SPECYFIKACJA ISTOTNYCH

WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**(SIWZ)**

**==================================================================**

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego

**w trybie przetargu nieograniczonego**

o wartości szacunkowej nie przekraczającej kwoty 207 000 euro

**Przedmiot zamówienia:**

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

*Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych*

*w dniu 03 .12.2015 r. pod nr* ***178211******-2015.***

***DATA:*** *3 grudnia 2015 r*.  ***ZATWIERDZAM:***

 **Jadwiga Kalinowska**

 **Dyrektor**

 **Miejskiego Ośrodka**

 **Pomocy Społecznej**

 **w Inowrocławiu**

***Opracowała:***

***Anna Nawrocka***

**Spis treści:**

I Słowniczek podstawowych pojęć i zwrotów używanych w SIWZ.

II Nazwa i adres zamawiającego.

III Tryb udzielenia zamówienia.

IV Opis przedmiotu zamówienia.

V Informacje dotyczące ofert wariantowych, częściowych, o możliwości zawarcia umowy ramowej i aukcji elektronicznej.

VI Informacje dotyczące zamówień uzupełniających.

VII Termin i miejsce wykonania zamówienia.

VIII Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

IX Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

X Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.

XI Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

XII Wymagania dotyczące wadium.

XIII Termin związania ofertą.

XIV Opis sposobu przygotowania ofert.

XV Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

XVI Opis sposobu obliczania ceny.

XVII Informacje dotyczące walut obcych przy rozliczeniach między Zamawiającym
a Wykonawcą.

XVIII Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty najkorzystniejszej, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

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

XX Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

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

XXII Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

XXIII Pozostałe postanowienia.

**Załączniki do SIWZ:**

Nr 1 Formularz oferty.

Nr 2 Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.

Nr 3 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy.

Nr 4 Wykaz wykonanych usług.

Nr 5 Opis warunków lokalowych (Sali konsumpcyjnej Wykonawcy).

Nr 6 Informacja dotycząca grupy kapitałowej.

Nr 7 Wykaz usług stanowiący podstawę do przyznania punktów w kryterium oceny oferty – doświadczenie Wykonawcy

Nr 8 Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy

1. **Słowniczek podstawowych pojęć i zwrotów używanych w SIWZ.**

Ilekroć w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) i we wszystkich dokumentach do niej dołączonych, występują następujące pojęcia lub zwroty należy przez to rozumieć:

1. **Zamawiający** – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu;
2. **Wykonawca -** osoba fizyczna, osoba prawna albo jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego;
3. **Ustawa -** ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (teks jednolity: Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.);
4. **Specyfikacja -** niniejsza SIWZ oraz wszelkie załączniki i inne dokumenty stanowiące jej integralnączęść;
5. **Przedmiot zamówienia -** usługi wynikające z opisu przedmiotu zamówienia
(rozdz. IV SIWZ);
6. **Oferta -** przygotowany przez Wykonawcę zestaw dokumentów zawierający formularz oferty,oświadczenia i dokumenty żądane w SIWZ oraz załączniki wraz z ceną za wykonanie przedmiotu zamówienia;
7. **Cena -** kwota brutto należna Wykonawcy za wykonanie przedmiotu zamówienia
wrozumieniu art. 3 ust. 1 pkt. 1 i ust. 2 ustawy z dnia 09 maja 2014 r.
o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. poz. 915);
8. **Najkorzystniejsza oferta –** oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny iinnych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego;
9. **Określenia: obiad abonamentowy (obiady abonamentowe), obiad (obiady), gorący posiłek (gorące posiłki) i posiłek (posiłki) -** stosuje się zamiennie.
10. **Nazwa i adres Zamawiającego**

Nazwa Zamawiającego **:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

 w Inowrocławiu

Dokładny adres do korespondencji: ul. Św. Ducha 90, 88 – 100 Inowrocław

Telefon: 52 357 10 31

Faks: 52 355 24 50

E-mail: zamówienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

Strona internetowa[www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl)

Godz. urzędowania 7:30 - 15:30

Znak postępowania: **MOPS.271.1.2015.1**

**Uwaga:** W korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.

1. **Tryb udzielenia zamówienia**

### Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej ustawą lub ustawą Pzp (tekst jednolity: Dz. U. z 2013r. poz. 907 ze zm.), przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

### Postępowanie prowadzone jest w procedurze właściwej dla zamówienia o wartości szacunkowej przekraczającej 30.000 euro, lecz nie przekraczającej 207 000 euro dla usług.

1. W postępowaniu nie stosuje się przepisów ustawy dotyczących zakazu ustalania kryteriów oceny ofert na podstawie właściwości Wykonawcy, zgodnie
z art. 5 ust. 1 ustawy Pzp.

### Zamawiający zamieścił ogłoszenie o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych, na swojej stronie internetowej [www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl) i na tablicy ogłoszeń w swojej siedzibie w miejscu publicznie dostępnym.

1. **Opis przedmiotu zamówienia**

**IV.I. Przedmiotem zamówienia** są obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.

**IV.II. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zamówienie składa się z czterech części:**

**a) 1 cześć zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 44 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna ilość obiadów będzie nie mniejsza niż 36 i nie większa niż 53 dziennie.

2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku – **14525** szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilość wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad składał się z:

- pierwszego dania: zupy ( nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się.: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g), mięso (nie mniej niż 120 g), dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

7. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS, które donoszą obiady klientom do domu, Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.

8. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością). Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia ilości wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 20 miejsc. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

9. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad a także sprzedawania napojów alkoholowych.

10. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skiero-wania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.

11. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

12. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników wydawania w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

13. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków.

14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

15. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wy-stawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2016 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.

4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury.

16. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

17. Usługa musi być realizowana zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.),

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**b) 2 część zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy w okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r. od poniedziałku do piątku w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 6 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna ilość obiadów będzie nie mniejsza niż 5 i nie większa niż 8 dziennie.

2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku – **2033** szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilość wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad składał się z:

- pierwszego dania: zupy ( nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g), mięso (nie mniej niż 120 g), dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

2) posiłki przygotowywane dla klientów były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Obiad abonamentowy nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

7. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie osób skierowanych przez Zamawiającego, w tym opiekunek MOPS, które donoszą obiady klientom do domu, Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.

8. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy w promieniu 1 km od pętli autobusowej przy ul. Poznańskiej w miejscu łatwo dostępnym. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne, salę konsumpcyjną, toaletę w celu prawidłowej realizacji zamówienia, także w przypadku zwiększenia ilości wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 10 miejsc. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

9. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad a także sprzedawania napojów alkoholowych.

10. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skiero-wania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.

11. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

12. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników wydawania w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

13. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków

14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

15. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wy-stawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2016 r. w dzielnicy Mątwy x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.

4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury.

16. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

17. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.),

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**c) 3 część zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów/posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu od poniedziałku do piątku w okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r., w godzinach od 13:00 do 13:30, dla przeciętnie 40 osób dziennie.

2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku – 9520 szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilość wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb oraz do złożenia zamówienia lub jego rezygnacji w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 14 dniową przerwę w ciągu roku. ŚDS codziennie do godz. 9:30 poda zamawianą ilość obiadów w danym dniu.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy ( nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g), mięso (nie mniej niż 120 g), dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. ( nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku wraz z dołączonymi sztućcami jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyproduko-wania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane i wnoszone do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego w Środowiskowym Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

9. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.

10. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

11. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

12. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

13. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wy-stawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2016 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.

4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury.

14. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

15. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.),

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**d) 4 część zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów/posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu od poniedziałku do niedzieli w okresie od 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 3 osób dziennie.

2. Szacunkowa ilość zamawianych obiadów przez okres roku – 1115 szt.

3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy ilość wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej ilości posiłków. Powyższe wynikać będzie ze zmiany liczby osób kwalifikujących się do uzyskania tego rodzaju pomocy. Jeżeli Zamawiający nie skorzysta z prawa opcji Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia, w tym o zapłatę odszkodowania, z tytułu niezrealizowanej części zamówienia, jak również nie może być podstawą do odmowy wykonania zamówienia.

4. Zamawiający wymaga, aby:

1) obiad/posiłek składał się z:

- pierwszego dania: zupy (nie mniej niż 500 g)

- drugiego dania, na które składają się: ziemniaki lub zamiennie: kasza, ryż, kluski, makaron (nie mniej niż 200g), mięso (nie mniej niż 120 g), dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej. Obiady muszą być zapakowane porcyjnie w opakowania jednorazowego użytku.

2) posiłki były sporządzane zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia. Wartość kaloryczna powinna uwzględniać rację pokarmową dla osób dorosłych. Warunki podawania oraz sposób przygotowania muszą spełniać wszelkie wymogi sanitarno-epidemiologiczne.

3) posiłki były przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Muszą być sycące, smaczne, urozmaicone, bezwzględnie świeże i przyrządzane w dniu wydawania. Posiłek nie musi zapewniać dziennej normy zapotrzebowania organizmu na energię.

5. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyproduko-wania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

6. Obiady będą dostarczane i wnoszone do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu. Wykonawca powinien posiadać odpowiednie zaplecze kuchenne do przygotowywania żywności. Posiłek musi być przyrządzany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

7. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

8. Wykonawca ma dostarczać posiłki własnym transportem, którego koszt ma być wliczony w cenę oferty. Jeżeli Wykonawca nie dostarczy posiłków o określonej godzinie, Zamawiający ma prawo zamówić posiłki w trybie pilnym u innego dostawcy na koszt Wykonawcy.

9. Przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz podjęciem odpowiedzialności za ich przestrzeganie. Wykonawca odpowiada za czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz czystość zatrudnionego personelu, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.

10. Wykonawca zabezpieczy pracowników kuchni i pracowników przywożących posiłki w odpowiednią odzież ochronną. Odzież powinna być kompletna i czysta. Każdy pracownik świadczący usługę musi mieć aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne. Wykonawca zobowiązany jest do odsunięcia od obsługi pracownika nieposiadającego aktualnych badań.

11. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki, o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł.

12. Warunki zapłaty za wykonane zamówienia:

1) Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.

2) Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wy-stawionych przez wykonawcę na podstawie faktycznej ilości wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej ilości wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnej ilości wynagrodzenia (szacunkowa ilość obiadów w 2016 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej ilości, nie stanowi podstawy do roszczenia wykonawcy o zapłatę.

4) cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.

5) Zamawiający zapłaci należne wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury.

13. Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

55.32.20.00-3 usługi gotowania posiłków

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków

14. Usługa musi być realizowana zgodnie z przepisami prawa, m.in.:

- z wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.),

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**V. Informacje dotyczące ofert wariantowych, częściowych, o możliwości zawarcia umowy ramowej i aukcji elektronicznej.**

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na każdą z powyższych części.
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości zawarcia umowy ramowej.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. **Informacje dotyczące zamówień uzupełniających.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

**VII. Termin i miejsce wykonania zamówienia.**

**1.** Miejsce wykonywania zamówienia:

**1 część zamówienia:** Miejsce wydawania obiadów abonamentowych – Inowrocław. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością).

**2 część zamówienia:** Miejsce wydawania obiadów abonamentowych – dzielnica Inowrocławia - Mątwy. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej wykonawcy, która mieści się w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy, w promieniu 1 km od pętli autobusowej przy ul. Poznańskiej w miejscu łatwo dostępnym.

**3 część zamówienia:** Dostawa posiłków do siedziby Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu przy ul. Św. Ducha 90.

**4 część zamówienia:** Dostawa posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

**2.** Przewidywany termin wykonywania zamówienia:

**1 część zamówienia:** 01.01.2016 r. - 31.12.2016 r.

**2 część zamówienia:** 01.01.2016 r. - 31.12.2016 r.

**3 część zamówienia:** 01.01.2016 r. - 31.12.2016 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji z posiłków w określonym dniu i w określonych godzinach w związku z np. wyjazdem na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 14 dniową przerwę w roku.

**4 część zamówienia:** 01.01.2016 r. - 31.12.2016 r.

1. **Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.**
2. **O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:**
	1. **posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;**

**Dla 1 i 2 części zamówienia:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją lub innym dokumentem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że:

- pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem (przygotowywanie i wydawanie posiłków).

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonej decyzji/dokumentu jw.

**Dla 3 i 4 części zamówienia:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy posiadają aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowane decyzją lub innym dokumentem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że:

a) pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych niniejszym zamówieniem (przygotowywanie posiłków oraz usługa cateringowa).

b) środki transportu Wykonawcy spełniają wymogi do transportu żywności.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Spełnianie warunku zostanie ocenione na podstawie złożonej decyzji/dokumentu jw.

* 1. **posiadania wiedzy i doświadczenia:**

**Dla 1 części zamówienia:**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, jednej usługi, której przedmiotem było/jest przygotowanie i wydawanie gorących posiłków w ilości co najmniej 30 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy oraz, że zrealizowane / realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i dostarczenie co najmniej 30 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia.

W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia,
w którym upływa termin składania ofert.

