

Siemkowice, dnia 02.09.2020 r.

Numer postępowania: **IRŚ.271.3.2.2020**

Zamawiający:
Gmina Siemkowice
Plac Wolności 1
98-354 Siemkowice

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

Nazwa zadania:

„Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice”

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.) oraz zgodnie z zapisami niniejszego Ogłoszenia.

Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)

Zatwierdził:

Wójt Gminy Siemkowice

(-) Zofia Kotynia

ROZDZIAŁ 1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Nazwa: Gmina Siemkowice

Adres: Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice

Telefon/fax: 43 841 72 69

e-mail: zamowienia@gminasiemkowice.pl

adres www: siemkowice.biuletyn.net

ROZDZIAŁ 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 2-4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą PZP”.

ROZDZIAŁ 3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (od daty podpisania umowy do dnia 25.06.2021 r.). Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej.
2. **Część 1 zamówienia** – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w Lipniku, Kolonia Lipnik 11. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać:

- **Porcja obiadowa – 29 dzieci dziennie**

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 10:30 - 12:30. Codziennie do godziny 9:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Posiłek będzie składał się z jednego dania gorącego. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci:

- 1) 2 dni w tygodniu zupa z wkładką mięsną – 400 ml (podana z chlebem, makaronem ryżem lub ziemniakami)
- 2) 3 dni w tygodniu „drugie danie” z surówką o gramaturze nie mniejszej niż 450 g:
 - a) ziemniaki lub zamiennik (tj. ryż, makaron lub inne) – 200g.
 - b) mięso – 100 g;
 - c) surówka – 150 g.

- d) Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety.
- 3) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne.

- 3. **Część 2 zamówienia** – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Radoszewice, adres: Radoszewice ul. Niemojewskich 1B. Zamawiający szacuje, że z posiłku w roku szkolnym 2020/2021 będzie korzystać:

- **Porcja obiadowa – 48 dzieci dziennie**

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 10:30 - 12:30. Codziennie do godziny 9:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Posiłek będzie składał się z jednego dania gorącego. Zamawiający oczekuje przygotowania jednego gorącego posiłku w postaci:

- 4) 2 dni w tygodniu zupa z wkladką mięsną – 400 ml (podana z chlebem, makaronem ryżem lub ziemniakami)
- 5) 3 dni w tygodniu „drugie danie” z surówką o gramaturze nie mniejszej niż 450 g:
 - e) ziemniaki lub zamiennik (tj. ryż, makaron lub inne) – 200g.
 - f) mięso – 100 g;
 - g) surówka – 150 g.
 - h) Dopuszcza się również na drugie danie: pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety.
- 6) Kaloryczność każdego posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.

- 4. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

5. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
6. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
7. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
8. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
9. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
10. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.
11. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.
12. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
13. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach.
14. Wykonawca zapewnia naczynia – talerze, sztućce. Brudne naczynia zabierane będą przez wykonawcę i dostarczane czyste – zgodnie z przepisami – wyparzone.
15. Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg. Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

ROZDZIAŁ 4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia: **przedmiot zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie realizować sukcesywnie w terminie od daty podpisania Umowy do 25 czerwca 2021 r.**

ROZDZIAŁ 5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu:

Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej:

- 1) Posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów (dla wszystkich części).

Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej tj. Wykonawca, który wykaże iż posiada aktualną na dzień złożenia oferty **decyzję o zatwierdzeniu zakładu przez który świadczone będą usługi cateringowe, wydaną przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego** wymagane na podstawie przepisów ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie. Warunek oceniany na podstawie złożonego oświadczenia.

Zdolności technicznej lub zawodowej:

- 1) Zamawiający stawia szczegółowe wymagania w zakresie oceny tych zdolności. O udzielenie zamówienia może ubiegać się wykonawca, który wykaże minimalne poziomy zdolności w zakresie posiadanej wiedzy i doświadczenia oraz w zakresie osób, które zostaną skierowane przez wykonawcę do realizacji zamówienia tj. który wykaże, iż:
 - a. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie wykonał lub wykonuje minimum 1 usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków w zakresie żywienia zbiorowego (minimum 50 osób dziennie) trwające nieprzerwanie przez okres minimum 6 miesięcy,

ROZDZIAŁ 6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki:

- a) **Formularz ofertowy** - wypełniony i podpisany przez Wykonawcę, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszej specyfikacji,
- b) **Oświadczenie Wykonawcy** według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do ogłoszenia.
- c) **Pełnomocnictwa osób podpisujących ofertę** do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów, **jeżeli jest wymagane**. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału bądź kopii potwierdzonej notarialnie.
- d) aktualna na dzień złożenia oferty decyzja o zatwierdzeniu zakładu przez który świadczone będą usługi cateringowe wydana przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora

Sanitarnego oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego,

- e) wykaz usług wykonanych lub wykonywanych nie wcześniej niż 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 te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. W przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert
- f) odpis z właściwego rejestru lub z CEIDG, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp,

2. Wymagania w stosunku do podmiotów występujących wspólnie:

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 3) Warunki dotyczące kompetencji, sytuacji ekonomicznej lub finansowej i zdolności technicznej lub zawodowej badane będą łącznie - dokumenty określone w rozdziale 5 winien złożyć co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

3. Postanowienia dotyczące składanych dokumentów

- 1) Dokumenty inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 2) Oferta, składane dokumenty oraz oświadczenia podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymagają załączenia właściwego pełnomocnictwa lub umocowania prawnego.
- 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- 4) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwość co do jej prawdziwości.
- 5) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w pkt 6.1e w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobierze samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty.

