**WARUNKI ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE**

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 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)

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

**Nazwa postępowania:**

**„Gorące posiłki w 2021 r.”**

|  |  |
| --- | --- |
| Integralną część niniejszych Warunków Zamówienia na Usługi Społeczne stanowią: | |
| * Wzór formularza ofertowego | * Załącznik nr 1 |
| * Wzór oświadczenia Wykonawcy dotyczącego przesłanek wykluczenia z postępowania | * Załącznik nr 2 |
| * Wzór wykazu usług wykonanych lub wykonywanych | * Załącznik nr 3 |
| * Wzór informacji o potencjale technicznym | * Załącznik nr 4 |
| * Wzór opisu warunków lokalowych | * Załącznik nr 5 |
| * Wzór wykazu umożliwiającego dokonanie oceny oferty w ramach kryterium – doświadczenie Wykonawcy | * Załącznik nr 6 |
| * Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy | * Załącznik nr 7 |
| * Wzór umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych | * Załącznik nr 8 |

***DATA: 10 grudnia 2020 r*.**   ***ZATWIERDZAM:***

**Jadwiga Kalinowska**

**Dyrektor**

**Miejskiego Ośrodka**

**Pomocy Społecznej**

**w Inowrocławiu**

***Opracowała:***

***Anna Nawrocka***

**Słowniczek zwrotów używanych w Warunkach Zamówienia na Usługi Społeczne**

Ilekroć w Warunkach Zamówienia na Usługi Społeczne i we wszystkich dokumentach do nich załączonych, występują następujące pojęcia lub zwroty należy przez to rozumieć:

1. **Zamawiający, MOPS** – Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu;
2. **Wykonawca -** osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia na usługi społeczne, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego oraz podmioty te występujące wspólnie;
3. **usługi społeczne –** usługi wymienione w załączniku XIV do dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającą dyrektywę 2004/18/WE (Dz. Urz. UE L 94 z 28.03.2014 r. z późn. zm.);
4. **cena –** cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja   
   2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r. poz. 178).
5. ŚDS - Środowiskowy Dom Samopomocy;
6. określenia: obiad abonamentowy (obiady abonamentowe), obiad (obiady), gorący posiłek (gorące posiłki) i posiłek (posiłki) - stosuje się zamiennie.

**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](mailto: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.271.4.2020.1

**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 2019 r. poz. 1843 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 niniejsze Warunki Zamówienia na Usługi Społeczne, zwane dalej Warunkami Zamówienia.

**III. Opis przedmiotu zamówienia**

**III.1. Przedmiotem zamówienia** są gorące posiłki w 2021 r. dla klientów MOPS, w tym między innymi dla uczestników ŚDS, mieszkańców mieszkań chronionych oraz osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

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

**Zamówienie składa się z trzech (3) części. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, na każdą z części zamówienia.** Ponadto Zamawiający informuje, że:

1. każda z części zamówienia będzie badana i oceniana odrębnie - zamówienie w danej części zostanie udzielone Wykonawcy, który złoży ofertę najwyżej ocenioną dla tej części, według przyjętych kryteriów oceny ofert;
2. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę na dowolnie wybraną(e) przez siebie część(ci) zamówienia. Jeżeli Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę na wybraną(e) przez siebie część(ci) zamówienia, wszystkie złożone przez niego oferty na te części zamówienia zostaną odrzucone;
3. nie dopuszcza się składania ofert na poszczególne elementy części zamówienia - niedopuszczalne jest dzielenie ustalonych części zamówienia na mniejsze części; oferty na wykonanie niekompletnej części zamówienia podlegają odrzuceniu;
4. Zamawiający nie wprowadza ograniczeń, co do liczby części zamówienia, które mogą zostać udzielone jednemu Wykonawcy.
5. **część nr 1 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 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r. od poniedziałku do niedzieli w godz. od 12:00 do 15:00, dla przeciętnie 26 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 22 i nie większa niż 30 dziennie. W zależności od sytuacji epidemiologicznej w kraju może być nakaz wydawania na wynos ww. posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 9 490szt.
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, którzy wydają 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. 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 2021 roku 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 2020 r. poz. 2021),

- z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcji.

