

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Numer referencyjny : ZPRS / ZP / 1/ 2022

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Dostawa całodziennego wyżywienia dla wychowanków Zespołu Placówek Resocjalizacyjno - Socjoterapeutycznych w Oławie

Wspólny Słownik Zamówień KOD CPV:

55.32.10. 00 - 6 - usługi przygotowywania posiłków

55.52.00. 00 - 1 - usługi dostarczania posiłków

Dział 1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Zespół Placówek Resocjalizacyjno - Socjoterapeutycznych w Oławie

ul. ks. F. Kutrowskiego 31a

55-200 Oława

tel. (71) 313 – 37 – 44

fax (71) 313 – 37 – 44

Strona internetowa Zamawiającego: www.zprs.olawa.pl , www.e-bip.org.pl/zprsolawa,

Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu:

Strona internetowa prowadzonego postępowania: www.zprs.olawa.pl, <http://e-bip.org.pl/zprsolawa>

Postępowanie oznaczone jest jako: „***Dostawa całodziennego wyżywienia dla wychowanków Zespołu Placówek Resocjalizacyjno - Socjoterapeutycznych w Oławie***”

Wszelka korespondencja oraz dokumentacja w tej sprawie będzie powoływać się na powyższe oznaczenie oraz numer referencyjny.

Dział 2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest dostawa wyżywienia dla chłopców w wieku od 13 do 18 lat w oparciu o zalecane normy żywienia dla dzieci opracowane przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dr. med. Aleksandra Szczygła w Warszawie .
2. Zadanie obejmuje przygotowywanie i dostarczanie posiłków w ilości – od 0 do 24 (w okresie od 01.01.2023 r. do 31.08.2023 r.), nie więcej niż dla 60 wychowanków (w okresie od 01.09.2023 r. do 31.12.2023). Ilość zamawianych posiłków uzależniona będzie od ilości przebywających w danym dniu wychowanków. Zamawiający zamówi telefonicznie u Wykonawcy określoną ilość porcji posiłków do wydania do godziny 10:00 w dniu dostawy. Zastrzega się możliwość korekty ilości zgłoszonych posiłków do godz. 11:00.
Zamawiający może wymagać, aby posiłki były dostarczane i rozdzielane przez personel Wykonawcy. Dopuszcza się częściową możliwość wydawania posiłków przez pracowników Zamawiającego.
Godziny i rodzaj wydawanych posiłków :
 - a) śniadanie – dowóz 1 x dziennie w godzinach od 6.30 do 6.50
 - b) obiad (I danie + II danie + kompot + podwieczorek)- godzina dowozu między 12.30 a 13.00

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

(godzina dostarczenia obiadu może ulec zmianie zgodnie z ustalonym planem lekcji i może być różna w poszczególnych dniach tygodnia)

c) kolacja - dowóz 1 x dziennie w godzinach od 18.00 do 18.15.

3. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać dekadowe jadłospisy na 4 dni przed kolejną dekadą. Wszelkie zmiany w MENU sugerowane, w ramach przyjętego limitu finansowego, przez Zamawiającego - będą dla Wykonawcy wiążące. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.
4. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisach wykonawczych, w szczególności w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży i uwzględniać specyfikę placówki.
5. W skład posiłków muszą wchodzić warzywa i owoce wzbogacające dietę w witaminy, błonnik i sole mineralne.
6. Opisane posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem – pojazdem przystosowanym do przewozu posiłków dopuszczonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw, przystosowanych do kontaktu z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
Temperatura dostarczanych posiłków winna wynosić :
 - 1) pierwsze danie : co najmniej + 65 ° C,
 - 2) danie mięsne : co najmniej + 60 ° C,
 - 3) potrawy podawane na zimno : + 4° C,
 - 4) zupy mleczne, napoje gorące: co najmniej + 65 ° C.
7. Dostarczane artykuły spożywcze winny być w pierwszym gatunku, których termin ważności upływa nie wcześniej niż 5 dni po dacie dostawy.
8. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wadliwej partii dostarczonego towaru, reklamacja zostanie zgłoszona telefonicznie. Wykonawca zobowiązuje się do jego wymiany na towar wolny od wad w ciągu 2 godzin, w ilościach zakwestionowanych przez Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odmowy przyjęcia całej partii przedmiotu umowy lub odrzucenia jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość posiłków lub gdy będą widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożącego przedmiot umowy.
10. Przedmiot umowy realizowany będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (w tym Sanepidu) i standardami przygotowania i podawania posiłków w formie cateringowej.
11. Opisane posiłki dostarczane będą do siedziby placówki na I piętro do wydawalni w budynku Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie, ul. Ks. F. Kutrowskiego 31A , w atestowanych naczyniach.
12. Wykonawca zapewnia urozmaicenie jadłospisów oraz dostosuje rodzaje podawanych potraw (jadłospis powinien obejmować dania mięsne, pół mięsne oraz jarskie, jak również uwzględniać urozmaicenie posiłków ze względu na sezonowość i święta). Na jadłospisie winna widnieć gramatura i kaloryczność posiłków oraz i alergeny.
13. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe :

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

- 1) Śniadanie powinno zawierać urozmaicony posiłek mleczny np. zupa mleczna, płatki śniadaniowe, kakao – co najmniej 0,4 l na jedną osobę. Wędlina dobrej jakości, kielbasa na gorąco, zielonina (np. pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka) ser żółty, biały.
- 2) zupy co najmniej 0,5 litra na jedną osobę, która powinna być sporządzana na wywarze z dużą ilością warzyw, z dodatkiem ziół i przypraw naturalnych oraz masła naturalnego lub oleju rzepakowego, z warzywami z cukinii, brokuła, kalafiora, ziemniaków, pomidorów, pora, selera, zielonego groszku. Wywary mięsne i mięsno-warzywne stosowane wyłącznie tam, gdzie wymaga tego receptura. Drugie danie – posiłki mięsne (udko z kurczaka, kotlet mielony, kotlet schabowy, gulasz, bitki itp. sporządzane z szynki, karczku, kurczaka, indyka) - posiłki bezmięsne – mączne tj. pierogi, naleśniki, kopytka, ryba, surówki, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron).
Kompot- z owoców, soki owocowe bez dodatku cukru.
Podwieczorek – ciasto lub ciastka własnego wypieku, owoce, kisiele, jogurty naturalne itp.
- 3) Kolacja - wędlina dobrej jakości, kielbaski na gorąco, inne potrawy gotowane, ser żółty, topiony, pasztety, jajko.
14. Do śniadania i kolacji musi być dołączone urozmaicone pieczywo, tj. bułka o wadze co najmniej 0,06 kg oraz chleb o wadze od 600 do 900g jeden na trzech wychowanków. Pieczywo pełnoziarniste żytnie, pszenne również mieszane z dodatkiem nasion, ziaren i otrąb oraz herbata co najmniej 0,5 litra na jedną osobę.
15. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych- konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych.
16. W jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone. Do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli.
17. Ważna jest estetyka potraw i posiłków.
18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Personel wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP a także aktualne książeczki zdrowia.
19. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną.
20. Dostarczanie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczenia dystrybucji Zespołu Placówek Resocjalizacyjno-Socjoterapeutycznych w Oławie realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
21. Przewidywana łączna ilość dostarczanych posiłków w zakresie realizacji zamówienia wynosi nie więcej niż 29 160 szt. posiłków w tym : śniadań – 9 914 szt. obiadów – 9 332 szt. kolacji – 9 914 szt.
22. Liczba posiłków dostarczanych do ZPR-S w Oławie uzależniona jest od ilości wychowanków przebywających w placówce. Może ona ulegać zmianie ze względu na okres wakacyjny, ferii zimowych oraz świątecznych, a także z uwagi na ilość dzieci kierowanych do placówki (zgodnie z arkuszem organizacji pracy ZPR-S).

Dział 3. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin realizacji zamówienia : 12 miesięcy tj. od dnia **01.01.2023 roku do dnia 31.12.2023 roku**

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Dział 4. OPIS WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

A. udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:

1. Uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

- Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

a) Posiadanie zgody (w formie decyzji) udzielonej przez właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego zezwalającej na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie produkcji od surowca do wyrobu gotowego dań kulinarnych na potrzeby usług cateringowych przewożonych środkiem transportu.

b) Posiadanie wdrożonego systemu HACCP.

