

SPECYFIKACJA (SIWZ)

**na usługę gastronomiczną – catering, dostawę posiłków
jednodaniowych, obiadów i podwieczorków dla podopiecznych
Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.**

Znak sprawy: ZOW.332.27.2019

Nr postępowania : ZOW/ZP-1/2019

POSTĘPOWANIE W TRYBIE PRZETARG NIEOGRANICZONY

Realizacja zamówienia współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

I. Informacje wprowadzające. Nazwa i adres zamawiającego.

Zamawiający: **GMINA LUBLIN**, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin,
NIP 946 25 75 811

Odbiorca: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie**

20-128 Lublin; ul Lwowska 28

Tel. 81 466 55 60, Fax. 81 466 55 61, godz. pracy: 7⁰⁰ - 15⁰⁰

Strona internetowa: www.zow.bip.lublin.eu

e-mail: adma@zow.lublin.eu

II. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie przeprowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986) zwanej dalej ustawą.

III. Przedmiot zamówienia i opis przedmiotu zamówienia.

- 3.1. **Przedmiotem zamówienia jest usługa gastronomiczna – catering, dostawa posiłków jednodaniowych, obiadów i podwieczorków dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, częściowo realizowana w ramach projektu „Aktywni i samodzielni. Usługi społeczne i zdrowotne – tworzenie systemu pomocy środowiskowej w celu wsparcia 350 osób w podeszłym wieku”**

Realizacja zamówienia współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014-2020.

Kod CPV:

55520000-1– usługi dostarczania posiłków

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków

55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

3.2. Opis przedmiotu zamówienia.

3.2.1. Przygotowanie i dostawa **posiłków jednodaniowych** z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nalkowskich 78 w Lublinie.

Posiłkiem jednodaniowym jest np:

- mięso, ziemniaki, surówka,
- bigos, ziemniaki,
- pierogi,
- gulasz, ziemniaki, surówka,

W/w przykładowe zestawy nie są wiążące dla Oferenta, obrazują tylko jakiego typu posiłku oczekuje zamawiający.

3.2.2. Przygotowanie i dostawa wyrobów gastronomicznych dla podopiecznych:

- Środowiskowego Domu Samopomocy przy ul. Nałkowskich 78 w Lublinie ,
- Klubu Samopomocy „Przystań” ul. Nałkowskich 78 w Lublinie,
- Centrum Aktywności i Rozwoju Seniorów ul. Nałkowskich 108,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Gospodarcza 7 w Lublinie,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3 ul. Niecała 16 w Lublinie,
- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 4 ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,
- Klubu Samopomocy „Galeria” ul. Pozytywistów 16 w Lublinie,
- Klubu Seniora „Dziesiąta” ul. Kunickiego 128/130 w Lublinie.

3.2.3. Przygotowanie i dostawa obiadów z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 przy ul. Gospodarczej 7 w Lublinie oraz podopiecznych CDP3 z Punktu Domowej Opieki (bez dostawy):

3.2.4. Przygotowanie i dostawa podwieczorków z uwzględnieniem diet dla podopiecznych Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr2 ul. Gospodarcza 7 oraz podopiecznych CDP3 z Punktu Domowej Opieki (bez dostawy):

3.2.5. Catering - 6 spotkań - Klub Seniora „Dziesiąta” -- ul. Kunickiego 128/130 .

3.2.6. Zamawiający informuje, iż wykonywanie czynności, w zakresie usługi gastronomicznej przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę (kucharz, kierowca itd.) polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666 z późn. zm.).

3.2.7. Mając na uwadze informację ujętą w pkt. 3.2.5. oraz w związku z postanowieniami art. 29 ust. 3a ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający wymaga aby wszystkie osoby o których mowa w pkt. 3.2.5. były zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, zgodnie z art. 22 § 1 Kodeksu pracy.

3.3. Ilość posiłków jednodaniowych w okresie 4 m-cy została oszacowana na 3700 szt. dla ŚDSN ul. Nałkowskich 78

Ilość obiadów okresie 12 m-cy została oszacowana na 3300 szt. dla CDP2 ul. Gospodarcza 7.

Ilość podwieczorków w okresie 12 m-cy została oszacowana na 3300 szt. dla CDP2 ul. Gospodarcza 7.