1. **część nr 2 zamówienia składa się z części 2a, 2b i 2c:**

**2a. „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 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., w godzinach od 11:00 do 11:30, dla przeciętnie 45 osób dziennie. W zależności od rozwoju sytuacji epidemicznej w kraju możliwa zmiana godzin dostarczania gorących posiłków.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 10 665 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 15 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 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 2021 roku 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.

**2b. „Przygotowanie i dostarczanie 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 dostarczanie 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 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., w godzinach od 13:15 do 13:45, dla przeciętnie 4 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 4 i nie większa niż 5 dziennie.
2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 1 460 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 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 2021 roku 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.

**2c. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu.”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla starszych, niepełnosprawnych klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 10 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 7 i nie większa niż 21 dziennie.

2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 3 650 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 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 2021 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. **część nr 3 zamówienia: „Gorące posiłki dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2*”***

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie gorących obiadów/posiłków dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2 – od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 12:40 do 14:50, dla przeciętnie 7 osób dziennie. Szacuje się, że minimalna liczba obiadów będzie nie mniejsza niż 3 i nie większa niż 19 dziennie.

2. Szacunkowa liczba zamawianych obiadów przez okres roku – 2 555 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. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie prawo złożenia dodatkowego zamówienia w postaci suchego prowiantu w cenie odpowiadającej wartości gorącego posiłku, tj. obiadu, w szczególności dla osób objętych kwarantanną, która rozpoczęła się w dniach ustawowo wolnych od pracy.

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 na terenie miasta Inowrocławia do mieszkań osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

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 2021 roku 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) **część nr 1 zamówienia:** Miejsce wydawania gorących posiłków – Inowrocław. Obiady będą wydawane w sali konsumpcyjnej Wykonawcy, która zlokalizowana powinna być na terenie miasta Inowrocław w miejscu łatwo dostępnym (możliwy dojazd kilkoma autobusami MPK z dużą częstotliwością).

b) **część nr 2 zamówienia:**

**- 2a.** Dostarczanie gorących posiłków do siedziby Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

**-** **2b**. Dostarczanie gorących posiłków do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego w budynku przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu.

- **2c.** Dostarczanie gorących posiłków do mieszkań starszych, niepełnosprawnych klientów MOPS w Inowrocławiu;

c) **część nr 3 zamówienia:** Dostarczanie gorących posiłków na terenie miasta Inowrocławia do mieszkań osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2.

**2.** Przewidywany termin wykonywania zamówienia:

a) **część nr 1 zamówienia:** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

b) **część nr 2 zamówienia:**

**- 2a.** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r. Zamawiający zastrzega sobie prawo rezygnacji   
z posiłków w określonym dniu i w określonych godzinach w związku   
z np. wyjazdem uczestników na wycieczkę, obchodami świąt i uroczystościami. ŚDS przewiduje 15 dniową przerwę w roku – przewidywana przerwa wakacyjna w dniach 19 lipca 2021 – 30 lipca 2021 r. oraz przerwę świąteczną w okresie od 20 grudnia 2021 r. do 24 grudnia 2021 r.

**-** **2b.**  01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

**-** **2c.** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 r.

c) **część nr 3 zamówienia:** 01.01.2021 r. - 31.12.2021 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 części nr 1 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 20 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane /realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczanie/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 części nr 2 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 40 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane/realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczanie/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 części nr 3 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 7 posiłków dziennie przez okres nie krótszy niż sześć miesięcy. Warunek będzie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że zrealizowane/realizowane usługi obejmowały/obejmują przygotowanie i dostarczanie/podawanie co najmniej 7 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.
3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
4. każdy z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu na podstawie przesłanek wymienionych w ust. 1 niniejszego rozdziału;
5. 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:
6. 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;
7. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności technicznych lub zawodowych pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu;
8. 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:
9. zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
10. zobowiązał się do osobistego wykonania zamówienia.
11. **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).
12. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu** o udzielenie zamówienia na usługi społeczne Wykonawca składa wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
13. 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;
14. informację o potencjale technicznym sporządzoną z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 4** do Warunków Zamówienia.
15. W celu potwierdzenia, że oferowana usługa w części nr 1 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.
16. 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:
17. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
18. charakteru stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem;
19. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia na usługi społeczne;
20. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia na usługi społeczne.
21. 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:
22. 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 ubiegających 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. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów.**

1. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie w postaci papierowej, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymaganych postanowieniami rozdziału V Warunków Zamówienia (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania, o którym mowa w rozdziale XIII ust. 1 Warunków Zamówienia), dla których dopuszczalna jest tylko forma pisemna w postaci papierowej.
2. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w Warunkach Zamówienia.
3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie w postaci papierowej winny być składane na adres: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław
4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: [zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl](mailto:zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl) , a faksem na nr 52 355 24 50.
5. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazane za pomocą faksu lub w formie elektronicznej wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Warunków Zamówienia. Każda dokonana zmiana Warunków Zamówienia zostanie przez Zamawiającego niezwłocznie przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano Warunki Zamówienia oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Warunków Zamówienia. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Warunków Zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert, Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Warunków Zamówienia wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na swojej stronie internetowej,   
   tj. [www.mopsinowroclaw.samorzady.pl](http://www.mopsinowroclaw.samorzady.pl).
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku,   
   o którym mowa w ust. 7 niniejszego rozdziału.
9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej Warunków Zamówienia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

**VII. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami**

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest Anna Nawrocka w siedzibie Zamawiającego pokój nr 11 tel. 52 35 622 54 w godz. 8:00 – 14:00, e-mail: [zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl](mailto:zamowienia@mopsinowroclaw.samorzady.pl)

Jednocześnie Zamawiający informuje, że celu zapewnia przestrzegania zasad przejrzystości   
i niedyskryminacji nie będzie reagował na inne niż przewidziane w rozdziale VI Warunków Zamówienia, formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny   
lub/i osobisty w swojej siedzibie.

**VIII. Wymagania dotyczące wadium**

Zamawiający w niniejszym postępowaniu nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

**IX. Termin związania ofertą**

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

**X**. **Opis sposobu obliczania ceny**

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **załączniki nr 1** do Warunków Zamówienia ceny ofertowej brutto za realizację przedmiotu zamówienia (danej części zamówienia).
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi dla stron postanowieniami, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy   
   w sprawie zamówienia publicznego, określonymi w **załączniku nr 7** do Warunków Zamówienia.
3. Cena musi być wyrażona w złotych polskich (PLN) cyfrowo i słownie, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z zachowaniem zasad zaokrągleń matematycznych   
   i z uwzględnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.
4. Cena jednostkowa brutto za jeden posiłek podana przez Wykonawcę w ofercie pozostaje niezmienna do końca realizacji przedmiotu zamówienia i nie podlega waloryzacji.
5. Ceną ofertową brutto podlegającą ocenie będzie wartość brutto określona w Formularzu ofertowym i wynikać powinna z iloczynu: liczby (szacunkowej) posiłków i ceny jednostkowej posiłku brutto.
6. Zamawiający nie przewiduje zmiany ceny jednostkowej brutto w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług w okresie trwania umowy.

**XI. Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
   * 1. wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr 1** do Warunków Zamówienia;
     2. oświadczenia i dokumenty wymagane postanowieniami rozdziału V ust. 5-7 Warunków Zamówienia;
     3. zobowiązanie innego podmiotu udostępniającego Wykonawcy swoje zasoby (jeżeli dotyczy);
     4. pełnomocnictwo dla osoby /osób podpisujących ofertę (jeżeli dotyczy);
     5. wykaz umożliwiający dokonanie oceny oferty w ramach opisanego w rozdziale XIV Warunków Zamówienia kryterium – doświadczenie Wykonawcy, sporządzony   
        z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik nr** **6** do Warunków Zamówienia, wraz z **dowodami** określającymi, czy wykazane usługi zostały wykonane należycie lub są nadal wykonywane należycie.

