



ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Szczaniec, ul. Herbowa 30, 66-225 Szczaniec
Tel. 683410703, e-mail: j.chlopowiec@szczaniec.pl

**OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA
O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) o wartości zamówienia mniejszej niż określone w art. 138g ust. 1 ww. ustawy na zadanie pod nazwą:

**Przygotowanie i dostawa posiłków dla klubu malucha,
przedszkola i domu opieki w Gminie Szczaniec**

w ramach następujących projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego:

- Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec
- Szczanieckie Usługi Społeczne
- Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec

Na podstawie pkt. X. Ogłoszenia z dnia 25 sierpnia 2020 r. Zamawiający zmienia treść ogłoszenia. Zmiany dotyczą:

- zmiana nazwy „dom opieki” na Klub Seniora, zmiany nazwy z „klub malucha” na „Klub Malucha” (za wyjątkiem nazwy projektu) w całej treści ogłoszenia i załącznikach,
- pkt. II.1.20 słowo żłobek zmienia się na słowo Klub Malucha
- pkt. II.1.26, pkt. 1 pkt. f), wykreśla się słowo „rybna”, w pkt. e) dodaje się słowo „rybna”,
- pkt. II.1.26, pkt. 3 ppkt. e), wykreśla się słowa „z mięsem i kapustą kiszoną”, ww. słowa dodaje się w ppkt. d),
- pkt. II.2, zmiana terminu z 30 maja 2022 r. na 31 maja 2021 r.

- usunięcie oczywistych omyłek w pkt. II.3 polegających na zmianie słowa „dzieci” na „uczestników projektu” (pkt. 21 i 22), zmianie słowa „pacjent” na uczestników projektu (pkt. 26.7.), usunięcia słowa „pomieszczeń” z pkt. 13,
- zmiany terminu określone w rozdz. IV. Pkt. 1.2 z 30 maja 2022 r. na 31 maja 2021 r., pkt. 1.3. z 30 stycznia 2022 r. na 31 stycznia 2022 r.
- zmiany rozdz. IX pkt. 2, zmienia się słowo „porozumienia się” na „porozumiewania się”,
- pkt. II.2.16. zmiana godziny z 9.00 na 8.00.
- pkt. II.1. ppkt. e) w pkt 26, 1) łączy się z ppkt. f)
- pkt. II.1. ppkt. d) w pkt 26, 3) łączy się z ppkt. e)
- pkt. II.2. pkt. 24 ppkt. 1) łączy się z ppkt. 2)
- pkt. II.3. pkt .7, zmienia się słowo „dorosły” na „dorosłe”.
- Zmiana załącznika nr 2 do ogłoszenie w pkt. 3. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18. Liczba miesięcy z 9 na 16.

Ogłoszenie otrzymuje brzmienie jak w załączniku do niniejszego ogłoszenia.

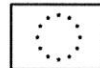
Szczaniec, 26 sierpnia 2020 r.

Krzysztof Neryng, Wójt Gminy Szczaniec

.....
Data i miejscowość

.....
Zatwierdził/a

WÓJT
Krzysztof Neryng



ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Szczaniec, ul. Herbowa 30, 66-225 Szczaniec
Tel. 683410703, e-mail: j.chlopowiec@szczaniec.pl

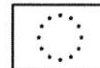
**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE
UWZGLĘDNIAJĄCE ZMIANY Z DNIA 26.08.2020**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) o wartości zamówienia mniejszej niż określone w art. 138g ust. 1 ww. ustawy na zadanie pod nazwą:

**Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha,
przedszkola i Klubu Seniora w Gminie Szczaniec**

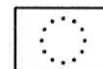
w ramach następujących projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego:

- Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec
- Szczanieckie Usługi Społeczne
- Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec



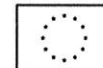
Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha, przedszkola i Klubu Seniora w Gminie Szczaniec

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



Spis treści

I. Informacje ogólne	2
II. Opis przedmiotu zamówienia	2
II.1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla klubu malucha	3
II.2. Przygotowanie i dostawa posiłków do przedszkola	6
II.3. Przygotowanie i dostawa posiłków do domu opieki	11
III. Podwykonawstwo	14
IV. Termin wykonania zamówienia	14
V. Warunki udziału w postępowaniu	14
VI. Wykaz oświadczeń, dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu	16
VII. Informacja dla wykonawców zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom	17
VIII. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/ konsorcja)	17
IX. Sposób komunikacji	17
X. Udzielanie wyjaśnień treści ogłoszenia	17
XI. Opis sposobu przygotowania ofert	18
XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty	21
XIII. Wymagania dotyczące wadium	21
XIV. Miejsce oraz termin składania ofert	21
XV. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert	22
XVI. Termin związania ofertą	22
XVII. Kryteria wyboru i sposób oceny ofert oraz udzielenie zamówienia	22
XVIII. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	25
XIX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy	25
XX. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach	25
XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej	26
XXII. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO	26
XXIII. Załączniki do Ogłoszenia	27