**Dla 2 części zamówienia:**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, jednej usługi, której przedmiotem było/jest przygotowanie i wydawanie gorących posiłków w ilości co najmniej 5 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy oraz, że zrealizowane / realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i wydawanie co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia.

W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i wydawania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia,
w którym upływa termin składania ofert.

**Dla 3 części zamówienia:**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, jednej usługi, której przedmiotem było/jest przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków w ilości co najmniej 30 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane / realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i dostarczanie co najmniej 30 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia.

W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i wydawania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia,
w którym upływa termin składania ofert.

**Dla 4 części zamówienia:**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, jednej usługi, której przedmiotem było/jest przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków w ilości co najmniej 3 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy oraz, że zrealizowane / realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i dostarczanie co najmniej 3 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia.

W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia,
w którym upływa termin składania ofert.

* 1. **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:**

**Dla 1, 2 , 3 i 4 części zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie; Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie oświadczenia złożonego wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do SIWZ;

* 1. **sytuacji ekonomicznej i finansowej:**

**Dla 1, 2, 3 i 4 części zamówienia**

**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:**

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie; Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie oświadczenia złożonego wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do SIWZ.

1. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy wykażą brak podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia z powodu okoliczności określonych w art. 24 ust.1 ustawy Pzp.
2. Wykonawca w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków.

Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, odpowiada solidarnie z Wykonawca za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

**IX. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

* 1. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (**wg wzoru określonego w załączniku nr 2 do SIWZ**).
	2. **Dokumenty potwierdzające spełnienie warunku, o którym mowa w rozdziale VIII**

**- pkt 1.1 SIWZ:**

**Dla 1 i 2 części zamówienia**

* aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, udokumentowane decyzją lub innym dokumentem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że:

- pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych

niniejszym zamówieniem (przygotowywanie posiłków).

**Dla 3 i 4 części zamówienia**

* aktualne pozwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, w tym cateringowej, udokumentowane decyzją lub innym dokumentem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.), w zakresie potwierdzającym, że:

- pomieszczenia Wykonawcy spełniają wymogi do świadczenia usług objętych

niniejszym zamówieniem (przygotowywanie posiłków oraz usługa

cateringowa).

 - środki transportu Wykonawcy spełniają wymogi do transportu żywności

**- pkt 1.2 SIWZ:**

**Dla 1, 2, 3 i 4 części zamówienia**

Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, **głównych** usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie,
w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (wg wzoru określonego w **załączniku nr 4 do SIWZ**) oraz załączeniem **dowodów**, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie.

W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane
w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.

Dowodami są:

* + poświadczenie, z tym, że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
	+ oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia.
	1. **Dokumenty potwierdzające spełnienie warunku, o którym mowa w rozdziale VIII pkt 1.3, 1.4 SIWZ -** oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (wg wzoru określonego w **załączniku nr 2 do SIWZ).**

**5. Dokumenty i oświadczenia wykazujące brak podstaw do wykluczenia
z postępowania o udzielenia zamówienia:**

1. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy **(załącznik nr 3 do SIWZ),**
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. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
	1. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust 2 pkt 5 ustawy Wykonawca składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 ze zm.), albo informację o tym, ze nie należy do grupy kapitałowej – wg wzór określonego w **załączniku nr 6 do SIWZ**.
	2. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, Zamawiający, w celu oceny, czy Wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, żąda dokumentów dotyczących w szczególności:
	3. zakresu dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
	4. sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia,
	5. charakteru stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem,
	6. zakresu i okresu udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia.
	7. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczpospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 5 lit. b (aktualny odpis) składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokumenty, o których mowa wyżej, powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
	8. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt. 5 lit. b (aktualny odpis), zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie,
	w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem.
	9. W razie konieczności, szczególnie, gdy wykaz lub dowody, o których mowa w pkt 3, budzić będą wątpliwości Zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynikać będzie, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, Zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz, którego usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio Zamawiającemu.
	10. Zgodnie z art. 23 ust.1 ustawy Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
	11. **W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcja, spółki cywilne):**
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie winni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia, stosownie do art. 23 ust. 2 ustawy Pzp,
4. **dokument pełnomocnictwa musi być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie: postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy, Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania,**
5. dokument pełnomocnictwa musi być podpisany w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli Wykonawcy,
6. dokument pełnomocnictwa może zostać złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałemprzez notariusza,
7. oświadczenia i dokumenty, o których mowa w od pkt 1 do pkt 5 niniejszego rozdziału składa ustanowiony pełnomocnik, w imieniu wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
8. oświadczenia i dokumenty wymienione w pkt 5 i pkt 6 niniejszego rozdziału składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**X. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**

* + - 1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje oraz wszelką innąkorespondencję Wykonawcy przekazują pisemnie na adres: **Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu, ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław.**
			2. Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia ww.dokumentów faksem nr 52 355 24 50 lub drogą elektroniczną (poczta elektroniczna – zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl)
			z zastrzeżeniem pkt 3. W tych przypadkach każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
			3. **Wykonawca powinien podać w ofercie numer faksu oraz adres e-mail, na który Zamawiający będzie mógł kierować korespondencję, o której mowa w pkt 2.**
			4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminuskładania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Każdadokonana zmiana SIWZ zostanie przez Zamawiającego niezwłocznieprzekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ orazzostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
			5. W wypadku, gdy zmiana treści SIWZ będzieprowadziła do zmiany treści ogłoszenia
			o zamówieniu Zamawiający zamieszczaogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych.
			6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przedupływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treściSIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływapołowa wyznaczonego terminu składania ofert.
			7. Zamawiający jednocześnie przekazuje treść zapytań wraz z wyjaśnieniamiWykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania orazzamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ tj.[www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl)
			8. Zamawiający nie przewiduje organizacji spotkania Wykonawców w celu udzielenia odpowiedzi na ewentualne pytania.

