



Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy

reprezentowana przez **Wojewódzkiego Komendanta OHP** w Kielcach – na podstawie udzielonego pełnomocnictwa

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44
Tel. 41/200-17-50; Faks: 41/200-17-60
www.swietokrzyska.ohp.pl

Nr postępowania: ŚWK.POA.271.17.2017

***SPECYFIKACJA
ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA***

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi ,na podstawie art. 138o art. 1 ustawy z 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) – zwanej dalej PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie

przedmiot zamówienia:

Wyżywienie w trakcie zajęć grupowych uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Kielce, dn. 29.12.2017

(Zatwierdził)

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą w (00-349) w Warszawie, ul. Tamka 1, reprezentowana przez Wojewódzkiego Komendanta OHP w Kielcach

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44

tel. 41/200-17-50, faks 41/200-17-60

adres strony internetowej: www.swietokrzyska.ohp.pl

adres e-mail: swietokrzyska@ohp.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) zwanej dalej PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny, jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest wyżywienie podczas zajęć grupowych w formie cateringu uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, projektu realizowanego w ramach „Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych” Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, nr porozumienia: **POWR.01.03.02-00-0003/16**, w okresie: styczeń – czerwiec 2018 roku, w jednostkach realizujących projekt pn. „Od szkolenia do zatrudnienia – YEI”. Przez usługę cateringową należy rozumieć usługę polegającą na przygotowaniu ze świeżych produktów w profesjonalnej kuchni i dostarczeniu gorącego posiłku lub poczęstunku dla uczestników projektu i wywiezieniu pozostałych resztek posiłków oraz naczyń z pomieszczenia, w którym odbywało się żywienie.

Posiłki winny być w formie ciepłego drugiego dania obiadowego wraz z napojem i owocem. Obiad dla każdego uczestnika musi być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych (osoby korzystające z żywienia to młodzież w wieku 15-24 lat), o wadze nie mniejszej niż 500 gram i wartości odżywczej około 600-700 kilokalorii, dodatkowo do każdego posiłku Do każdego napoju winny być podane oddzielne naczynia jednorazowe.

Posiłek winien składać się z:

- Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 200 gram,
- Sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 160 gram lub kotlet schabowy 150 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba z panierką 170 gram lub udziec z kurczaka 150 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 350 gram lub gulasz potrawka 350 gram,
- Surówka warzywna sezonowa 150 gram lub warzywa gotowane 150 gram
- Napój, kompot, sok - 200ml.
- Owoc.

Składnik mięsny dania gorącego nie może się powtórzyć w ciągu tygodnia.

Poczęstunek winien obejmować kawę (np. Nescafe, Jacobs), herbatę (np. Lipton), wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, krakersy lub kruche ciastka, biszkopty, słodką bułkę, wodę mineralną lub sok i owoce (do wyboru np.: banan, jabłko, gruszka, kiwi, mandarynka).

Wykonawca zapewni słodką bułkę, owoc oraz wodę mineralną lub sok w ilości minimum 1 sztuki na osobę.

Zamówienie obejmuje usługę żywienia uczestników projektu w miejscowościach, w których odbywają się zajęcia grupowe:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdą z poniższych części:

Nr części	Miejscowość	Ilość grup	Ilość posiłków łącznie	Ilość dni żywieniowych
1	Pińczów	1 grupa – 10 osób	275 obiadów 55 poczęstunków	29 7
2	Kazimierza Wielka	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 40 poczęstunków	26 4
3	Sandomierz	1 grupa – 10 osób	313 obiadów 43 poczęstunków	34 7
4	Ostrowiec Świętokrzyski	1 grupa – 10 osób	228 obiadów 186 poczęstunków	24 23
5	Busko Zdrój	1 grupa – 10 osób	250 obiadów 55 poczęstunków	29 7
6	Włoszczowa	1 grupa – 10 osób	269 obiadów 49 poczęstunków	29 7
7	Kielce	2 grupy – 20 osób	506 obiadów 372 poczęstunków	29 23
8	Skarżysko Kamienna	1 grupa – 10 osób	281 obiadów 221 poczęstunków	29 23
9	Opatów	2 grupy – 20 osób	583 obiady 83 poczęstunki	34 7

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków i poczęstunków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.

Konkretne dni, w których będzie realizowana usługa cateringowa dla danej części zamówienia, zostaną przedstawione Wykonawcy po ustaleniu szczegółowych harmonogramów żywienia.

Usługa cateringowa świadczona będzie w dni powszednie (poniedziałek – sobota), w godzinach od 11:00 do 18:00 w okresie obowiązywania umowy, a konkretna godzina podania posiłku będzie przedstawiona przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych miesięcznych harmonogramów żywienia na poszczególne moduły zajęć w projekcie. Zlecenie będzie wystosowane drogą pisemną, telefonicznie lub w oparciu o przedstawiony harmonogram, ze strony Zamawiającego do Wykonawcy najpóźniej w dniu wydania posiłku do godziny 10:00.

Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego,

dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury. Przygotowywanie posiłków winno odbywać się wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp., zgodne z określonymi normami. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.

Wykonawca winien posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki oraz dostarczał je przystosowanym (zatwierdzonym i odebrany przez Sanepid) środkiem transportu. Należy ją przedłożyć Zamawiającemu przed zawarciem umowy.

Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do zabrania naczyń oraz resztek po pół godzinie od chwili przywiezienia posiłku.