I. Informacje ogólne

1. Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczono na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej <https://bip.szczaniec.pl/> oraz na tablicy ogłoszeń w siedzibie Zamawiającego.
2. Wykonawca winien zapoznać się ze wszystkimi wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
3. Zamawiający urzęduje w następujących dniach: Poniedziałek 7.00-16.00, Wtorek-czwartek 7.00-15.00, Piątek 7.00-14.00, Gmina Szczaniec, ul. Herbowa 30, 66-225 Szczaniec, Tel. 683410703, e-mail: j.chlopowiec@szczaniec.pl.
4. Niniejsze postępowanie dotyczy zamówienia na usługi społeczne i prowadzone jest zgodnie z art.138o z ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych zwaną dalej „ustawą Pzp”, „ustawą” lub „Pzp”.
5. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawcę stosować się będzie przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy Pzp stanowią inaczej.
6. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
7. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, pytania, wezwania i odpowiedzi oraz inne informacje Zamawiający i Wykonawcy, muszą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza następujące formy: za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy o świadczenie usług drogą elektroniczną.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
9. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha, przedszkola i Klub Seniora w Gminie Szczaniec. Szczegółowy opis poszczególny części zamówienia znajduje się poniżej.
2. CPV: CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0
3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
4. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną część, dwie wybrane przez siebie części lub trzy części spośród niżej wymienionych:
 - 1) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19.
 - 2) Przygotowanie i dostawa posiłków dla przedszkola realizowane jest w ramach projektu „Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”.
 - 3) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach

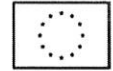
projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18.

II.1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha

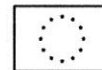
1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19.
2. Termin realizacji usługi: 3 września 2020 r. - 31 sierpnia 2022 r.
3. Usługa świadczona w dni robocze od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni w których placówka jest zamknięta, dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od opieki żłobkowej.
4. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
5. Miejsce realizacji zamówienia (dostawy posiłków): Klub Malucha, ul. Szkolna 3, 66-225 Szczaniec.
6. Posiłki dostarczane są w zbiorczych wyparzonych i zdezynfekowanych pojemnikach.
7. Bezpośredni odbiorcy posiłków: dzieci w wieku żłobkowym zgodnie z zapisami Ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 .
8. Średnia ilość dzieci objętych żywieniem na miesiąc: 20. Wskazania liczba może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.
9. Planuje się, że część dzieci może być objęta dietą bezmleczno - bezglutenową, bezwieprzową oraz inną dietą w zależności od zgłoszeń opiekunów prawnych.
10. Rodzaj posiłku: śniadanie, II śniadanie, zupa i II danie , podwieczerek.
11. Godziny dostawy posiłków,
 - 1) Śniadanie: godz. 8.00
 - 2) II śniadanie: godz. 8.00
 - 3) Obiad dwudaniowy (zupa i II danie): godz. 12.00
 - 4) Podwieczerek: godz. 12.00
12. Dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin dostawy posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
13. Codziennie Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację o dzieciach przedszkolnych, które w danym dniu nie skorzystają z posiłków (nie dotyczy śniadań). Informacja ta zostanie przekazana Wykonawcy do godziny 9.00. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień.
14. Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
15. W związku z realizacją usług Wykonawca na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw, rozporządzeń i zaleceń związanych z pandemią COVID-19 oraz innymi pandemiemi i epidemiami.
16. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w Klubie Malucha zawiera: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i drugie danie),

podwieczorek.

17. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
18. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
19. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
20. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji dzieci w żłobku.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
22. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
24. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.
25. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
26. Minimalne wymagania dotyczące składników i potraw dla przygotowywanych posiłków:
 - 1) Śniadanie:
 - a) Zupa mleczna: kasza manna, ryż na mleku, kluseczki z mlekiem, kluski lane na mleku,
 - b) zacierka na mleku.
 - c) Kaszki mleczno - ryżowe, pszenno - mleczne, płatki kukurydziane.
 - d) Kanapka: pieczywo mieszane, bułki (2x w tyg.), bułka wrocławska, pieczywo tostowe.
 - e) Chuda wędlina, ser biały, ser żółty, serek topiony, serek biały smakowy, pasty: jajeczna rybna. Ser biały z rzodkiewką i szczypiorkiem lub ogórkiem (wszystko tarte).
 - f) Pomidor, ogórek, sałata, cebula dymka.
 - g) Jajecznica ze szczypiorkiem.
 - h) Dżem, miód.
 - i) Napoje: herbata, owocowa, kakao, kawa zbożowa.