**XI. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.**

Do kontaktowania się z Wykonawcami uprawniona jest Anna Nawrocka

Siedziba Zamawiającego pokój nr 11, tel. 52 35 622 54, w godz. 7.30 – 15.30,
e-mail: zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

**XII. Wymagania dotyczące wadium.**

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

**XIII. Termin związania ofertą**

Składający ofertę pozostaje nią związany przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**XIV. Opis sposobu przygotowania oferty.**

1. Wykonawca składa jedną ofertę z zachowaniem formy pisemnej, napisaną wjęzyku polskim.
2. **Oferta winna zawierać:**
3. wypełniony **Formularz oferty -** zgodny ze wzorem stanowiącym **załącznik nr 1** **do SIWZ**;
4. **oświadczenia i dokumenty** wymagane postanowieniami rozdziału IX SIWZ;
5. wykaz usług stanowiący podstawę do przyznania punktów w kryterium oceny oferty – doświadczenie Wykonawcy wg wzoru określonego w **załączniku nr 7 do SIWZ,**
6. opis warunków lokalowych (Sali konsumpcyjnej Wykonawcy) dla części 1 i 2 zamówienia.
7. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonych do oferty dokumentów należy dołączyć odpowiednie pełnomocnictwo w oryginale lub
w postaci kopii poświadczonej notarialnie. Pełnomocnictwo to winno być podpisane przez osobę/osoby upoważnione (upełnomocnione) do reprezentowania Wykonawcy.
8. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy, lub podania przez Wykonawcę nazw (firm) podwykonawców na których zasoby Wykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.
9. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w formie elektronicznej.
10. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
11. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
12. Wszystkie wymagane od Wykonawców dokumenty, oświadczenia i zaświadczenia powinny przedstawiać aktualny stan faktyczny i prawny na dzień otwarcia ofert.
13. Zaleca się, aby wszystkie kartki oferty były podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy i kolejno ponumerowane.
14. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być podpisane przez osobę (-y) podpisującą(-e) ofertę. Poprawki mogą być dokonane jedynie poprzez czytelne przekreślenie błędnego zapisu i wstawienie poprawnego.
15. Wymagane w rozdziale IX SIWZ dokumenty winny być złożone w formie oryginałów lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
16. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Wprowadzone zmiany do złożonej oferty należy umieścić w dodatkowej kopercie z napisem „*Zmiana do oferty* ” oraz dane Wykonawcy (pełna nazwa firmy i adres).
17. Wykonawca może wycofać złożoną ofertę wyłącznie w formie pisma wycofującego ofertę przed upływem terminu składania ofert.
18. Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert zastrzega, że informacje, które stanowią tajemnice przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępnione **oraz wykazuje, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.**

Wymagane jest, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa były opisane
i spięte w ofercie w sposób pozwalający na ich oddzielenie od reszty oferty.

Przy braku wyraźnego rozdzielenia dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa Zamawiający wszystkie dokumenty składające się na treść oferty uzna za jawne.

1. Wszystkie kartki oferty powinny być trwale połączone i włożone do nieprzezroczystego opakowania (np. koperty), które powinno być opatrzone w dane Wykonawcy oraz w napis:

**Oferta**

**Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.**

**MOPS.271.1.2015.1**

**Nie otwierać przed godziną 10:00 dnia 10 grudnia 2015 r.**

**XV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert**.

1. Oferty należy składać w terminie **do dnia 10 grudnia 2015r. do godz. 09:30 w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Inowrocławiu, ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław – pokój nr 11.**
2. Wszystkie oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie wskazanym w pkt 1 zostaną niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
3. Za moment złożenia oferty przyjmuje się termin skutecznego dostarczenia oferty Zamawiającemu - datę i godzinę wpływu oferty do Zamawiającego, a nie datę i godzinę jej wysłania przez Wykonawcę (np. przesyłką pocztową lub kurierską)
4. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 10 grudnia 2015 r. o godz. 10:00 w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 7.**
5. Otwarcie ofert jest jawne. Wykonawcy mogą być obecni przy otwieraniu ofert.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
7. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców,
a także informacje dotyczące ceny i innych kryteriów oceny ofert.
8. Informacje, o których mowa w pkt 6 i 7, Zamawiający przekazuje niezwłocznie Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert na ich wniosek.

**XVI. Opis sposobu obliczania ceny.**

1. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo
i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych i z uwzględnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.
2. Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane
z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
3. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
4. Cena jednostkowa brutto za jeden posiłek podana przez Wykonawcę podana w ofercie pozostaje niezmienna do końca realizacji przedmiotu zamówienia.
5. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym" stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ.
6. Ceną ofertową podlegającą ocenie będzie wartość brutto określona w „Formularzu ofertowym”, która stanowi iloczyn: ilości zamawianych posiłków (ilość szacunkowa)
i ceny jednostkowej brutto.
7. W przypadku zmiany przepisów dotyczących podatku VAT, Wykonawca zobowiązany będzie do naliczania podatku VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami w dniu wystawienia faktury.

**XVII. Informacje dotyczące walut obcych przy rozliczeniach między Zamawiającym
a Wykonawcą.**

Zamawiający nie przewiduje możliwości rozliczeń z Wykonawcą w walucie obcej. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego będą realizowane w PLN (walucie złoty polski).

**XVIII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie kierował się przy wyborze oferty najkorzystniejszej wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.**

1. **Dla 1 części zamówienia**

**1.** Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującym kryterium:

1) cena oferty  **90%**

2**)** doświadczenie Wykonawcy  **10%**

**2.** Ocena ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonanazgodnie z następującymi zasadami:

1) w zakresie kryterium nr 1 - punkty C zostaną ustalone wg wzoru:

 najniższa cena oferty spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

C= ------------------------------------------------------------------------------------ x 100pkt x 90%

cena oferty badanej

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. w zakresie kryterium nr 2 - doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług przygotowywania i wydawania gorących posiłków w ilości co najmniej 30 szt. dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy - punkty D zostaną przyznane wg zasady:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie- usług przygotowywania i wydawania gorących posiłków w ilości co najmniej 30 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Ilość punktów |
| 1 - 5 usług | 5 pkt |
| 5 i więcej usług | 10 pkt |

Zamawiający w kryterium nr 2 – doświadczenie wykonawcy – przyzna punkty wg powyższej podanej punktacji za usługi, które **zostały wykonane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Przyznanie punktów w kryterium nr 2 nastąpi na podstawie informacji zawartych
w wykazie usług sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 7 do SIWZ.
W ww. wykazie należy przedstawić inne usługi niż te wymienione w wykazie wykonanych usług (sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do SIWZ), w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca nie złoży wykazu usług sporządzonego wg załącznika nr 7 – otrzyma zero punktów
w kryterium – doświadczenie Wykonawcy.

Zamawiający przyznając punkty w kryterium – doświadczenie Wykonawcy, będzie brał pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz z ofertą dowody potwierdzające ich należyte wykonanie. Dowody należytego wykonania usług mogą być składane w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

***UWAGI:***

*Do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę tylko własne doświadczenie Wykonawcy w wykonywaniu usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków; nie będzie uwzględniane doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie), zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.*

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę doświadczenie tylko jednego z wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo partnera konsorcjum).*

3) ostateczna ocena oferty ( O ) zostanie ustalona według wzoru:

**O = C + D**

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofertnieodrzuconych.

