Pacanów, dnia 23.12.2015 r.

Z A T W I E R D Z A M:

E Wojniak

.............................................

(podpis)

S p e c y f i k a c j a I s t o t n y c h W a r u n k ó w
Z a m ó w i e n i a (SIWZ)

#### Nazwa i adres zamawiającego

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:**  | **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej****28-133 Pacanów****ul. Rynek 15****tel.(041) 376 5459 , fax.: (041) 376 5459 w. 19****e-mail:** **pacanow@ops.busko.pl**<http://www.bip.gminy.com.pl/pacanow/przetargi.php>  |

#### Tryb udzielenia zamówienia

**Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia w trybie** PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO **na podstawie art. 39 w związku z art. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.).**

 Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 207.000 EURO.

#### Opis przedmiotu zamówienia

**USŁUGA PROWADZENIA DOŻYWIANIA DZIECI W SZKOŁACH NA TERENIE GMINY PACANÓW W ROKU 2016**

* 1. Przedmiot zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków uczniom wytypowanym przez GOPS w czterech placówkach na terenie gminy, w dni nauki szkolnej w godzinach od 10:00 do 13:00, ustalonych szczegółowo z dyrektorami poszczególnych szkół. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów i urozmaicone. Posiłek gorący dla dzieci w wieku 6 – 16 lat o wartości energetycznej nie mniejszej niż 700 kcal. Przygotowanie posiłków możliwe przy wykorzystaniu kuchni o powierzchni 75m² w Szkole Podstawowej w Pacanowie po jej wydzierżawieni od właściciela obiektu według stawki minimum 5zł za m² + VAT. W pozostałych szkołach dowóz posiłków z obiektu Wykonawcy i przy użyciu urządzeń Wykonawcy.

* 1. **Opis przedmiotu zamówienia.**

Zamówienie zostało podzielone na n/w zadania:

**Zadanie nr 1 -** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Pacanowie w roku 2016.

Zakres zadania nr 1 obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilości około 50 sztuk dziennie, w każdym dniu nauki w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad i grudzień w 2016 roku – łącznie ok. 9000 posiłków, z możliwością wykorzystania do przygotowania posiłków pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych Szkoły Podstawowej w Pacanowie poprzez wydzierżawienie za odpłatnością. Przygotowanie posiłków możliwe przy wykorzystaniu kuchni o powierzchni 75m² w Szkole Podstawowej w Pacanowie po jej wydzierżawieni od właściciela obiektu według stawki minimalnej 5zł za m² + VAT. Natomiast do wydawania posiłków z wykorzystaniem pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych bezpłatnie z wyjątkiem mediów (gaz, energia elektryczna, woda). Do podawania posiłków Wykonawca może wykorzystywać bezpłatnie naczynia kuchenne, talerze i sztućce, które po spożyciu posiłku umyje, wyparzy, a resztki żywności z utylizuje na własny koszt.

Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu.

**Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Danie pierwsze** |  |
| 1. | Rosół z makaronem i marchewką | 250 g |
| 2. | Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) | 250 g |
| 3. | Pomidorowa z ryżem (makaronem) | 250 g |
| 4. | Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) | 250 g |
| 5. | Barszcz ukraiński | 250 g |
| 6. | Ryżowa | 250 g |
| 7. | Kalafiorowa, brokułowa | 250 g |
| 8. | Pieczarkowa | 250 g |
| 9. | Zupa grochowa (przetarta)  | 250 g |
|  | **Danie drugie** |  |
| 1. | Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np.marchewka, kalafior itp.)  | 90g + 120g+100g |
| 2. | Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana).  | 90g+120g+100g |
| 3. | Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki.  | 120g+120g+100g |
| 4. | Ryba smażona (w cieście , panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. | 100g+120g+100g |
| 5. | Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. | 130g+100g |
| 6. | Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej | 200g |
| 7. | Makaron z serem i cukrem | 200g |
| 8. | Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. | 150g+120g+100g |
| 9. | Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka | 100g+120g+100g |
| 10. | Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), | 100g |
| 11. | Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. | 200g |

**Zadanie nr 2 -** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Ratajach Słupskich w roku 2016

Zakres zadania nr 2 obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w ilości około 80 sztuk dziennie, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad, grudzień 2016 roku – łącznie ok. 14400 posiłków, z wykorzystaniem do wydawania niezbędnych pomieszczeń kuchni i urządzeń kuchennych Szkoły Podstawowej, bezpłatnie, z wyjątkiem mediów (gaz, energia elektryczna, woda, nieczystości). Do podawania posiłków Wykonawca może wykorzystywać bezpłatnie naczynia kuchenne, talerze i sztućce, które po spożyciu posiłku umyje, wyparzy, a resztki żywności z utylizuje na własny koszt.

Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu.

**Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Danie pierwsze** |  |
| 1. | Rosół z makaronem i marchewką | 250 g |
| 2. | Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) | 250 g |
| 3. | Pomidorowa z ryżem (makaronem) | 250 g |
| 4. | Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) | 250 g |
| 5. | Barszcz ukraiński | 250 g |
| 6. | Ryżowa | 250 g |
| 7. | Kalafiorowa, brokułowa | 250 g |
| 8. | Pieczarkowa | 250 g |
| 9. | Zupa grochowa (przetarta)  | 250 g |
|  | **Danie drugie** |  |
| 1. | Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np.marchewka, kalafior itp.)  | 90g + 120g+100g |
| 2. | Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana).  | 90g+120g+100g |
| 3. | Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki.  | 120g+120g+100g |
| 4. | Ryba smażona (w cieście , panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. | 100g+120g+100g |
| 5. | Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. | 130g+100g |
| 6. | Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej | 200g |
| 7. | Makaron z serem i cukrem | 200g |
| 8. | Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. | 150g+120g+100g |
| 9. | Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka | 100g+120g+100g |
| 10. | Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), | 100g |
| 11. | Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. | 200g |

.

**Zadanie nr 3 -** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2016.

Zakres zadania nr 3 obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków około 20 sztuk dziennie, w naczyniach jednorazowych, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, czerwiec, wrzesień, październik, listopad i grudzień w 2016 roku – łącznie ok. 3600 posiłków z wykorzystaniem do wydawania pomieszczeń i urządzeń Szkoły Podstawowej.

Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu.

**Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Danie pierwsze** |  |
| 1. | Rosół z makaronem i marchewką | 250 g |
| 2. | Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) | 250 g |
| 3. | Pomidorowa z ryżem (makaronem) | 250 g |
| 4. | Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) | 250 g |
| 5. | Barszcz ukraiński | 250 g |
| 6. | Ryżowa | 250 g |
| 7. | Kalafiorowa, brokułowa | 250 g |
| 8. | Pieczarkowa | 250 g |
| 9. | Zupa grochowa (przetarta)  | 250 g |
|  | **Danie drugie** |  |
| 1. | Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np.marchewka, kalafior itp.)  | 90g + 120g+100g |
| 2. | Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana).  | 90g+120g+100g |
| 3. | Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki.  | 120g+120g+100g |
| 4. | Ryba smażona (w cieście , panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. | 100g+120g+100g |
| 5. | Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. | 130g+100g |
| 6. | Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej | 200g |
| 7. | Makaron z serem i cukrem | 200g |
| 8. | Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. | 150g+120g+100g |
| 9. | Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka | 100g+120g+100g |
| 10. | Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), | 100g |
| 11. | Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. | 200g |

.

Posiłki podawane w naczyniach jednorazowych lub talerzy i sztućców wielokrotnego użycia Wykonawcy. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dział III ustawy (tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 z póź. zm.). Po spożyciu posiłków, Wykonawca na własny koszt usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz z utylizuje wszelkie odpadki żywnościowe. W przypadku naczyń wielokrotnych na własny koszt utrzyma ich w stanie wymaganych przepisami w zakresie higieny.

**Zadanie nr 4 -** Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2016.

Zakres zadania nr 4 obejmuje przygotowanie i wydawanie posiłków około 20 sztuk dziennie, w naczyniach jednorazowych, w każdym dniu nauki, w miesiącach styczeń, luty, marzec, kwiecień, maj, październik, listopad i grudzień w 2016 roku – łącznie ok. 3600 posiłki z wykorzystaniem do wydawania pomieszczeń i urządzeń Szkoły Podstawowej. Posiłek jednodaniowy: zupa oraz przemiennie drugie danie dwa razy w tygodniu mięsne lub bezmięsne odpowiednio do tej grupy wiekowej z zachowaniem walorów smakowych z poniższego wykazu.

**Zestaw dań wskazanych do stosowania w 10-cio dniowym jadłospisie**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Danie pierwsze** |  |
| 1. | Rosół z makaronem i marchewką | 250 g |
| 2. | Zalewajka z jajkiem i kiełbasą (żurek) | 250 g |
| 3. | Pomidorowa z ryżem (makaronem) | 250 g |
| 4. | Jarzynowa (warzywa starte na grubych oczkach) | 250 g |
| 5. | Barszcz ukraiński | 250 g |
| 6. | Ryżowa | 250 g |
| 7. | Kalafiorowa, brokułowa | 250 g |
| 8. | Pieczarkowa | 250 g |
| 9. | Zupa grochowa (przetarta)  | 250 g |
|  | **Danie drugie** |  |
| 1. | Kotlet drobiowy panierowany (filet), ziemniaki, surówka lub warzywa na ciepło: (np.marchewka, kalafior itp.)  | 90g + 120g+100g |
| 2. | Kotlet mielony wieprzowy lub drobiowy, ziemniaki (buraczki/ marchewka zasmażana).  | 90g+120g+100g |
| 3. | Kasza z gulaszem (wieprzowy) ogórek kiszony, kapusta kiszona, buraczki.  | 120g+120g+100g |
| 4. | Ryba smażona (w cieście , panierowana), ziemniaki, kapusta kiszona. | 100g+120g+100g |
| 5. | Makaron spaghetti Ala Boloniese lub z sosem pomidorowym. | 130g+100g |
| 6. | Naleśniki z serem/dżemem w polewie jogurtowej | 200g |
| 7. | Makaron z serem i cukrem | 200g |
| 8. | Dramstik (pałki z udek) pieczony, ziemniaki, surówka. | 150g+120g+100g |
| 9. | Kotlet schabowy, ziemniaki, surówka | 100g+120g+100g |
| 10. | Kotleciki drobiowe w cieście (filet, żółty ser, jajka mąka, mleko), | 100g |
| 11. | Pierogi z serem, z jabłkiem, kapustą z grzybami i mięsem. | 200g |

Posiłki podawane w naczyniach jednorazowych lub talerzy i sztućców wielokrotnego użycia Wykonawcy. Naczynia jednorazowego użytku winny spełniać wymagania ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – Dział III ustawy (tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 z póź. zm.). Po spożyciu posiłków, Wykonawca na własny koszt usunie z terenu szkoły zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz z utylizuje wszelkie odpadki żywnościowe. W przypadku naczyń wielokrotnych na własny koszt utrzyma ich w stanie wymaganych przepisami w zakresie higieny.

