

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Redzie
84-240 Reda, ul. Derdowskiego 25

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 euro, do których zastosowanie
mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(tj. Dz.U.2019 poz. 1843)

na przygotowanie posiłków obiadowych

ZNAK: DZ.271.4.2019

Zatwierdził
Dyrektor Miejskiego Ośrodka
Pomocy Społecznej w Redzie


Jolanta Dąmce

Reda, dnia 04.12.2019

I – Dane Zamawiającego

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Redzie

ul. Derdowskiego 25, 84-240 Reda

tel. 58 678 58 65, fax 58 678 60 69

www.mopsreda.pl , www.bip.mops.reda.pl

e-mail: mops@mopsreda.pl

II - Określenie przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie posiłków obiadowych dla osób z terenu Miasta Redy.
2. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części niniejszego zamówienia, tj.:

Część nr 1

Przygotowanie posiłków obiadowych, dwudaniowych dla osób i rodzin znajdujących się w sytuacjach wymienionych w art. 7 ustawy z dnia 12 marca 2004 roku o pomocy społecznej – w szczególności osobom samotnym, starszym, chorym i niepełnosprawnym od poniedziałku do niedzieli, w godzinach od 10⁰⁰ – 17⁰⁰, z możliwością:

- a. konsumpcji na miejscu,
- b. wydania posiłków na wynos w jednorazowych, styropianowych opakowaniach,
- c. dowozu posiłków do domu klienta.

Szacunkowa liczba posiłków mieści się w przedziale od 1 do 20 dziennie.

W okresie od 01 stycznia 2019 roku do 30 listopada 2019 roku średnia miesięczna liczba przygotowywanych i przewidzianych do wydawania posiłków wynosiła 21 dziennie.

Część nr 2

Przygotowanie z usługą dowozu posiłków obiadowych, jednodaniowych (drugie danie + kompot) dla uczestników Klubu Senior + od poniedziałku do piątku, w godzinach od 11⁰⁰ – 12⁰⁰.

Miejsce dostarczenia posiłku: Klub Senior+, ul. Łąkowa 59, 84-240 Reda (teren MOSiR).

Szacunkowa liczba posiłków mieści się w przedziale od 1 do 14 dziennie.

3. **Termin realizacji zamówienia: od 1 stycznia 2020 roku do 31 grudnia 2020 roku.**
4. Określenie przedmiotu zamówienia wg kodów CPV:
 - 55 00 00 00-0 – Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego.
 - 55 52 00 00-1 – Usługi dostarczania posiłków.

55 52 10 00-8 – Usługi w zakresie dostarczania posiłków do prywatnych gospodarstw domowych.

5. Zamawiający wskazuje, że posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone pod względem menu, gorące, kaloryczne (nie dotyczy suchego prowiantu), zapewniające zdrowe żywienie w każdorazowej dziennej porcji posiłku.
6. **Waga posiłków powinna wynosić:**

zupa – 400 g, (nie dotyczy części 2 zamówienia)

ziemniaki/makaron/ryż/kasza – 200 g,

mięso/ryba – 100 g,

surówka/gotowane warzywa – 100 g,

pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym - 200 g.

7. **Menu powinno obejmować jak w tabeli:**

Dotyczy części 1 zamówienia:

Lp.	Rodzaj posiłku	Szczegółowy opis
1.	Zupa	Obiad typu zupa z „wkładką”: pożywna zupa z „wkładką” w postaci mięsa lub kielbasy + świeże pieczywo bez ograniczeń
2.	Drugie danie + kompot	ziemniaki/makaron/ryż/kasza oraz mięso/ryba i surówka/gotowane warzywa + kompot/woda z sokiem. Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym lub inne równoważne, zaproponowane przez wykonawcę
3.	Pełny posiłek	Pozycja 1 + 2 tabeli (w tym kompot)

Dotyczy części 2 zamówienia:

