miejsca przygotowania do miejsc odbioru.

5. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

- 5.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku, do którego zachodzą okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 – 23 ustawy Pzp oraz Wykonawcę, który nie spełnia warunków określonych w art. 22 ust. 1b Pzp.

- 5.2. Dodatkowo Zamawiający wykluczy Wykonawcę:

- 1) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz.U. z 2019 r. poz. 243,326,912 i 1655) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku

upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku, w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2019 r. poz. 498, 912, 1495 i 1655);

- 2) na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 2 ustawy Pzp - który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 3) na podstawie art 24 ust. 5 pkt. 4 ustawy Pzp - który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1–4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania;
- 5.3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
- 5.4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
- 5.5. Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły „spełnia – nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wymaganych przez zamawiającego i dołączonych do oferty .

6. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

6.1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie** stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca:

- a) nie podlega wykluczeniu z postępowania;
- b) spełnia warunki udziału w postępowaniu;

Oświadczenie, o którym mowa w pkt 6.1. SIWZ Wykonawca zobowiązany jest złożyć zgodnie z wzorem stanowiącym **załącznik nr 3 do SIWZ**.

6.2. Wraz z ofertą Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

- 1) W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę **warunków udziału w postępowaniu:**
 - a) **wykaz usług wykonanych**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
 - b) **wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu lub urządzeń technicznych w posiadanych** przez wykonawcę lub które będzie zostawało w dyspozycji wykonawcy (załącznik nr 5 do SIWZ – dotyczy środków transportu na potwierdzenie warunku opisanego w pkt.4.2.3.3.) Jeżeli wykonawca będzie korzystał ze środków transportu nie będącego jego własnością należy dołączyć oświadczenie właściciela transportu o jego udostępnieniu wykonawcy, na czas realizacji zamówienia.
- 2) W celu potwierdzenia **braku podstaw do wykluczenia** Wykonawcy z udziału w postępowaniu:
 - a) **odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 ustawy.
- 3) **Kalkulację ofertową wg wzoru zał. Nr 2**
- 4) **4 jadtospisy rozpisane na dekady (dekada to 10 dni) – z uwzględnieniem rodzaju placówki**

- 6.3. Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust 5 ustawy Pzp, zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 6.4. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w pkt. 6.2. SIWZ, jeżeli zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U. z 2019 r. poz.700).

7. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW, NA ZASADACH OKREŚLONYCH W ART. 22A USTAWY PZP ORAZ ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

- 7.1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 7.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, **w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.**
- 7.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12–23 ustawy.
- 7.4. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 7.5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega Wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- a) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - b) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, o których mowa w pkt 7.1. SIWZ.
- 7.6. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 6.2. SIWZ.
- 7.7. Na wezwanie Zamawiającego Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, zobowiązany jest do przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 6.2.2. SIWZ.
- 7.8. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia publicznego oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający żąda dokumentów, które określają w szczególności:
- 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) czy podmiot, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane lub usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

7.9. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców.

8. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA).

- 8.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 8.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp oraz o których mowa w pkt 5.2. SIWZ, natomiast spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawcy wykazują zgodnie z pkt 4.2. SIWZ.
- 8.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1. SIWZ składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenia te potwierdzają spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.
- 8.4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w pkt. 6.3. SIWZ składa każdy z Wykonawców.

9. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW.

9.1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 2188), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2019 r. poz. 123), z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej w pkt 9.3. – 9.6. SIWZ.

Osoby uprawnione do porozumienia się z Wykonawcami: Jarosław Suski – dyrektor Zespołu, tel. 660933551

- 9.2. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 9.3. W postępowaniu oświadczenia, składa się w formie pisemnej.
- 9.4. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 9.5. Oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz.U. 2016 poz. 1126), zwanym dalej „rozporządzeniem” dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące podwykonawców, należy złożyć **w oryginale**.
- 9.6. Zobowiązanie, o którym mowa w pkt 7.2. SIWZ należy złożyć **w oryginale**.
- 9.7. Dokumenty, o których mowa w rozporządzeniu, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 9.5. SIWZ, należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem.
Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje wykonawca albo podmiot trzeci albo każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, albo podwykonawca - odpowiednio, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
Poświadczenie za zgodność z oryginałem dokonywane w formie pisemnej powinno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczętką osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem).
- 9.8. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, o których mowa w rozporządzeniu, innych niż oświadczeń, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.

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

10. UDZIELANIE WYJAŚNIEŃ TREŚCI SIWZ

- 10.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
- 10.2. Zamawiający prosi o przekazywanie pytań również drogą elektroniczną na adres: e.bieganska@otyn.pl w formie edytowalnej, gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień.
- 10.3. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
- 10.4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 10.5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 10.2. SIWZ.
- 10.6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
- 10.7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych wyjaśnień lub zmian SIWZ, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 10.8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
- 10.9. Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści informację na stronie internetowej Biuletynie Informacji Publicznej.
- 10.10. Jeżeli zmiana treści SIWZ, będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający dokona zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu oraz jeżeli będzie to konieczne przedłuży termin składania ofert.
- 10.11. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców przed składaniem ofert.