Ilość obiadów w okresie 29.07. - 16.08.2019 r. została oszacowana na 390 szt. dla podopiecznych CDP3 z Punktu Domowej Opieki.

Ilość podwieczorków w okresie 29.07. – 16.08.2019 r. została oszacowana na 390 szt. dla podopiecznych CDP3 z Punktu Domowej Opieki.

3.4. Strony dopuszczają możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilościowego zakupu, w wysokości do 20% wartości szacunkowej zamówienia, do obiektywnie istniejących potrzeb Zamawiającego, co nie stanowi zmiany umowy i nie skutkuje żadnymi sankcjami wobec Zamawiającego poza zapłatą za dostarczony przedmiot umowy.

Posiłki jednodaniowe powinny uwzględniać następujące diety:

- **dieta ogólna** - 70 %,
- **dieta lekkostrawna** - 30 %

Obiady powinny uwzględniać:

- **dieta ogólna** - 60 %
- **dieta lekkostrawna** - 40 %

3.5. Przedmiot zamówienia winien spełniać następujące warunki:

1) **waga składników dostarczanych posiłków jednodaniowych** nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ziemniaki - 300 g
- surówka, sałata - 150 g
- wątroba smażona - 150 g
- bigos - 300 g
- kopytka - 350 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 400 g (8 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 100 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
- fasolka po bretońsku - 350 g (+ pieczywo 100 g)
- naleśniki - 360 g (3 szt.)

2) **waga składników dostarczanych obiadów** nie może być mniejsza niż:

- kotlet mięsny (mielony, schabowy, stek, pożarski, zraz, pieczeń itp.) - 120 g
- ryba - 130 g
- zupa 300 ml (+ pieczywo 100 g)
- ziemniaki, kasza - 200 g
- surówka, sałatka, warzywa duszone zasmażane - 150 g
- wątroba smażona drobiowa - 150 g
- bigos - 250 g
- kopytka - 300 g
- placki ziemniaczane, kotlety ziemniaczane - 360 g (3 szt.)
- pierogi - 350 g (7 szt.)
- sos mięsny, potrawka z kurczaka - 120 g mięsa + 50 g sosu
- makaron z twarogiem - 350 g w tym 30 g twarogu
- naleśniki ze śmietaną (z serem, owocami, dżemem) - 250 g (2 szt.)

Waga innych składników obiadu i posiłku jednodaniowego nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

3) **waga składników dostarczanych podwieczorków** nie może być mniejsza niż:

- Ciasta domowe (sernik, makowiec, szarlotka, w-zka, itp.) – 150 g
- Owoce (banan, jabłko, gruszka, pomarańcza, itp.) – 100 g
- Serki homogenizowane - 150g
- Kisiel 200 ml
- Galaretka owocowa – 200 g
- Musy owocowe – 150 ml
- Musli (jako dodatek do musów) 50g
- Pieczywo ryżowe (wafel ryżowy krążek 10 g) – 3 szt.
- Twarożek ze szczypiorkiem, z rzodkiewką - 100 g
- Pasta jajeczna - 100g
- Pasty rybne - 100g
- Sałatka owocowa – 150 g
- Sałatka warzywna z warzyw sezonowych 150g
- Wędlina drobiowa, wieprzowa - 50g
- Tymbalik - 200g
- Galareta – 200g
- Paszteciki drożdżowe - 200 g
- Pieczywo – 150 g
- Herbatniki, ciastka kruche, inne propozycje jako „ suchy prowiant” – 50 g

4) **Przykładowe zestawy do podwieczorku:**

- Sernik 150g; jabłko
- Serek homogenizowany 150g; pomarańcza 100g
- Mus owocowy 150ml, musli 50g; pieczywo ryżowe - 3szt.
- Pasta jajeczna 100g; pieczywo 150g
- Galareta 200g; pieczywo 150g
- Paszteciki drożdżowe 200g;
- Wędlina drobiowa 50g, pieczywo 150g; gruszka 100g
- Sałatka warzywna 150-200 g; pieczywo ryżowe - 3 szt.
- Ciastka kruche 50g; jabłko 100 g
- Tymbalik 200g; pieczywo 150g
- Pasta rybna 100g; pieczywo ryżowe - 3 szt.
- Szarlotka 150g;
- Twarożek ze szczypiorkiem 100g; pieczywo 150g

Waga innych składników podwieczorku nie wymienionych powyżej nie może być odpowiednio mniejsza.