**3.2.2** Dostawa posiłków odbywać się będzie w czasie trwania zamówienia, w miejscach i godzinach ustalonych ustnie z kierownikami placówek w dniach nauki szkolnej w godzinach od 11:00 do 13:00.

**3.2.3** Zamawiający zobowiązany jest do dostarczenia Wykonawcy wykazu uczniów, którzy będą korzystać z posiłków.

|  |
| --- |
| **3.2.4** Wykonawca odpowiada za zgodność, jakość dostarczonego gorącego posiłku zgodnie z obowiązującymi w kraju normami Instytutu Żywności i Żywienia dzieci i młodzieży szkolnej. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno- sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 z póź. zm.) oraz w przepisach wykonawczych.  |
|  |

**3.2.4** Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów.

**3.2.5** Posiłek każdego dnia będzie inny w jadłospisie 10-cio dniowym, stosownie do jadłospisu, który należy z tygodniowym wyprzedzeniem przedstawić dyrektorowi szkoły.

**3.2.6** Wykonawca przygotowywać będzie posiłki zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi opublikowanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

**3.2.7** Posiłki należy dostarczać w naczyniach jednorazowych, w termosach zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami.

**3.2.8** Wykonawca będzie dysponował pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia, gwarantującym odpowiednią temperaturę oraz jakość przewożonych potraw. Za spełnienie wszystkich warunków, wymogów sanitarnych odpowiada wykonawca.

**3.2.9** Jedna porcja zupy powinna mieć objętość nie mniejszą niż wykazaną w zestawieniu w opisie w punkcie 3.2 .

**3.2.10** Do wykonawcy należy zapewnienie naczyń jednorazowych lub wielokrotnego użytku, jak również wydawanie posiłków i odbiór zużytych naczyń jednorazowych oraz utrzymaniem w czystości naczyń wielokrotnego użycia.

**3.2.11** Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wykazanym przez Wykonawcę przez uprawnione służby.

**3.2.12** Zamawiający zastrzega sobie stałą cenę zamówionego posiłku w czasie trwania umowy bez względu na zmianę cen produktów z których przygotowany jest posiłek.

**3.2.13** Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna, w zależności od liczby zgłoszeń.

**3.2.14** Przygotowanie, dostarczenie i rozdysponowanie posiłków dla poszczególnych grup odpowiedniej ilości zapewnia Wykonawca. Po zakończeniu pory wydawania posiłków wykonawca odbierze odpady konsumpcyjne, oraz zużyte naczynia.

**3.2.15** W jadłospisie powinno się uwzględniać stosowanie diety: ogólnej, bez mlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją od Zamawiającego.

**3.2.16** Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

**3.2.17** Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości zawsze świeżych, posiadające aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

* 1. Wspólny Słownik CPV: 55.52.31.00-3
	2. Zamawiający przewiduje wykonanie zamówień uzupełniających do 50% zamówienia podstawowego.
1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdą z wymienionych w pkt. 3.2 części:

Część 1: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Pacanowie w roku 2016,

Część 2: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej i Gimnazjum w Ratajach Słupskich w roku 2016,

Część 3: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy, w roku 2016,

Część 4: Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków, dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu, w roku 2016.

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

#### Termin i miejsce wykonania przedmiotu zamówienia.

* 1. Termin – w roku 2016 w okresach nauki w szkołach do 31.12.2016 r.
	2. Miejsce wskazane w poszczególnych zadaniach.

#### Opis sposobu udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

**7.1**. Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeżeli będzie:

**7.1.1**  zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami niniejszej SIWZ,

**7.1.2**    złożona w wyznaczonym terminie składania ofert.

 **7.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy złożą oświadczenie z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp. o spełnieniu warunków podmiotowych oraz spełniają warunki, dotyczące;**

**7.2.1  posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli  przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;**

Na potwierdzenie należy złożyć:

Oświadczenie o posiadaniu wpisu do właściwego rejestru na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 z póź. zm.).

**7.2.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;**

 Na potwierdzenie należy złożyć:

wykaz wykonanych a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych usług w okresie ostatnich trzech 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, czy zostały wykonane należycie.

 Wykonawca potwierdzi spełnianie niniejszego warunku udziału w postępowaniu dla każdego zadania oddzielnie, jeżeli wykaże, że w tym okresie wykonał co najmniej 2 usługi polegające na dostarczaniu w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy posiłków o wartości co najmniej:

dla zadania I 36000 zł brutto,

dla zadania II 60000 zł brutto,

dla zadania III 14000 zł brutto,

dla zadania IV 14000 zł brutto.

Do wykazu należy załączyćdowody określające, czy usługi zostały wykonane w sposób należyty.