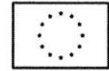
- 2) II Śniadanie:
 - a) Musy owocowe: jabłko, banan, gruszka, brzoskwinia.
 - b) Jogurt naturalny z owocami, jogurty smakowe, sałatka owocowa.
 - 3) Obiad: zupa i II danie:
 - a) ziemniaki, kasze (kaszka kus-kus, gryczana, jęczmienna).
 - b) Chude mięso, drób, ryby, wątróbka drobiowa.
 - c) Warzywa: szpinak, buraki, marchewka, groszek zielony, brokuły, kalafior.
 - d) Naleśnik z serem, ze szpinakiem, owocami, kluski "leniwe" z bułką tartą i masłem, łazanki z mięsem i kapustą kiszoną,
 - e) spaghetti z mięsem, kluski z serem i ze śmietaną, kotlet ziemniaczany w sosie, ryż zapiekany z jabłkiem.
 - f) Napoje: kompot, herbata z cytryną, herbata owocowa, rumianek.
 - g) Minimum raz w tygodniu ryba, dwa razy w tygodniu posiłek mięsny, do każdego posiłku
 - h) surówka, kompot.
 - 4) Podwieczorek:
 - a) Kisiel z jabłkiem, budyń, mus owocowy z kaszką mleczną, kasza manna na gęsto z sokiem, serek waniliowy z owocami (jagody, maliny).
 - b) Biskopty, chrupki kukurydziane, herbatniki,
 - c) Chałka, bułka rozetka, ciasto drożdżowe, biskoptowe.
 - d) Napoje: mleko, herbata owocowa, ziołowa.
27. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w Klubie Malucha w dni, w które odbywają się zajęcia tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, w których nie odbywają się zajęcia dla dzieci. Dostarczenie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
28. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku 20 tygodnia do 3 lat.
29. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia ,
30. Wykonywania posiłków z naturalnych produktów, bez używania produktów typu instant czy gotowych półproduktów (np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp.) z gwarancją świeżości artykułów i produktów. Mięso nie może być MMO (mięso odkostnione mechanicznie)
31. Do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz.
32. Posiłki muszą spełniać standardy zdrowego żywienia oraz stanowić podstawę



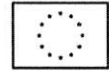
- kształtowania pozytywnych nawyków żywieniowych, w tym profilaktyki otyłości,
33. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów,
 34. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od zamawiającego (np. Posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików),
 35. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom).
 36. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu wykonawca informowany będzie do godziny 8:00. W oparciu o uzyskane informacje wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

II.2. Przygotowanie i dostawa posiłków do przedszkola

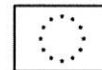
1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla przedszkola realizowane jest w ramach projektu „Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”.
2. Termin realizacji usługi: 3 września 2020 r. - 31 maja 2021 r.
3. Usługa świadczona w dni robocze od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni w których placówka jest zamknięta, dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych.
4. W związku z realizacją usług Wykonawca na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw, rozporządzeń i zaleceń związanych z pandemią COVID-19 oraz innymi pandemiemi i epidemiami.
5. Szacunkowa średnia liczba dni usługi w miesiącu: 21.
6. Miejsce realizacji zamówienia (dostawy posiłków): Gminne Przedszkole w Szczańcu, ul. Spacerowa 2c, 66-225 Szczaniec.
7. Posiłki dostarczane są w zbiorczych wyparzonych i zdezynfekowanych pojemnikach.
8. Bezpośredni odbiorcy posiłków: dzieci w wieku przedszkolnym.
9. Średnia ilość dzieci objętych żywieniem na miesiąc: 25. Wskazania liczba może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.
10. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
11. Planuje się, że część dzieci może być objęta dietą bezmleczno - bezglutenową, bezwieprzową oraz inną dietą w zależności od zgłoszeń opiekunów prawnych.
12. Rodzaj posiłku: śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i II danie), podwieczorek.
13. Godziny dostawy posiłków:
 - 5) Śniadanie: od godz. 7.00 do godz. 7.30,
 - 6) Obiad dwudaniowy (zupa i II danie): od godz. 10.15 do godz. 10.30,
 - 7) Podwieczorek: od godz. 10.15 do godz. 10.30.
14. Uwaga: dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin dostawy posiłków w terminie



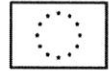
- 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
15. Za bezpośrednie wydawanie posiłków odpowiada Zamawiający. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi wskazanej przez Zamawiającego sali w przedszkolu, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola.
 16. Codziennie Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację o dzieciach przedszkolnych, które w danym dniu nie skorzystają z posiłków (nie dotyczy śniadań). Informacja ta zostanie przekazana Wykonawcy do godziny 8.00. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień.
 17. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Ewidencje należy prowadzić oddzielnie dla każdej placówki.
 18. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
 19. Wykonawca dostarczać będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku – do wiadomości Zamawiającego.
 20. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 10 dni.
 21. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z2017r.poz.149,zpóźn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
 22. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r. poz.1154).
 23. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
 24. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,
 - 2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku
 - 3) do przygotowania posiłku należy stosować:
 - a) produkty zbożowe lub ziemniaki
 - b) warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów
 - c) i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości



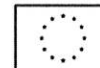
- sodu/soli,
- d) mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
 - e) tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
 - f) sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
 - g) zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli, zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe)
 - h) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,
25. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.
26. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
27. Do przygotowywania posiłków Wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym.
28. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:
- 1) konserw,
 - 2) przypraw typu Vegeta,
 - 3) kostek rosółowych,
 - 4) tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło-umiarkowanie,
 - 5) produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
 - 6) produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
 - 7) parówki,
 - 8) produktów masłopodobne i seropodobne,
 - 9) mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
 - 10) wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
 - 11) posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
 - 12) posiłki na bazie Fast Food,
 - 13) mrożonych potraw,
 - 14) napojów z proszku lub na bazie suszu,
 - 15) produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych
29. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby



- odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
30. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 31. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - 1) gorące zupy: +75°C
 - 2) gorące drugie dania: +63°C
 - 3) potrawy serwowane na zimno: +4°C
 32. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 33. Posiłki powinny być dostarczane do przedszkola środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 34. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych pojemników/termosów, w których dostarczono posiłki..
 35. Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:
 - 1) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
 - 2) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
 - 3) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej,
 36. posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać:
 - 1) Śniadanie
 - a) pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju
 - b) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
 - c) kaloryczność 400 kcal
 - d) różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka),
 - e) kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne.
 - f) W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
 - g) Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników.
 - h) herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem)
Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal.
 - 2) Obiad - Zupa
 - a) porcja zupy spełniająca następujące warunki:
 - b) pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal
 - c) zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na



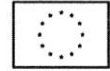
- wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.
- d) Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką
- 3) Obiad - Drugie danie
- a) gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal
- b) posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka),
- c) posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, – ryba (filet z dorsza) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150g.
- d) kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.
- e) Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.
- f) Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal.
- 4) Podwieczorek
- a) pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną
- b) gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami
- c) kaloryczność 325 kcal
- d) ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci).
- e) W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji.
- f) Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników.
- g) Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.325 kcal.
37. Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany.
38. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko–herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne.
39. Woda naturalna źródłana bądź niskozmianalizowana będzie dostępna bez ograniczeń i



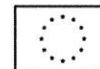
- dostarczane przez wykonawcę
40. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem.

II.3. Przygotowanie i dostawa posiłków do Klubu Seniora

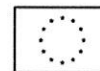
1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18.
2. Termin realizacji usługi: 1 października 2020 r. – 31 stycznia 2022 r.
3. Usługa świadczona w dni robocze od poniedziałku do piątku, za wyjątkiem dni w których placówka jest zamknięta, dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych.
4. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji uczestników projektu.
5. Miejsce realizacji zamówienia (dostawy posiłków): Klub Seniora, ul. Szkolna 3, 66-225 Szczaniec.
6. Posiłki dostarczane są w zbiorczych wyparzonych i zdezynfekowanych pojemnikach.
7. Bezpośredni odbiorcy posiłków: osoby dorosłe.
8. Szacunkowa średnia ilość osób objętych żywieniem na miesiąc: 40. Wskazania liczba może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu.
9. Planuje się, że część uczestników może być objęta dietą bezmleczno - bezglutenową, bezwieprzową oraz inną dietą w zależności od zgłoszeń uczestników.
10. Rodzaj posiłku: śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa i II danie), podwieczorek.
11. Godziny dostawy posiłków:
 - a) Śniadanie: godz. 8.00.
 - b) Obiad dwudaniowy: godz. 12.00.
 - c) Podwieczorek: godz. 12.00.
12. Dopuszcza się zmiany przez zamawiającego godzin dostawy posiłków w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian.
13. Codziennie Zamawiający przekaże Wykonawcy informację o uczestnikach, które w danym dniu nie skorzystają z posiłków (nie dotyczy śniadań). Informacja ta zostanie przekazana Wykonawcy do godziny 9.00.
14. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień.
15. Liczba uczestników jest liczbą szacunkową i jako taka nie może stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
16. W związku z realizacją usług Wykonawca na swój koszt zapewnia należyte zasady bezpieczeństwa i warunki sanitarne, higieniczne wynikające z ustaw, rozporządzeń i zaleceń związanych z pandemią COVID-19 oraz innymi pandemiemi i epidemiami.



17. Jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni roboczych (1 tydzień) i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
18. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
19. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej .
20. Liczba wydawanych posiłków uzależniona będzie od frekwencji uczestników projektu.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości uczestników projektu i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Rozliczenia finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ceny brutto jednodniowego posiłku dla jednego uczestnika. Z tytułu wykorzystania mniejszej ilości posiłków, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia.
22. Do obowiązków Zamawiającego realizowanych za pomocą personelu własnego należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków uczestnikom projektu oraz mycie naczyń, sprzątanie pomieszczeń, w których spożywane będą posiłki, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania.
23. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
24. Pojemniki są odbierane, a ich mycie i dezynfekcja odbywa się w zakładzie macierzystym.
25. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.
26. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić codzienne wyżywienie dla uczestników w formie śniadania, zestawu obiadowego składającego się z zupy i drugiego dania , kompotu oraz podwieczorku (np. ciasto/ deser, jogurt) dla każdego uczestnika projektu:
 - 1) Śniadanie:
 - a) pieczywo 100 g
 - b) masło/ margaryna 30g
 - c) wędlina 200 g/ nabiał: ser żółty 100g, twaróg 150g/ jaja gotowane 2 sztuki klasy XL od 73g
 - d) warzywa surowe 40g
 - e) zupa mleczna 400 g
 - f) herbata, kawa, kakao 1 szklanka 250g
 - 2) Obiad dwudaniowy:
 - a) zupa 350 ml,
 - b) drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby (mięso b/k 100g lub mięso mielone 100g lub mięso z /k 150g lub ryba 130g , ziemniaków 200g do drugiego dania lub kaszy/ ryżu/makaronu – 150g po ugotowaniu oraz surówki lub warzyw na ciepło 100g , lub dania bezmięsnego (np. knedle/pyzy z dodatkami, pierogi,



- nalesnik) 250g. W przypadku serwowania sosu, jedna porcja sosu min. 50 ml.
- c) Zamawiający wymaga, żeby obiady przyrządzane będą: 3 razy w tygodniu z porcją mięsa, jeden raz w tygodniu z rybą oraz jeden raz jako posiłek bezmięsny. Do każdego dania jest wymagane dołączenie surówki lub warzyw na ciepło. Zamawiający nie przewiduje zamawiania posiłków składających się z podrobów.
- d) kompot 250 ml
- 3) podwieczorek : jogurt lub ciasto lub deser (z uwzględnieniem diety bezcukrowej)
 - 4) Tolerancją wagi +/-5% dla wskazanych pozycji (a-d).
 - 5) Wykonawca zapewni różnorodność posiłków i ich zgodność z sugestiami/zaleceniami przekazanymi przez personel Zamawiającego.
 - 6) Menu wymaga zatwierdzenia przez przedstawiciela Zamawiającego.
 - 7) Posiłki dla uczestników projektu powinny uwzględniać diety z klasyfikacją diet a także diety specjalistyczne nie ujęte w klasyfikacji diet.
 - 8) Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki z naturalnych produktów, metodami tradycyjnymi bez używania produktów typu instant oraz gotowych produktów (mrożonych – np. pierogów, gotowych dań – np. klopsy). Produkty użyte do sporządzania posiłków powinny być świeże, z aktualną datą przydatności do spożycia.
 - 9) Dienne racje pokarmowe powinny być zgodne z zapotrzebowaniem kalorycznym adekwatnie do wieku i stanu zdrowia uczestników, rodzajem diet, z zachowaniem proporcji między wartością odżywczą a objętością posiłku.
 - 10) Posiłki powinny być urozmaicone pod względem produktów stosowanych do ich przygotowania.
 - 11) Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem wszelkich obowiązujących warunków higienicznosanitarnych przez podmiot do tego uprawniony.
 - 12) Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi zasadami GHP/ GMP oraz normami HACCP w zakresie personelu, warunków produkcji oraz aktualnymi przepisami prawa. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
 - 13) Na wykonawcy ciąży obowiązek przedstawienia próbek posiłków do kontroli Terenowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej.
 - 14) Wykonawca dostarczy posiłki własnym transportem i na własny koszt. Transport powinien być wykonywany z użyciem środków transportu spełniających wymogi sanitarne w zakresie środków do transportu żywności.
 - 15) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w szczelnych izotermicznych naczyniach/pojemnikach wraz z kompletem sztućców jednorazowych.
 - 16) Wykonawca zobowiązany jest do odbioru odpadów żywieniowych i opakowań po dostarczonych posiłkach.
 - 17) Zamawiający zastrzega naliczenie kar za nienależyte wykonanie przedmiotu zamówienia
 - 18) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).
 - 19) Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:
 - a) gorące zupy: +75°C



- b) gorące drugie dania: +63°C
 - c) potrawy serwowane na zimno: +4°C
- 20) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania).

III. Podwykonawstwo

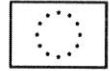
1. Zamawiający nie dokonuje zastrzeżenia dotyczącego obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części Zamówienia.
2. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
3. Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
5. Pozostałe wymagania dotyczące podwykonawstwa zostały określone we Wzorze umowy

IV. Termin wykonania zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia:
 - 1) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19: 3 września 2020 r. - 31 sierpnia 2022 r.
 - 2) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”: 3 września 2020 r. - 31 maja 2021 r.
 - 3) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18: Termin realizacji usługi: 1 października 2020 r. – 31 stycznia 2022 r.