W/w przykładowe zestawy do podwieczorku nie są wiążące dla Oferenta, obrazują tylko czego oczekuje Zamawiający.

- 5) Wykonawca dostarczy Odbiorcy przedmiot zamówienia w ilości odpowiednio większej tak by Przedstawiciel Odbiorcy mógł ocenić ich jakość (smak, zapach, konsystencję itp.)
- 6) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia od poniedziałku do piątku, w dni robocze:
 - obiad i podwieczerek w godz. 12¹⁵ - 12⁴⁵ do CDP2 ul. Gospodarcza 7.
 - posiłek jednodaniowy w godz. 13³⁰ – 13⁴⁵ do ŚDSN ul. Nałkowskich 78.
- 6a) - obiad i podwieczerek do Punktu Domowej Opieki dla podopiecznych CDP3 odbierany będzie w dni robocze (od poniedziałku do piątku) przez pracownika Zespołu o godz. 11.00.
- 7) potrawy winny być umieszczone w termosach (każdy składnik oddzielnie) lub pojemnikach utrzymujących temperaturę, wymaganą odpowiednimi przepisami,
- 8) podwieczorki dla CDP2 ul. Gospodarcza 7 i podopiecznych z Punktu Domowej Opieki CDP3 winny być pakowane – każdy podwieczerek oddzielnie (torba papierowa, pudełko, itp.).
- 9) przedmiot zamówienia winien być wykonywany , transportowany i przekazywany zgodnie z wymogami Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2015 poz. 594),
- 10) Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do jadalni Odbiorcy, gdzie nastąpi przekazanie na podstawie dokumentu potwierdzającego ilość dostarczonych potraw,
- 11) do ŚDSN ul. Nałkowskich 78 potrawy dostarczane będą w naczyniach Wykonawcy,
- 12) odbiór termosów z ŚDSN ul. Nałkowskich 78 - w dniu dostawy w godz. 14³⁰- 15⁰⁰
- 13) dopuszcza się pozostawienie w termosach do odbioru nieskonsumowanej części żywności,
- 14) do CDP2 ul. Gospodarcza 7 potrawy dostarczane będą w naczyniach jednorazowych (opakowanie + sztućce),
- 15) potrawy winny być wykonane z produktów naturalnych, metodą tradycyjną, nie używając produktów typu instant oraz produktów gotowych np. pierogi mrożone, klopsy, gołąbki itp.
- 16) Wykonawca nie będzie używał do produkcji obiadów mięsa typu MMO (mięsa mechanicznie odkostnionego),
- 17) posiłki jednodaniowe – nie mniej jak 4 posiłki mięsne tygodniowo,
- 18) obiady - nie mniej jak 4 obiady mięsne tygodniowo w tym danie rybne z zastrzeżeniem, aby potrawy mięsne były przygotowane każdorazowo z innego rodzaju mięsa (wieprzowina, wołowina, drób, itd.)
- 19) Wykonawca nie może dostarczać obiadu z użyciem podrobów więcej jak dwa razy w miesiącu oraz więcej jak raz w tygodniu danie mączne (naleśniki, kopytka, makaron, pierogi, kluski śląskie, kluski kładzione itp.)

- 20) Wykonawca winien dostarczyć do Odbiorcy tygodniowy jadłospis w ostatni dzień roboczy tygodnia poprzedzającego. Jadłospis winien zawierać gramaturę poszczególnych składników przypadających na jedną porcję (w przypadku dań takich jak pierogi, naleśniki itp. – dodatkowo ilość szt.).