ROZDZIAŁ 7. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCĄ ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

- 1. Postępowanie o udzielenie zamówienia z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Wszelką korespondencję do Zamawiającego

związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres: Urząd Gminy Siemkowice, Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice, fax 43 841 72 69, e-mail: zamowienia@gminasiemkowice.pl

2. Wszelkie wnioski i zawiadomienia Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną. Pytania muszą być skierowane na adres Zamawiającego podany w rozdziale 1 niniejszej SIWZ. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą poczty elektronicznej. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający uzna, że pismo wysłane przez Zamawiającego na adres poczty elektronicznej podany przez Wykonawcę w formularzu ofertowym zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią pisma.
3. Osobą ze strony Zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami są:
Marcin Smejda – Inspektor ds. funduszy unijnych i zamówień publicznych.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał specyfikację istotnych warunków zamówienia 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. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści na stronie www.siemkowice.biuletyn.net
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów, przekazane zostaną wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia oraz zamieszczone zostaną na stronie internetowej www.siemkowice.biuletyn.net. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert.
6. Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania z Wykonawcami.

ROZDZIAŁ 8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, w formie pisemnej, w języku polskim, pismem czytelnym.
2. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.
3. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
4. Oferta oraz wymagane oświadczenia składane wraz z ofertą wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania firmy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym oraz przepisami prawa.
5. Oferta podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy wymaga załączenia właściwego pełnomocnictwa.
6. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej specyfikacji.
7. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby/osób podpisującej ofertę.
8. Wszystkie strony oferty powinny być spięte w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zabezpieczonej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Kopertę należy oznakować w następujący sposób:

<Nazwa Wykonawcy i jego adres >
(dopuszcza się czytelny odcisk pieczęci)

**Gmina Siemkowice
Plac Wolności 1
98-354 Siemkowice**

Oferta na wykonanie zadania :
„Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice”

Nie otwierać przed dniem 14.09.2020 r. godz. 9¹⁰

Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. W przypadku, kiedy ofertę składa kilka podmiotów, oferta tych Wykonawców musi spełniać następujące warunki:

- a) Wypełniając formularz ofertowy, jak również inne dokumenty powołujące się na Wykonawcę, w miejscu np. „nazwa i adres Wykonawcy” należy wpisać dane dotyczące konsorcjum, a nie pełnomocnika konsorcjum,
- b) Oferta musi być podpisana w taki sposób by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie. Winna być podpisana przez każdego z Wykonawców występujących wspólnie lub upoważnionego przedstawiciela / partnera wiodącego,
- c) Upoważnienie do pełnienia funkcji przedstawiciela / partnera wiodącego wymaga podpisu prawnie upoważnionych przedstawicieli każdego z Wykonawców występujących wspólnie/partnerów – należy załączyć do oferty,
- d) Przedstawiciel/wiodący partner winien być upoważniony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- e) Podmioty występujące wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zobowiązań. W przypadku wyboru oferty Wykonawców występujących wspólnie Zamawiający przed podpisaniem umowy będzie mógł żądać umowy regulującej współpracę podmiotów występujących wspólnie. Termin, na jaki została zawarta umowa Wykonawców nie może być krótszy od terminu określonego na wykonanie zamówienia.
- f) Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z przedstawicielem / partnerem wiodącym.

ROZDZIAŁ 9. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę w zamkniętej kopercie, opatrzonej napisami jak w rozdziale 11 niniejszej specyfikacji, należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Urząd Gminy Siemkowice, Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice - sekretariat** nie później niż **do 14.09.2020 r. do godz. 9:00**
2. Otwarcie ofert nastąpi w **Urzędzie Gminy w Siemkowicach, Plac Wolności 1, 98-354 Siemkowice – pokój nr 22 sala konferencyjna** w dniu **14.09.2020 r. o godz. 9:10**.
3. Otwarcie ofert jest jawne.