V. Warunki udziału w postępowaniu

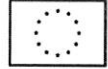
1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają niżej wymienione warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - 1) Warunek nr 1 Warunek spełnienia braku podstaw do wykluczenia:
Określenie warunku: Wobec Wykonawcy/Podwykonawcy nie zachodzi żadna z przesłanek wykluczenia wskazanych w art. 24 ust. 13-22 ustawy PZP.
 - 2) Warunek nr 2 kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:
Określenie warunku: nie dotyczy.
 - 3) Warunek nr 3 sytuacji ekonomicznej lub finansowej:
Określenie warunku: nie dotyczy.
 - 4) Warunek nr 4 zdolności technicznej lub zawodowej:



Określenie warunków:

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

- Jeśli składa ofertę na część nr 1: Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19:
 - minimum 3 usługi w zakresie przygotowywania i dostawy posiłków do żłobków, szkół, przedszkoli lub innych instytucji prowadzących żywienie zbiorowe przez okres minimum 6 kolejnych miesięcy (usługa ciągła) o wartości nie mniejszej niż 20 000,00 zł każda wykazana usługa, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami będą referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie nie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi są wykonywane;
- Jeśli składa ofertę na część nr 2: Przygotowanie i dostawa posiłków dla przedszkola realizowane jest w ramach projektu „Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”.
 - minimum 3 usługi w zakresie przygotowywania i dostawy posiłków do żłobków, szkół, przedszkoli lub innych instytucji prowadzących żywienie zbiorowe przez okres minimum 3 kolejnych miesięcy (usługa ciągła) o wartości nie mniejszej niż 10 000,00 zł (słownie: każda wykazana usługa, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami będą referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie nie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi są wykonywane;



- Jeśli składa ofertę na część nr 3: Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18.
 - minimum 3 usługi w zakresie przygotowywania i dostawy posiłków dla osób dorosłych przez okres minimum 6 kolejnych miesięcy (usługa ciągła) o wartości nie mniejszej niż 30 000,00 zł każda wykazana usługa, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Wykonawca jest zobowiązany do przedstawienia dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami będą referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie nie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi są wykonywane;

VI. Wykaz oświadczeń, dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu

1. Wykonawca zobowiązany jest w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu dołączenia do oferty aktualnych na dzień złożenia następujących dokumentów oświadczeń:
 - 1) W zakresie spełnienia warunku nr 1, o którym mowa w rozdz. V.1.1 załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
 - 2) W zakresie spełnienia warunku nr 4, o którym mowa w rozdz. V.1.4, załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
2. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych dokumentów lub oświadczeń, dokumenty lub oświadczenia są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym.
3. Oświadczenia, o których mowa w rozdz. VI.1 Ogłoszenia są składane w oryginale. Dokumenty o których mowa w rozdz. VI.1 Ogłoszenia składane są w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podmiot na którego zdolności Wykonawca polega, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w zakresie w jakim każdego z nich dokumenty dotyczą.
4. Oświadczenia, o których mowa w rozdz. VI.1 Ogłoszenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach polega Wykonawca składane są w oryginale. Inne dokumenty o których mowa w rozdz. VI.1 składane są w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie

zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które dotyczą każdego z nich.

VII. Informacja dla wykonawców zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom

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

VIII. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (spółki cywilne/ konsorcja)

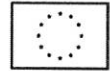
Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

IX. Sposób komunikacji

1. W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcą odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r.- Prawo pocztowe (Dz. u. z 2018 r. poz. 2188), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2019 r. poz. 123), z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej w pkt IX.3.- XI.6. Ogłoszenia.
2. Osoby uprawnione do porozumienia się z Wykonawcami: Józef Chłopowiec, Tel. 683410703, e-mail: j.chlopowiec@szczaniec.pl.
3. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. W postępowaniu oświadczenia, składa się w formie pisemnej.
5. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

X. Udzielanie wyjaśnień treści ogłoszenia

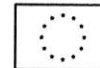
1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia.
2. Zamawiający prosi o przekazywanie pytań również drogą elektroniczną na adres: j.chlopowiec@szczaniec.pl w formie edytowalnej, gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień.



3. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
4. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt X.2. Ogłoszenia, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt X.2. Ogłoszenia.
6. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Ogłoszenie, bez ujawniania źródła zapytania, a także zamieści na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
7. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego Ogłoszenia a treścią udzielonych wyjaśnień lub zmian Ogłoszenia, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
8. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną zmianę Ogłoszenia Zamawiający udostępni na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej.
9. Jeżeli i w wyniku zmiany treści Ogłoszenia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu będzie niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano Ogłoszenie oraz zamieści informację na stronie internetowej Biuletynie Informacji Publicznej.
10. Jeżeli zmiana treści Ogłoszenia, będzie prowadziła do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający dokona zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu oraz jeżeli li będzie to konieczne przedłuży termin składania ofert.
11. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców przed składaniem ofert.

