

Bartoszyce, 2020-07-01

## **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

Numer sprawy: **IB.271.13.2020.**

Nazwa zadania: **Sporządzanie, dowóz i wydawanie gorących posiłków dla dzieci przedszkolnych i młodzieży szkolnej na terenie Gminy Bartoszyce**

Działając na podstawie art. 40 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 z p. zm.) Gmina Bartoszyce zawiadamia o wszczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

### **I. Nazwa (firma) i adres zamawiającego:**

Nazwa zamawiającego	Gmina Bartoszyce
Adres zamawiającego	Plac Zwycięstwa 2
Kod Miejscowość	11-200 Bartoszyce
Telefon:	89 300 03 69
Faks:	89 762-12-93
adres strony internetowej	<a href="http://bip.gmina-bartoszyce.pl/">http://bip.gmina-bartoszyce.pl/</a>
adres poczty elektronicznej	<a href="mailto:sekretariat@gmina-bartoszyce.pl">sekretariat@gmina-bartoszyce.pl</a>
Godziny urzędowania:	Poniedziałek 8:00-16:00, Wtorek - Środa 7:00-15:00

### **II. Określenie trybu zamówienia:**

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej poniżej progów ustalonych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa zamówień publicznych.

### **III. Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia zamieszczona zostanie na stronie internetowej:  
<http://bip.gmina-bartoszyce.pl/>

### **IV. Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych:**

Określenie przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia stanowi:

**Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa posiłków gotowych do spożycia podzielonych na dwa zadania.**

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

<b>55520000-1</b>	<b>Usługi dostarczania posiłków</b>
<b>55523100-3</b>	<b>Usługi w zakresie posiłków szkolnych</b>
<b>55524000-9</b>	<b>Usługi dostarczania posiłków do szkół</b>

2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę wymienionych w niniejszej specyfikacji części zamówienia - zadania od 1 do 2.

2.1 Przedmiot zamówienia w zakresie ZADANIA NR 1: **Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na przygotowaniu, dowiezieniu i wydaniu posiłków dla dzieci i młodzieży w szkołach na terenie Gminy Bartoszyce w roku szkolnym 2020/2021 zgodnie z zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy w szczególności Rozporządzeniem 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 (Dz.U. z 2016r. Poz. 1154 z późn. zm.) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.**

*1. Przygotowywanie, dowiezienie i wydawanie posiłków będzie się odbywać w następujących placówkach oświatowych:*

- 1) **Zespół Szkolno – Przedszkolny im. 20 Bartoszyckiej Brygady Zmechanizowanej w Bezledach**  
wydawanie posiłków – punkt i oddział przedszkolny w godz. 11:45-12:15,  
wydawanie posiłków – szkoła podstawowa w godz. 11:30-11:45 oraz w godz. 12:30-12:45
- 2) **Szkoła Podstawowa im. Leśników Polskich w Galinach**  
wydawanie posiłków 11:15-11:35
- 3) **Szkoła Podstawowa w Kinkajmach**  
wydanie posiłków w godz. 10:35-10:50
- 4) **Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach**  
wydawanie posiłków w godz. 11:30-11:50,
- 5) **Szkoła Podstawowa im. J.H. Dąbrowskiego w Żydowie**  
wydawanie posiłków godz. 11:10-11:30.

*2. W roku szkolnym 2019/2020 z posiłków korzystała średnio następująca liczba uczniów:*

<b>Lp.</b>	<b>Placówka oświatowa</b>	<b>Ilość obiadów finansowanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej</b>	<b>Ilość obiadów opłacanych indywidualnie i przez inne podmioty</b>	<b>Razem</b>
1	Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bezledach	69	2	<b>71</b>
2	Szkoła Podstawowa w Galinach	22	21	<b>43</b>
3	Szkoła Podstawowa w Kinkajmach	22	40	<b>62</b>
4	Szkoła Podstawowa im. Jana Brzechwy w Wojciechach	61	14	<b>75</b>
5	Szkoła Podstawowa im. J. H. Dąbrowskiego w Żydowie	38	5	<b>43</b>

*Wymaga się przygotowania posiłków w miejscach, którymi dysponuje Wykonawca, przystosowanych do przygotowywania posiłków, z całym niezbędnym zapleczem, a następnie dostarczenie przygotowanych posiłków przez Wykonawcę do w/w placówek oświatowych. Zamawiający zapewnia jedynie możliwość przechowywania i mycia naczyń po spożytych posiłkach. W tym celu Zamawiający udostępnia*

Wykonawcy pomieszczenia kuchni wraz z niezbędnymi pomieszczeniami zaplecza kuchennego z wyposażeniem w niezbędny sprzęt.

