

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Brańszczyk
ul. Jana Pawła II 45
07-221 Brańszczyk

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
(SIWZ)**

do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) na wykonanie zadania p.n.:

**Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś,
Knurowiec, Poręba Średnia, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021.**

CPV:

55523100-3 usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 usługi dostarczania posiłków do szkół
55321000-6 usługi przygotowywania posiłków
55322000-3 usługi gotowania posiłków

Zatwierdzam 28. lipca 2020 r.

prof. dr hab. Wiesław Przybylski

Brańszczyk, 28.07.2020 r.

§ 1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

Gmina Brańszczyk,
ul. Jana Pawła II 45,
07-221 Brańszczyk
www.branszczyk.pl, www.bip.branszczyk.pl
zamowienia.publiczne@branszczyk.pl
tel.: 29 592-93-14, 29 742-28-11
NIP: 762-19-01-387, REGON: 550667824

§ 2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 138o w związku z art. 138g ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) - usługa społeczna.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie dopuszcza przedstawiania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie przewiduje określenia w opisie przedmiotu zamówienia wymagań związanych z realizacją zamówienia, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje zorganizowania zebrania informacyjnego wykonawców.

Zamawiający zastrzega osobiste wykonanie przez wykonawcę kluczowych części zamówienia tj. przygotowywanie posiłków.

§ 3. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa na rzecz Zamawiającego gorących posiłków w ilości około 100 porcji dziennie wraz z obsługą do niżej wymienionych szkół na terenie gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021 z zachowaniem niezbędnych norm i warunków sanitarnych w zakresie przewozu żywności i zbiorowego żywienia. Porcja obiadowa winna składać się z dania, które ma być posiłkiem mięsnym dwa razy w tygodniu. Jedna porcja musi posiadać gramaturę nie mniejszą niż 400 gramów, w tym: 100 gramów mięso lub ryba, 100 gramów surówka lub gotowane jarzyny oraz 200 gramów ziemniaki, ryż, makaron lub inne. Dania mogą stanowić również pierogi, naleśniki, kopytka, krokiety, makaron z sosem lub podobne dania, nie mniej niż 250 gramów z surówką lub jarzynami 100 gramów. Zamawiający przewiduje dostarczenie trzy razy w tygodniu posiłku składającego się z następujących składników: zupy 300 ml „wkładka” (sztuka mięsa - 100g, kielbasa lub produkt ekwiwalentny pod względem kaloryczności), pieczywo (50g, bułka lub chleb). Kaloryczność posiłku nie powinna być mniejsza niż 500 kcal. Posiłki muszą być sporządzone w dniu dostawy i dostarczone do szkół własnym transportem w specjalistycznych pojemnikach. Zamawiający zastrzega aby dostarczone posiłki były świeże i dostarczone jak najszybciej po ugotowaniu.

2. Skład posiłków:

1) trzy dni w tygodniu: zupa + pieczywo + jednorazowy talerz + łyżka wraz z dostawą i obsługą, przy czym zupa powinna mieć minimum pojemność 300 ml (gramatura po obróbce termicznej);

2) dwa dni (wtorek, czwartek) w tygodniu: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka + jednorazowy talerz + sztućce wraz z dostawą i obsługą, przy czym posiłek powinien mieć minimum wagę 400 g;

2) wartość odżywcza i kaloryczna powinna być zgodna z wymogami obowiązującymi w żywieniu dzieci i młodzieży;

4) Wykonawca zapewni niepowtarzalność potraw w ciągu kolejnych 10 dni.

3. Posiłki dostarczane będą w pojemnikach termoizolacyjnych – będących w posiadaniu Wykonawcy, zapewniających odpowiednie warunki higieniczno – sanitarne. Wykonawca zapewnia jednorazowe naczynia oraz łyżki i sztućce do spożycia posiłku dla każdego dziecka oraz zapewnia odbiór i wywóz zużytych naczyń, łyżek i sztućców.

4. Posiłki oferowane uczniom w szkole powinny odpowiadać wymaganiom jakościowym i mieć wartość odżywczą, w tym energetyczną, dostosowaną do wieku uczniów; - posiłki będą podawane w temperaturze

nie niższej niż 65° C.

5. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zamawiającemu wykazu proponowanych posiłków stanowiących przedmiot umowy – jadłospisu z podaniem gramatury posiłków z co najmniej 7 – dniowym wyprzedzeniem.

6. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz w przepisach wykonawczych.

7. Miejsca i godziny dostawy posiłków:

1) Szkoła Podstawowa w Porębie Średniej – w godz. od 9.00 do 12.00

2) Szkoła Podstawowa w Nowej Wsi w godz. od 9.00 do 12.00

3) Szkoła Podstawowa w Knurówcu w godz. od 9.00 do 12.00

4) Szkoła Podstawowa w Trzciance w godz. od 9.00 do 12.00

5) Szkoła Podstawowa w Tyrzynie w godz. od 9.00 do 12.00

6) Szkoła Podstawowa w Nowych Budach w godz. od 9.00 do 12.00

8. Zamawiający przewiduje dostarczenie łącznie około 18 tys. posiłków rocznie do w/w szkół. Ilość dostawy posiłków nie jest stała i może ulec zmianie o $\pm 20\%$.

9. Dostawy nie będą realizowane przez wykonawcę w dni wolne od zajęć szkolnych oraz ferie i wakacje szkolne. Jeśli dzieci będą uczęszczać do szkół w inny dzień np. odpracowywać zajęcia w szkole, dzieci objęte są tą formą pomocy lecz ten fakt należy zgłosić z 3 dniowym wyprzedzeniem dowożącemu i wydającemu gorące posiłki.

10. W przypadku braku środków na dożywianie dzieci w trakcie realizacji zamówienia zamawiający może rozwiązać umowę z Wykonawcą.

11. Zamawiający zastrzega, że ilość uczniów i dzieci korzystających z gorących posiłków może zmieniać się w trakcie obowiązywania zamówienia i każdorazowo na bieżąco wykonawca będzie informowany o ilości posiłków, które ma dostarczyć.

12. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym 4 standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami. Ponadto Dostawca powinien przedłożyć Decyzję o zatwierdzeniu zakładu i o wpis zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz powinien przedłożyć zezwolenie na transport posiłków.

13. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.

14. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.

15. Zapotrzebowanie naupy wynosi około 10 800 szt., na drugie danie 7 200 szt.

16. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych, do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków, zlokalizowanych w szkołach określonych w ust. 7, w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w szkół. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tygodniowych jadłospisów i dostarczenia przed okresem ich realizacji.

17. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 50 km/dziennie.

18. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

19. Osoby, które będą wykonywały przedmiot zamówienia, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.

20. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.

21. Termosy lub termopory wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.

22. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.

23. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje

zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.

24. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

25. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w ust. 24 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.

26. Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.

27. Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.

28. Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca.

29. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Brańszczyk oraz dla dzieci kupujących posiłki prywatnie w szkołach.

30. Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II posiłek, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I posiłku lub II posiłku przez osoby prywatnie wykupujące posiłki.

31. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

32. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.

33. Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy może komisyjnie dokonać wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

34. Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków:

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki - zamawiane przez Gminę Brańszczyk będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
2. Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
3. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 14 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia. Fakturę należy wystawić w następujący sposób:
 - Nabywca: Gmina Brańszczyk, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk, NIP 762-190-13-87 REGON. 550 742 320,
 - Odbiorca: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Brańszczoku ul. Jana Pawła II 50, 07-221 Brańszczyk

§ 4. Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp oraz okoliczności, po których zaistnieniu będą one udzielane, jeżeli Zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.

Zamawiający dopuszcza możliwość udzielenia Wykonawcy wybranemu w niniejszym postępowaniu zamówienia, w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego polegającego na powtórzeniu podobnych usług. Wartość zamówienia uzupełniającego została przewidziana przy szacowaniu wartości zamówienia.

§ 5. Termin wykonania zamówienia

Zamówienie należy wykonać w terminie od 02/09/2020 r. do 24/06/2021 r.

§ 6. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis dokonywania oceny spełniania tych warunków.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- nie podlegają wykluczeniu;
- spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

Nie dotyczy.

2. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia.

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.

Ocena tego warunku będzie dokonana przez Zamawiającego na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wg formuły spełnia – nie spełnia.