IV. Oferty częściowe.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych i wariantowych.

V. Termin wykonania zamówienia.

5.1. **Od 01.03.2019 r. do 29.02.2020 r. obiady i podwieczorki dla CDP2 przy ul. Gospodarczej 7.**

5.2. **Od 01.03.2019 r. do 30.06.2019 r. posiłki jednodaniowe dla ŚDSN ul. Nałkowskich 78.**

5.3. **Od 29.07.2019 r. – 16.08.2019 r. obiady i podwieczorki dla podopiecznych CDP3 z Punktu Domowej Opieki (odbiera Zamawiający).**

5.4. **Od 01.03.2019 r. – 29.02.2020 r. wyroby gastronomiczne dostarczane będą do:**

- ŚDSN ul. Nałkowskich 78 - dwa razy w roku (kwiecień - spotkanie Wielkanocne, czerwiec - piknik),
 - KS „Galeria” ul. Pozytywistów 16 - raz w roku (kwiecień - spotkanie Wielkanocne)
 - KS „Przystań” ul. Nałkowskich 78 - raz w roku (kwiecień - spotkanie Wielkanocne)
 - CDP Nr 3 ul. Niecała 16
 - 41 razy w roku w tym:
 - marzec – Dzień Kobiet i Dzień Mężczyzny, 2 spotkania okolicznościowe.
 - kwiecień – spotkanie Wielkanocne, 2 spotkania okolicznościowe.
 - maj - Dzień Matki, 3 spotkania okolicznościowe i piknik plenerowy.
 - czerwiec - 4 spotkania okolicznościowe i piknik plenerowy.
 - lipiec - 2 spotkania okolicznościowe.
 - sierpień - 2 spotkania okolicznościowe.
 - wrzesień - 2 spotkania okolicznościowe i piknik „Święto pieczonego ziemniaka”
- październik - 2 spotkania okolicznościowe i Święto Seniora.

- listopad - 2 spotkania okolicznościowe, zabawa andrzejkowa i Święto Niepodległości.
- grudzień – 2 spotkania okolicznościowe, spotkanie mikołajkowe, spotkanie wigilijne, zabawa sylwestrowa.
- styczeń 2020 r. - 2 spotkania okolicznościowe oraz Dzień Babci i Dziadka.
- luty 2020 r. – 2 spotkania okolicznościowe i zabawa karnawałowa.

- CDP Nr 4 ul. Pozytywistów 16 - dwa razy w roku (czerwiec – impreza integracyjna, październik - spotkanie integracyjne)

- CARS ul. Nałkowskich 108 - cztery razy w roku (kwiecień - spotkanie Wielkanocne, grudzień – spotkanie Wigilijne, maj i październik dwie imprezy integracyjne)

- Kluby - osiem razy w roku: - kwiecień – **spotkanie Wielkanocne catering x 3 po 90 osób** w Klubie Seniora „Dziesiąta” ul. Kunickiego 128/130

– **przykładowe menu** potrzebne do obliczenia kosztu obsługi - żurek, kielbasa pieczona, ziemniaki, ćwikła, jajka w majonezie, jajka faszerowane pieczarką.

- czerwiec - piknik w Ogrodzie Botanicznym,
- wrzesień - piknik w Muzeum Wsi Lubelskiej,

- grudzień - **spotkanie Oplątkowe catering x 3 po 90 osób** w Klubie Seniora „Dziesiąta” ul. Kunickiego 128/130

– **przykładowe menu** potrzebne do obliczenia kosztu obsługi - barszcz czerwony, pasztecik, kapusta wigilijna, karp smażony, śledź w oleju, sałatka 5-składnikowa.

- Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 2 ul. Gospodarcza 7
21 razy w roku w tym:

- kwiecień – spotkanie Wielkanocne – CDP2,
- lipiec – impreza w Muzeum Wsi Lubelskiej,
- wrzesień - impreza w Muzeum Wsi Lubelskiej,
- luty - bal – lokal przy ul. Pozytywistów 16 ,
- listopad - 2 bale w lokalach przy ul. Hutniczej 28A i ul. Pozytywistów 16,
- grudzień – spotkanie Oplątkowe – CDP2,

- marzec, maj, czerwiec, październik listopad - **5 imprez** w lokalu przy ul. Pozytywistów 16,
- styczeń, marzec, maj, czerwiec, lipiec, sierpień, październik, listopad, grudzień - **9 imprez**
- CDP2 ul. Gospodarcza 7.