3. Pomieszczenia kuchenne wraz z zapleczem stanowią jeden kompleks, wydzielony z pozostałej części obiektu, pomieszczenia nie są opomiarowane w liczniki zimnej i ciepłej wody oraz energii elektrycznej. Raz w miesiącu Wykonawca będzie obciążany za zużycie wody, odbiór ścieków i zużycie energii elektrycznej w zryczałtowanej miesięcznej wysokości brutto: 1.202,70 zł. przez Gminę Bartoszyce.

4. Przewiduje się, że w okresie trwania zamówienia liczba stołujących może się zmieniać. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości wydawanych obiadów w zależności od ilości dzieci, którym Zamawiający zobowiązany jest pokrywać koszty posiłków wynikających z odrębnych przepisów.

5. Zapłata za obiady dokonywana będzie przez Zamawiającego. Prawo do korzystania z obiadów mają również uczniowie, za których zapłaty dokonywać będą ich rodzice.

6. Zamawiający nie zapewnia ile osób i w jakim okresie będzie korzystało z posiłków, za które Zamawiający nie jest zobowiązany do pokrycia kosztów posiłków.

7. Zamawiający wymaga serwowania obiadów jednodaniowych, w tym 2 razy w tygodniu (poniedziałek i czwartek) zupa z dodatkiem białka zwierzęcego w celu zwiększenia wartości energetycznej, zgodnie z normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

8. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzane z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności, urozmaicone, lekkostrawne oraz atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży.

9. Dostarczane posiłki powinny charakteryzować się w momencie ich wydawania temperaturą:  
zupa - min. 75 st. C danie główne - min. 65 st. C

10. Wykonawca zobowiązuje się do wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.

11. Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców - nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych warzyw i owoców (sezonowo -w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych).

12. Nie dopuszcza się serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood.

13. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree) innych produktów typu „instant”.

14. Do przygotowania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

15. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

16. Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej (gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym). Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu, warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przygotowanie zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.

17. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby jadłospis był urozmaicony oraz uwzględnił sezonowość.

18. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwutygodniowych jadłospisów i przedkładania ich drogą elektroniczną (raz na dwa tygodnie do każdego piątku do godz. 10:00) na adres [bartoszyce\\_gops@poczta.onet.pl](mailto:bartoszyce_gops@poczta.onet.pl) celem ich zapoznania i akceptacji przez Zamawiającego, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Pierwszy jadłospis zostanie przekazany Zamawiającemu do dnia 30 sierpnia 2020 r. do godz.10:00 i obejmować będzie okres od 2 września do 11 września 2020r. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu.

19. Dowieszenie posiłków winno nastąpić w godzinach wymienionych w pkt.1 nie wcześniej niż 15 min przed wyznaczonym czasem. W związku z tym, wszystkie dania z wyjątkiem owoców, jogurtów, surówek i pieczywa muszą być podane gorące.

20. W przypadku kiedy dzieci korzystające z posiłków szkolnych jadą na wycieczkę, zawody szkolne itp. organizowane przez szkołę, a na wyjeździe nie będzie zapewniony posiłek, wówczas Wykonawca będzie obowiązany zapewnić dzieciom suchy prowiant. Suchy prowiant składać się będzie z bułki (90g) z masłem i wędliną lub serem żółtym, bułki słodkiej, soku owocowego 0,5 litra i owocu (130g). Suchy prowiant powinien być dostarczony świeży w dniu wyjazdu dzieci. Szkoła powinna zgłosić takie zapotrzebowanie na 2 dni przed wyjazdem dzieci.

21. Do każdego obiadu dziecko musi otrzymać 200 ml kompotu ugotowanego z owoców.

22. obiady powinny być podane w sposób apetyczny, zachęcający dzieci do zjedzenia posiłku, a smak obiadów powinien być zróżnicowany.

23. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli, zgodność jadłospisu z wykonanym w danym dniu obiadem, a także zastrzega sobie prawo kontroli obiadu (smak, temperatura, świeżość).