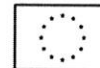
XI. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta obejmuje jedną część, dwie części lub trzy części zamówienia spośród wymienionych poniżej:
 - 1) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19.
 - 2) Przygotowanie i dostawa posiłków dla przedszkola realizowane jest w ramach projektu „Przedszkolak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”.
 - 3) Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klub Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-



0034/18.

2. Ofertę stanowi wypełniony „Formularz oferty” oraz niżej wymienione wypełnione dokumenty.
3. Wraz z ofertą powinny być złożone:
 - 1) Kalkulacja Ofertowa - wg załącznika 2 do Ogłoszenia
 - 2) Oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami pkt VI.1.
 - 3) Oświadczenia dla podmiotów, na zdolnościach lub sytuacji których polega wykonawca, wymagane postanowieniami;
 - 4) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii;
 - 5) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez notariusza) względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że Zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne Dz.U. z 2019 poz. 700), a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty. o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą;
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w Ogłoszeniu, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w PLN. Rozliczenia nie będą prowadzone w walutach obcych.
8. Każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każda zmiana, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, etc. powinno być parafowane przez Wykonawcę, w przeciwnym razie nie będzie uwzględnione.
9. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 8 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w



rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz.1010 ze zm.), które Wykonawca pragnie zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być załączone w osobnym opakowaniu, w sposób umożliwiający łatwe od niej odłączenie i opatrzone napisem: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa - nie udostępniać”, z zachowaniem kolejności numerowania stron oferty.

10. Wykonawca winien wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa poprzez załączenie dowodów potwierdzających, że:

- 1) informacje nie są ujawnione do wiadomości publicznej,
- 2) informacje mają charakter techniczny, technologiczny, organizacyjny lub inny, o ile ma wartość gospodarczą,
- 3) Wykonawca poczynił działania w celu zachowania poufności tych informacji poprzez ochronę fizyczną lub prawną.

Brak elementu wykazania, że informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, będzie powodował, że zastrzeżenie nie będzie miało zastosowania. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust.4 ustawy.

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

Nazwa i adres wykonawcy

Gmina Szczaniec
ul. Herbowa 30
66-225 Szczaniec

Oferta na: Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha, przedszkola i Klubu Seniora w Gminie Szczaniec

Nie otwierać przed dniem 02.09.2020 r., godz.10.10.

12. Wszelkie negatywne konsekwencje mogące wyniknąć z niezachowania powyższych wymagań będą obciążały Wykonawcę.

13. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „zmiana” lub „wycofanie”.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

1. Cena oferty zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Kalkulację ofertową, której wzór stanowi załącznik 2 do Ogłoszenia.
2. Kalkulację cenową, o której mowa powyżej należy wypełnić ściśle według kolejności pozycji. Wykonawca określi ceny jednostkowe brutto oraz wartości brutto dla wszystkich pozycji wymienionych w kalkulacji.
3. Wykonawca obliczając cenę oferty musi uwzględnić wszystkie pozycje opisane w Kalkulacji ofertowej. Wykonawca nie może samodzielnie wprowadzać żadnych zmian.
4. Wykonawca winien przedstawić w ofercie cenę za wykonanie całości przedmiotu zamówienia, uwzględniając wszelkie niezbędne koszty związane z realizacją zamówienia, wymagane opłaty bez względu na okoliczności i źródła ich powstania oraz opusty, których Wykonawca zamierza udzielić.
5. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług.
6. Cena ofertowa powinna uwzględniać wszystkie elementy składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia.
7. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadzi do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
8. Wykonawca, składając ofertę, zobowiązany jest poinformować (pisemnie) Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
9. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia.
10. Wartości w poszczególnych pozycjach Kosztorysu ofertowego oraz cena oferty powinny być wyrażone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

XIII. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium przez wykonawców

XIV. Miejsce oraz termin składania ofert

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego: Urząd Gminy Szczaniec, ul. Herbowa 30, 66-225 Szczaniec, sekretariat nie później niż **2 września 2020 r. do godz.10.00.**

XV. Miejsce, sposób i termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi **2 września 2020 r. o godz.10.10** w siedzibie Zamawiającego: Urząd Gminy Szczaniec, ul. Herbowa 30, 66-225 Szczaniec, sala konferencyjna.
2. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu ich otwarcia.
3. Otwarcie ofert jest jawne i następuje bezpośrednio po upływie terminu do ich składania, z tym że dzień, w którym upływa termin składania ofert, jest dniem ich otwarcia.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę brutto, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny oraz innych kryteriów.
6. W pierwszej kolejności Zamawiający otworzy oferty opatrzone zapisem „wycofanie”, następnie „zmiana”, a później wg kolejności wpływu - tj. dat i godzin wpłynięcia ofert.
7. Protokół wraz z załącznikami jest jawny. Załączniki do protokołu Zamawiający udostępni po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania, z tym że oferty udostępnia się od chwili ich otwarcia.
8. Protokół lub załącznik i do protokołu Zamawiający udostępni niezwłocznie na wniosek.
9. W wyjątkowych przypadkach w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, Zamawiający udostępni oferty do wglądu w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania.