ROZDZIAŁ 10. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Zaoferowaną cenę brutto oferty (netto + podatek VAT zgodny z obowiązującymi przepisami prawa) należy przedstawić w **Formularzu ofertowym (Załącznik Nr 1 do Ogłoszenia)**. Cenę brutto oferty należy podać za wykonanie całości przedmiotu zamówienia (będzie to maksymalna cena, jaką Zamawiający będzie zobowiązany zapłacić Wykonawcy za realizację poszczególnych części przedmiotu zamówienia tj. za wykonanie usługi, określonej w pkt. 3 Ogłoszenia, w tym należy podać:
 - a) **cenę za wykonanie części I:**
 - Ilość posiłków dla dzieci tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
 - b) **cenę za wykonanie części II:**
 - Ilość posiłków dla dzieci tj.....x cena netto za jeden posiłek.....zł = cenazł (netto) + VAT.....= cena brutto.....zł.
2. Zaoferowana cena brutto oferty musi zawierać wszelkie koszty jakie Wykonawca uważa za niezbędne do poniesienia dla terminowego i prawidłowego wykonania przedmiotu zamówienia, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, a w szczególności podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia, a szczególnie informacje, wymagania i warunki podane w niniejszym ogłoszeniu i załącznikach do Ogłoszenia, a także w zmianach treści Ogłoszenia i jego załączników.
3. Podane w Formularzu ofertowym ceny (tj. cena brutto oferty oraz jej elementy składowe, które wykonawca jest zobowiązany podać) muszą być wyrażone w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, niezależnie od wchodzących w ich skład elementów i być większe od zera. Przyjmuje się matematyczną zasadę zaokrąglania trzeciej liczby po przecinku.
4. Podana w Formularzu ofertowym cena brutto oferty będzie stała tzn. nie ulegnie zmianie przez okres: od dnia złożenia oferty do dnia wykonania przedmiotu zamówienia.
5. Wykonawca – **tylko i wyłącznie w przypadku, jeżeli dotyczy** - zobowiązany jest wskazać w Formularzu ofertowym, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

ROZDZIAŁ 11. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

1. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert:
 - a) **Cena – 60%**
 - b) **Termin płatności faktury – 40%**
2. Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania określone w każdym kryterium otrzyma maksymalną liczbę punktów. Pozostałym Wykonawcom, spełniającym wymagania kryterialne przypisana zostanie proporcjonalnie mniejsza liczba punktów. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa oferty.
 - a) W kryterium „**Cena**” Zamawiającemu zależy, aby Wykonawca przedstawił jak najniższy wskaźnik (cena). Zostanie zastosowany następujący wzór:
$$C = C_n / C_b \times 100 \times 60\%$$
Gdzie:
 - C – liczba zdobytych punktów,
 - C_n – cena najniższa wśród ofert nie odrzuconych,
 - C_b – cena oferty badanej,

100 – wskaźnik stały,

60% - procentowe znaczenie kryterium.

- b) Kryterium „Termin płatności faktury” – Zamawiający do oceny przyjmie termin płatności (płatność należności na konto, licząc od daty otrzymania przez Zamawiającego faktury VAT prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę wg. Poniższego kryterium Zamawiający przyzna punkty:
- Termin płatności od 3 – 7 dni – 10 pkt.
 - Termin płatności od 8 – 14 dni – 30 pkt.
 - Termin płatności od 15 – 30 dni – 40 pkt.
- Ocena terminu płatności będzie dokonywana na podstawie określonych dla niej wymagań, podlegających ocenie, opisanych powyżej.
- c) Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę, która uzyskała najwyższą liczbę punktów za sumę wszystkich kryteriów.
- d) Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

ROZDZIAŁ 12. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, 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,
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w pkt 1. a na stronie internetowej www.siemkowice.biuletyn.net
3. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie niezwłocznie.
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

ROZDZIAŁ 13. ISTOTNE WARUNKI UMOWY

1. Postanowienia umowy zawarto w projekcie umowy, który stanowi *załącznik nr 4 do niniejszej specyfikacji*. Istotne postanowienia umowy, po upływie terminu do składania ofert, nie podlegają negocjacom i złożenie oferty jest równoznaczne z pełną ich akceptacją przez Wykonawcę.
2. Składając ofertę Wykonawca oświadcza, że akceptuje treść umowy i zobowiązuje się do jej podpisania w przypadku wyboru jego oferty. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany umowy, w tym istotnej zmiany umowy. Zmiany umowy zostały przewidziane we wzorze umowy, określającym ich zakres, charakter oraz warunki wprowadzenia zmian.
3. Umowę w sprawie zamówienia zostanie zawarta z Dyrektorem szkoły oddzielnie dla części I i części II przedmiotu zamówienia.

ROZDZIAŁ 12 KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Siemkowice, Plac Wolności 1, 98 354 Siemkowice, e-mail: ug.siemkowice@post.pl, tel. 43 841 72 69.
- 2) Inspektorem Ochrony Danych Osobowych. Wójt Gminy Siemkowice wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, z którym może się Pani/Pan skontaktować poprzez email: inspektor@myiod.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.
- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn.: *„Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Siemkowice”* numer sprawy IRŚ.271.3.2.2020. prowadzonym w trybie zamówienia na usługi społeczne.
- 4) 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), dalej „ustawa Pzp”.
- 5) 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.
- 6) 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.
- 7) W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
- 8) 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;
- 9) 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.

ROZDZIAŁ 13. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA:

- Załącznik nr 1 – formularz oferty
- Załącznik nr 2 – wzór pełnomocnictwa
- Załącznik nr 3 – wykaz usług
- Załącznik nr 4 – wzór umowy
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie Wykonawcy