*Uwaga:*

Wykaz oraz dowody, o którym mowa w pkt 5 nie podlegają uzupełnieniu, poprawieniu lub wyjaśnianiu w trybie przewidzianym w rozdziale XIII ust. 1 Warunków Zamówienia.

1. Wykonawca pod rygorem nieważności składa ofertę z zachowaniem formy pisemnej   
   w postaci papierowej. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę na dowolnie wybraną(e) przez siebie część(ci) zamówienia.
2. Oferta musi być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę(y) upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
3. Zamawiający **żąda wskazania w ofercie części zamówienia**, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców – o ile jest to już wiadomo na etapie składania ofert.
4. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczonej przez osobę/osoby uprawnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.
5. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
6. Dokumenty inne niż oświadczenia Wykonawca składa w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca albo Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielnie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
7. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną propozycję. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
8. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Warunków Zamówienia.
9. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związanez przygotowaniem i złożeniem oferty.
10. Zaleca się, aby każda zapisana strona oferty była ponumerowana kolejnymi numerami,   
    a cała oferta wraz z załącznikami była w trwały sposób ze sobą połączona (np. zbindowana, zszyta uniemożliwiając jej samoistną dekompletację), oraz zawierała spis treści.
11. Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie, powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
12. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, w siedzibie Zamawiającego i oznakować w następujący sposób:

***Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Inowrocławiu***

***ul. Św. Ducha 90, 88-100 Inowrocław***

***Oferta***

***„*Gorące posiłki w 2021 r.*”***

***Nie otwierać przed godziną 12:00 dnia 17 grudnia 2020 r.***

i opatrzyć nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy.

1. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nieprawidłowego oznakowania opakowania (oferty) lub braku którejkolwiek z informacji podanej   
   w ust. 13.
2. Zamawiający informuje, że oferty składane w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia   
   16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2019 r. poz. 1010), jeśli Wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępniane   
   i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w rozdziale XII ust. 6 Warunków Zamówienia.
3. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie dokumenty lub oświadczenia składane przez Wykonawcę w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
4. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, będzie traktowane jako bezskuteczne   
   i skutkować będzie zgodnie z uchwałą Sądu Najwyższego z 21 października 2005 (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
5. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne (w postaci papierowej) zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie   
   o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta   
   tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
6. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego (w postaci papierowej) powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofywanych nie będą otwierane.

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

1. Oferty należy składać **do dnia 17.12.2020 r. do godz. 11:30 w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 11.**
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w ust. 1 niniejszego rozdziału zostanie niezwłocznie zwrócone Wykonawcom bez otwierania.
4. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 17.12.2020 r. o godz. 12:00 w siedzibie Zamawiającego  
    w pokoju nr 7 (parter).** Otwarcie ofert jest jawne.
5. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców,   
   a także informacje dotyczące cen złożonych ofert.

**XIII. Badanie ofert**

1. Jeżeli Wykonawca nie złożył oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw do wykluczenia, spełnienie przez oferowane usługi wymagań określonych przez Zamawiającego lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty będą niekompletne, będą zawierać błędy lub budzić wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień, oferta Wykonawcy podlegać będzie odrzuceniu albo wystąpią okoliczności, o których mowa w rozdziale XVIII ust. 1 Warunków Zamówienia, uniemożliwiające udzielenie zamówienia.
2. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wezwie do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo wystąpią okoliczności, o których mowa w rozdziale XVIII ust. 1 Warunków Zamówienia, uniemożliwiające udzielenie zamówienia.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz,   
   z zastrzeżeniem ust 4, dokonywanie jakiejkolwiek zmiany w jej treści.
4. Zamawiający poprawi w ofercie:
5. oczywiste omyłki pisarskie;
6. oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowychdokonanych poprawek;
7. inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszymi Warunkami Zamówienia, a które nie powodują istotnych zmian w treści oferty.