2. Zdolności technicznej lub zawodowej:

- za spełnienie powyższego warunku, zamawiający uzna:

a) wykonanie z należytą starannością w okresie 3 ostatnich lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), przed dniem wszczęcia postępowania, co najmniej 3 zamówień, odpowiadających swoim rodzajem przedmiotowi niniejszego zamówienia tj. dostawa posiłków i lub cateringu 365 dni w roku o wartości min. **50 000 zł brutto**. Zamawiający uzna usługę za spełniającą postawiony wymóg w zakresie gdy została ona zrealizowana w ramach jednej umowy. Należy przedstawić : nazwa przedmiotu zamówienia (zakres dostawy) nazwy odbiorcy zamówienia, terminu realizacji - (według wzoru stanowiącego **załącznik nr 2 do SWZ**), a także załączeniem dokumentów potwierdzających, że dostawy te zostały wykonane zgodnie z należytą starannością – referencje , a jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

b) oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu potencjału technicznego oraz wykaże, iż dysponuje lub będzie dysponował co najmniej jednym samochodem do przewozu żywności, na który została wydana decyzja/ zezwolenie właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego wydana na podstawie Ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia dopuszczająca samochód do przewozu żywności - (**załącznik nr 6 do SWZ**).

c) Oświadczenie Wykonawcy, iż zatrudnia Osoby zdolne do wykonania zamówienia, tj.:

- dysponowanie osobą z dyplomem (lub innym dokumentem) dietetyka, technologa żywienia lub intendenta, który przygotowuje jadłospis zgodnie z wymaganiami dotyczącymi posiłków dla młodzieży w wieku szkolnym,
- dysponowaniem osobami, którymi doświadczenie i kwalifikacje niezbędne są do wykonania zamówienia (szef kuchni posiadający dyplom uzyskania tytułu zawodowego mistrza w zawodzie kucharz)

Dostawa żywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Wykonawca ma prawo zgłosić osobę, która z racji przygotowania i doświadczenia zawodowego spełnia jednocześnie warunki określone dla obu z w/w wymagań. **(załącznik nr 7 do SWZ).**

Uwagi:

- W sytuacji, gdy Wykonawca przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegał będzie na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków, zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu **pisemne zobowiązanie** tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
- W przypadku wykazywania spełnienia warunków udziału w postępowaniu poprzez odwoływanie się do potencjału podmiotów trzecich w zakresie dotyczącym **sytuacji finansowej, potencjału technicznego (np. sprzętu) czy też osób zdolnych do realizacji zamówienia**, Wykonawca nie ma obowiązku wykazywać uczestnictwa tych podmiotów w realizacji zamówienia. Stosunek Wykonawcy z podmiotem trzecim może ograniczać się do zobowiązania udzielenia Wykonawcy np. pożyczki, wdzierżawienia określonego sprzętu czy też udostępnienia pracownika, co dla wykazania spełnienia odpowiednich warunków i z punktu widzenia zapewnienia gwarancji należytego wykonania zamówienia jest wystarczające.

B. Dokumenty sporządzane w języku obcym muszą być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Dział 5. **INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTACH LUB OŚWIADCZENIACH, JAKICH MOŻNA ŻĄDAĆ OD WYKONAWCY**

1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu określonych w Dziale 4 ust. 1 i 2 SWZ wykonawca dostarcza z ofertą:

- a) zobowiązania podmiotów trzecich do oddania Wykonawcy do dyspozycji ich zasobów – jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach innych podmiotów. Wzór zobowiązania stanowi załącznik nr 3 do SWZ. Zamawiający wymaga aby zobowiązanie potwierdzało, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów i określa w szczególności:
- zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

2. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązany będzie złożyć wykonawca (po złożeniu oferty), którego oferta zostanie najwyżej oceniana:

- a) wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane wraz z załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy

Dział 6. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wymagania ogólne:

- a) Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- b) Ofertę należy sporządzić w języku polskim. Wymagane specyfikacją dokumenty i oświadczenia sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
- c) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- d) Szczegółowy sposób oraz formę i postać, w której należy złożyć ofertę, oświadczenia i dokumenty opisano w dziale 7 SWZ.