VI. Wykaz dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

1. Formularz oferty (Załącznik Nr 1).
2. Zaakceptowany wzór umowy (Załącznik Nr 2).
3. Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom (Załącznik Nr 3).
4. Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (Załącznik Nr 4) - na wezwanie Zamawiającego.
5. Oświadczenie w zakresie kategorii przedsiębiorstwa (Załącznik Nr 5).
6. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik Nr 6).
7. Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia (Załącznik Nr 7).

8. Wykaz usług , o których mowa poniżej (Załącznik Nr 8) wraz z dowodami należytego ich wykonania.

O zamówienie mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej i zawodowej, tj. zrealizowanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, to w tym okresie, co najmniej 2 usług cateringowych o wartości 10 000 zł brutto, każda wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że przedstawiona usługa została wykonana należycie. Jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy.

9. Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych (Załącznik Nr 9)

10. Przykładowy jadłospis na 10 zestawów na kolejne dni z podaniem gramatury poszczególnych składników (Zał. Nr 10) dot. posiłków jednodaniowych, obiadów i podwieczorków.

11. Aktualny odpis z KRS albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert (Zał. Nr 11)

12. Polisa lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej. Ubezpieczenie na kwotę min.100 tys. złotych (Zał. Nr 12).

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana na podstawie dokumentów i oświadczeń złożonych przez Wykonawcę stanowiących załączniki oferty. Ocena będzie dokonana metodą: spełnia – nie spełnia.

VII. Termin, do którego Wykonawca będzie związany złożoną ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez 30 dni od upływu terminu składania ofert.

2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, o którym mowa w pkt. 1, z zastrzeżeniem że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

Uwaga! Dokumenty jakich żąda Zamawiający muszą być złożone w oryginale lub w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną /osoby uprawnione/ do podpisania oferty.

VIII. Zasady reprezentacji Wykonawcy.

1. Do oferty należy załączyć dokument/-y określający zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione.

IX. Informacja o Podwykonawcach.

1. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowej części usługi gastronomicznej dla ZOW w Lublinie.
2. Wykonawca wykona przedmiot zamówienia zgodnie z Oświadczeniem zawartym w ofercie - samodzielnie lub z udziałem Podwykonawców.
3. W Oświadczeniu (Zał. Nr 3 do SIWZ) Wykonawca winien wskazać zakres zamówienia jaki powierzy Podwykonawcom. W przypadku nie określenia w Oświadczeniu zakresu zamówienia jaki powierzy Podwykonawcy, Zamawiający uzna, że Wykonawca wykona zamówienie samodzielnie bez udziału Podwykonawców.
4. Udział Podwykonawcy w realizacji przedmiotowego zamówienia nie zwalnia Wykonawcy ze zobowiązań określonych w niniejszym postępowaniu. Wszelkie działania, uchybienia lub zaniedbania Podwykonawcy będą traktowane jak działania samego Wykonawcy

X. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania dokumentów.

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie specyfikacji.
2. Korespondencję w formie faksu wykonawcy są zobowiązani przysyłać na numer faksu: 81 466 55 61 od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00 do 15.00.

Korespondencję w formie poczty elektronicznej wykonawcy są zobowiązani przysyłać na adres: adma@zow.lublin.eu

XI. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest Kierownik Działu Administracji Sławomir Kabała - tel. 81-466 55 60 wew.15 lub 600 398 077 w godz. 7.00 – 15.00.