W wykazie należy podać wartość przedmiotu, rodzaj usługi, datę wykonania, odbiorcę oraz załączenie dokumentu potwierdzającego, że usługa ta została wykonana należycie.

Tą samą usługą nie można wykazać się do więcej niż jednego zadania.

**7.2.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;**

Na potwierdzenie dysponowania narzędziami należy złożyć wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usługi w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami;

W celu potwierdzenia spełnienia opisanego warunku należy w formie opisowej wskazać;

|  |
| --- |
| *- adres lokalu gastronomicznego do którego wykonawca posiada prawo dysponowania. Lokal musi posiadać ważną decyzją Powiatowego Inspektora Sanitarnego o spełnieniu wymogu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz.U. 2015 poz. 594 z póź. zm. (nie dotyczy zadania nr 1 w przypadku wydzierżawienia pomieszczeń kuchennych)* |

- Dysponowanie specjalistycznym pojazdem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Pojazd musi posiadać ważna decyzje Powiatowego Inspektora Sanitarnego, należy określić markę samochodu i nr rejestracyjny.(nie dotyczy zadania nr 1 w przypadku wydzierżawienia pomieszczeń kuchennych).

**7.2.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej.**

Na potwierdzenie należy złożyć opłaconą polisę, a przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności ubezpieczenia nie mniejszą niż 200000zł.

**Uwaga!**

**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 innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający żąda od wykonawcy jeżeli korzysta on z zasobów podmiotu trzeciego:**

1. **w przypadku warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 pkt. 4 ustawy - dokumentów, o których mowa w pkt. 7.2.4**

**2) Ponadto należy przedłożyć dokumenty;**

**a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,**

**b) sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,**

**c) charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem,**

**d) zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.**

**W przypadku wykazania się doświadczeniem i wiedzą innego podmiotu wykonawca jest zobowiązany udowodnić, że wykonawca ten będzie uczestniczył w realizacji przedmiotu zamówienia.**

**Jeżeli wykonawca przedstawia kserokopię dokumentów odnoszących się do tych podmiotów to za zgodność z oryginałem potwierdza wykonawca lub ten podmiot**.

* + 1. **Nie podlegają wykluczeniu*.***

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy, zamawiający wymaga następujących dokumentów:

* + - 1. oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia na załączonym druku;

 Jeżeli wykonawca wykazał spełnianie warunków podmiotowych, polegających na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, zamawiający żąda przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt. 7.2.4.

|  |
| --- |
|  |
|  |
|   |

**7.3 Wykonawca wraz z ofertą przedkłada listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej** o której mowa w **art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy** lub oświadczenie, że wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej zgodnie z załącznikiem do SIWZ.

**7.4** W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 23 ustawy Prawo zamówień publicznych, w tym:

 **7.4.1** w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.

**7.4.2** w przypadku składania ofert przez podmioty występujące wspólnie, warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy podlegają sumowaniu.

**7.4.3** W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawy art. 24 ust. 1 ustawy wymagane jest załączenie do oferty dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie,

**7.5** Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów. Sposób dokonywania oceny spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców oparty będzie na zasadzie: spełnia / nie spełnia

**8. Wymagania dotyczące wadium**

**8.1.** Wadium nie jest wymagane

#### 9. Zamówienia uzupełniające

* 1. Zamawiający przewiduje wykonanie zamówień uzupełniających do 50% zamówienia podstawowego.

#### Dodatkowe wymagania od Wykonawców:

* 1. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie część przedmiotu zamówienia innej firmie (podwykonawcy) jest zobowiązany do:
		1. określenia w złożonej ofercie informacji jaki zakres przedmiotu zamówienia będzie realizowany przez podwykonawców.
		2. przy realizacji zamówienia z udziałem podwykonawcy zastosowanie mają przepisy art. 738 kodeksu cywilnego.
	2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację przedmiotu zamówienia przez podwykonawcę.
	3. Wykonawca przed podpisaniem umowy, musi przedłożyć Zamawiającemu kopie umów ze wskazanymi w ofercie podwykonawcami, a w przypadku konsorcjum umowę regulującą wzajemną współpracę i zobowiązania jego członków.

#### Informacje dotyczące warunków składania ofert:

* 1. Niniejsza specyfikacja oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
	2. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
	3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

* 1. Oferta musi zawierać:

|  |  |
| --- | --- |
| x | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków podmiotowych** |
| 1. | Podpisane oświadczenie na formularzu stanowiącym załącznik do SIWZ o spełnianiu wymagań z art. 22 ust. 1 |
| 2. | Oświadczenie o posiadaniu wpisu do właściwego rejestru na podstawie ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 poz. 594 z póź. zm.). |
| 3. | opłacona polisa, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia  |
| 4. | wykaz wykonanych lub wykonywanych usług wraz z dokumentami potwierdzający należyte wykonanie zamówienia. |
| 5 | Wykaz narzędzi (lokal i samochód) |
| x | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania:** |
| 1. | Podpisane oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, o których mowa w art. 24 ust. 1 i ust. 2 pkt. 1 ustawy – załącznik do SIWZ. |
| 2. | **lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej** o której mowa w **art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy** lub oświadczenie, że wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej |
| Wymienione dokumenty i oświadczenia mają potwierdzać postawiony warunek podmiotowy i być zgodne z zapisem o braku podstaw do wykluczenia (pkt.7 SIWZ) |
| *x* | ***Oświadczenie woli:*** |
|  | **„Oferta cenowa”** przygotowana zgodnie ze wzorem podanym w załączniku do SIWZ.  |