**b) Dla części 2 zamówienia**

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1) cena oferty  **90%**

2**)** doświadczenie Wykonawcy  **10%**

**2.** Ocena ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonanazgodnie z następującymi zasadami:

1) w zakresie kryterium nr 1 - punkty C zostaną ustalone wg wzoru:

 najniższa cena oferty spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

C= ------------------------------------------------------------------------------------ x 100pkt x 90%

cena oferty badanej

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. w zakresie kryterium nr 2 - doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług przygotowywania i wydawania gorących posiłków w ilości co najmniej 5 szt. dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy - punkty D zostaną przyznane wg zasady:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie- usług przygotowywania i wydawania gorących posiłków w ilości co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Ilość punktów |
| 1 - 5 usług | 5 pkt |
| 5 i więcej usług | 10 pkt |

Zamawiający w kryterium nr 2 – doświadczenie wykonawcy – przyzna punkty wg powyższej podanej punktacji za usługi, które **zostały wykonane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Przyznanie punktów w kryterium nr 2 nastąpi na podstawie informacji zawartych
w wykazie usług sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 7 do SIWZ.
W ww. wykazie należy przedstawić inne usługi niż te wymienione w wykazie wykonanych usług (sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do SIWZ), w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca nie złoży wykazu usług sporządzonego wg załącznika nr 7 – otrzyma zero punktów
w kryterium – doświadczenie Wykonawcy.

Zamawiający przyznając punkty w kryterium – doświadczenie Wykonawcy, będzie brał pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz z ofertą dowody potwierdzające ich należyte wykonanie. Dowody należytego wykonania usług mogą być składane w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

***UWAGI:***

*Do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę tylko własne doświadczenie Wykonawcy w wykonywaniu usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków; nie będzie uwzględniane doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie), zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.*

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę doświadczenie tylko jednego z wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo partnera konsorcjum).*

3) ostateczna ocena oferty ( O ) zostanie ustalona według wzoru:

**O = C+ D**

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofertnieodrzuconych.

**c) Dla 3 części zamówienia**

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1) cena oferty  **90%**

2**)** doświadczenie Wykonawcy  **10%**

**2.** Ocena ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonanazgodnie z następującymi zasadami:

1) w zakresie kryterium nr 1 - punkty C zostaną ustalone wg wzoru:

 najniższa cena oferty spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

C= ------------------------------------------------------------------------------------ x 100pkt x 90%

cena oferty badanej

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. w zakresie kryterium nr 2 - doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej 30 szt. dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy - punkty D zostaną przyznane wg zasady:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie- usług przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej 30 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Ilość punktów |
| 1 - 5 usług | 5 pkt |
| 5 i więcej usług | 10 pkt |

Zamawiający w kryterium nr 2 – doświadczenie wykonawcy – przyzna punkty wg powyższej podanej punktacji za usługi, które **zostały wykonane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Przyznanie punktów w kryterium nr 2 nastąpi na podstawie informacji zawartych
w wykazie usług sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 7 do SIWZ.
W ww. wykazie należy przedstawić inne usługi niż te wymienione w wykazie wykonanych usług (sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do SIWZ), w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca nie złoży wykazu usług sporządzonego wg załącznika nr 7 – otrzyma zero punktów
w kryterium – doświadczenie Wykonawcy.

Zamawiający przyznając punkty w kryterium – doświadczenie Wykonawcy, będzie brał pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz z ofertą dowody potwierdzające ich należyte wykonanie. Dowody należytego wykonania usług mogą być składane w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

***UWAGI:***

*Do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę tylko własne doświadczenie Wykonawcy w wykonywaniu usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków; nie będzie uwzględniane doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie), zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.*

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę doświadczenie tylko jednego z wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo partnera konsorcjum).*

3) ostateczna ocena oferty ( O ) zostanie ustalona według wzoru:

**O = C + D**

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofertnieodrzuconych.

**d) Dla 4 części zamówienia**

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierował następującym kryterium:

1) cena oferty  **90%**

2**)** doświadczenie Wykonawcy  **10%**

**2.** Ocena ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonanazgodnie z następującymi zasadami:

1) w zakresie kryterium nr 1 - punkty C zostaną ustalone wg wzoru:

 najniższa cena oferty spośród wszystkich rozpatrywanych ofert

C= ------------------------------------------------------------------------------------ x 100pkt x 90%

cena oferty badanej

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku
z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

Ocena oferty wyrażona jest w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1. w zakresie kryterium nr 2 - doświadczenie Wykonawcy w świadczeniu usług przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej 3 szt. dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy - punkty D zostaną przyznane wg zasady:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie- usług przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości co najmniej 3 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Ilość punktów |
| 1 - 5 usług | 5 pkt |
| 5 i więcej usług | 10 pkt |

Zamawiający w kryterium nr 2 – doświadczenie wykonawcy – przyzna punkty wg powyższej podanej punktacji za usługi, które **zostały wykonane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie.

Przyznanie punktów w kryterium nr 2 nastąpi na podstawie informacji zawartych
w wykazie usług sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 7 do SIWZ.
W ww. wykazie należy przedstawić inne usługi niż te wymienione w wykazie wykonanych usług (sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do SIWZ), w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca nie złoży wykazu usług sporządzonego wg załącznika nr 7 – otrzyma zero punktów
w kryterium – doświadczenie Wykonawcy.

Zamawiający przyznając punkty w kryterium – doświadczenie Wykonawcy, będzie brał pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz z ofertą dowody potwierdzające ich należyte wykonanie. Dowody należytego wykonania usług mogą być składane w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

***UWAGI:***

*Do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę tylko własne doświadczenie Wykonawcy w wykonywaniu usługi przygotowywania i dostarczania gorących posiłków; nie będzie uwzględniane doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie), zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.*

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę doświadczenie tylko jednego z wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo partnera konsorcjum).*

3) ostateczna ocena oferty ( O ) zostanie ustalona według wzoru:

**O = C + D**

Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą liczbę punktów spośród ofertnieodrzuconych.

**Dla części 1,2,3 i 4 zamówienia:**

1. Zamawiający poprawi w ofercie:
2. oczywiste omyłki pisarskie,
3. oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowychdokonanych poprawek**,**
4. inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnychwarunków zamówienia, a które nie powodują istotnych zmian w treści oferty.

O dokonanych poprawkach w ofercie Zamawiający niezwłocznie zawiadamia o tym Wykonawcę, którego oferta zostałapoprawiona.