XII. Termin związania ofertą.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie pisemnej. Wszystkie określone w specyfikacji dokumenty muszą być podpisane przez osobę uprawnioną. W przypadku składania dokumentów w formie kserokopii wymaga się aby każda strona dokumentu była potwierdzona za zgodność z oryginałem.
2. Wskazane jest, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane.
3. Wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były zszyte, zbindowane lub w inny sposób trwale połączone w celu zapobieżenia ich dekompletacji.
4. Wszelkie poprawki lub zmiany treści któregośkolwiek dokumentu wchodzącego w skład oferty powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę uprawnioną.
5. Wskazane jest, aby oferta posiadała spis treści zawierający wykaz dokumentów wchodzących w skład oferty z podaniem numeru strony oferty, na której dany dokument się znajduje oraz ilość wszystkich stron oferty.
6. Wykonawca zobowiązany jest złożyć ofertę w szczególności wypełnić wszystkie załączniki bez wyjątku, bez dokonywania w nich zmian i zgodnie z wymaganiami Zamawiającego.
7. Przedstawienie propozycji rozwiązań alternatywnych lub wariantowych nie będzie brane pod uwagę i spowoduje odrzucenie oferty.
8. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
9. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę i zaproponować jedną cenę.
10. Rozliczenia będą następować w okresach miesięcznych.
11. Wykonawca zapewni stałość oferowanych cen jednostkowych usługi w całym okresie trwania umowy.
12. Płatność będzie realizowana w PLN.
13. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
14. Wykonawca zgodnie z procedurą opisaną w pkt. 16 może wprowadzać zmiany (poprawki, modyfikacje i uzupełnienia) do złożonej oferty przed upływem terminu składania ofert.
15. Wprowadzanie zmian następuje w formie pisemnej przy zachowaniu wymagań określonych dla składania oferty podlegającej zmianie tj. w dwóch kopertach (wewnętrznej i zewnętrznej) odpowiednio oznakowanych napisem „ZMIANA”.
16. Koperty oznaczone dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte bezpośrednio po otwarciu ofert, których zmiana dotyczy. Dokumenty zawierające zmiany, po stwierdzeniu skuteczności dokonania zmian zostaną dołączone do oferty, której zmiany dotyczą.
17. Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętej kopercie. Koperta powinna być zamknięta w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczająca jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Koperta powinna być zaadresowana według poniższego wzoru:
Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
20 – 128 Lublin, ul. Lwowska 28

oraz oznakowana:

OFERTA – Usługa gastronomiczna – catering.

Nie otwierać przed godz. 9.00 dnia 11.02.2019 r.

XIV. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Cenę ofertową należy obliczyć uwzględniając zakres zamówienia określony w specyfikacji.
2. Cena ofertowa musi zawierać wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
3. Należy wpisać do formularza ofertowego - Zał. Nr 1 cenę netto każdej potrawy, stawkę podatku VAT, wyliczyć wartość netto uwzględniając ilość każdej potrawy, kwotę podatku i wartość brutto. Następnie należy wyliczyć wartość netto i brutto oferty.
4. Wszystkie wartości winny być określone do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy zaokrąglić w dół, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę) i wyrażone w złotych polskich.

XV. Miejsce oraz termin składania ofert.

1. Oferty należy złożyć w **ZOW w Lublinie, przy ul. Lwowskiej 28, Dział Administracji - pok. 101 do dnia 11.02. 2019 r. do godz. 8⁰⁰**
2. Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.
3. Wykonawca, może przed upływem terminu składania ofert wycofać złożoną ofertę.

XVI. Otwarcie ofert.

1. **Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 11.02.2019 r. o godz. 9.00 w siedzibie Zamawiającego – pok. 101 (Dział Administracji)**
2. Otwarcie ofert jest jawne.
3. W postępowaniu nie jest przewidziany wybór najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

XVII. Ocena ofert.

1. Zamawiający dokona oceny i porównania ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej w oparciu o następujące kryteria:

- 1). **Cena - 80 % (80 pkt.)**

2). Klauzule społeczne – 20 % (20 pkt.)

Ad.1).

Punkty w kryterium 1 (C) **cena** będą liczone następująco:

Oferta z najniższą ceną ofertową uzyska maksymalną liczbę punktów przewidzianą dla tego kryterium $C_{min} = 80$ pkt. Punkty pozostałych ofert zostaną przeliczone zgodnie z następującym wzorem: $(C_{min} : C_b) \times 80$ pkt,

gdzie: C_{min} - cena oferty minimalnej, C_b - cena oferty badanej.

Cena musi obejmować wszystkie elementy związane z realizacją zamówienia.

Ad.2).