* 1. Kolejność złożonych dokumentów w ofercie powinna odpowiadać kolejności określonej w pkt. 12.1. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
	2. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek wpisana do oferty cenowej. Nie spełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.
	3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”; ponadto do oferty należy załączyć w formie opisowej, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
	4. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw, dokumentu potwierdzającego wniesienie zabezpieczenia wadialnego, oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, oświadczenia o udostępnieniu zasobów przez podmiot trzeci muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia oraz oświadczenie podmiotu trzeciego o udostępnieniu zasobów musi być złożone w formie oryginału. Dokument potwierdzający wniesienie zabezpieczenia wadialnego musi być złożony w formie oryginału.
	5. Jeżeli pełnomocnik w imieniu wykonawcy podpisuje także oświadczenie wiedzy o spełnieniu przez wykonawcę warunków udziału wykonawcy w postępowaniu, udzielone pełnomocnictwo ma zawierać upoważnienie do złożenia takiego oświadczenia.
	6. Zamawiający wymaga by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonego przez wykonawcę.
	7. Brak jakiegokolwiek dokumentu wymaganego w SIWZ lub złożenie dokumentu w niewłaściwej formie lub niezgodnego z w/w opisem spowoduje odrzucenie oferty.

#### Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

**13.1.** Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu i elektroniczną. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem lub e-mailem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Numery telefonów i faksu prowadzącego postępowanie zostały podane w pkt. 1 niniejszej specyfikacji. Oferty i dokumenty uzupełniane w trybie art. 26 ust. 3 ustawy składa się w formie pisemnej, a w przypadku składania kopii dokumentów muszą one być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez umocowanego przedstawiciela wykonawcy. Tym samym składanie oferty i dokumentów uzupełnianych za pośrednictwem faksu i e-maila uznaje się za nieskuteczne jeżeli w wyznaczonym terminie nie wpłyną dokumenty w formie pisemnej.

 **13.2** Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

**14. Wskazanie osób uprawnionych do rozmowy z Wykonawcami**

 Osoby uprawnione do kontaktowania się z Wykonawcami:

**- Wojniak Edward, pokój nr 1, tel. (41) 376-54-59 wew. 19 , e-mail:** **pacanow@ops.busko.pl**

**- Bożena Laska, pokój nr 5, tel. (41) 376-54-59 wew. 44, e-mail:** **pacanow@ops.busko.pl**

Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać, w godz. od 07: 00 do 15: 00 pod wymienionym powyżej numerem telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym.

#### Termin związania z ofertą

#### Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

#### Opis sposobu przygotowania ofert

* 1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej. Ewentualne poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez Osoby Uprawnione.
	2. Określenie przedmiotu zamówienia wraz z jego opisem z uwzględnieniem wymagań Zamawiającego, określonych w SIWZ.
	3. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
	4. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

# Oferta na „Usługę Prowadzenie Dożywiania Dzieci w Szkołach na terenie Gminy Pacanów. Nr Referencyjny GOPS/2/2014.

# Nie otwierać przed 30.12.2015 r., godz. 10:15”.

* 1. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

#### Miejsce i termin składania ofert

Ofertę należy złożyć w siedzibie **Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Pacanowie ul. Rynek 15,**

**28-133 Pacanów** pokój nr 1 lub 5 (parter)  **w terminie do dnia 30.12.2015 r. do godziny 10:00.**

* 1. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona niezwłocznie bez otwierania.

#### Miejsce i termin otwarcia ofert

* 1. Oferty zostaną otwarte w miejscuskładania ofert, **w dniu 30.12.2015 r.** o godzinie **10:15 w siedzibie zamawiającego.**
	2. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy przy otwieraniu ofert, zamawiający prześle Wykonawcy protokół z sesji otwarcia ofert na jego pisemny wniosek.
	3. Oferta Wykonawcy zostanie odrzucona z postępowania, jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych oświadczeń lub nie spełnił innych wymagań określonych w ustawie lub niniejszym dokumencie, z zastrzeżeniem zasad określonych w art. 26 ust 3.
	4. Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, o której mowa w pkt.1 SIWZ.
	5. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.
	6. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.

#### Sposób obliczenia ceny oferty

**18.1.** Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków ewentualnych upustów i rabatów oraz innych kosztów określonych w niniejszej SIWZ.

* 1. Cena musi być podana w **złotych** **polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
	2. Rozliczenia między zamawiającym, a wykonawcą będą regulowane w złotych polskich**.**
	3. Sposób obliczania ceny opisany został w załączniku nr 3.

#### Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze ofert wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert

* 1. Oceny ofert będzie dokonywała komisja. Zamawiający może żądać udzielania przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz dokonać poprawek oczywistych pomyłek w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawców.
	2. Kryterium oceny ofert są: **cena ofertowa 90 %, ilość zrealizowanych usług polegających na dostarczaniu posiłków (10%)**
	3. Wartość punktowa oferty będzie obliczana jako suma otrzymanych punktów w poszczególnych kryteriach.