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

1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
2. jej treść nie będzie odpowiada treści Warunków Zamówienia, z zastrzeżeniem ust. 4 pkt 3 niniejszego rozdziału;
3. jej złożenie stanowić będzie czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów   
   o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
4. zawierać będzie rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
5. zostanie złożona przez Wykonawcę, który podlega wykluczeniu z procedury lub który nie wykaże spełnienia warunków udziału w procedurze o udzielenie zamówienia na usługi społeczne;
6. zawierać będzie błędy w obliczeniu ceny;
7. gdy Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodzi się na poprawienie omyłki, o której mowa w ust. 4 pkt 3 niniejszego rozdziału;
8. będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
9. nie zostanie złożona w formie pisemnej w postaci papierowej;
10. Zamawiający informuje, że jeżeli zaoferowana cena wyda się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będzie wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności gdy cena całkowita oferty będzie niższa o co najmniej 30% od wartości zamówienia powiększonej  
     o należny podatek od towarów i usług, ustalonej przed wszczęciem postępowania lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający może zwrócić się   
    o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenia dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

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

Każda z części zamówienia będzie oceniana osobno.

1. **dla części nr 1 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, poprawianiu 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, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
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 części nr 2 zamówienia składającej się z części 2a, 2b, 2c**

**2a. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla uczestników Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

**2b. „Przygotowanie i dostarczanie gorących posiłków dla klientów Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Inowrocławiu – mieszkańców mieszkań chronionych przy ul. Św. Ducha 90 w Inowrocławiu”**

**2c. „Przygotowanie i dostarczanie 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.

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. poprawianiu 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, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
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 części nr 3 zamówienia: „Gorące posiłki dla osób objętych kwarantanną lub izolacją domową w związku z rozprzestrzenianiem się choroby zakaźnej wywołanej wirusem SARS – CoV-2”**
   * + 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 7 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 7 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, poprawianiu 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, tj. uzyska najwyższą liczbę punktów C.
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.

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

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich Wykonawców o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;

2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

1. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się   
   o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.
2. Przed zawarciem umowy z wybranym Wykonawcą Zamawiający **żąda przedłożenia dokumentów** potwierdzających, że wykazany w ofercie (w załączniku nr 4 Warunków Zamówienia) zakład prowadzący działalność związaną z produkcją lub obrotem żywności posiada aktualną decyzję właściwego, ze względu na siedzibę zakładu, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zatwierdzenie zakładu oraz że jest wpisany do właściwego rejestru – zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
   o bezpieczeństwie żywności i żywienia (dot. wszystkich trzech części zamówienia) oraz posiada środki transportu, które spełniają wymogi do transportu żywności (dot. tylko części nr 2 i nr 3).
3. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
4. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia na usługi społeczne (zawarciu umowy) Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.

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

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy   
w sprawie zamówienia publicznego określone zostały w **załączniku nr 7** do Warunków Zamówienia. Postanowienia te nie podlegają negocjacjom.

**XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia na usługi społeczne**

W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie z dnia 24 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych.

**XVIII. Pozostałe postanowienia**

* + - 1. Zamawiający nie udzieli zamówienia na usługi społeczne, jeżeli:

1) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu zgodnie z rozdziałem XIII ust. 5 Warunków Zamówienia;

2) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;

3) w przypadku, o którym mowa w rozdziale XIV ust. 6 (odpowiednio dla każdej części zamówienia) Warunków Zamówienia, zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;

4) wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie procedury lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;

5) procedura obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą, w szczególności umowa może zostać uznana za nieważną na podstawie odrębnych przepisów.

1. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na swojej stronie internetowej informację o nieudzieleniu zamówienia na usługi społeczne.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszymi Warunkami Zamówienia mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (tekst jedn.: Dz.U. z 2020 r. poz. 1740).