Drugie danie + kompot	ziemniaki/makaron/ryż/kasza oraz mięso/ryba i surówka/gotowane warzywa + kompot/woda z sokiem. Drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym lub inne równoważne, zaproponowane przez wykonawcę
-----------------------	--

8. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego posiłku.
9. Zamawiający zastrzega, że (dotyczy części I zamówienia):
 - 4 dni w tygodniu winno być danie mięsne,
 - 1 dzień w tygodniu winno być danie rybne,
 - 2 dni w tygodniu winny być dania typu: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno-mięsnym/owocowym lub inne równoważne zaproponowane przez wykonawcę,
 - raz w tygodniu zostanie podana porcja ciasta nie mniejsza niż 150 g jako dodatek do posiłku.
10. Ponadto do posiłków mają być podawane naprzemiennie w danym tygodniu surówki i warzywa gotowane. W tym samym tygodniu rodzaj surówki lub warzyw nie może się powtórzyć. Do posiłków co najmniej dwa razy w tygodniu mają być podawane ziemniaki, w pozostałych dniach może być kasza, ryż itp. (obowiązek ten nie dotyczy dni, w których podawane będą dania typu naleśniki, kopytka, pierogi, itp.).
11. Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia Zamawiającemu jadłospisu do wglądu na kolejny tydzień, najpóźniej w piątek przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, wraz z podaniem kaloryczności posiłków w miejscu wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp.
13. **W celu potwierdzenia, że usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego, zamawiający żąda próbek pełnych posiłków, o których mowa w Rozdziale IX ogłoszenia, które mają zostać dostarczone i których autentyczność musi zostać poświadczona przez Wykonawcę.**
14. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki na miejscu, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. 2019 poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
15. Zamawiający wskazuje, że posiłki powinny być urozmaicone pod względem menu, gorące, kaloryczne, zapewniające zdrowe żywienie w każdorazowej dziennej porcji posiłku. Posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed

dystrybucją na miejscu lub ich wydawaniem. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi.

16. Posiłki powinny:

- zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję,
- zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych,
- być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych.

17. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna wynosić 60 stopni C. Liczba posiłków podczas trwania umowy może odbiegać od założeń przyjętych w niniejszym Ogłoszeniu, w zależności od posiadanych środków finansowych Zamawiającego, oraz zapotrzebowania środowiskowego.

18. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie:

- a) w części 1 zamówienia - przygotowanie i wydawanie posiłków w jednym miejscu, tj. we wskazanej przez niego siedzibie na terenie Miasta Redy od poniedziałku do niedzieli, w godzinach od 10 – 17.
- b) w części 2 zamówienia - przygotowanie i dowóz posiłków do Klubu Senior +, ul. Łąkowa 59, 84-240 Reda (teren MOSiR) od poniedziałku do piątku, w godzinach od 11 – 12.

19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

20. Zamawiający nie przewiduje zamówienia uzupełniającego.

21. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego Ogłoszenia, a treścią udzielonych wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

22. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Ogłoszenia przed terminem składania ofert. Zmiany dokonane przez Zamawiającego zostaną zamieszczone na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

23. O udzielenie zamówienia Wykonawcy mogą ubiegać się wspólnie (np. konsorcja, spółki cywilne). Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność względem Zamawiającego za wykonanie umowy.
24. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w niniejszym Ogłoszeniu.
25. Zatrudnienie osób do wykonania czynności w ramach realizacji zamówienia.
26. Zamawiający wymaga aby osoby uczestniczące w realizacji zamówienia wskazane przez Wykonawcę, który prowadzi działalność gospodarczą, były przez niego zatrudnione na podstawie umowy o pracę. Czas zatrudnienia musi obejmować co najmniej okres realizacji zamówienia tj. okres od dnia złożenia oferty do dnia 31 grudnia 2020 r. Powyższy warunek nie dotyczy Wykonawców oferujących osobiste wykonanie zamówienia.

III – Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) zdolności technicznej lub zawodowej przez Zamawiającego, oraz nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy Pzp oraz art. 24 ust 5 pkt 1 ustawy Pzp.
 - b) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
2. Zamawiający uzna za spełniony warunek, o których mowa w pkt 1a, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada doświadczenie w realizacji zamówień odpowiadających przedmiotowi zamówienia, tj. jeśli w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał (lub wykonuje) co najmniej jedną usługę żywienia lub dożywiania dla minimum 12 osób dziennie przez okres co najmniej 6 miesięcy o treści odpowiadającej załącznikowi nr 4 do Ogłoszenia wraz z załączeniem dowodów, czy usługi zostały wykonane lub wykonywane należycie.
3. Zamawiający uzna za spełniony warunek, o którym mowa w pkt 1b, jeżeli Wykonawca przedłoży:
 - a) decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zezwolenia na prowadzenie działalności zakładu w zakresie produkcji żywności i na catering – aktualną na dzień złożenia oferty.
 - b) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy Pzp oraz art. 24 ust 5 pkt 1 ustawy Pzp należy złożyć oświadczenia stanowiące *Załącznik nr 2* do Ogłoszenia.

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

1. Oświadczenia i dokumenty, jakie ma dostarczyć Wykonawca w celu potwierdzenia, że spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu (dokumenty dołączane do oferty):
 - a) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – *załącznik nr 2*,
 - b) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych - *załącznik nr 2a*,
 - c) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu - *załącznik nr 3*,
 - d) Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do takiego rejestru w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia określonych w art. 24 ust 5 pkt 1 ustawy Pzp.,
 - e) Wykaz usług wykonanych lub wykonywanych w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku zdolności technicznej lub zawodowej, a określonym Rozdziale 3 pkt 1a Ogłoszenia, o treści odpowiadającej *załącznikowi nr 4* do ogłoszenia wraz z załączeniem dowodów, czy usługi zostały wykonane lub wykonywane należyście,
 - f) Decyzję Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zezwolenia na prowadzenie działalności zakładu w zakresie produkcji żywności i na catering – aktualną na dzień złożenia oferty,
 - g) Aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - h) Propozycja dwutygodniowego menu – *załącznik nr 5*.
2. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej:
 - a) Zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 1d składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
 - b) Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w pkt 2a zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, odpowiednio Wykonawcy, ze wskazaniem osób uprawnionych do jego reprezentacji lub oświadczeniem tych osób, złożonym przed notariuszem lub przed właściwym – ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania tych osób – organem

sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, złożone nie wcześniej niż odpowiednio 3 lub 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. Wszystkie oświadczenia, o których mowa w pkt 1, składane są w oryginale, zaś dokumenty, o których mowa w pkt 1d, 1f, 1g mogą być składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenia powinien dokonać odpowiednio Wykonawca lub Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
5. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły: „spełnia – nie spełnia”.
6. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących dokumentów lub uzupełnienia brakujących/zawierających błędy dokumentów, w tym pełnomocnictw.
7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. W takim przypadku, do oferty należy załączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.
8. W przypadku wspólnego ubiegania się Wykonawców o udzielenie niniejszego zamówienia, badanie braku podstaw do wykluczenia przeprowadzone będzie w odniesieniu do każdego z Wykonawców. Natomiast spełnianie przez wykonawców warunków udziału w postępowaniu oceniane będzie łącznie.
9. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z pełnomocnikiem.
10. Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców.
11. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

V - Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2001 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, na adres e-mail wskazany w pkt 1 Ogłoszenia.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, zawiadomienia lub informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy

z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.

VI - Osoby po stronie Zamawiającego uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami i udzielania wyjaśnień dotyczących postępowania są:

- Małgorzata Kohnke, tel. 58 678 58 65 wew. 4 (kwestie proceduralne).
- Emilia Siudzińska, tel. 533 397 778 (kwestie merytoryczne).