**Punkty za zaoferowaną cenę obliczone będą według wzoru P1 – 90 pkt.:**

Cmin

P1= ------------- x 90

Co

gdzie :

**P1-** uzyskana przez ofertę liczba punktów, 1pkt = 1 %

**Cmin** - najniższa cena z ofert niepodlegających odrzuceniu

**Co** - cena badanej oferty

**Punkty za ilość zrealizowanych usług polegających na dostarczaniu posiłków obliczone będą według wzoru P2 – 10 pkt.:**

So

P2= ------------- x 10

Smax

gdzie:

**P2** – uzyskana przez ofertę liczba punktów, 1pkt = 1%

**So** – ilość usług polegających na dostarczaniu posiłkówzrealizowanych w sposób ciągły przez okres minimum 6 miesięcy na kwotę minimum:

dla zadania I 20000 zł brutto,

dla zadania II 50000 zł brutto,

dla zadania III 10000 zł brutto,

dla zadania IV 10000 zł brutto

w ciągu ostatnich trzech lat (należy przedstawić wykaz w którym będzie podana data rozpoczęcia i zakończenia usługi, miejsce realizacji usługi, kwota usługi – **wg wzoru załącznik nr 7).** Maksymalnie można wykazać **10 zrealizowanych usług dla każdej części.**

 **Uwaga; Usługi wskazane w załączniku nr 4 nie będą brane pod uwagę w kryterium P2, gdyż usługi te potwierdzają jedynie spełnienie opisanego warunku podmiotowego doświadczenia i wiedzy.**

 **Smax - największa** ilość przeprowadzonych usług polegających na dostarczaniu posiłkóww ciągu ostatnich trzech lat z ofert niepodlegających odrzuceniu wg zasad opisanych powyżej,

**Potwierdzenie w złożonej ofercie wymaganego warunku doświadczenie i wiedza nie podlegają punktacji.**

**Tą samą usługą nie można wykazać się do więcej niż jednego zadania.**

Wykonawca w celu otrzymania punktów w tym kryterium jest zobowiązany przedłożyć wykaz zgodnie z załączonym wzorem – załącznik nr 6.

* 1. Zamawiający uzna i wybierze, jako najkorzystniejszą ofertę z najwyższą sumą pkt.
	2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru, podpisując umowę, której projekt stanowi załącznik do niniejszej specyfikacji. Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wynikach postępowania lub wykonawca zostanie powiadomiony w inny sposób. Termin ten może ulec zmianie w przypadku złożenia przez któregoś z wykonawców środka ochrony prawnej. O nowym terminie zawarcia umowy wykonawca zostanie poinformowany po zakończeniu postępowania odwoławczego.
	3. Z wybranym Wykonawcą Zamawiający zawrze umowę w trybie art. 94 ust.1 ustawy Prawo zamówień publicznych i uwzględnieniem zapisów art. 139 ustawy.
1. **. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**
	1. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć w celu zawarcia umowy:
		1. Kopie wymaganych Decyzji Powiatowego Inspektora Sanitarnego
		2. Umocowanie osoby do podpisania umowy jeżeli takie umocowanie nie wynika ze złożonej oferty.
	2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani przyjąć następującą formę prawną: umowa konsorcjum. W tym celu przed podpisaniem umowy o niniejsze zamówienie, są oni zobowiązani przedstawić Zamawiającemu stosowne porozumienie (umowę).

#### . Istotne warunki umowy

Określa projekt umowy jako załącznik do SIWZ.

#### . Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługującej Wykonawcy w toku postępowania udzielenie zamówienia

Wykonawcom oraz innym osobom, których interes doznał uszczerbku w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługuje prawo wniesienia Odwołania do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej na zasadach określonych w dziale VI ustawy dla postępowań o wartości mniejszej od kwoty o której mowa w art.11 ust.8 ustawy. Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Ponadto Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej lub czynności zaniechanej do której był zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie.

1. **Załączniki stanowiące integralną część Specyfikacji (SIWZ)**

Załącznik nr 1 - oświadczenia

Załącznik nr 2 - druk oferty cenowej

Załącznik nr 3 - projekt umowy

Załącznik nr 4 - wykaz usług

Załącznik nr 5 - wykaz narzędzi

Załącznik nr 6 - oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej

Załącznik nr 7- wykaz usług do punktacji

**Sporządził:**

 ***Kier. GOPS E Wojniak***

**Załącznik nr 1**

...................... dnia ...........................

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując do przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia spełniam warunki, dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

.........................................................

 (imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

# Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 KK

...................... dnia ...........................

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907, z późniejszymi zmianami).

.........................................................

 (imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

 **Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 KK**

# Załącznik nr 2

………………………… …………………………………………

***pieczęć oferent***

***data i miejsce sporządzenia oferty***

 FORMULARZ OFERTOWY

Do zamówienia publicznego dokonywanego w trybie przetargu nieograniczonego na *usługę prowadzenia* *dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Pacanów w 2016 roku*

1. **Oferuję wykonanie zamówienia na poniższych warunkach:**

**Zadanie nr 1 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Pacanowie**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **9000 posiłków**:................................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……..… % wynosi ………………………………… zł.

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku :…………..…………………………… zł

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Zadanie nr 2 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Ratajach Słupskich**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **14400 posiłków**:....................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……… % wynosi …………………………… zł. Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1

posiłku:………………………………… zł

**Zadanie nr 3 – Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Wójczy**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **3600 posiłki**:....................................... zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

.....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ………..…… % wynosi ………….…………………… zł.