Kryterium **klauzule społeczne** przyznane będą punkty w następujący sposób:

- oferta która spełnia kryterium otrzyma - **20 pkt.**,
- oferta, która nie spełni kryterium otrzyma - **0 pkt.**

Ocena w zakresie spełnienia kryterium klauzule społeczne dokonana zostanie na podstawie deklaracji złożonej przez Wykonawcę zgodnie z załącznikiem nr 9 do zapytania ofertowego. Deklaracja obejmuje oświadczenie, że do realizacji zamówienia i na czas jego trwania (zgodnie z zawartą umową) Wykonawca zapewni, że wśród osób bezpośrednio uczestniczących w wykonywaniu zamówienia zatrudniona będzie co najmniej **1 osoba bezrobotna** (w wymiarze min. ½ etatu) w rozumieniu ustawy z dn. 20.04.2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. 2016.645 tekst jednolity). Zamawiający określa, że wskazana wyżej osoba (skierowana przez właściwy urząd pracy) powinna być zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 14 dni od daty podpisania umowy na realizację zamówienia, nieprzerwanie przez cały okres jej trwania. W celu weryfikacji spełnienia klauzuli społecznej zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do przedstawienia kopii skierowania osoby bezrobotnej przez urząd pracy oraz umowy o pracę wraz z zakresem obowiązków potwierdzoną za zgodność z oryginałem w terminie do 21 dni od daty podpisania umowy.

W przypadku rozwiązania umowy, wykonawca będzie obowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby bezrobotnej w terminie do 14 dni od ustania umowy z poprzednią osobą. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań dotyczących zatrudniania ww. osób. Na żądanie zamawiającego wykonawca obowiązany będzie niezwłocznie udokumentować fakt zatrudniania ww. osób. W przypadku niezatrudniania w sposób nieprzerwany przy realizacji zamówienia wymaganej przez zamawiającego liczby osób bezrobotnych wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia zamawiającemu kary umownej w wysokości iloczynu 50% kwoty najniższego miesięcznego wynagrodzenia, wraz z należnymi składkami na ubezpieczenie społeczne, oraz liczby

miesiące w okresie realizacji zamówienia, chyba że wykonawca wykaże, że przedstawił zgłoszenie ofert pracy urzędowi pracy albo odpowiedniemu organowi zajmującemu się realizacją zadań z zakresu rynku pracy w państwie, w którym ten wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, a niezatrudnienie osób bezrobotnych nastąpiło z przyczyn nieleżących po jego stronie. Za przyczynę nieleżącą po stronie wykonawcy będzie w szczególności uznany brak osób bezrobotnych zdolnych do wykonania zamówienia na obszarze, w którym jest realizowane zamówienie i w okresie jego realizacji.

2. Ocena oferty nastąpi przez zsumowanie punktów za poszczególne kryteria.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

XVIII. Informacja o formalnościach po wyborze oferty.

1. Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej Zespołu - www.zow.bip.lublin.eu
2. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą, zostanie podpisana umowa w oparciu o „Umowę wzór” stanowiącą Zał. Nr 2 do SIWZ.
3. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest:
 - 1) do podania nazw i adresów firm Podwykonawców, którzy będą wykonywali część zamówienia wskazaną w ofercie Wykonawcy, o ile nazwy i adresy tych Podwykonawców nie zostały wskazane przez Wykonawcę w dokumentach złożonych wraz z ofertą,
 - 2) dostarczyć umowę regulującą współpracę podmiotów występujących wspólnie.
4. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
5. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy.

XIX. Środki ochrony prawnej.

Wykonawcy przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych – „Środki ochrony prawnej” (art.179-198g)

XX. Postanowienia końcowe.

W sprawach nieuregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy:

- 1) ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2018 r., poz. 1986),
- 2) Kodeksu Cywilnego,
- 3) inne powszechnie obowiązujące właściwe przedmiotowi zamówienia.

XXI. Załączniki.

Następujące załączniki stanowią integralną część specyfikacji:

Nr 1 – Formularz oferty.

Nr 2 – Wzór umowy.

Nr 3 - Oświadczenie o części zamówienia, której wykonanie, Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom.

Nr 4 - Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.

Nr 5 – Oświadczenie w zakresie kategorii przedsiębiorstwa.

Nr 6 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu.

Nr 7 – Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia.

Nr 8 - Wykaz usług.

Nr 9 - Oświadczenie o spełnieniu klauzul społecznych.

DYREKTOR

Anna Walczak
Anna Walczak

Lublin, dnia 31.01.2019 r.

.....
/ Dyrektor /

GMINA LUBLIN
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP 9462575811
Adres do korespondencji:
Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin
③ tel. 81 466 55 60