VII – Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta (załącznik nr 1 do ogłoszenia) winna być sporządzona w języku polskim, w sposób czytelny na komputerze, maszynie lub pismem odręcznym (formularz ofertowy wraz z załącznikami wypełnić niebieskim długopisem). Wymagane zgodnie z ogłoszeniem dokumenty i oświadczenia sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, że wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta musi być złożona w formie pisemnej, zgodnie z wymaganiami opisanymi w ogłoszeniu.
4. Formularz ofertowy oraz inne oświadczenia winne być ostemplowane pieczętką firmową oraz podpisane i opieczetowane pieczętką imienną przez właściwe osoby do reprezentowania Wykonawcy.
5. Zaleca się, aby wszystkie dokumenty tworzące ofertę były spięte – zszyte w sposób uniemożliwiający ich dekompletację.
6. Wskazane jest, aby wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki, były parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Poprawki dokonane w ofercie muszą być czytelne.
7. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu uniemożliwiającym przypadkowe zapoznanie się z treścią oferty przed terminem otwarcia ofert.
8. Oferta winna być złożona w opieczetowanej pieczętką firmową kopercie oznaczonej następująco:

„Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Redzie,

84-240 Reda, ul. Derdowskiego 25

Oferta na przygotowanie posiłków obiadowych, Część

Nie otwierać przed dniem 18.12.2019 roku, godz. 13:15

9. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.
10. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej. Zmiana lub wycofanie oferty powinny znaleźć się w zamkniętej kopercie odpowiednio oznaczonej „Zmiana” lub „Wycofanie”, i opisane jak w pkt 8 niniejszego rozdziału.
12. Dokumenty nie będące oryginałami powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez osoby właściwe do reprezentowania Wykonawcy.
13. Zamawiający może żądać przedstawienia w wyznaczonym przez siebie terminie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
14. Oferty nie zamknięte w sposób trwały nie będą rozpatrywane.
15. Oferta składa się z:
 - 1) Formularz oferty – *załącznik nr 1*,
 - 2) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – *załącznik nr 2*,
 - 3) Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – *załącznik nr 2a*,
 - 4) Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – *załącznik nr 3*,
 - 5) Wykaz usług wykonanych (lub wykonywanych) usług żywienia lub dożywiania – *załącznik nr 4*,
 - 6) Decyzja Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie zezwolenia na prowadzenie działalności zakładu w zakresie produkcji żywności i na catering – aktualnej na dzień złożenia oferty,
 - 7) Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej - aktualnego na dzień złożenia oferty,
 - 8) Propozycja dwutygodniowego menu – *załącznik nr 5*.
 - 9) Dokumentu potwierdzającego zasady reprezentacji Wykonawcy, o ile nie jest on dostępny w publicznych otwartych bezpłatnych elektronicznych bazach danych, których adres internetowy wykonawca wskazał Załączniku nr 1 do ogłoszenia.
 - 10) Pełnomocnictwa wskazującego, że osoba występująca w imieniu Wykonawcy lub Wykonawca występujący w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, jest do tego upoważniona, jeżeli nie wynika to



z dokumentów potwierdzających zasady reprezentacji. Pełnomocnictwo należy złożyć w formie oryginału bądź notarialnie potwierdzonej kopii.

VIII – Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Redzie, ul. Derdowskiego 25, 84-240 Reda, pok. nr 14.
2. Termin składania ofert upływa w **dniu 18.12.2019 godz. 13:00.**
3. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 18.12.2019 r. godz. 13:15.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznym otwarciu ofert. Zamawiający zamieści informacje z otwarcia ofert na stronie internetowej.
6. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
7. Jeżeli oferta wpłynie do Zamawiającego pocztą lub inną drogą, np. pocztą kurierską, o terminie złożenia oferty decyduje wyłącznie termin dostarczenia oferty do siedziby Zamawiającego.
8. Ofertę złożoną po terminie zwraca się Wykonawcy niezwłocznie.

IX – Opis sposobu przygotowania próbek

1. Wykonawca przygotowuje dla potrzeb komisji przetargowej Zamawiającego, na dzień składania ofert, tj. na 18.12.2019 roku do godz. 13:00, próbki pełnych posiłków, zgodnie z Rozdziałem II pkt 6, 8, 16 i 17 Ogłoszenia zawierające pięć kompletów dań (w każdym komplecie zupa i drugie danie zaproponowane przez Wykonawcę). Dostarczone próbki dla degustacji będą służyły celom oceny jakościowej walorów smakowych i estetycznych dań w ramach kryterium oceny ofert.
2. Z uwagi na to, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Ocena jakości”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek w terminie późniejszym na podstawie art. 26 ust. 3 i 3a Ustawy, gdyż naruszałoby to sformułowaną w art. 7 Pzp zasadę równego traktowania i uczciwej konkurencji. Niezłożenie któregoś z elementów wymienionych w pkt 1 powyżej, spowoduje wykluczenie Wykonawcy.
3. Próbki należy dostarczyć do siedziby Zamawiającego przy ul. Derdowskiego 25 w Redzie, pok. Nr 10, który zostanie udostępniony wykonawcom w dniu otwarcia ofert na 15 min. przed otwarciem ofert, tj. w dniu 18.12.2019 roku.

4. Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw.
5. Pięć kompletów dań każdego Wykonawcy powinno być przygotowane w taki sposób, by mogła ocenić je 5- osobowa komisja, jednak każdy komplet nie powinien przekraczać 100 gram.
6. Potrawy należy podać na zastawie Wykonawcy. Wskazane jest by zastawa użyta do podania potraw nie sugerowała nazwy Wykonawcy.
7. Próbkę potraw mogą zostać przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych.
8. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek. Komisja dokona oceny próbek (prezentacji potraw) w ciągu 30 minut po otwarciu ofert. Komisja po dokonaniu oceny wszystkich próbek otworzy ponumerowane koperty w celu przyporządkowania ich Wykonawcom. Po otwarciu kopert z numerami Wykonawcy będą mogli odebrać swoją zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania i podania potraw.
9. Wykonawca dostarczy do oferty również w formie *załącznika do oferty Nr 5*, propozycję dwutygodniowego menu zawierające przykładowe posiłki i dodatki do nich wyżej opisane i związane z proponowanymi do degustacji. Propozycje będą również przedmiotem oceny jakości dokonane przez komisję przetargową w ramach prowadzonej degustacji posiłków.

X - Opis sposobu obliczenia ceny

1. Cenę oferty Wykonawca zobowiązany jest określić na podstawie wypełnionego formularza ofertowego stanowiącego *załącznik nr 1* do ogłoszenia.
2. Cenę oferty należy podać w wartości netto i brutto.
3. W zawartej umowie w sprawie zamówienia publicznego cena oferty (wynagrodzenie wykonawcy) wyrażona zostanie w złotych polskich i rozliczana będzie w złotych polskich.
4. Cena oferty musi obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia i uwzględniać wszystkie czynności związane z prawidłową, terminową realizacją przedmiotu zamówienia.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku

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

6. Sposób poprawienia przez Zamawiającego oczywistych omyłek rachunkowych w obliczeniu ceny. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny w następujący sposób: jeżeli cenę za przedmiot zamówienia podano rozbieżnie słownie i liczbą, przyjmuje się za prawidłową cenę podaną liczbą.

XI – Kryteria oceny ofert i wybór najkorzystniejszej oferty

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie kierował się następującym kryterium oceny ofert:

cena oferty brutto – waga 60 %

doświadczenie – waga 10 %

ocena jakościowa – waga 30%

Opis kryteriów oceny ofert:

a) Kryterium „cena ofert brutto”.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną. Najniższa cena otrzyma 60 punktów.

W pozostałych przypadkach ilość punktów za cenę będzie obliczana według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{cena oferty najniższej}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.} \times 60\%$$

b) Kryterium „doświadczenie”.

Doświadczenie w prowadzeniu zakładu żywienia zbiorowego przez okres dłuższy niż 10 miesięcy, poświadczone referencjami lub oświadczeniem złożonym przez Wykonawcę (na podstawie oświadczenia złożonego w formularzu ofertowym i/lub potwierdzonym stosownymi referencjami).

Oferta z najdłuższym okresem prowadzenia zakładu żywienia zbiorowego otrzyma 10 pkt.

W pozostałych przypadkach ilość punktów za doświadczenie będzie obliczana według następującego wzoru:

$$B = \frac{\text{okres prowadzenia zakładu
oferty rozpatrywanej}}{\text{najdłuższy okres prowadzenia
zakładu spośród ofert}} \times 100 \text{ pkt.} \times 10\%$$

c) Kryterium „ocena jakościowa”

Ocena jakościowa walorów smakowych i estetycznych przygotowywanych próbek dań oraz propozycji dwutygodniowego menu opartego na posiłkach serwowanych w ramach degustacji. Każdy z członków komisji przetargowej dokona oceny indywidualnej walorów smakowych i estetycznych przygotowywanych jako próbek posiłków w skali od 5 do 20. Oferta Wykonawcy z najwyższą oceną jakościową otrzymuje 30 pkt. W pozostałych przypadkach ilość punktów będzie obliczana według następującego wzoru:

$$A = \frac{\text{ilość punktów oferty rozpatrywanej}}{\text{ilość punktów oferty najlepszej jakościowo}} \times 100 \text{ pkt.} \times 30\%$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższą ilością uzyskanych punktów, tj.

$N = C + B + A$; gdzie N - łączna ilość punktów.

2. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziałów w postępowaniu lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym.
3. Zamawiający wyklucza z postępowania Wykonawców, którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz nie wykazali braku podstaw do wykluczenia.
4. Zamawiający odrzuca ofertę jeżeli:
 - a) jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia;
 - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - c) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;

- d) zawiera błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych omyłek rachunkowych;
- e) Wykonawca nie wykaże, że spełnia warunki udziału w postępowaniu.

XII- Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy

XIII – Informacja dotycząca walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym i wykonawcą.

Rozliczenia między Zamawiającym i Wykonawcą będą prowadzone w polskich złotych.

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

1. O miejscu i terminie zawarcia umowy Wykonawca, którego oferta została wybrana zostanie poinformowany odrębnym zawiadomieniem.
2. Informację o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie opublikowana niezwłocznie po dokonaniu wyboru na stronie internetowej Zamawiającego.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
4. W przypadku podmiotów występujących wspólnie, przed dniem zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, dostarczona będzie Zamawiającemu umowa regulująca zasady współpracy uczestników postępowania.
5. Strony dopuszczają możliwość dokonywania wszelkich nieistotnych zmian umowy, zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, wszelkich zmian dopuszczalnych z mocy prawa i nie wymagających przewidzenia w ogłoszeniu na usługi społeczne.

XV – Ochrona danych osobowych

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

oraz osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio Wykonawca pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Redzie (zwany dalej MOPS) z siedzibą w Redzie, 84-240 ul. Derdowskiego 25, posiadający numer NIP 5881807810 oraz numer REGON 190843538.

2. W sprawach związanych z przetwarzaniem danych osobowych, można kontaktować się z Inspektorem ochrony danych osobowych: Michał Filipowski, prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą FilCon Inf Michał Filipowski, z siedzibą w Gdyni, ul. Kołłątaja 1/703, Gdynia, adres email: m.filipowski@filcon-inf.pl.
3. Dane osobowe będą przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowanie posiłków obiadowych.
4. Odbiorcami danych osobowych Wykonawcy będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2019 poz. 1843) [dalej ustawa Pzp].
5. Dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy, jej rozliczenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń z niej wynikających, przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, jej rozliczenia i dochodzenia ewentualnych roszczeń z niej wynikających.
6. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp. Niepodanie danych osobowych może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zdolności Wykonawcy do należytego wykonania zamówienia, co skutkować może wykluczeniem Wykonawcy z postępowania lub odrzuceniem jego oferty.
7. W odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
8. Osoby, których dane osobowe dotyczą, posiadają:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania danych osobowych ;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna się, że przetwarzanie danych osobowych tej osoby dotyczących narusza przepisy RODO;
9. Osobie, których dane osobowe dotyczą, nie przysługuje:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XVI - Pozostałe postanowienia

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego ogłoszenia na usługi społeczne na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.
2. Wykonawcy nie przysługuje prawo do złożenia odwołania na zasadach opisanych w rozdziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

Załączniki do ogłoszenia

1. Formularz oferty – *załącznik nr 1*,
2. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu – *załącznik nr 2*,
3. Oświadczenie o braku powiązań osobowych lub kapitałowych – *załącznik nr 2a*,
4. Oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – *załącznik nr 3*,
5. Wykaz wykonanych (lub wykonywanych) usług – *załącznik nr 4*,
6. Propozycja dwutygodniowego menu – *załącznik nr 5*.

ZATWIERDZAM:

DYREKTOR
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej
w Redzie
Jolanta Dampc
Jolanta Dampc

pieczęć firmowa Wykonawcy

FORMULARZ OFERTY

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej

84-240 Reda, ul. Derdowskiego 25

Dotyczy Części Zamówienia

Pełne dane adresowe Wykonawcy/Wykonawców:

Nazwa (firma)/imię nazwisko

Adres

Adres do korespondencji

Nr telefonu/nr faksu

Nr NIP (przedsiębiorca)

Nr PESEL (osoba fizyczna)

e-mail:

Osobą upoważnioną do kontaktów ze strony Wykonawcy jest:

tel., e-mail:

Oświadczam, iż jestem¹:

mikroprzedsiębiorstwem* ☐ tak ☐ nie

małym przedsiębiorstwem* ☐ tak ☐ nie

średnim przedsiębiorstwem* ☐ tak ☐ nie

¹ Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.

Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.

Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.

Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.

*zaznaczyć właściwe

Dampu

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o którym mowa w art. 138o Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. 2019 poz. 1843) a dotyczącego przygotowania posiłków obiadowych, oferujemy przyjęcie do wykonania przedmiotu zamówienia jako cenę jednostkową za przygotowanie jednego posiłku obiadowego:

- a) cena brutto: (słownie: złotych)
b) cena netto: (słownie: złotych)

1. Oświadczamy, iż jesteśmy/nie jesteśmy (niepoprawne skreślić) czynnym podatnikiem podatku VAT.
2. Oświadczam, że wyżej wskazana cena na daną część zamówienia obejmuje cały jego zakres określony w ogłoszeniu i załącznikach, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty oraz podatki i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
3. Akceptuję wymagany przez Zamawiającego termin wykonania przedmiotu zamówienia, tym samym zobowiązuję się wykonać całkowity zakres przedmiotu zamówienia w terminie: **01 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020 r.**
4. Oświadczamy, że posiadamy doświadczenie w prowadzeniu zakładu żywienia zbiorowego przez okres dłuższy niż 10 miesięcy, które wynosi..... m-cy.
5. Oświadczamy, że wybór naszej oferty będzie/nie będzie* prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku od towarów i usług, zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz. U. 2019 poz. 1843).

**niepotrzebne skreślić*

Jeżeli powyżej zaznaczono „będzie” należy również wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, oraz wskazać ich wartość bez kwoty podatku zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn. Dz. U. z 2011 r. nr 177, poz. 1054 z późn. zm.)

- a.
b.
c.
6. Jesteśmy związani ofertą przez 30 dni.
 7. Zobowiązujemy się, w przypadku wybrania przez Zamawiającego naszej oferty:
 - a) zawrzeć umowę na realizację przedmiotu zamówienia, na warunkach określonych w ogłoszeniu, w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
 - b) wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z postanowieniami ogłoszenia.

8. Przedkładając Zamawiającemu naszą ofertę oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią ogłoszenia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
9. Oświadczamy, że w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia ponosimy solidarną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu umowy.
10. Przyjmujemy termin płatności w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego poprawnej pod względem formalnym i rachunkowym faktury.
11. Upoważniamy Zamawiającego (bądź uprawnionych przedstawicieli) do przeprowadzenia wszelkich badań mających na celu sprawdzenie zaświadczeń, dokumentów i przedłożonych informacji oraz do wyjaśnienia każdego aspektu naszej oferty.
12. Oświadczamy, że spełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu
(W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, treści oświadczenia wykonawca nie składa - usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).
13. Oświadczamy, iż wszystkie informacje zamieszczone w Ofercie są prawdziwe (za składanie nieprawdziwych informacji Wykonawca odpowiada zgodnie z art. 297 Kodeksu Karnego).
14. Załączniki - oświadczenia i dokumenty (wymienić):

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

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć imienna osoby/osób właściwej/ych
do reprezentowania Wykonawcy)

Dziękuję

pieczęć i podpis Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp
o braku podstaw do wykluczenia z udziału w postępowaniu

Dotyczy Części Zamówienia

Składając ofertę na: przygotowanie posiłków obiadowych oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-22 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

....., dnia

.....

(podpis i pieczęć imienna osoby/osób właściwej/ych
do reprezentowania Wykonawcy)

Osyp

pieczętka firmowa Wykonawcy

Oświadczenie

o braku powiązań osobowych lub kapitałowych

Dotyczy Części Zamówienia

Składając ofertę na: przygotowanie posiłków obiadowych, oświadczamy, że:

- nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych z żadnym z wykonawców, którzy złożyli ofertę w postępowaniu.*
- należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Prawo zamówień publicznych z wykonawcą W załączeniu przedstawiamy informację i dowody o wpływie przynależności do tej samej grupy kapitałowej na zakłócenie konkurencji.*

* - skreślić niewłaściwe

..... dnia

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

Uwaga –oświadczenie składają wszyscy wykonawcy, którzy złożyli oferty w terminie 3 dni od dnia publikacji przez zamawiającego informacji z otwarcia ofert

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć imienna osoby/osób
właściwej/ych do reprezentowania Wykonawcy)

Dariusz

pieczęć firmowa Wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Dotyczy Części Zamówienia

Składając ofertę na: przygotowanie posiłków obiadowych, oświadczamy, że:

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt 12.2 ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne.

....., dnia

.....
(podpis i pieczęć imienna osoby/osób
właściwej/ych do reprezentowania Wykonawcy)

Dany

pieczęć firmowa Wykonawcy

Dotyczy Części Zamówienia

**Wykaz wykonanych (lub wykonywanych) usług żywienia
lub dożywiania w ciągu ostatnich trzech lat**

*Wykaz musi zawierać co najmniej jedną usługę żywienia lub dożywiania dla minimum
12 osób dziennie przez okres co najmniej 6 miesięcy.*

L.p.	Przedmiot zamówienia (zakres rzeczowy)	Ilość osób dziennie żywionych lub dożywianych	Miejsce wykonania usługi	Okres wykonania/wykonywania usługi oddo w miesiącach
1	2	3	4	5

Do wykazu dołączam dowody, że usługi zostały wykonane należycie.

Oświadczam, iż w przypadku wyboru mojej oferty, na żądanie Zamawiającego w zakresie potwierdzenia oświadczeń złożonych w ofercie - przedstawię wszystkie wymagane przez Zamawiającego dokumenty: uprawnienia, zaświadczenia, umowy oraz inne niezbędne dokumenty.

..... dnia

.....

(podpis i pieczęć imienna osoby/osób
właściwej/yh do reprezentowania Wykonawcy)

*niepotrzebne skreślić

Propozycja dwutygodniowego menu (na druku wykonawcy).

Dotyczy Części Zamówienia