2. Zawartość oferty i sposób jej przedstawienia

Oferta powinna zawierać:

- a) Formularz ofertowy – sporządzony zgodnie z załącznikiem nr 1 do SWZ. Wykonawca wskazuje w formularzu oferty: cenę oferty tj. cenę jednostkową za dostarczenie posiłków za jeden osobodzień.
- b) Pełnomocnictwo do podpisania oferty lub inny dokument, z którego wynika umocowanie do podpisania oferty.
- c) W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, do oferty musi być załączony dokument ustanawiający Pełnomocnika Wykonawców występujących wspólnie do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i przy zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- d) Zestaw oświadczeń i dokumentów, o których mowa w SWZ.
- e) Jadłospis miesięczny (4 tyg.) realizowany cyklicznie w kolejnych miesiącach. Jadłospis powinien zawierać opis oraz skład proponowanych dań, gramaturę i kaloryczność potraw wchodzących w skład posiłku oraz ogólną kaloryczność posiłków **zał. nr 5 do SWZ**

3. Zmiana lub wycofanie oferty.

- a) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
- b) Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

Dział 7. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę wraz z załącznikami (a także oświadczenie o zmianie bądź wycofaniu oferty) można złożyć osobiście w sekretariacie Zespołu Placówek Resocjalizacyjno-Socjoterapeutycznych w Oławie ul. Ks. F. Kutrowskiego 31a, 55-200 Oława, przesłać na wskazany adres lub elektronicznie na adres E-mail placówki: zprs@mos.olawa.pl
2. Termin składania ofert upływa 30.11.2022r., godz. 10:00

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Dział 8. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Osobami upoważnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są:

Anna Szewczuk - anna.szewczuk@mos.olawa.pl

Malgorzata Golec – malgorzata.golec@mos.olawa.pl

2. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia treści SWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści odpowiednio SWZ albo opisu potrzeb i wymagań wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

Dział 9. SPOSÓB OBLIECZENIA CENY

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w formularzu oferty ceny netto, kwoty podatku VAT oraz ceny brutto dla całości zadania.
2. Stawkę podatku VAT określa się zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług.
3. Cena ogólna przedstawiona przez Wykonawcę obejmuje wszystkie roboty określone w przedmiocie zamówienia oraz materiały potrzebne do jej wykonania.
4. Wszystkie wartości, w tym ceny jednostkowe powinny być liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli Wykonawca ma zamiar zaproponować ewentualne rabaty lub upusty cen, powinien je od razu ująć w obliczeniach ceny, tak aby wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną całościową. Późniejsze, np. w trakcie otwierania ofert, propozycje obniżek ceny nie będą przyjmowane przez Zamawiającego do wiadomości.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zobowiązany jest w ofercie wskazać nazwy towarów lub usług wraz z podaniem ich wartości bez kwoty podatku, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego oraz stawkę podatku, która zgodnie z wiedzą wykonawcy będzie miała zastosowanie.
6. Zasady rozliczeń pomiędzy zamawiającym i wykonawcą zostały ujęte we wzorze umowy (załącznik nr 4)

Dział 10. TERMIN OTWARCIA OFERT

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 01.12.2022 r. godz. 10:00 (czasu lokalnego).

Dział 11. KRYTERIA OCENY OFERT OPIS KRYTERIÓW I WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- | | | |
|---------------------------------------------------|--------|----------|
| a) Cena jednostkowa posiłków (dla 1 osoby) - 60 % | - | 60 pkt |
| b) Jakość (jadłospis) | - 40 % | - 40 pkt |

2. Sposób obliczania ilości punktów :

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Ad. 1) Liczba punktów przyznawana za kryterium „Cena” n-tej oferty zostanie określona według wzoru :

$$Sk = Cn/Co \times 100 \text{ pkt} \text{ z } 60\%$$

gdzie :

Sk – końcowa suma punktów

Cn – najniższa jednostkowa cena brutto spośród złożonych ważnych ofert

Co – cena jednostkowa brutto ocenianej oferty

Wartość tego kryterium nie może przekroczyć 60 pkt.