3. Zdolności technicznej lub zawodowej:

a) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował potencjałem technicznym niezbędnym do wykonania zamówienia tj.:

- zaplecze kuchenne zapewniające przygotowanie i zapakowanie żywności w celu dostarczenia do wskazanych placówek,
- samochód przystosowany do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia, na podstawie wykazu potencjału technicznego wraz z informacją o dysponowaniu tymi zasobami.

b) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

- 3 osób posiadających 2 letnie doświadczenie pracy w kuchni lub w przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego, w tym co najmniej:
- 1 osobę posiadającą kwalifikacje w zawodzie kucharza,
- 1 osobę - dietetyka dostępną wykonawcy podczas realizacji zamówienia.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia, na podstawie wykazu osób wraz z informacją o dysponowaniu tymi osobami.

c) Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, realizował co najmniej 1 usługę gastronomiczną o podobnym charakterze i złożoności co przedmiot zamówienia tj. polegającą na prowadzeniu stołówki, lub zakładu gastronomicznego, lub przygotowywaniu posiłków dla żywienia zbiorowego o wartości min. 10 000 zł brutto (łącznie) - miesięcznie.

Ocena tego warunku będzie dokonana wg formuły spełnia - nie spełnia, na podstawie wykazu usług wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Celem realizacji przedmiotu zamówienia, dwóch lub więcej Wykonawców może złożyć jedną ofertę wspólną. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Warunki uprawniające do ubiegania się o zamówienie (warunki formalne tj. każdy uczestnik wspólnej oferty musi udokumentować, iż posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności i nie podlega wykluczeniu z postępowania) muszą być spełnione oddzielnie przez każdego z Wykonawców składających ofertę wspólną.

Warunki potwierdzające zdolność do wykonania przedmiotowego zamówienia tj. potencjał techniczny i kadrowy wykonawców, ich kwalifikacje i doświadczenie oraz sytuację ekonomiczną i finansową mogą być spełnione łącznie przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia publicznego ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Wszelka korespondencja oraz rozliczenia będą dokonywane wyłącznie z ustanowionym pełnomocnikiem.

Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

W miejscach, gdzie należy wpisać „nazwę i adres Wykonawcy” zaleca się podanie danych konsorcjum, a nie tylko pełnomocnika.

§ 7. Informacja o oświadczeniach lub dokumentach jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp należy przedłożyć:

- 1) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych – załącznik Nr 2,
- 2) Wykaz usług wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i odbiorców. Do wykazanej usługi należy dołączyć dokument potwierdzający, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. wg załącznika Nr 4 - wartość 10 000 zł (łącznie) dotyczy przygotowania posiłków w ciągu miesiąca.
- 3) Wykaz osób, które będą uczestniczyły w wykonywaniu zamówienia wg załącznika Nr 5.
- 4) Wykaz potencjału technicznego wg załącznika Nr 6.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej i ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy (art. 22a).

2. W zakresie potwierdzenia nie podlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp należy przedłożyć:

- 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - załącznik Nr 3.
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.
- 3) zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych zaległości wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 4) zaświadczenie właściwej terenowej jednostki organizacyjnej ZUS lub KRUS albo innego dokumentu potwierdzającego, wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub innego dokumentu potwierdzającego że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu.

3. Zamawiający przewiduje wykluczenie z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę na podstawie: **art. 24 ust. 1 pkt 12 - 23 ustawy oraz na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1), 2), 3), 4) i 8) ustawy Pzp.**

4. Inne dokumenty:

- Formularz oferty wg załącznika Nr 1.

5. Informacje dla wykonawców zagranicznych (jeśli dotyczy)

Wykonawcy zagraniczni zobowiązani są do przedstawienia odpowiednich dokumentów określonych w Rozporządzeniu Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2016 r. z

dnia 27 lipca 2016 r. poz. 1126).

§ 8. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz wykonawcy z zamawiającym, przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, za pomocą faksu lub e-mail: zamowienia.publiczne@branszczyk.pl. Zastrzeżona powyżej forma faksu lub elektroniczna nie dotyczy dokumentów, które będą podlegały uzupełnieniu na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.
2. Dokumenty do których uzupełnienia będą wzywani Wykonawcy, podlegają złożeniu w formie określonej w § 7 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 27 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form w jakich te dokumenty mogą być składane.