11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

- 11.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 11.2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 11.3. Ofertę stanowi wypełniony „Formularz oferty” oraz niżej wymienione wypełnione dokumenty:
 - 1) Kalkulacja Ofertowa – wg załącznika 2 do SIWZ;
- 11.4. Wraz z ofertą powinny być złożone:
 - 1) Oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami pkt 6.1.-6.2. SIWZ;
 - 2) Oświadczenia dla podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega wykonawca, wymagane postanowieniami pkt 7.8. SIWZ;
 - 3) Zobowiązania wymagane postanowieniami pkt 7.2. SIWZ, w przypadku gdy Wykonawca polega na zdolnościach innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu
 - 4) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo.
 - 5) Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii;
 - 6) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne Dz.U. z 2019 poz. 700), a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą;

- 11.5. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 11.6. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w SIWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
- 11.7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
- 11.8. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.
- 11.9. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każda zmiana, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.
- 11.10. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane **oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa**. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz.1010 ze zm.), które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: „*Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać*”, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.
- 11.11. Wykonawca winien wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez załączenie dowodów potwierdzających, że:
- informacje nie są ujawnione do wiadomości publicznej,
 - informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny lub inny, o ile ma wartość gospodarczą,
 - Wykonawca poczynił działania w celu zachowania poufności tych informacji poprzez ochronę fizyczną lub prawną.

Brak elementu wykazania, że informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, będzie powodował, że zastrzeżenie nie będzie miało zastosowania.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

- 11.12. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Zamawiającego z zaznaczeniem:

Oferta na:

Przygotowanie i dostawa posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi w Otyniu oraz jednostek organizacyjnych Gminy Otyń

Nie otwierać przed dniem 19.02.2020 godz.10,00.

(wpisać wyznaczony termin otwarcia ofert)

- 11.13. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały Wykonawcę.
- 11.14. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

- 12.1. Cena oferty zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Kalkulację ofertową, której wzór stanowi załącznik 2 do SIWZ.

12.2. Kalkulację cenową, o której mowa w pkt 12.1. SIWZ należy wypełnić ściśle według kolejności pozycji. Wykonawca określi ceny jednostkowe brutto oraz wartości brutto dla wszystkich pozycji wymienionych w kalkulacji.

UWAGA: Na koszt jednostkowy składa się:

- a) koszt "wsadu do kotła" Zamawiający ustala: "Koszt wsadu do kotła" to koszt produktów użytych do przygotowania posiłku. Z kwoty wsadu do kotła, Wykonawca nie będzie mógł pokrywać innych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Koszty te należy ująć w Kosztach przygotowania, dowozu i wydawania posiłków.
- b) koszt przygotowania, dostarczenia i podawania posiłków zgodnie z SIWZ. W kosztach należy ująć wszystkie koszty związane z przygotowaniem, dostarczeniem i podawaniem posiłków tj. m.in.: koszty przygotowania posiłków w kuchni Wykonawcy, koszty pracowników, koszty transportu, koszty środków czystości, koszty najmu lokalu od Zamawiającego, deratyzacji i dezynsekcji itd.

12.3. Wykonawca obliczając cenę oferty musi uwzględnić wszystkie pozycje opisane w Kalkulacji ofertowej. Wykonawca nie może samodzielnie wprowadzać żadnych zmian.

12.4. Wykonawca winien przedstawić w ofercie cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.

12.5. Zamawiający poprawi ofertę zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Pzp.

12.6. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.

12.7. Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia.

12.8. Jeżeli zaofferowana cena lub koszt, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu, w szczególności w zakresie:

- a) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę albo minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2018 r. poz. 2177);
- b) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
- c) wynikającym z przepisów prawa pracy i przepisów o zabezpieczeniu społecznym, obowiązujących w miejscu, w którym realizowane jest zamówienie;
- d) wynikającym z przepisów prawa ochrony środowiska;
- e) powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.

12.9. W przypadku gdy cena całkowita oferty jest niższa o co najmniej 30% od:

- 1) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania zgodnie z art. 35 ust. 1 i 2 Pzp lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia;
- 2) wartości zamówienia powiększonej o należny podatek od towarów i usług, zaktualizowanej z uwzględnieniem okoliczności, które nastąpiły po wszczęciu postępowania, w szczególności istotnej zmiany cen rynkowych, zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, o których mowa w ust. 1.

12.10. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu, spoczywa na Wykonawcy.

12.11. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

12.12. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadzić będzie do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty

doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

- 12.13. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować (pisemnie) Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
- 12.14. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.
- 12.15. Wartości w poszczególnych pozycjach Kosztorysu ofertowego oraz cena oferty powinny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

- 13.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT.

- 14.1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego w Otyniu, ul. Rynek1 sekretariat **nie później niż dnia 19 lutego 2020 r. do godz. 10.00**

15. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.

- 15.1. Otwarcie ofert nastąpi dnia **19 lutego 2020 r. o godz. 10.05** w siedzibie Zamawiającego w Otyniu, ul. Rynek1, sala konferencyjna
- 15.2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
- 15.3. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
- 15.4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający, zgodnie z art. 86 ust. 3 ustawy Pzp, poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 15.5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oraz innych kryteriów, terminów wykonania zamówienia.
- 15.6. W pierwszej kolejności Zamawiający otworzy oferty opatrzone zapisem „WYCOFANIE”, następnie „ZMIANA”, a później wg kolejności wpływu – tj. dat i godzin wpłynięcia ofert.
- 15.7. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia zawartych w ofertach.
- 15.8. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępni się od chwili ich otwarcia.
- 15.9. Protokół lub załączniki do protokołu Zamawiający udostępni niezwłocznie na wniosek.
- 15.10. W wyjątkowych przypadkach w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

16. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 16.1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 16.2. 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 terminu, o którym mowa w pkt 16.1. SIWZ o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

17. KRYTERIA WYBORU I SPOSÓB OCENY OFERT ORAZ UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 17.1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
 1. KRYTERIUM : Cena ofertowa - **100 %**
 - 1.1. PODKRYTERIUM 1 : CENA brutto : 80%

1.2. PODKRYTERIUM 1 : CENA brutto : 20%

Wyliczenie punktowe:

KRYTERIUM : Cena ofertowa (C) - **100 %**

To suma składowych podkryterium 1 i 2

$$C = A1(x) + A2(x)$$

PODKRYTERIUM 1 : Cena brutto – A(x)

- a) przyjmuje się ,że najwyższą ilość punktów tj. 80 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną za przygotowanie i dostawę posiłków dla Publicznego Przedszkola z Oddziałem Integracyjnym w Otyniu i GOPS w Otyniu ,
- b) ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium 1 zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A1(x) = \frac{C_{min}}{C(x)} \times 80$$

gdzie:

- A1(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny za wykonanie zamówienia
- Cmin – cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach
- C(x) – cena brutto zawarta w ofercie „x”

PODKRYTERIUM 2 : CENA brutto : 20%

- a) przyjmuje się ,że najwyższą ilość punktów tj. 20 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną za przygotowanie i dostawę posiłków dla Szkoły Podstawowej w Otyniu, Szkoły Podstawowej w Niedoradzu , pracowników i innych osób;
- b) ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium 2 zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A2(x) = \frac{C_{min}}{C(x)} \times 20$$

gdzie:

- A2(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny za wykonanie zamówienia
- Cmin – cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach
- C(x) – cena brutto zawarta w ofercie „x”

17.2. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium oceny ofert określonego w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

17.3. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, na podstawie art. 87 ust. 1 Pzp, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

17.4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zaistnieją przypadki określone w art. 89 ust. 1 ustawy Pzp.

18. OGŁOSZENIE WYNIKÓW POSTĘPOWANIA ORAZ INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

18.1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:

- a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - c) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty, a w przypadkach, o których mowa w art. 89 ust. 4 i 5, braku równoważności lub braku spełniania wymagań dotyczących wydajności lub funkcjonalności,
 - d) wykonawcach, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu, ale nie zostali zaproszeni do kolejnego etapu negocjacji albo dialogu,
 - e) unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

18.2. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 8 ustawy Pzp, informacja, o której mowa w ust. 18.1. SIWZ pkt b), zawiera wyjaśnienie powodów, dla których dowody przedstawione przez wykonawcę, Zamawiający uznał za niewystarczające.

18.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w pkt. 18.1. SIWZ, na stronie internetowej.

18.4. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt.18.1. SIWZ, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.

18.5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

18.6. Unieważnienie postępowania

- a) Zamawiający unieważni postępowanie w przypadkach określonych w art.93 ust.1 lub 1a ustawy Pzp.
- b) Zamawiający niezwłocznie informuje Wykonawców, którzy złożyli oferty, o unieważnieniu postępowania, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- c) W przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert Zamawiający informuje równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- d) Zamawiający zamieszcza informacje, o których powyżej, również na stronie internetowej Gminy Otyń www.bip.wrota.lubuskie.pl/ugotyn/

19. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

19.1. Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy .

20. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY, JEŻELI ZAMAWIAJĄCY WYMAGA OD WYKONAWCY, ABY ZAWARŁ Z NIM UMOWĘ W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA TAKICH WARUNKACH.

20.1. Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik do SIWZ.

20.2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy zgodnie z zapisami w załączniku do SIWZ, o którym mowa w pkt. 20.1. SIWZ.

21. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

21.1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako **zamówienie na usługi społeczne** – na podstawie art., 138 o ustawy Pzp.

21.2. Wykonawcom biorącym udział w przedmiotowym postępowaniu nie przysługuje prawo do wniesienia odwołania do Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych na którymkolwiek z etapów postępowania.

21.3. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że jego interes prawny doznał uszczerbku poprzez działanie lub zaniechanie Zamawiającego, może on dochodzić swoich roszczeń na zasadach ogólnych, określonych w Kodeksie cywilnym i Kodeksie postępowania cywilnego.

BURMISTRZ

Barbara Wróblewska