24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru i kontroli jakości świadczonych usług. W ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli na każdym etapie działania, w tym przygotowywanie, transport, miejsce wydawania posiłków. Zamawiający raz w miesiącu dokona oceny posiłków, poprzez dokonywanie degustacji próbek dostarczonych do szkół dań. Ewentualne uwagi – wnioski wynikające z tych degustacji będą wiążące dla Wykonawcy i przedstawione Wykonawcy w formie protokołu. W przypadku ponownego niezastosowania się do uwag Zamawiający zastrzega sobie prawo do stosowania kar umownych, które mogą być podstawą rozwiązania umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania protokołu kontroli obiektu, w którym posiłki są wydawane.

25. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

26. Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w powszechnie obowiązujących przepisach prawa, w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.) oraz w przepisach wykonawczych.

27. Posiłek należy wydawać z zastosowaniem naczyń ceramicznych lub szklanych i sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktów z żywnością określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.).

28. Zamawiający dopuszcza możliwość wydawania posiłków po cenie ustalonej przez Wykonawcę:

- pracownikom placówek oświatowych, obejmujących zamówienie,
- uczniom placówki, których rodzice opłacają posiłki we własnym zakresie,
- za zgodą Zamawiającego osobom trzecim.

29. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie na potrzeby uczniów i pracowników szkół usług gastronomicznych przy zastosowaniu marży-oferta wg uznania.

30. W celu prowadzenia usług żywienia Zamawiający zawrze umowę użyczenia pomieszczeń bloku żywieniowego wraz z niezbędnym wyposażeniem. Protokolarne przekazanie pomieszczeń i sprzętu nastąpi pomiędzy Wykonawcą a Dyrektorami poszczególnych jednostek oświatowych.

31. Wykonawca zobowiązuje się do prowadzenia na własny koszt i własnym staraniem remontów pomieszczeń oraz przekazanych mu urządzeń, a ponadto do zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarno-epidemiologicznego, stosownie do wymagań Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Państwowej Inspekcji Pracy, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania wobec tych instytucji. Zamawiający nie będzie zwracał nakładów poniesionych na w/w roboty.

32. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania pojemników na gromadzenie nieczystości stałych, usuwanie tych nieczystości na własny koszt przez podmiot uprawniony, składając uprzednio deklarację w Urzędzie Gminy w Bartoszycach. W dniu podpisania umowy Zamawiający zażąda kserokopii deklaracji potwierdzonej przez Urząd Gminy w Bartoszycach.

33. Prowadzenie żywienia winno nastąpić od dnia 2 września 2020 roku.

34. Zaleca się, aby Wykonawca odwiedził i obejrzał pomieszczenia, w których będzie świadczył usługę. Zaleca się, aby Wykonawca na własną odpowiedzialność i ryzyko pozyskał dla siebie wszystkie informacje, które mogą być niezbędne w przygotowaniu oferty i przy zawieraniu umowy na realizację zamówienia. Koszt takiej wizyty ponosi oferent.

35. Za zgodą Zamawiającego Wykonawca może wyposażyć w sprzęt kuchenny blok żywieniowy na własny koszt.

36. Wykonawca jest obowiązany do sprzątanía pomieszczeń, utrzymania w czystości sprzętu i wyposażenia kuchni po wydanych posiłkach.

37. Zamawiający zastrzega, że w przypadku udzielenia zamówienia wybranemu Wykonawcy, Wykonawca ten może powierzyć podwykonawcy tylko tę część zamówienia, która obejmuje dostarczenie przygotowanych posiłków.

2.1 Przedmiot zamówienia w zakresie ZADANIA NR 2: **Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu – przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 28 dzieci w wieku przedszkolnym 3-5 lat, które będą uczęszczać Przedszkola Gminnego Nr 1 w Bartoszycach z siedzibą w 11-200 Bartoszyce ul. Bema 20.**

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 28 dzieci w okresie od 01.09.2020 r. do 31.07.2021 r.