**XIX. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześniezawiadamia Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
2. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię inazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, któregoofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, oraz nazwy (firmy), alboimiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresyWykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom wkażdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnieniefaktyczne
i prawne;
4. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzieleniezamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
5. terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy, po któregoupływie umowa
w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
6. Ponadto Zamawiający ogłosi wynik postępowania o udzielenie zamówienia, zamieszczając informacje, o którychmowa w pkt 1 lit. a), na tablicy ogłoszeń w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie oraz na swojej stronieinternetowej.
7. W przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum, spółka cywilna) Zamawiający żąda przedłożenia przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego - umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
8. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z zastrzeżeniemart. 183 ustawy, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłaniazawiadomienia
o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostałoprzesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy (faksem) albo 10 dnia – jeżeli zostałoprzesłane w inny sposób (pisemnie).
9. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta przed upływemterminu, o którym mowa w pkt 4, zgodnie z zapisami art. 94 ust. 2 ustawy.
10. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy
wsprawie zamówienia publicznego Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejsząspośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny,chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art.93 ust. 1 ustawy.

**XX. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

 Zamawiający nie przewiduje wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**XXI. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Zamawiający wymagać będzie od wybranego Wykonawcy zawarcia umowy zgodnejz postanowieniami SIWZ i złożona ofertą.
2. W razie nienależytego wykonania przedmiotu umowy lub powstania szkody z winy Wykonawcy, zobowiąże się on do naprawienia powstałej szkody w całości i pokryje koszty nienależytego wykonania zgodnie z przepisami kodeksu cywilnego.
3. O terminie i miejscu zawarcia umowy Zamawiający zawiadomi wybranego Wykonawcę telefonicznie lub drogą elektroniczną.
4. Do zawarcia umowy wybrany Wykonawca skieruje osobę posiadającą pełnomocnictwo do wszelkich czynności związanych z zawieraniem umowy na zasadach wynikających z przepisów Kodeksu cywilnego. Pełnomocnictwo powinno zawierać zakres czynności osoby wyznaczonej i czas jego działania.
5. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, określone zostały w **załączniku Nr 8 do SIWZ.**
6. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadkach, gdy:
7. nastąpi zmiana przepisów lub norm wpływających na realizację przedmiotu zamówienia,
8. wystąpi możliwość wprowadzenia zmian w sposobie wykonania przedmiotu zamówienia, jeżeli te zmiany są korzystne dla Zamawiającego,
9. wystąpi konieczność zmiany terminu lub sposobu realizacji umowy wynikająca
z zaistnienia niemożliwej wcześniej do przewidzenia okoliczność, za którą żadna ze stron nie ponosi odpowiedzialności i mającej wpływ na wykonanie umowy.
10. Zamawiający zastrzega zgodnie z art.145 ustawy, iż w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach;
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych obiadów w skali dziennej, miesięcznej i rocznej w zależności od potrzeb. Zamawiający zapłaci za faktycznie wydane obiady dla klientów Zamawiającego;
12. zmiany miejsca wydawania obiadów, z przyczyn nieleżących po stronie Wykonawcy. Przy czym nowe pomieszczenie/a muszą znajdować się w Inowrocławiu i spełniać wszystkie wymagane przez Zamawiającego warunki;
13. zmiany stawki VAT;
14. w wyniku zaistnienia okoliczności, których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili podpisania umowy;

7. Warunkiem wprowadzenia ww. zmian będzie pisemne uzasadnienie wprowadzenia ww. zmian. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

8. Wprowadzenie zmian dotyczących treści o charakterze informacyjnym lub instrukcyjnym, niezbędnym do realizacji umowy, w szczególności zmian dotyczących numeru rachunku bankowego Wykonawcy itp. nie są zmianami istotnymi i zawsze są dopuszczalne.

**XXII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.**

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.
2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
3. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:
4. opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
5. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
6. odrzucenia oferty odwołującego.
7. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
8. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
9. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy.
10. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy.
11. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym Wykonawców
w sposób przewidziany w ustawie dla tej czynności.
12. Na czynności, o których mowa w pkt 8 niniejszego rozdziału, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem pkt 3 rozdziału.
13. Zgodnie z treścią art. 182 ust. 1 pkt 2 ustawy odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2 ustawy (faksem), albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób (pisemnie).
14. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.
15. W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.
16. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana specyfikacja, wzywając Wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.
17. W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Krajową Izbę Odwoławczą orzeczenia.
18. Przystąpienie do postępowania odwoławczego następuje na warunkach określonych w art. 185 ustawy.
19. Do postępowania odwoławczego stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. – Kodeks postępowania cywilnego o sądzie polubownym (arbitrażowym), jeżeli ustawa nie stanowi inaczej.
20. Pozostałe informacje na temat środków ochrony prawnej znajdują się w Dziale VI (art. 180 -198) ustawy Pzp.

**XXIII. Pozostałe postanowienia**

W sprawach nieuregulowanych niniejszą specyfikacją istotnych warunków zamówienia mają zastosowanie przepisy ustaw: Prawo zamówień publicznych oraz Kodeks cywilny (tj. Dz. U.z 2014 r. poz. 121, z późn. zm.).

***Załącznik Nr 1 do SIWZ***

*ZAMAWIAJĄCY:*

**Miejski Ośrodek Pomocy**

**Społecznej w Inowrocławiu**

**FORMULARZ OFERTY**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.:

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

**1.Dane dotyczące Wykonawcy**

Nazwa /Imię i nazwisko …………………………..……..……………………….………………………………………………

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

Siedziba/ Adres ……………………………………………….………………………………………………………………….

Nr telefonu…………………………………...................………………………………………….……………………………..

Faks ……………………………………………….........................................................................……………………………..

e-mail …………………………………………...........................................................................................……………………..

nr NIP ……………………………………………….……………………………………………………………………………

nr REGON ………………………………………………………………………………..………………………………………

**2. Zobowiązania Wykonawcy**

Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia, tj.: **„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.” za cenę:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr części zamówienia** | **Nazwa przedmiotu zamówienia** | **Szacunkowa ilość obiadów w 2016 r.****w szt.** | **Cena jednostkowa brutto****w zł** | **Wartość brutto****w zł****(poz. 3 x poz. 4)** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** |
| **1** | Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu | 14525 |  |  |
| *Słownie:* | X |  |  |
| **2** | Przygotowanie i wydawanie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy | 2033 |  |  |
| *Słownie:* | X |  |  |
| **3** | Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów/posiłków dla osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu | 9520 |  |  |
| *Słownie:* | X |  |  |
| **4** | Przygotowanie i dostarczenie obiadów abonamentowych/gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu | 1115 |  |  |
| *Słownie:* | X |  |  |