Ad. b) Liczba punktów przyznana za kryterium „ Jakość – jadłospis ” oferty zostanie określona według wzoru :

$$Sk = (Op : Om) \times b$$

gdzie :

Op – przyznana ocena punktowa w kryterium „Jakość jadłospisu oferty badanej

Om- maksymalna przyznana ocena punktowa w kryterium – 10 pkt. Jakość jadłospisu z spośród ofert badanych.

b – znaczenie czynnika przedstawionego w pkt. 1. b

Wartość tego kryterium nie może przekroczyć 40 pkt.

Ocena będzie dokonana przez członków komisji przetargowej w oparciu o analizę załączonego do oferty jadłospisu ;

Kryteria przyznawania punktów :

- różnorodność posiłków w kolejnych tygodniach - 0 – 2 pkt
- rodzaj surowców użytych do przygotowania dań mięsnych – 0- 2 pkt
- różnorodność oferowanych surówek – 0- 2 pkt
- różnorodność oferowanych deserów – 0- 2 pkt
- ilość gorących posiłków na kolacje -0- 2 pkt

3. Punkty z kryterium zostaną zsumowane.

4. Realizacja zamówienia zostanie powierzona wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów oraz spełni warunki ustalone w specyfikacji.

5. Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem stawki VAT - jeżeli występuje.

6. Cena oferenta , podana przez Wykonawcę, ma być ceną, zgodnie z art.3 ust 1 pkt 1 ustawy z dnia 05 lipca 2010 roku o cenach przedstawioną w setnych częściach złotego – a zatem musi być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku .

7.Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem Zamówienia.

8. Cena ostateczna jest ceną podaną w formularzu ofertowym.

Dział 12. INFORMACJA DOTYCZĄCA OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH POZYSKANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W DOKUMENTACH SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ (M.IN. OFERTA, OŚWIADCZENIA, DOKUMENTY NA POTWIERDZENIE SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU)

3. Zamawiający informuje, na podstawie art. 13 oraz art. 14 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO), że:
 - a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Placówek Resocjalizacyjno-Socjoterapeutycznych w Oławie, który reprezentuje Pani Małgorzata Mrozińska – Dyrektor Zespołu Placówek Resocjalizacyjno-

Dostawa wyżywienia dla wychowanków

Zespołu Placówek Resocjalizacyjno – Socjoterapeutycznych w Oławie

Socjoterapeutycznych w Oławie ul. Ks. F. Kutrowskiego 31A, 55-200 Oława, tel. 71 313 37 442) Państwa dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;

- b) inspektorem ochrony danych osobowych w Zespole Placówek Resocjalizacyjno- Socjoterapeutycznych w Oławie jest Pani Katarzyna Bala-Antczak, adres e-mail : biuro@abi-kancelaria.pl
- c) Dane osobowe przechowywane są przez Administratora dla celów archiwizacyjnych, zgodnie z wewnętrznymi ustaleniami, jak również do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń lub obrony przez ewentualnymi roszczeniami;
- d) Posiadają Państwo prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu z zastrzeżeniem, że:
 - Skorzystanie przez osobę, której dane osobowe dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą;
 - W postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;
 - Zamawiający udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „rozporządzeniem 2016/679”, w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w SWZ, do upływu terminu na ich wniesienie,
- e) W przypadku stwierdzenia, że przetwarzanie Państwa danych osobowych narusza przepisy RODO, przysługuje Państwu prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych,
- f) Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne dla celów związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia,
- g) Decyzje dotyczące przetwarzania danych osobowych nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany. Administrator nie profiluje danych osobowych,
- h) Państwa dane osobowe nie będą przekazywane poza terytorium Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykaz załączników do SWZ

Załącznik nr 1 Formularz oferty,

Załącznik nr 2 Wykaz usług– wzór,

Załącznik nr 3 Zobowiązanie podmiotu trzeciego - wzór,

Załącznik nr 4 Wzór umowy

Załącznik nr 5 Jadłospis - wzór

Załącznik nr 6 Wykaz sprzętu - wzór

Załącznik nr 7 Wykaz osób - wzór