§ 9. Wymagania dotyczące wadium
Nie dotyczy.

§ 10. Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą 30 dni od terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłużej jednak niż 60 dni.
3. Odmowa wyrażenia zgody, o której mowa w pkt 2, nie powoduje utraty wadium.
4. Przedłużenie okresu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą. Jeżeli przedłużenia terminu związania ofertą dokonywane jest po wyborze najkorzystniejszej oferty, obowiązek wniesienia nowego wadium lub jego przedłużenia dotyczy jedynie wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza.
5. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się z upływem terminu składania ofert.

§ 11. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Wymaga się, aby oferta była sporządzona na piśmie, w języku polskim, wg załączonego do SIWZ formularza oferty. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez wykonawcę.
3. Wymaga się, aby oferta była napisana trwałą i czytelną techniką, np. na maszynie do pisania, komputerze lub niescieralnym atramentem.
4. Zamawiający wymaga, aby Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami była podpisana na każdej stronie przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Upoważnienie/pelnomocnictwo do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. Pelnomocnictwo winno być złożone w oryginale lub kopia poświadczona notarialnie.
6. Załączniki do oferty muszą zostać wypełnione przez Wykonawcę bez wyjątku i ściśle według warunków i postanowień zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia bez dokonywania w nich zmian przez Wykonawcę. W przypadku, gdy jakkolwiek część powyższych dokumentów nie dotyczy Wykonawcy, wpisuje on „nie dotyczy”.
7. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one identyczne co do treści z formularzami opracowanymi przez Zamawiającego.
8. Dokumenty, będące załącznikami do oferty mogą być przedstawione w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem - dopuszcza się potwierdzenie za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
9. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych protokół wraz z

załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.

10. Zamawiający wymaga, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty.
11. Brak zastrzeżenia w ofercie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa powoduje, iż cała oferta zostanie ujawniona na życzenie każdej zainteresowanej osoby.
12. Wykonawca, w szczególności nie może zastrzec informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie (art. 86 ust. 4 ustawy Pzp).
13. Wykonawca powinien zamieścić ofertę w kopercie, która będzie zaadresowana do Zamawiającego na adres podany na wstępie oraz będzie posiadać oznaczenia:

Oferta do przetargu na zadanie:

Dostawa gorących posiłków do szkół w miejscowościach Trzcianka, Turzyn, Nowa Wieś, Knurowiec, Poręba Średnia, Nowe Budy gminy Brańszczyk w roku szkolnym 2020/2021.

Nie otwierać przed dniem:

05.08.2020 r. Godz. 10:30 Postępowanie określone w art. 138o ustawy Pzp.

14. Poza podanymi wyżej oznaczeniami koperta powinna posiadać nazwę i adres Wykonawcy.
15. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu przed terminem składania ofert określonym w § 12 SIWZ.
16. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty zostanie przygotowane i oznaczone zgodnie z postanowieniami pkt 13, a koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniami: „Zmiana” lub „Wycofanie”.
17. Wykonawca nie może wycofać i wprowadzić zmian w ofercie po upływie terminu składania ofert.
18. Oferta wycofana przed terminem składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy na jego wniosek.
19. Oferta złożona po terminie otwarcia ofert zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

§ 12. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

- miejsce składania ofert – **Urząd Gminy w Brańszczyku, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk, pokój nr 7, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 05.08.2020 roku do godz. 10:15.**

- miejsce i termin otwarcia ofert – **Urząd Gminy w Brańszczyku, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk, pokój nr 1 w dniu 05.08.2020 r. godz. 10:30.**

Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie www.bip.branszczyk.pl informacje dotyczące:

- a) kwoty, która zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
- c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach;