**W cenie oferty zostały zawarte wszystkie koszty wykonania zamówienia, w tym wszystkie koszty towarzyszące, jak i wszelkie inne składki, opłaty i podatki, które mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia oraz inne niezbędne do zrealizowania zamówienia z należytą starannością i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego zawartymi w SIWZ.**

**Oświadczamy, że cena jednostkowa brutto nie ulegnie zmianie w trakcie trwania umowy.**

**3. Oświadczenia wykonawcy:**

* 1. zapoznaliśmy się z warunkami podanymi przez Zamawiającego w SIWZ i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń,
	2. uzyskaliśmy wszelkie niezbędne informacje do przygotowania oferty i wykonania zamówienia,
	3. akceptujemy istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy oraz termin realizacji przedmiotu zamówienia podany przez Zamawiającego,
	4. że cena jednostkowa brutto nie ulegnie zmianie w trakcie trwania umowy,
	5. wyrażam zgodę na termin płatności 14 dni,
	6. oświadczamy, że zawarte w SIWZ istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia takiej umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
	7. uważam się za związanego niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia składania ofert,
	8. oświadczam/y, że:
1. zamówienie wykonam/y samodzielnie\*
2. część zamówienia zamierzam/y powierzyć podwykonawcom \*:

|  |  |
| --- | --- |
| **L.p.** | Opis części zamówienia lub podanie nazw(firm) podwykonawców, na których zasobywykonawca powołuje się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b, w celu wykazaniaspełnienia warunków udziału w postępowaniu |
| **1.** |  |

**4.** W przypadku udzielenia nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.

**5. Na potwierdzenie spełnienia warunków i wymagań Zamawiającego do oferty załączam następujące oświadczenia i dokumenty:**

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

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

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**6. Oferta wspólna** (jeżeli występuje).

1. **Pełnomocnik wykonawców wspólnie składających ofertę:**

Nazwisko, imię ……………………………………………………………..………………………………………………….

Stanowisko…………………………………………………………….……………......………………………………………

Telefon.....…...............................…………….………… faks ……...........……………………………………………………

Zakres umocowania …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

 **7. Oferta zawiera .............. kolejno ponumerowanych stron**

..............................., dn. \_ \_ . \_ \_ . \_ \_ \_ \_r. …..…………….……….............……………………………

 *(Miejscowość i data) (Podpis osoby/osób uprawnionych do składania oświadczeń woli)*

**----------------------------------------------**

**\*** niepotrzebne skreślić

***Załącznik Nr 2 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.:

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

Składając ofertę w ww. postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam/y, że spełniam/y warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia opisane przez Zamawiającego w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia w zakresie:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
2. posiadania wiedzy i doświadczenia,
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

**…………..…… ………… ...…………………………………………**

 *miejscowość data podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

 *(lub osób uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy*

***Załącznik nr 3 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

Składając ofertę w ww. postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam/y, że nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zmianami).

**…………..…… ………… ...…………………………………………**

 *miejscowość data podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

 *(lub osób uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy*

***Załącznik Nr 4 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**Wykaz wykonanych usług**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

Składając ofertę w ww. postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przedstawiam/y wykaz **głównych** usług w zakresie wykazania spełnienia warunku udziału
w postępowaniu, wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy wraz
**z załączeniem dowodów, że wykazane usługi zostały lub nadal są wykonane należycie**.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr części zamówienia** | **L.p.** | **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO (Odbiorcy usługi)**  | **PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA** | **WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA BRUTTO****(zł)**  | **TERMIN REALIZACJI** **OD… DO ….****dd/mm/rr** | **Ilość wydawanych posiłków dziennie** (średnia z okresu trwania umowy ) |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**…………..…… ………… ...…………………………………………**

 *miejscowość data podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

 *(lub osób uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy*

***UWAGA:***

***W wykazie głównych usług należy wykazać te usługi (wraz z dowodami, że zostały lub nadal są wykonane należycie), które pozwolą Zamawiającemu ocenić, czy Wykonawca spełnia warunek udziału w postępowaniu opisany w rozdział VIII pkt 1.2 SIWZ.***

***Załącznik Nr 5 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**OPIS WARUNKÓW LOKALOWYCH (sali konsumpcyjnej Wykonawcy)**

**niezbędnego do realizacji zamówienia**

**dla ……………………. część zamówienia**

**(wypełnić osobno dla 1 i 2 części zamówienia)**

**Dotyczy zamówienia publicznego pn.:**

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2015 r.”**

Adres: ............................................................................. (adres)

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Opis** |
| Opis sali: | *(wskazać wielkość, oświetlenie itp.)* |
| Wyposażenie sali: | *(wskazać ilość stolików i krzeseł, klimatyzację itp.)* |
| Inne istotne zagadnienia dotyczące jakości realizacji zamówienia | *(np. dostęp do toalety)* |
| Dojazd do sali konsumpcyjnej |  |

..............................., dn. \_ \_ . \_ \_ . \_ \_ \_ \_ r. ……………………………...........................................

 (*Miejscowość i data)* (Podpis osoby/osób uprawnionych do składania oświadczeń woli)

***Załącznik Nr 6 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**Informacja dotycząca grupy kapitałowej**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

Składając ofertę w ww. postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie
z wymaganiami określonymi w art. 26 ust. 2 pkt 2d ustawy Prawo zamówień publicznych, informuję\*/informujemy\*, że:

1. **nie należę\* / nie należymy\*** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 50, poz. 331 ze zm.)\*;
2. **należę\* /należymy\*** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 50, poz. 331 ze zm.). Do oferty dołączamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej. \*

**…………..…… ………… ...…………………………………………**

 *miejscowość data podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

 *(lub osób uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy*

-------------------

*\* niepotrzebne skreślić.*

***Załącznik Nr 7 do SIWZ***

**Nazwa i adres Wykonawcy :**

**Imię i nazwisko osoby/osób uprawnionej do składania oświadczeń woli :**

|  |
| --- |
|  |

**Wykaz usług**

**stanowiący podstawę do przyznania punktów w kryterium oceny oferty**

**– doświadczenie Wykonawcy**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

Składając ofertę w ww. postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam/y, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert,
a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie- wykonałem należycie następujące usługi przygotowywania i wydawania lub przygotowywania i dostarczania gorących posiłków w ilości posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy stosownie do właściwej części przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr części zamówienia** | **L.p.** | **przedmiot zamówienia** | **daty wykonania****OD… DO ….****dd/mm/rr** | **odbiorca USŁUGI** | **Ilość wydawanych posiłków dziennie** (średnia z okresu trwania umowy ) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Do wykazu załączam/y dowody potwierdzające, że wymienione usługi zostały wykonane należycie.**