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku: …………………………………zł

**Zadanie nr 4 - Przygotowanie, dowóz i wydawanie gotowanych posiłków dzieciom wytypowanym przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Szkole Podstawowej w Oblekoniu.**

Cena ofertowa brutto za przygotowanie **3600 posiłki**:……........................................ zł

(słownie:......................................................................................................................................................................

....................................................................................................................................…………………………….)\*

Oferowana cena ofertowa netto - po odliczeniu obowiązującego podatku od towarów i usług (VAT)

w wysokości ……… % wynosi …………………………… zł

Cena jednostkowa brutto za przygotowanie 1 posiłku:………………………………… zł

2.Oświadczamy, że w cenie ofertowej brutto, został ujęty pełny zakres prac wynikających z opisu przedmiotu zamówienia.

3. Oświadczamy, że akceptujemy przedstawiony nam projekt umowy i zobowiązuje się do jej zawarcia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

4. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zamierzam wykonać sam/zlecić\* podwykonawcom  wymienionym w załączniku nr 7

5. Jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

6. Oświadczamy, że wszystkie dokumenty stanowiące załączniki do niniejszej oferty są kompletne i zgodne z prawdą.

Specyfikację istotnych warunków zamówienia otrzymaliśmy od zamawiającego w dniu.................................................

**Akceptujemy warunki specyfikacji łącznie z treścią  projektu umowy.**

…………………………………………………………………………………………………………………………*.*

*podpis i pieczęć imienna osoby /osób uprawnionych do reprezentowania oferenta/*

\* niepotrzebne skreślić

# Załącznik nr 3

**PROJEKT UMOWY**

 **Nr ………………**

zawarta w dniu ………………………….. roku w Pacanowie między:

**Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej**

**28-133 Pacanów**

**ul. Rynek 15**

reprezentowanym przez:

1. …………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………….

zwanym w treści umowy **Zamawiającym,**

a

# ………………………………………………………………………………………………………………………..

zwanym w treści umowy **Wykonawcą**,

o następującej treści:

**§ 1**

1. Zleceniodawca zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi polegającej na przygotowaniu

i dostarczeniu posiłków zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia

stanowiącej integralną część umowy.

1. Usługa w ramach niniejszej umowy będzie zrealizowania przez Wykonawcę w okresie od podpisania umowy do 31.12.2016 r. z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.
2. Wykonawca jest zobowiązany przedstawić Szkołom propozycję jadłospisu opracowanego zgodnie z opisem wartości żywieniowych na każde dwa tydgodnie przed jego realizacją. Zleceniodawca ma prawo do zgłoszenia uwag do jadłospisu w terminie 3 dni od jego wpływu do Szkoły. Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić zgłoszone uwagi i przedstawić nowy jadłospis Zleceniodawcy w terminie 2 dni od daty zgłoszenia uwag.

**§ 2**

1. Strony ustaliły:
2. **w Szkole Podstawowej w Pacanowie** zostanie wydane **9000** gorących posiłków  **(dziennie ok. 50)** o kaloryczności powyżej 700 kcal w postaci zup i dwa razy w tygodniu danie drugie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ

za kwotę łączną brutto .........................................zł (słownie:……………………....................................................................................................), kwotę

 jednostkową brutto ...............zł (słownie: ...................................................................... ).

**II. w Szkole Podstawowej w Ratajach** zostanie wydane **14400** posiłków gorących **(dziennie ok. 80)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ

 za kwotę łączną brutto ...........................................................zł,

 (słownie:.............................................................................................................................................................),

 cenę jednostkową brutto .................zł, (słownie:.....................................................................),

1. **w Szkole Podstawowej w Wójczy** zostanie wydane **3600** posiłków gorących **(dziennie ok.20)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ za kwotę łączną

za kwotę łączną brutto ............................................................................zł, (słownie:.......................................................................................................................................................................),

 kwotę jednostkową ….............zł (słownie:.................................................................................).

**IV. w Szkole Podstawowej w Oblekoniu** zostanie wydane **3600** posiłków gorących **(dziennie ok. 20)** o kaloryczności nie mniejszej niż 700 kcal w postaci zupy i przynajmniej dwa razy w tygodniu drugie danie mięsne lub bezmięsne według jadłospisu sporządzanego w oparciu o wykaz posiłków przedstawiony w SIWZ za kwotę łączną brutto…..........................................................................zł,

  (słownie:..........................................................................................................................................)

 kwotę jednostkową brutto ..................zł , (słownie:....................................................................).

 za wykonanie usługi Zleceniodawca wypłaci Wykonawcy wynagrodzenie po każdym zakończonym miesiącu świadczenia usługi na podstawie obliczenia wynagrodzenia ceny jednostkowej usługi wymienionej w ust.1, uwzględniając faktyczną ilość dostarczonych posiłków.

* 1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty …………………. zł

(słownie: ………………………………………………………………………….………….…………. zł 00/100).

* 1. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w przez Zamawiającego oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane i wydawane.
	2. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej faktury VAT przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze VAT.
	3. Podstawą do regulowania faktury jest pisemne potwierdzenie wydania posiłków przez przedstawiciela szkoły. (opis faktury).
	4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury za zrealizowana usługę.

