

## **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Procedura o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzona jest według zasad określonych w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie Gminy Brojce w roku szkolnym 2020/2021**

Przedmiotem zamówienia są usługi przygotowywania, dostarczania i wydawania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Brojce w roku szkolnym 2020/2021

Poprzez niniejsze ogłoszenie Zamawiający – Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach zaprasza do złożenia ofert na usługi przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Brojce w roku szkolnym 2020/2021.

### **NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

- 1.1. Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach, ul. Długa 48, 72-304 Brojce
- 1.2. Adres internetowy (URL): [ug.brojce.ibip.pl](http://ug.brojce.ibip.pl)
- 1.3. Adres poczty elektronicznej: [ops@brojce.net.pl](mailto:ops@brojce.net.pl)
- 1.4. Numer telefonu: (91) 38-614-44
- 1.5. Numer faksu: (91) 38-611-86
- 1.6. Dni i godziny urzędowania: poniedziałek- piątek 7:30 – 15:30
- 1.7. NIP Gminy Brojce: 857-184-15-24

### **I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia są usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach na terenie gminy Brojce w roku szkolnym 2019/2020. Przedmiot zamówienia obejmuje również:

- dostawę naczyń jednorazowych wraz ze sztućcami jednorazowymi (ilość naczyń oraz sztućców winna być dostosowana do rodzaju i ilości zamówionych posiłków),
- przygotowywanie, dostarczenie oraz wydawanie posiłków w Szkole Podstawowej w Brojcach oraz w Szkole Podstawowej w Dargosławiu przez personel Wykonawcy w miejscu wskazanym przez Dyrektora placówki (personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz odpowiednie przygotowanie).

#### **Wspólny Słownik Zamówień (CPV):**

Główny przedmiot: 55.52.31.00-3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych

Dodatkowe przedmioty:

55.52.40.00-9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół

55.32.10.00-6 – Usługi przygotowania posiłków

Wykonawca jest zobowiązany wyposażyć miejsce w którym będą przygotowywane posiłki w niezbędny sprzęt i urządzenia oraz uzyskać niezbędne zgody, zezwolenia i dopuszczenia przez organy do tego uprawnione.

**Pomieszczenia kuchenne w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach wraz z urządzeniami i dostępnym sprzętem można oglądać w dniu: 11 sierpnia 2020 r. w godz. od 11 do 13.**

**2.** Wykaz miejscowości gminy Brojce, w których zlokalizowane są placówki, do których Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki oraz szacunkowa liczba dzieci, które korzystać będą z pomocy w zakresie dożywiania.

- Szkoła Podstawowa Brojcach, ul. Długa 19

72 – 304 Brojce; około 90 dzieci

- Szkoła Podstawowa w Dargosławiu

Dargosław 32, 72 – 304 Brojce; około 80 dzieci

- ❖ Szacowana liczba dni nauki szkolnej w roku szkolnym 2020/2021, w których będą wydawane dzieciom posiłki: 180.
- ❖ Szacowana liczba posiłków dziennie: 170 sztuk.
- ❖ Szacowana liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy: 30 600 sztuk.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych oraz wariantowych.

**Termin wykonania zamówienia: od dnia 2 września 2020 r. do dnia 25 czerwca 2021 r.**

**3.** Wykonawca przygotowywać będzie gorący posiłek, o kaloryczności nie mniejszej niż 550 kcal każdy, przez co należy rozumieć:

- dwa dni w tygodniu zupa,

- trzy dni w tygodniu drugie danie.

Przez użyte powyżej pojęcie zupa i drugie danie należy rozumieć:

- zupa: 450 ml zupy wraz z pieczywem (25g-35g)

- drugie danie: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.

- W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, kopytka, pierogi, gołąbki, krokiety itp.) o gramaturze 400 g na porcję.

- Temperatura dań winna mieścić się w granicach 60°C – 75°C (+/- 3°C). Posiłki winny być gotowe do spożycia po ich dostarczeniu.

- Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.

- Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez wykonawcę.

- Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi. Wyklucza się serwowanie posiłków przygotowanych na bazie fastfood.

- Zamawiający nie zezwala również na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej.

- Zupy należy sporządzać na wywarze warzywno-mięsny lub warzywnym z masłem klarowanym. Zupy winny być gotowane z dużej ilości warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz

warzyw, np. cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, dyni, pomidorów, zielonego groszku, pora, selera i innych. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. *Na podstawie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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:*

- *Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywieniowych dla populacji polskiej;*
- *Dania obiadowe winny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;*
- *Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;*
- *Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;*
- *Napoje przygotowywane na miejscu zawierały nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;*
- *Co najmniej raz w tygodniu winna być podawana porcja ryby.*
- *Każdego dnia żywienia winny być podawane:*

*a) co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,*

*b) warzywa lub owoce w każdym posiłku,*

**4.** Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, co najmniej raz na dwa tygodnie, jadłospisu z uwzględnieniem kaloryczności i gramatury dostarczanych posiłków, i dostarczenie po jednym egzemplarzu do każdej ze szkół oraz do Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

**5.** Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz. 1154).

**6.** Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:

- stosowanie tłuszczów roślinnych;
- ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
- stosowanie mięsa drobiowego;
- stosowanie ryb;
- umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
- duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

**7.** Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U z 2019 r. poz. 1252 ze zm.).

**8.** Posiłki Wykonawca dostarczać będzie do Szkół na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

**9.** Żywnienie będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem wakacji letnich, ferii świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od nauki w szkole. Dostarczanie posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorami Szkół. Wykonawca uwzględni będzie przy przygotowywaniu posiłków zmiany ilości dziennie zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb zgłaszanych przez Dyrektorów szkół. Zmiany, o których mowa powyżej zgłoszone będą przez Dyrektorów lub upoważnionych pracowników w dniu poprzedzającym dostawę do godz.15.00.

**10.** Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu dwóch tygodni.

Posiłki muszą być urozmaicone. Muszą być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz muszą uwzględniać polską tradycję kulinarną, winny uwzględniać sezonowość. Wykonawca jest zobowiązany dbać o właściwy stan dostarczanych posiłków (gorące, świeże, smaczne i estetyczne).

Uwaga: Dopuszcza się powtarzalność w zakresie dodatków do dania drugiego – surówek.

**11.** Wykonawca zobowiązany jest do należytego i sumiennego przygotowania, dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów Szkoły Podstawowej w Brojcach oraz Szkoły Podstawowej w Dargosławiu.

**12.** Wykonawca, zobowiązany jest do bieżącego odbioru (tego samego dnia do godz.15.00) na własny koszt brudnych termosów, naczyń jednorazowych.

**13.** Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. „wsad do kotła” umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.

**14.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, temperatury jak i kalorycznym. W przypadku, gdy posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz Opisie Przedmiotu Zamówienia kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

**15.** Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert częściowych.

**16.** Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych, polegających na oferowaniu odmiennego sposobu realizacji zamówienia niż opisany w OPZ.

**17.** Rozliczenia będą dokonywane w okresach miesięcznych i obejmowały będą iloczyn ilości wydanych posiłków i ceny jednostkowej.

**18.** Miejsce realizacji zamówienia – Szkoła Podstawowa w Brojcach, Szkoła Podstawowa w Dargosławiu.

**19.** Sposób i warunki korzystania z pomieszczeń szkoły i ich wyposażenia Wykonawca ustala z Zamawiającym i Dyrektorami Szkół.

## **II. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Termin realizacji zamówienia ustala się następująco: od 02.09.2020 r. do dnia 25.06.2021 r.

Usługi świadczone będą w w/w okresie z wyłączeniem wakacji letnich, ferii świątecznych, dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od nauki w szkole, zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Wykonawcę w porozumieniu z Dyrektorami odpowiednich placówek szkolnych.

### III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

- 1) Posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania usług będących przedmiotem zamówienia.
- 2) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia oraz wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – wykonywali usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. dożywianie, przez co najmniej jeden rok nie mniej niż 150 osób dziennie).
- 3) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29.01.2004 r. (tekst jedn.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.).
- 4) Nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 w/w ustawy.

Ocena spełniania w/w warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana wg formuły „spełnia- nie spełnia” na podstawie dostarczonych dokumentów.

Wykonawca, który nie udokumentuje spełniania wymienionych warunków zostanie wykluczony z postępowania, a jego oferta zostanie odrzucona.

#### Spełnienie przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu w zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli, Wykonawca wykaże, że wykonał co najmniej jedno zamówienie w zakresie przygotowywania posiłków dla co najmniej 150 osób dziennie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie (potwierdzone dokumentami, że usługi te zostały wykonane należycie) oraz potwierdzone dokumentami, że realizował przedmiot zamówienia o wielkości zbliżonej do prowadzonego postępowania – oświadczenie załącznik nr 6;

#### Spełnienie przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu w zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz zasobami ludzkimi zdolnymi do wykonania zamówienia:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli, Wykonawca wykaże, że:

- a) posiada wyposażenie do transportu artykułów żywnościowych i półproduktów i potwierdzi to wykazem wyposażenia dostępnego wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami;
- b) dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, posiadającymi doświadczenie, wykształcenie i kwalifikacje zawodowe i potwierdzi to wykazem osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia oraz oświadczeniem że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane kwalifikacje oraz dysponuje odpowiednim zasobem technicznych umożliwiających prawidłowe wykonania usługi – oświadczenie załącznik nr 4

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

- c) dysponowania środkami transportu posiadającymi stosowne zezwolenia do transportu artykułów spożywczych (załącznik Nr 1d)

#### **IV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA**

- 1) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem, aktualnego odpisu z właściwego rejestru albo zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 2) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnego zaświadczenia z właściwego urzędu skarbowego potwierdzającego brak zaległości w opłaceniu podatków, opłat lub zgoda na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 3) Oryginał lub kopia poświadczona przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem aktualnego zaświadczenia z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych potwierdzającego brak zaległości w opłaceniu opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne lub społeczne lub zgoda na zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) Oświadczenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24, spełnia warunki wskazane w art. 22 ust.1 - Prawo zamówień publicznych (załącznik nr 2).
- 5) Oświadczenie, w tym listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (t. j. Dz. U. z 2019 roku poz. 369 ze zm.) lub informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej (załącznik nr 5)
- 6) Wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie niniejszego zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie – odpowiadających swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia (tj. dożywianie, przez co najmniej jeden rok nie mniej niż 150 osób dziennie) oraz załączenie dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane należycie. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że wykonał co najmniej jedną taką usługę (załącznik Nr 6)
- 7) decyzję właściwego organu Państwowej Inspekcji Weterynaryjnej lub Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającej spełnienie wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej żywności (dotyczy przedsiębiorców produkujących i/lub wprowadzających do obrotu żywność) lub oświadczenie Wykonawcy, że przedłoży taka decyzję – wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1c do niniejszej specyfikacji.

- 8) zaświadczenie lub decyzję wydane przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub Organ Inspekcji Weterynaryjnej dopuszczające środki transportu wskazane w wykazie pojazdów do przewozu artykułów spożywczych, dostosowanych do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości (wykaz pojazdów – załącznik Nr 1d).
- 9) Kopię polisy ubezpieczeniowej Wykonawcy od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności będącej przedmiotem niniejszego postępowania na sumę nie niższą w zakresie OC niż 100 000 oraz oświadczenie o zobowiązaniu się do przedłużenia ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzenia działalności na okres realizacji zamówienia i okazywania polisy ubezpieczeniowej lub innego dokumentu ubezpieczenia na każde żądanie Zamawiającego oraz na co najmniej tydzień przed wygaśnięciem ubezpieczenia - wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 1a do niniejszej specyfikacji.
- 10) Oświadczenie Wykonawcy o zobowiązaniu się do przedłużenia decyzji wydanej przez Inspekcję Weterynaryjną lub Inspekcję Sanitarną w zakresie dopuszczenia środków transportu do przewozu artykułów spożywczych na okres trwania umowy, na co najmniej jeden tydzień przed wygaśnięciem terminu ważności decyzji (załącznik nr 1b)
- 11) Oświadczenie Wykonawcy, że dysponuje osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, posiadającymi doświadczenie, wykształcenie i kwalifikacje zawodowe i potwierdzi to wykazem osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia oraz oświadczeniem że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane kwalifikacje oraz dysponuje odpowiednim zasobem technicznych umożliwiających prawidłowe wykonania usługi (załącznik nr 4)

## **V. SPOSÓB ZŁOŻENIA OFERTY**

1. Ofertę oraz pozostałe dokumenty i oświadczenia należy złożyć w zamkniętym, nieprzezroczystym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości, oznaczonym nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisanym w następujący sposób:

„Postępowanie na usługi społeczne: usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków dla dzieci objętych dożywianiem w szkołach i oddziałach przedszkolnych na terenie gminy Brojce w roku szkolnym 2020/2021”

Nie otwierać przed dniem 17.08.2019 r. godz. 12.15 ( termin otwarcia ofert)

2. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę wyłącznie przed terminem składania ofert i pod warunkiem, że przed upływem tego terminu Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty. Powiadomienie to musi być opisane w sposób wskazany powyżej oraz dodatkowo oznaczone słowami „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.

3. W sytuacji, gdy oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1010 z późn. zm.), Wykonawca winien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób nie budzący wątpliwości, zastrzec wraz z uzasadnieniem, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa i nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. Informacje te winny być umieszczone odrębnie od pozostałych informacji zawartych w ofercie, w osobnej wewnętrznej kopercie, oznaczonej klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa – nie udostępniać”. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczących cen, danych Wykonawców. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty, informacje i materiały:

- a) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1);
- b) dokumenty wymienione w części IV OPZ;
- c) zaakceptowany (parafowany) przez Wykonawcę wzór umowy (załącznik nr 3);  
Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

Sposób przygotowania oferty:

- a) oferta powinna być napisana czytelnie w języku polskim;
- b) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być podpisane przez osobę (osoby) uprawnioną do występowania w imieniu Wykonawcy;
- c) wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być spięte w sposób zapobiegający jej rozkompletowaniu;
- d) wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane i datowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę lub przez osobę upoważnioną.

#### VI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

Oferty należy składać w Ośrodku Pomocy Społecznej w Brojcach, pokój nr 7 i 8 (parter), ul. Długa 48, 72-304 Brojce do dnia 17.08.2020 r., do godz. 12:00.

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w Ośrodku Pomocy Społecznej w Brojcach, ul. Długa 48, 72-304 Brojce, pokój nr 15 (II piętro) w dniu 17.08.2020 r. o godz. 12:30.

Otwarcie ofert jest jawne

#### VII. KRYTERIA I ZASADY OCENY OFERT. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY.

Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium:

Lp.	Nazwa kryterium	WAGA (pkt)
1	Cena ogólna oferty (brutto)	85 pkt
2	Doświadczenie	3 pkt
3	Miejsce wytwarzania/ przygotowania posiłków	12 pkt

Wybór oferty zostanie dokonany na podstawie następującego kryterium i sposobu obliczania wartości punktowej:

a) Przez cenę ogólną oferty (brutto) należy rozumieć wartość ogólną oferty **C**.

Cenę ogólną oferty (**C**) należy obliczyć wg następującego wzoru

$$C = Z \times 12000 + D \times 18000$$

gdzie:

**Z** – oznacza cenę ryczałtową (bez podatku VAT) 1 porcji zupy;

**D** – oznacza cenę ryczałtową (bez podatku VAT) 1 porcji drugiego dania;

**x** – oznacza znak mnożenia (iloczyn);

liczby, przez które należy pomnożyć poszczególne składniki wzoru oznaczają:

**12580** – maksymalna liczba porcji zup do wydania uczniom w okresie trwania umowy;

**18870** – maksymalna liczba porcji drugiego dania do wydania uczniom w okresie trwania umowy;

$$C_p = [C_{\min} / C_{\text{ob.}}] \times 85 \text{ pkt}$$

**C<sub>p</sub>** – liczba punktów uzyskanych za cenę ofertową



$C_{min}$  – najniższa cena ogólna spośród zakwalifikowanych ofert

$C_{ob}$  – cena ogólna oferowana w badanej ofercie

Maksymalnie Oferent może uzyskać 85 pkt

b) przez termin doświadczenie należy rozumieć zrealizowane zamówienie w zakresie przygotowywania posiłków dla co najmniej 150 osób dziennie.

Za każdą wykonaną usługę (wraz z referencjami potwierdzającymi należyte wykonanie usługi) Oferent otrzymuje 1 pkt. Maksymalnie Oferent może uzyskać 3 pkt

c) Miejsce wytwarzania/przygotowania posiłków – 12 pkt

- 1) na terenie gminy Brojce – 12 pkt
- 2) na terenie powiatu gryfickiego 2 pkt
- 3) na terenie województwa zachodniopomorskiego – 1 pkt

*Zamawiającemu zależy, aby posiłki przygotowywane/wytwarzane w kuchni znajdującej się w budynku Szkoły Podstawowej w Brojcach i dostarczane do Szkoły Podstawowej w Dargosławiu były zawsze świeże i docierały do dzieci jak najszybciej po ugotowaniu oraz na ograniczeniu ryzyka wychłodzenia czy też niedostarczenia posiłków z uwagi na warunki pogodowe i drogowe.*

**Ocena ofert zostanie dokonana wg poniższego wzoru:**

$$P = C_p + D_p + M_p$$

gdzie:

P – łączna liczba punktów przyznanych badanej ofercie

$C_p$  – liczba punktów za cenę ofertową

$D_p$  – liczba punktów za doświadczenie

$M_p$  – liczba punktów za miejsce wytwarzania/przygotowywania posiłków

Oferta z maksymalną liczbą przyznanych punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą, a pozostałe oferty będą sklasyfikowane zgodnie z liczbą uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów.

## **VIII. POZOSTAŁE INFORMACJE**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub odwołania ogłoszenia oraz warunków postępowania bez podawania przyczyny.
2. Odwołanie postępowania, zmiana lub odwołanie jego warunków może mieć miejsce wyłącznie do upływu terminu składania ofert zgodnie z zasadami określonymi w ogłoszeniu o zamówieniu na usługi społeczne.
3. Jeżeli w wyniku zmiany lub odwołania warunków postępowania niezbędny jest dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie tych zmian.
4. Dokumentację postępowania udostępnia się zgodnie z przepisami o dostępie do informacji publicznej. Informacji zawartych w ofertach nie ujawnia się do upływu terminu składania ofert.
5. Informację o wynikach postępowania Zamawiający zamieści się na stronie internetowej. Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana Zamawiający przekaze informację o terminie i miejscu zawarcia umowy.

**ZAŁĄCZNIKAMI DO NINIEJSZEGO OPISU PRZEDMIOTU ZAMWIENIA (OPZ) SĄ:**

1. Formularz ofertowy (zał. Nr 1)
2. Oświadczenie Wykonawcy (zał. Nr 1a, Nr 1b, Nr 1c, Nr 1d, Nr 2, Nr 4, Nr 5, Nr 6,)
3. Wzór umowy (zał. Nr 3)
4. Zgoda na przetwarzanie danych osobowych (zał. Nr 7)