**…………..…… ………… ...…………………………………………**

 *miejscowość data podpis i pieczęć osoby uprawnionej*

 *(lub osób uprawnionych) do reprezentowania Wykonawcy*

**Uwagi:**

***W niniejszym wykazie należy przedstawić inne usługi niż te wymienione w wykazie wykonanych usług (sporządzonym wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do SIWZ), w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu.***

***Jeżeli Wykonawca nie złoży niniejszego wykazu otrzyma zero punktów w kryterium – doświadczenie Wykonawcy. Zamawiający przyznając punkty w kryterium – doświadczenie Wykonawcy, będzie brał pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz z ofertą dowody potwierdzające ich należyte wykonanie. Dowody należytego wykonania usług mogą być składane w formie kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.***

***Do oceny wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę tylko własne doświadczenia Wykonawcy w wykonywaniu usługi przygotowywania i wydawania gorących posiłków (dla części 1 i 2 zamówienia); przygotowywania i usługi dostarczania gorących posiłków (dla części 3 i 4 zamówienia); nie będzie uwzględniane doświadczenie innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu.***

***W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) do oceny ofert wg kryterium nr 2 brane będzie pod uwagę doświadczenie tylko jednego z wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo partnera konsorcjum).***

***Załącznik Nr 8 do SIWZ***

**Istotne dla stron postanowienia,**

**które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy**

Dotyczy zamówienia publicznego pn.:

**„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r.”**

umowa zawarta w Inowrocławiu w dniu ………………..

pomiędzy Miastem Inowrocław / Miejskim Ośrodkiem Pomocy Społecznej w Inowrocławiu z siedzibą w Inowrocławiu przy ul. Św. Ducha 90 zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

NIP - 556-263-84-08

reprezentowanym przez:

Dyrektora MOPS w Inowrocławiu – Jadwigę Kalinowską, działającą na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Inowrocławia z dnia 15 kwietnia 2014 r., znak: WOI-I.0052.53.2014.E przy kontrasygnacie Głównego Księgowego Anny Śnieżko działającej na podstawie pełnomocnictwa Skarbnika Miasta Inowrocławia z dnia 10 maja 2012 r.

a

………………………. prowadzącym/ą działalność gospodarczą zarejestrowaną w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej prowadzonej przez Ministra Gospodarki, pn.: ………………..… ………………………….., NIP - …………………., Regon - …………………………,

zwanym dalej

w rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trybie przetargu niegraniczonego na **„Obiady abonamentowe dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz osób uczęszczających do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2016 r,**  znak: MOPS.271.1.2015.1, treści następującej:

§ 1

**Dla części 1 i 2 zamówienia**

1. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał obiady abonamentowe/gorące posiłki osobom, którym Zamawiający wyda skierowania na obiady.

2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określony został w SIWZ i ofercie Wykonawcy, które stanowią integralną część niniejszej umowy.

3. Obiady będą wydawane w lokalu w Inowrocławiu przy ul. ……………………………….

**Dla części 3 zamówienia**

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał gorące posiłki osobom uczęszczającym do Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu.

2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określony został w SIWZ i ofercie Wykonawcy, które są załącznikami do niniejszej umowy.

**Dla części 4 zamówienia**

1. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał gorące posiłki klientom Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańcom mieszkań chronionych.

2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia określony został w SIWZ i ofercie Wykonawcy, które są załącznikami do niniejszej umowy.

§ 2

1. Dostarczane posiłki muszą być przygotowywane z pełnowartościowych, posiadających aktualne terminy ważności artykułów spożywczych, zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej i wymogami sanitarnymi dla żywienia zbiorowego. Produkcja, przechowywanie i dostarczanie powinno odbywać się w odpowiednich warunkach higieniczno - sanitarnych. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi międzyinnymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.) wraz z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających posiłki zarówno pod względem higienicznym, kalorycznym oraz gramatury. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w specyfikacji istotnych warunków zamówienia kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.

§ 3

Wykonawca zobowiązuje się wykonywać przedmiot zamówienia od dnia 01.01.2016 r. do 31.12.2016 r.

§ 4

**Dla części 1, 2, 3 i 4 zamówienia osobno**

1.Strony uzgadniają wynagrodzenie, którego maksymalna wartość wynosi …………………. zł (słownie: ……………………………), w tym podatek VAT w wysokości …………… zł (…………. szt. szacunkowa ilość obiadów w 2016 r x …………. zł cena obiadu jednostkowego).

2.Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy, obliczona jako iloczyn ilości wydawanych obiadów i kwoty za jeden obiad, będzie zależała od zakresu faktycznego wykonania. Określenie w umowie maksymalnej wysokości wynagrodzenia, w razie mniejszego zakresu wykonania przedmiotu zamówienia, nie stanowi podstawy roszczenia Wykonawcy o jego wypłatę.

3.Zamawiający będzie regulował faktury Wykonawcy za zleconą i wykonaną dostawę w terminie do 14 dni od daty jej doręczenia.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w następujących

 wypadkach i wysokościach:

1) 1 % wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 za każde stwierdzone przez Zamawiającego nienależyte wykonywanie zamówienia,

2) 20 % wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 za niewykonanie przedmiotu zamówienia w terminie wyznaczonym dodatkowo przez Zamawiającego.

2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przewyższającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

§ 6

1. Zamawiający zastrzega zgodnie z art.145 ustawy Prawo zamówień publicznych, iż w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach;

2. Umowa może zostać rozwiązana na mocy porozumienia stron lub za jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia w przypadku wystąpienia okoliczności, za które strony nie ponoszą odpowiedzialności, a które uniemożliwiają wykonanie umowy.

3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu Stron w formie pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.

4. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla Zamawiającego.

§ 7

1. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do przetwarzania danych osobowych osób na rzecz których wykonuje usługi przedmiotowe wyłącznie w zakresie i celu niezbędnym do realizacji niniejszej umowy.

2. Przy przetwarzaniu danych osobowych Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania przepisów ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2014 r., poz. 1182 z póź.zm.) i przepisów wykonawczych.

3. Wykonawca zobowiązuje się przestrzegać tajemnicy przekazanych danych osobowych, nie przetwarzać ich w sposób inny niż określony niniejszą umową, w szczególności nie udostępniać otrzymanych danych osobom trzecim.

§ 8

Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 10

Umowę niniejszą sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 egz. dla każdej ze stron.

§ 11

Integralną częścią niniejszej umowy są:

 1) SIWZ

 2) oferta Wykonawcy

**Wykonawca: Zamawiający :**