§ 13. Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cena umowna obejmuje całość usługi przygotowania i dostarczenia posiłków dla uczniów, koszt zatrudnienia personelu, cen produktów do przyrządzenia posiłków, koszt transportu, koszt naczyń jednorazowych, koszt odbioru i utylizacji niespożytych resztek posiłków oraz koszt pobierania i przechowywania próbek żywności.
2. Zakres usług, który jest podstawą do określenia ceny musi być zgodny z zakresem określonym w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
3. Wykonawca winien podać w ofercie liczbowo i słownie cenę brutto za jeden miesiąc zamówienia oraz w formularzu cenowym cenę jednostkową netto, stawkę VAT, wartość VAT, cenę jednostkową brutto oraz cenę brutto za usługę miesięcznie w rozbiciu na I i II posiłek.
4. Wartość za usługę winna być określona przez Wykonawcę z uwzględnieniem ewentualnych upustów jakie Wykonawca przewiduje oraz podana z zastosowaniem odpowiedniej stawki VAT.
5. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, winien poinformować Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj)

towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

§ 14. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1. Ocena ofert zostanie przeprowadzona wyłącznie w oparciu o kryterium:

- cena - 60%

- miejsce przygotowania posiłków- 40%

2. Liczba punktów w kryterium cena zostanie obliczona na podstawie:

cena oferty najniższej

liczba punktów badanej oferty = _____ X 60 pkt

cena oferty badanej

3. Liczba punktów w kryterium miejsce przygotowania posiłków będzie przyznawana w następujący sposób:

- na terenie Powiatu Wyszowskiego - 40 pkt

- poza terenem Powiatu Wyszowskiego - 0 pkt

4. Punkty przyznane dla każdej z ofert wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert zawierające punktację przyznaną ofertom w poszczególnych kryteriach oraz łączną punktację, zostaną zamieszczone w informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty oraz na druku protokołu z postępowania.

§ 15. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamawiający zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, a jeżeli nie ma strony podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej na swojej stronie internetowej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieszcza na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, a jeżeli nie ma strony podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej na swojej stronie internetowej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

§ 16. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Nie dotyczy.

§ 17. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego. Wzór umowy.

1. Wzór umowy – załącznik nr 8.

2. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w umowie w formie pisemnej pod rygorem nieważności w następujących przypadkach:

1) zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej, stany epidemiologiczne itp.) mającej wpływ na realizację umowy,

2) wystąpienia niezależnych od Zamawiającego i Wykonawcy istotnych okoliczności, których nie można było przewidzieć przy zachowaniu należytej staranności, które mają wpływ na terminy realizacji zamówienia.

3) zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację umowy.

4) zmiany w określeniu stron umowy, o ile zasadność tej zmiany wynika z przepisów prawa na skutek np. połączenia, przekształcenia lub zmiany firmy bądź siedziby strony,

5) zmiany godzin wydawania posiłków,

6) odstąpienie lub zmianę warunków umowy w przypadku zmian w ustawie o ustanowieniu programu wieloletniego „Pomoc państwa w zakresie żywienia”,

7) zmiany terminu realizacji umowy w przypadku potrzeby opóźnienia rozpoczęcia lub wstrzymania wykonywania zamówienia z przyczyn niezależnych od Zamawiającego (np. przedłużającej się procedury udzielenia zamówienia publicznego, wystąpienia stanu epidemiologicznego),

8) w przypadku wystąpienia którejkolwiek ze zmian przepisów wskazanych w art. 142 ust. 5 pkt.1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę tj. zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług.

Zmiana wynagrodzenia obowiązywać będzie od dnia wejścia w życie zmian, o których mowa w pkt. 8.

9) W przypadku zmiany, o której mowa w pkt. 8 wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy nie zmienia się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.

3. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH - Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Brańszczyk, ul. Jana Pawła II 45, 07-221 Brańszczyk reprezentowana przez Wójta Gminy Brańszczyk.

2) W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, za pośrednictwem adresu e-mail: iod.ugb@branszczyk.pl*

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 RO.ZP.271.4.2020 prowadzonym w trybie przewidzianym w art.138o 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;

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 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) obowiązkiem 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.

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

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

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

4. Przed podpisaniem umowy Wykonawca dostarczy:

1) aktualne zaświadczenie wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzające, że zakład został zatwierdzony do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu,

2) aktualne zaświadczenie wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku,

3) aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac dla osób, które będą wykonywały usługę.

4) aktualną polisę odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000,00 zł.

§ 18. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

Zgodnie z Działem VI *Środki ochrony prawnej* ustawy Prawo zamówień publicznych.