XVI. Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu, o którym mowa w pkt XVI.1. Ogłoszenia o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

XVII. Kryteria wyboru i sposób oceny ofert oraz udzielenie zamówienia

1. Część nr 1. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Malucha realizowane jest w ramach projektu „Klub malucha - utworzenie 20 miejsc opieki nad dziećmi do lat 3 w Gminie Szczaniec”, numer projektu: RPLB.06.04.00-08-0009/19:
Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami: Cena ofertowa: 100 %.



Wyliczenie punktowe:

Cena brutto – A (x)

- przyjmuje się ,że najwyższą ilość punktów tj. 100 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną.
- ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium 1 zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A1(x) = \frac{C \text{ min}}{C(x)} \times 100$$

gdzie:

A 1 (x) ilość punktów przyznana ofercie X za kryterium ceny za wykonanie zamówienia

Cmin cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach

C (x) cena brutto zawarta w ofercie X

2. Część nr 2. Przygotowanie i dostawa posiłków dla przedszkola realizowane jest w ramach projektu „Przedшкоlak na piątkę - poprawa dostępności i jakości edukacji przedszkolnej w Gminie Szczaniec”.

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami: Cena ofertowa: 100 %.

Wyliczenie punktowe:

Cena brutto – A (x)

- przyjmuje się ,że najwyższą ilość punktów tj. 100 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną.
- ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium 1 zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A1(x) = \frac{C \text{ min}}{C(x)} \times 100$$

gdzie:

A 1 (x) ilość punktów przyznana ofercie X za kryterium ceny za wykonanie zamówienia

Cmin cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych



w badanych ofertach
C (x) cena brutto zawarta w ofercie X

3. Część nr 3. Przygotowanie i dostawa posiłków dla Klubu Seniora realizowane jest w ramach projektu „Szczanieckie Usługi Społeczne”, numer projektu RPLB.07.05.00-08-0034/18.

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami: Cena ofertowa: 100 %.

Wyliczenie punktowe:

Cena brutto – A (x)

- a) przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 100 punktów, otrzyma oferta z najniższą ceną.
b) ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium 1 zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$A1(x) = \frac{C \text{ min}}{C(x)} \times 100$$

gdzie:

A 1 (x) ilość punktów przyznana ofercie X za kryterium ceny za wykonanie zamówienia

Cmin cena brutto najniższa wśród cen za wykonanie zamówienia zawartych w badanych ofertach

C (x) cena brutto zawarta w ofercie X

4. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą w danej części na podstawie kryterium oceny ofert określonego w Ogłoszeniu.
5. W toku dokonywania oceny złożonych ofert Zamawiający, może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
6. Jeżeli Zamawiający nie może dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o tej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

XVIII. Ogłoszenie wyników postępowania oraz informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

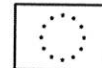
1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców o:
 - 1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - 2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania i powodach ich wykluczenia,
 - 3) Wykonawcach, którzy oferty zostały odrzucone i powodach odrzucenia ofert.
 - 4) unieważnieniu postępowania podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o wyborze najkorzystniejszej oferty na stronie internetowej <https://bip.szczaniec.pl/>.
3. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt. XVIII.1. Ogłoszenia, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.
4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
5. W przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyli się od zawarcia umowy Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.

XIX. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach

1. Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący załącznik do Ogłoszenia.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy



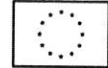
zgodnie z zapisami w załączniku do Ogłoszenia.

XXI. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest jako zamówienie na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy Pzp.
2. Wykonawcom biorącym udział w przedmiotowym postępowaniu nie przysługuje prawo do wniesienia odwołania do Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych na którymkolwiek z etapów postępowania.
3. W przypadku, gdy Wykonawca uzna, że jego interes prawny doznał uszczerbku poprzez działanie lub zaniechanie Zamawiającego, może on dochodzić swoich roszczeń na zasadach ogólnych, określonych w Kodeksie cywilnym i Kodeksie postępowania cywilnego.

XXII. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest /nazwa i adres oraz dane kontaktowe zamawiającego/; Gmina Szczaniec
 - 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem na usługi społeczne i inne szczególne usługi poniżej progu określonego w art. 138g, znak sprawy: SZP.271.6.2020;
 - 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa PZP”;
 - 4) 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;
 - 5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
 - 6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - 7) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;



- c) 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 ***;
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 8) nie przysługuje Pani/Panu:
- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) 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.

UWAGA:

* 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.

XXIII. Załączniki do Ogłoszenia

Integralną częścią Ogłoszenia są następujące załączniki

1. Załącznik nr 1 Oferta
2. Załącznik nr 2 Kalkulacja ofertowa
3. Załącznik nr 3 Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
4. Załącznik nr 4 Wykaz usług
5. Załącznik nr 5 Umowa dotycząca zadania