**§ 3**

1. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy (art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych).
3. Wykonawca nie rozpoczął usługi przygotowywania i dowożenia posiłków przez jeden dzień od daty obowiązywania umowy,
4. Wykonawca przerwie świadczenie usługi przygotowywania i dowożenia posiłków bez uzgodnienia przez dwa kolejne dni,
5. W razie powtarzających się przypadków nienależytego wykonania umowy. Przez powtarzające się przypadki nienależytego wykonania umowy należy rozumieć trzykrotną, uzasadnioną reklamację Zleceniodawcy.
6. W przypadkach, o których mowa w ust.1 pkt.1 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia. Wykonawca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.
7. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia w przypadku gdy Zleceniodawca dopuszcza się zwłoki z zapłatą wynagrodzenia co najmniej za trzy miesiące.

**§ 4**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % wynagrodzenia o którym mowa w § 2 ust. 2 umowy za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości od ustalonej w jadłospisie – 500 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.2 umowy.
	1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Wykonawcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
	2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 5**

Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.

 **§ 6**

1. W sprawach nie uregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm. ) oraz przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.
2. Integralne części niniejszej umowy stanowi SIWZ wraz z załącznikami.
3. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

 **§ 7**

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA ZLECENIODAWCA**

**Załącznik 4**

pieczęć firmy miejscowość, data ............................ ………………………….….

**WYKAZ USŁUG WYKONANYCH LUB WYKONYWANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT**

Data: .................................................

Nazwa Wykonawcy:…………………………………………………………………………

**ZADANIE ………………..**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **rodzaj wykonanych usług i****miejsce realizacji** | **Termin wykonania usług od dnia – do dnia** | **Wartość całej wykonanej usług** | **Doświadczenie własne Wykonawcy/oddane do dyspozycji przez inny podmiot** |
| 1 | ……………………………………………………Wymieniona usługa była realizowana na rzecz ……………………….. przez okres od …………. do ………………… w ramach jednej umowy, a przedmiotem świadczenia były dostarczanie posiłków o łącznej wartości ………………………….. zł |  |  | Własne/oddane do dyspozycji\* |
| 2 | ……………………………………………………Wymieniona usługa była realizowana na rzecz ……………………….. przez okres od …………. do ………………… w ramach jednej umowy, a przedmiotem świadczenia były dostarczanie posiłków o łącznej wartości ………………………….. zł |  |  | Własne/oddane do dyspozycji\* |

***Uwaga:***

Do wykazu należy załączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie w formie **oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez wykonawcę***.*

\* niepotrzebne skreślić

 …………………………………………………………………………..

 podpisy Wykonawcy lub osób

 uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

**Załącznik 5**

**Wykaz urządzeń i sprzętu**

Dotyczy realizacji zadania: „ **na usługę prowadzenia dożywiania dzieci w szkołach na terenie Gminy Pacanów w roku 2016 r.”**

Nazwa wykonawcy ………………………………………..…………………………………………………………………..

Adres wykonawcy …………………………………………………………..………………………………………………….

Województwo ………………………………………………………………………………………………………………………

Numer Tel./fax. ……………………………………………………………………………………………………………..…….

Osoba uprawniona do kontaktu z Zamawiającym ………………………………………………………………

Wykaz niezbędnych do wykonania zamówienia narzędzi i urządzeń, jakimi dysponuje Wykonawca lub będzie dysponował – co najmniej jeden środek transportu spełniający wymagania do przewozu żywności.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **NAZWA URZĄDZENIA (PODAĆ ADRES LOKALU GASTRONOMICZNEGO, OKREŚLIĆ MARKĘ SAMOCHODU I NR REJESTRACYJNY.)** | **Ilość** | **Potencjał techniczny będący w dyspozycji wykonawcy/ oddany do dyspozycji przez inny podmiot** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

....................................................................
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji

**Załącznik nr 6**

...................................., dnia ....................... 2014 r.

....................................................................

....................................................................

....................................................................

(Nazwa i adres wykonawcy)

**OŚWIADCZENIE O PRZYNALEŻNOŚCI DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ
ZGODNIE Z ART. 24 ust. 2 pkt.5**

W związku ze złożeniem oferty w przetargu nieograniczonym na „**usługa prowadzenia dożywiania dzieci w szkołach na terenie gminy pacanów w roku 2014”** prowadzonym na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) oświadczam, że:

**- należę do grupy kapitałowej** **o której mowa w art. 24 ust 2 pkt. 5 ustawy, w załączeniu przedkładam listę**

**- nie należę do grupy kapitałowej \***

\* niepotrzebne skreślić

....................................................................
(podpis osoby uprawnionej do reprezentacji)

**Załącznik 7 do SIWZ**

………………………….….

pieczęć firmy miejscowość, data ............................

**WYKAZ USŁUG POLEGAJĄCYCH NA DOSTARCZANIU POSIŁKÓW WYKONANYCH W CIĄGU OSTATNICH TRZECH LAT – do punktacji**

Data: .................................................

Nazwa Wykonawcy:…………………………………………………………………………

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa usługi** | **Kwota** | **Termin****realizacji** | **Zleceniodawca** |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |

 …………………………………………………………………………..

 podpisy Wykonawcy lub osób

 uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy