[Ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl/art/id/564)

Procedura o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzona jest według zasad określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych

(tekst jedn.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.).

Wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

**Przedmiot zamówienia:**

**Gorące posiłki dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu w 2019 r.**

**I. Zamawiający:**

Nazwa Zamawiającego: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu

Adres Zamawiającego: ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław

Nr telefonu. 52 35 622 31

Nr faksu 52 355 24 50

Adres e-mail: zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl

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

Godziny urzędowania od poniedziałku do piątku w godz. 7.30 – 15.30

Znak postępowania: MOPS.271.1.2018.1

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

**II. Tryb udzielenia zamówienia na usługi społeczne**

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia na usługi społeczne prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w art. 138o ustawy dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.).

2. Wartość zamówienia na usługi społeczne przekracza wyrażoną w złotych równowartość kwoty 30 000 euro i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

3. Zamawiający zamieścił na swojej stronie internetowej [www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl) ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne oraz Warunki Zamówienia na Usługi Społeczne, zwane dalej Warunkami Zamówienia.

**III. Opis przedmiotu zamówienia**

**III.1. Przedmiotem zamówienia** są gorące posiłki dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu oraz dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy
w Inowrocławiu w 2019 r.

**III.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:**

**Zamówienie składa się z trzech (4) części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na każdą z powyższych części, tj. 1 lub/i 2 lub/i 3 (razem 3a i 3b)** **lub/i 4.** Każda z części zamówienia będzie badana i oceniana osobno. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolnie wybrane części zamówienia.

1. **1 część zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie 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 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 27 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 23 i nie większa niż 29 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 9855szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby 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:
5. 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) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g);

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

1. 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;
2. 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.
3. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie opiekunek MOPS Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
6. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która powinna mieścić 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 liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 20 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
7. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad, a także sprzedawania napojów alkoholowych.
8. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.
9. 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 utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.
10. 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.
11. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających
z posiłków.
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:
14. Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
15. Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
16. Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2019 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.
17. Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
18. Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.
19. 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 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.),

 - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **2 część zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie 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 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r. od poniedziałku do piątku w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 5 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 4 i nie większa niż 7 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 1825 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby 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:
5. 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) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i dodatki – zestaw surówek, warzywa gotowane, sałatki itp. (nie mniej niż 150 g)

Podane gramatury dotyczą wyżej wymienionych produktów po obróbce termicznej.

1. 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;
2. 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.
3. Temperatura posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
4. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
5. Na soboty, niedziele i święta na zgłoszenie osób skierowanych przez Zamawiającego,
w tym opiekunek MOPS, Wykonawca będzie zobowiązany wydać obiad lub suchy prowiant, odpowiadający wartości kalorycznej obiadu.
6. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która powinna mieścić 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 liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 5 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.
7. Zamawiający zastrzega sobie zakaz wydawania przez Wykonawcę klientom Zamawiającego wszelkich używek w zamian za obiad, a także sprzedawania napojów alkoholowych.
8. Wydawanie obiadów klientowi następuje po okazaniu przez niego pisemnego skierowania wydanego przez Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.
9. 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 utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, czystość technologii przygotowywania i dostarczania posiłków.
10. 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.
11. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających
z posiłków.
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:
14. Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
15. Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
16. Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2019 r. w dzielnicy Mątwy x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.
17. Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
18. Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

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,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **3 część zamówienia składa się z części 3a i 3b:**

**3a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu, od poniedziałku do piątku
w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r., w godzinach od 13:00 do 13:30, dla przeciętnie 45 osób dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 10620 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby 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 liczby 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 liczbę obiadów w danym dniu.
4. Zamawiający wymaga, aby:
5. 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) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i 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.

1. 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;
2. 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.
3. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.
4. Temperatura dostarczonych posiłków oraz czas przechowywania od momentu wyprodukowania do momentu wydania powinny być zgodne z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.
5. 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.
6. Wykonawca musi dostarczać posiłki samochodem spełniającym wymogi sanitarne dotyczące przewozu żywności poświadczone decyzją lub innym dokumentem wydanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
7. 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.
8. Wykonawca usuwa na własny koszt z terenu Środowiskowego Domu Samopomocy wszelkie odpady pokonsumpcyjne - w tym naczynia i sztućce jednorazowe w dniu dostarczenia posiłków.
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 utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, 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:
13. Zamawiający pokrywa 100% kosztów obiadu.
14. Rozliczenie za wykonane usługi będzie następowało na podstawie faktur miesięcznych wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.
15. Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnego wynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2019 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, nie stanowi podstawy do roszczenia Wykonawcy o zapłatę.
16. Cena jednostkowa za jeden obiad podana w ofercie nie będzie ulegała zmianie przez okres trwania umowy.
17. Zamawiający zapłaci należne Wykonawcy wynagrodzenie w terminie do 14 dni od dnia otrzymania faktury, z zastosowaniem podzielonej płatności.

15. 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

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

- wymogami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**3b.** **„Przygotowanie i dostarczenie 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 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 4 osób dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 1460 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby 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) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i 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. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

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

7. 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.

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

9. 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.

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 utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, 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 wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2019 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, 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, z zastosowaniem podzielonej płatności.

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,

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **4 część zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczenie gorących obiadów/posiłków dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 6 osób dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 2190 szt.
3. Zamawiający korzystając z prawa opcji przewiduje, że w czasie obowiązywania umowy liczba wydanych posiłków może ulec zmianie, tj. zmniejszeniu lub zwiększeniu maksymalnie o 30 % szacunkowej liczby 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) oraz mięso (nie mniej niż 120 g) i 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. Dla osób, które nie jadają posiłków mięsnych Wykonawca będzie zobowiązany wydawać obiady bezmięsne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego, natomiast dla osób wymagających diety Wykonawca będzie wydawał posiłki dietetyczne o równowartości kalorycznej obiadu mięsnego.

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

7. Obiady będą dostarczane i wnoszone do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców miasta Inowrocławia.

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

9. 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.

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 utrzymanie w czystości urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane i podawane będą posiłki oraz za zachowanie czystości przez zatrudniony personel, 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 wystawionych przez Wykonawcę na podstawie faktycznej liczby wydanych obiadów w danym miesiącu potwierdzonej przez Zamawiającego.

3) Wysokość wynagrodzenia należnego/cena należna Wykonawcy obliczona na podstawie cen jednostkowych zawartych w ofercie (za jeden obiad), będzie zależała od faktycznej liczby wydanych obiadów. Określenie w umowie maksymalnegowynagrodzenia/ceny (szacunkowa liczba obiadów w 2019 r. x cena obiadu jednostkowego brutto), w razie ich mniejszej liczby, 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, z zastosowaniem podzielonej płatności.

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,

 - z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

**IV. Miejsce i termin wykonania zamówienia na usługi społeczne**

**1.** Miejsce wykonywania zamówienia:

a) **1 część zamówienia:** Miejsce wydawania gorących posiłków – 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).

b) **2 część zamówienia:** Miejsce wydawania gorących posiłków – 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.

c) **3 część zamówienia:**

**- 3a.** Dostarczanie gorących posiłków do siedziby Środowiskowego Domu Samopomocy w Inowrocławiu przy ul. Św. Ducha 90.

**-** **3b**. Dostarczanie gorących posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

d) **4 część zamówienia:**

 Dostarczenie gorących posiłków do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów MOPS w Inowrocławiu.

**2.** Przewidywany termin wykonywania zamówienia:

a) **1 część zamówienia:** 01.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

b) **2 część zamówienia:** 01.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

c) **3 część zamówienia:**

**- 3a.** 01.01.2019 r. - 31.12.2019 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 – przewidywana przerwa wakacyjna w dniach 5 sierpnia 2019 – 23 sierpnia 2019 r.

**-** **3b.**  01.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

 d) **4 część zamówienia:** 01.01.2019 r. - 31.12.2019 r.

**V. Warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne oraz wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie tych warunków**

1. O udzielenie zamówienia na usługi społeczne mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu. Zamawiający wykluczy Wykonawcę:
2. który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w procedurze lub który zataił te informacje lub nie jest
w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;
3. który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w procedurze o udzielenie zamówienia;
4. w stosunku, do którego otwarto likwidację lub którego upadłość ogłoszono;
5. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy Wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych – jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia;
6. który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał
w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia finansowanego lub współfinansowanego ze środków publicznych w rozumieniu przepisów o finansach publicznych, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania - jeżeli nie upłynęły 3 lata od dnia zaistnienia zdarzenia będącego podstawą wykluczenia.

O udzielenie zamówienia na usługi społeczne mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej.

 **Dla 1 części zamówienia:**

 Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

1. wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną usługę, której przedmiotem było/jest przygotowanie i dostarczenie/podawanie gorących posiłków w liczbie co najmniej 20 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane /realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczenie/podawanie co najmniej 20 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia/ jednej umowy. W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia/podawanie gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert,
2. dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do właściwego rejestru,
3. dysponuje lokalem położonym na terenie miasta Inowrocławia, który 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 liczby wydawanych posiłków. Sala konsumpcyjna powinna być wyposażona w co najmniej 20 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

 **Dla 2 części zamówienia:**

 Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

1. wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną usługę, której przedmiotem było/jest przygotowanie
i dostarczenie/podawanie gorących posiłków w liczbie co najmniej 5 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane /realizowane usługi obejmowały /obejmują przygotowanie i dostarczenie/podawanie co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia / jednej umowy. W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia/podawania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert;
2. dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do właściwego rejestru,

3) dysponuje lokalem położonym na terenie miasta Inowrocławia, który 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 5 miejsc siedzących. Posiłek musi być przyrządzany i wydawany w pomieszczeniach spełniających wymagania przewidziane prawem.

 **Dla 3 części zamówienia:**

 Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

1. wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną usługę, której przedmiotem było/jest przygotowanie
i dostarczenie/podawanie gorących posiłków w liczbie co najmniej 40 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane/realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczenie/podawanie co najmniej 40 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia / jednej umowy. W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia/podawania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert;
2. dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiada środek/środki transportu, które spełniają wymogi do transportu żywności, co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do właściwego rejestru.

**Dla 4 części zamówienia:**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że:

1) wykonał lub nadal wykonuje, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jedną usługę, której przedmiotem było/jest przygotowanie
i dostarczanie/podawanie gorących posiłków w liczbie co najmniej 5 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane/realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczenie/podawanie co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia / jednej umowy. W przypadku usług nadal wykonywanych Zamawiający uzna warunek za spełniony, gdy Wykonawca wykaże, że wykonuje usługi przygotowania i dostarczenia/podawania gorących posiłków przez okres co najmniej sześciu miesięcy licząc do dnia, w którym upływa termin składania ofert;

2) dysponuje zakładem prowadzącym działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności w rozumieniu ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz posiada środek/środki transportu, które spełniają wymogi do transportu żywności, co potwierdza aktualna decyzja właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz wpis do właściwego rejestru.

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
2. każdy z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu na podstawie przesłanek wymienionych w ust. 1 niniejszego rozdziału;
3. warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznych i zawodowych,
o których mowa w ust. 2 niniejszego rozdziału, muszą być spełnione łącznie przez tych Wykonawców.
	* + 1. Wykonawca może w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu
			o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, w stosownych sytuacjach, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączącego go z nimi stosunków prawnych. W takiej sytuacji:
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie na usługi społeczne, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia;
5. Zamawiający ocenieni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności technicznych lub zawodowych pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu;
6. jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu, który udostępni Wykonawcy niezbędne zasoby na potrzeby realizacji zamówienia, nie potwierdzą spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
7. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
8. zobowiązał się do osobistego wykonania zamówienia.
9. W celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia Wykonawca składa aktualne na dzień składania ofert oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia (sporządzone
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 2** do Warunków Zamówienia).
10. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne Wykonawca składa wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
11. wykaz usług wykonanych lub wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania
i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane (sporządzony
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 3** do Warunków Zamówienia) oraz załączeniem **dowodów** określających, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny
o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
12. informacje o potencjale technicznym sporządzoną z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 4** do Warunków Zamówienia.
13. W celu potwierdzenia, że oferowana usługa w części nr 1 i 2 zamówienia spełnia wymagania określone przez Zamawiającego, Wykonawca składa wraz z ofertą opis warunków lokalowych **-** sali konsumpcyjnej niezbędnej do realizacjizamówienia (sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 5** do Warunków Zamówienia.
14. W celu oceny, czy Wykonawca polegając na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów na zasadach określonych w ust. 4 niniejszego rozdziału, będzie dysponował niezbędnymi zasobami w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia na usługi społeczne oraz oceny, czy stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, Zamawiający żąda **pisemnego (w formie oryginału) zobowiązania** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie to powinno zawierać w szczególności:
15. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
16. charakteru stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem;
17. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia na usługi społeczne;
18. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia na usługi społeczne.
19. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia na usługi społeczne.
W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie (konsorcjum firm,spółka cywilna) powinni ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich
w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia. Dokument pełnomocnictwa musi być:
20. załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie:

- postępowania o zamówienie na usługi społeczne, którego dotyczy,

- nazwę i adres Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia,

- ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania;

1. podpisany w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie
o udzielenie zamówienia na usługi społeczne przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli Wykonawców;
2. złożony w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegający się o zamówienie, oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia (sporządzone z wykorzystaniem wzoru stanowiącegozałącznik nr 2do Warunków Zamówienia) składa każdy z Wykonawców, natomiast wykaz usług (sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącegozałącznik nr 3do Warunków Zamówienia) oraz informację o potencjale technicznym (sporządzoną
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do Warunków Zamówienia),
a także opis warunków lokalowych(sporządzoną z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Warunków Zamówienia), składa ustanowiony pełnomocnik w imieniu wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia na usługi społeczne.

**VI. Kryteria oceny ofert oraz opis sposobu oceny ofert**

Każda z części zamówienia będzie oceniana osobno.

1. **dla 1 część zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**
	1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

1. W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 20 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 20 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu lub wyjaśnianiu w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. **dla 2 część zamówienia: „Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu w dzielnicy Mątwy.”**
	* + 1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kryterium** | **Waga (%)** | **Maksymalna liczba punktów** |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

1. W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana

 w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu lub wyjaśnianiu w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. **3 część zamówienia składa się z części 3a i 3b:**

**3a. „Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

**3b. „Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

* + - 1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.
2. Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

2) W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 40 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 40 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu lub wyjaśnianiu w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

 3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. **4 część zamówienia: „Przygotowanie i dostarczenie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

1. Zamawiający przy wyborze najkorzystniejszej oferty będzie się kierowałnastępującymi kryteriami:

1) cena ofertowa brutto,

2**)** doświadczenie Wykonawcy.

**2.** Powyższym kryteriom Zamawiający przypisał następujące znaczenie:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kryterium | Waga (%) | Maksymalna liczba punktów |
| Cena ofertowa brutto  | 90% | 90 |
| Doświadczenie Wykonawcy  | 10% | 10 |

**3.** Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta zawierająca najkorzystniejszy bilans punktów w wyżej wymienionych kryteriach.

**4.** Ocena ofert zostanie dokonanaw sposób opisany poniżej:

1) W kryterium nr 1 - cena ofertowa brutto - liczba punktów C1 zostanie obliczone według wzoru:

najniższa cena brutto

spośród ofert niepodlegających odrzuceniu

C1= --------------------------------------------------------------------------- x 100 pkt x 90%

cena brutto badanej oferty

Ocena punktowa w kryterium nr 1 wyrażona zostanie w punktach z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych.

 2) W kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy liczba punktów C2 zostanie przyznana

 w następujący sposób:

|  |  |
| --- | --- |
| Liczba wykonanych lub nadal wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie usług przygotowywania i dostarczania/podawania gorących posiłków w ilości co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy | Liczba punktów – C2 |
| 1-2 usługi | 5 pkt |
| 3 i więcej usług | 10 pkt |

Ocenę punktową w kryterium nr 2 Zamawiający dokonana na podstawie informacji zawartych w wykazie umożliwiającym dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzonym z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 6** do Warunków Zamówienia, z zachowaniem następujących zasad przyznawania punktów:

* punkty zostaną przyznane za wykonane lub nadal wykonywane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usługi przygotowywania
i dostarczania/podawania gorących posiłków w liczbie co najmniej 5 posiłków dziennie w ramach jednego zamówienia (umowy) przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy;
* brane będą pod uwagę tylko te usługi, dla których Wykonawca przedłoży wraz
 z ofertą **dowody** określające, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane lub są nadal wykonywane; w przypadku świadczeń nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; dowody należytego wykonania usług Wykonawca składa w oryginale lub w kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego dostawy wskazane w ww. wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów;
* uwzględnione zostaną tylko usługi wykonane lub nadal wykonywane przez Wykonawcę (tj. tylko doświadczenie własne Wykonawcy); dla przyznania punktów nie mają znaczenie zdolności techniczne i zawodowe (doświadczenie) innych podmiotów, które udostępniły swoje zasoby (doświadczenie) w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
* w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) brane będą pod uwagę usługi zrealizowane lub nadal realizowane tylko przez jednego z Wykonawców wspólnie składających ofertę (lidera albo jednego z partnerów konsorcjum);
* **przy przyznawaniu punktów nie będą brane pod uwagę usługi wymienione w wykazie usług wykonanych lub wykonywanych, sporządzonym
z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Warunków Zamówienia w celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu;**
* wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do Warunków Zamówienia, nie podlega uzupełnianiu lub wyjaśnianiu w myśl postanowień rozdziału XIII ust. 1 Warunków Zamówienia; brak jego złożenia nie stanowi podstawy do odrzucenia oferty - Wykonawca otrzyma wówczas zero punktów w kryterium nr 2 – doświadczenie Wykonawcy.

 3) Całkowita liczba punktów ( C ), jaką otrzyma dana oferta zostanie obliczona według wzoru:

**C = C1 + C2**

1. Zamawiający udzieli zamówienia na usługi społeczne Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w Warunkach Zamówienia
i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny.
2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.