2. Zalecenia Zamawiającego dotyczące ustalania jadłospisu dekadowego i jakości dostarczanych potraw:

Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci muszą spełniać odpowiednie wymagania wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej:

a) na całodzienné żywienie powinny składać się produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych;

- b) *posiłki (śniadanie, obiad, podwieczerek) powinny zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze;*
- c) *zupy, sosy oraz potrawy sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników;*
- d) *od poniedziałku do piątku powinny być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%;*
- e) *napoje przygotowywane na miejscu powinny zawierać nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia;*
- f) *każdego dnia będą podawane:*
  - co najmniej jedna porcja mleka lub produktów mlecznych,*
  - co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,*
  - warzywa lub owoce w każdym posiłku,*
  - co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w śniadaniu, obiedzie lub podwieczorku*
- g) *w żywieniu całodziennym będą podawane przynajmniej trzy porcje warzyw lub owoców;*
- h) *co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana porcja ryby*
- i) *zalecane pokrycie dziennej normy na energię dla dziecka powinno wynosić od 1400 – 1700 kcal. (ok. 70 % na dzień).*

3. Wykonawca zobowiązuje się do:

- a) *dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Do godz. 7.30 podane zostaną ilości posiłków na dany dzień telefonicznie,*
- b) *jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na 10 dni i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed planowanym terminem jadłospisu. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.*
- c) *Zamawiający ma prawo dokonywania zmian w jadłospisie przedstawionym przez Wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diety bezmlecznej i bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego, z uwzględnieniem zaleceń lekarskich oraz rodziców.*

4. *Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: śniadania -godz. 8:00, obiad i podwieczerek -godz. 11:30.*

5. *Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj.: (01.09.2020 r. do 31.07.2021 r.- 6 496 śniadań; 6 496 obiadów dwudaniowych; 6 496 podwieczorków ).*

6. *Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.*

7. *Posiłki muszą być urozmaicone, wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki.*

8. *Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci.*

9. *Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.*

10. *Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.*

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

12. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia w trakcie trwania umowy. Rozliczenie finansowe Wykonawcy za usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej.

14. Cena jednostkowa posiłku winna zawierać koszt przygotowania (tzw. „wsad do kotła”) i dostarczania. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.

15. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 5 lat oraz Instytutu Żywności i Żywienia. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.

16. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie z 3 dniowym wyprzedzeniem.

17. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zabierane będą w danym dniu dostawy posiłków.

Każdy z wykonawców może złożyć ofertę na wybrane przez siebie zadanie lub zadania, jednak nie więcej niż dopuszczalna liczba zadań.

Kody Wspólnego Słownika Zamówień:

**55520000-1 Usługi dostarczania posiłków**  
**55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych**  
**55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół**

Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub większą liczbę zadań - części zamówienia - zadania od 1 do 2.

**V. Informacja o możliwości lub wymogu złożenia oferty wariantowej:** Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych

**VI. Termin wykonania zamówienia:**

Wymagany termin wykonania (realizacji) przedmiotu zamówienia dla poszczególnych zadań:

1. Dla zadania nr 1: **od 01-09-2020 r. do 30-06-2021 r.**
2. Dla zadania nr 2: **od 01-09-2020 r. do 31-07-2021 r.**

**VII. Warunki udziału w postępowaniu oraz podstawy wykluczenia::**

1. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone w ogłoszeniu o zamówieniu oraz niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

2. Warunki udziału w postępowaniu dotyczą:

- 1) posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej.

**Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**

- 2) sytuacji ekonomicznej lub finansowej, **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**
- 3) zdolności technicznej lub zawodowej, **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.**

3. Z udziału w niniejszym postępowaniu wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

4. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się również wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.

### **VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia**

Wykonawcy składając ofertę załączają do niej Oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu oraz o nie podleganiu wykluczeniu - wypełnione i podpisane przez wykonawcę, które stanowić będzie wstępne potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, zamieszcza informacje dotyczące tych podmiotów w oświadczeniu.

Jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów należy złożyć również zobowiązanie tego podmiotu, zgodnie z SIWZ.

Na wezwanie zamawiającego wykonawcy zobowiązani będą również do złożenia następujących dokumentów:

- 1) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy,

### **IX. Informacja na temat wadium:**

1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium.
2. Ustala się wadium w zakresie poszczególnych zadań od 1 do 2 w wysokości:
  1. dla **Zadania Nr 1** w wysokości: **5 000,00 zł**, słownie: **pięć tysięcy złotych zł.**
  2. dla **Zadania Nr 2** w wysokości: **2 000,00 zł**, słownie: **dwa tysiące złotych zł.**

Wykonawców obowiązują ustalenia dot. wadium zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

### **X. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:**

Kryteria oceny ofert przyjęte w niniejszym postępowaniu:

#### **5.1 Kryterium CENA – waga 60 pkt**

**Punkty w kryterium cena zostaną przyznane według wzoru**

$$C = \frac{C_n}{C} \times 100 \text{ pkt} \times 60\%$$



**C<sub>b</sub>**

**Gdzie:**

**C – ilość przyznanych punktów**

**C<sub>n</sub> – najniższa oferowana cena brutto (złotych)**

**C<sub>b</sub> – cena badanej oferty brutto (złotych)**

Liczba punktów w kryterium cena zostanie przyznana w oparciu o zadeklarowaną przez Wykonawcę cenę za wykonania niniejszego zamówienia. Za najkorzystniejszą ofertę zamawiający uzna ofertę z najniższą ceną spośród złożonych ofert.

- 5.2 Kryterium **ASPEKT SPOŁECZNY**– zatrudnienie do realizacji zamówienia, w pełnym wymiarze czasu pracy, osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających status osoby poszukującej pracy i pozostającej bez zatrudnienia – **waga 40 pkt**

Zamawiający rozumie przez osobę bezrobotną oraz osobę poszukującą pracy osobę spełniającą warunki uzyskania statusu osoby bezrobotnej lub statusu osoby poszukującej pracy określone w ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t. j. Dz.U. 2019 poz. 1482) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej, Europejskiego Obszaru Gospodarczego lub państw, z którymi UE zawarła umowy o równym traktowaniu przedsiębiorców w dostępie do zamówień publicznych. Dodatkowo, w przypadku osoby poszukującej pracy konieczne jest spełnienie warunku w zakresie wieku (do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia) oraz pozostawanie bez zatrudnienia.

Jednocześnie jako realizację wymogu zatrudnienia określonego w opisie kryterium, zamawiający dopuszcza również zatrudnienie osób, o których mowa powyżej w terminie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed datą podpisania Umowy.

W ramach kryterium Aspekty społeczne – zatrudnienie do realizacji zamówienia osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających status osoby poszukującej pracy i pozostającej bez zatrudnienia punkty zostaną przyznane zgodnie z poniższymi zasadami:

Kryterium Aspekt Społeczny	Liczba punktów
Wykonawca otrzyma 30 pkt w przypadku złożenia oświadczenia o zatrudnieniu do realizacji zamówienia co najmniej:  – dwóch osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia – wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy <b>albo</b>  –dwie osoby bezrobotnych wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy <b>albo</b>  – jednej osoby do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadającej status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia – wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy i jednej osoby bezrobotnej w wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy	30
Wykonawca otrzyma 10 pkt w przypadku złożenia oświadczenia o zatrudnieniu do realizacji zamówienia co najmniej:	10

–jednej osoby do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia, posiadającej status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia – w wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy <b>albo</b>	
–1 osoby bezrobotnej w wymiarze przynajmniej ½ pełnego wymiaru czasu pracy	
Wykonawca otrzyma 0 pkt w przypadku, gdy nie zadeklaruje zatrudnienia do realizacji zamówienia osób bezrobotnych lub osób do 30 roku życia lub po ukończeniu 50 roku życia posiadających status osoby poszukującej pracy bez zatrudnienia.	0

#### **XI. Składanie ofert:**

Oferty należy składać do dnia: **10 lipiec 2020 r.** do godz. **10:00** w siedzibie Zamawiającego

**URZĄD GMINY BARTOSZYCE**  
**Plac Zwycięstwa 2**  
**11-200 Bartoszyce**  
**(I piętro, pok. Nr 108)**

**XII. Termin związania ofertą** Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

**XIII. Informacje o zamiarze zawarcia umowy ramowej** Nie dotyczy

**XIV. Informacje o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczane dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów** Nie dotyczy

**XV. Informacje o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z adresem strony internetowej, na której będzie prowadzona aukcja elektroniczna** Nie dotyczy

**XVI. Informacje o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp:** Zamawiający nie dopuszcza możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 ustawy Pzp.

**XVII. Informacja o przeprowadzonym dialogu technicznym:** Zamawiający informuje, że nie przeprowadzono dialogu technicznego dot. niniejszego postępowania.

#### **XVIII. Inne informacje:**

1. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych nr ogłoszenia: **556615-N-2020**. Data zamieszczenia **2020-07-01**.

---

Kierownik Zamawiającego