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy z najwyższą starannością i zachowaniem wymogów sanitarnych. Jednocześnie oświadcza, iż osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków posiadają aktualne karty zdrowia oraz niezbędne badania.

Wykonawca, po otrzymaniu harmonogramu od Zamawiającego, prześle Zamawiającemu (lub osobom upoważnionym przez Zamawiającego) menu na poszczególne dni żywieniowe. Otrzymanie posiłków i poczęstunków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Rozliczenie nastąpi za rzeczywistą ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków i poczęstunków, dostarczonych w danym dniu. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy. Rachunki / faktury należy wystawiać na koniec każdego miesiąca lub za żywienie w poszczególnych zajęciach grupowych.

Dodatkowe wymagania, związane z realizacją zamówienia:

Jeżeli Wykonawca zatrudnia inne osoby, to Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób, wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności 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, ze zm).

Na potwierdzenie powyższego w terminie 7 dni od zawarcia umowy Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wykaz osób zatrudnionych przy realizacji zamówienia na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem czynności, jakie będą oni wykonywać.

Zamawiający na każdym etapie realizacji zamówienia ma prawo przeprowadzenia kontroli dokumentacji Wykonawcy dotyczącej zatrudnienia wymaganych osób oraz ma wgląd do dokumentacji Wykonawcy, a Wykonawca ma obowiązek niezwłocznego jej udostępnienia.

Wykonawca powinien zatrudnić osoby, których dane osobowe ma prawo przetwarzać na podstawie odrębnych przepisów oraz które wyrażą zgodę na dostęp przez Zamawiającego do ich danych osobowych. Osoby, której takiej zgody nie wyraziły nie mogą brać udziału w realizacji zamówienia.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, jak wyżej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje dokonywania zamówień uzupełniających.

Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje organizowania aukcji elektronicznej.

Kod CPV:

55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.32.00.00-9 Usługi podawania posiłków

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków

IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

Termin wykonania zamówienia: styczeń – czerwiec 2018 r. na terenie miejscowości: Pińczów, Kazimierza Wielka, Sandomierz, Ostrowiec Świętokrzyski, Busko Zdrój, Włoszczowa, Kielce, Skarżysko Kamienna, Opatów.

Dokładny harmonogram dostarczania posiłków i poczęstunków będzie ustalony przez Zamawiającego niezwłocznie po zawarciu umowy z Wykonawcą.

V: Warunki udziału w postępowaniu:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- zdolności technicznej lub zawodowej:

W celu wykazania spełnienia w/w warunków należy wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat W celu wykazania spełnienia w/w należy wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych) przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, Wykonawca świadczył usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków - minimum dwie usługi, w ramach dwóch oddzielnych umów, o wartości nie mniejszej niż **3.000,00 PLN** brutto każda z umów, wraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. Dodatkowa ilość wykonanych usług będzie oceniana wg kryterium opisanego w części XVI.

W zakresie doświadczenia można posłużyć się doświadczeniem innego podmiotu tylko w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Doświadczenie innego podmiotu nie będzie dodatkowo punktowane.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, winien udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę poniesioną przez Zamawiającego, powstałą wskutek

nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie tych zasobów nie ponosi winy

VI: Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak wykluczenia z postępowania

1. Do oferty Wykonawca dołącza stosowne oświadczenie, aktualne na dzień składania ofert, w zakresie wskazanym w SIWZ. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, spełnia kryteria selekcji, o których mowa w art.51 ust.2, art.57 ust.3 i art.60d ust.3 PZP.
2. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw do wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 1
3. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16–20 PZP, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Postanowienia zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
4. Wykonawca, w **terminie 3 dni** od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 PZP, **przekazuje** Zamawiającemu **oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt. 23 PZP**. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
Wykonawca, który nie należy do grupy kapitałowej, może oświadczenie o braku przynależności do grupy kapitałowej dołączyć do oferty.
5. **W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji oraz brak podstaw wykluczenia.**
W przypadku konsorcjum, zgodnie z art. 23 ust.2 ustawy PZP Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.
6. **Zamawiający, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**

VII. Informacje dotyczące warunków składania ofert:

- a) Niniejsza specyfikacja oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
- b) Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- c) Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

VIII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów składanych wraz z ofertą:

Oferta winna zawierać:

- a) wypełniony „Formularz ofertowy” – wg wzoru – załącznik Nr 1 do SIWZ,
- b) oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – załącznik Nr 2
- c) wykaz minimum dwóch usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, o wartości nie mniejszej niż **3.000,00 PLN brutto** każda z umów, potwierdzone dokumentem, z którego wynikać będzie, że usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru) – załącznik Nr 3
- d) w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia wykonawców występujących wspólnie, każdy Wykonawca oddzielnie składa dokumenty wskazane pod literą „b”.

Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek wpisana do oferty cenowej.

Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.

Wszystkie dokumenty składane z ofertą muszą mieć formę oryginału (oferta, oświadczenia) albo kserokopii (w przypadku pełnomocnictwa – tylko uwierzytelniona notarialnie) potwierdzonej za zgodność z oryginałem, na każdej stronie zawierającej treść, przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika.

Zamawiający wymaga by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonego przez Wykonawcę.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca dołącza do oferty stosowne oświadczenie, aktualne na dzień składania ofert.

IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu oraz poczty elektronicznej. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem lub mailem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, *do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania*. Numery telefonów, faksu, poczty elektronicznej Zamawiającego zostały podane w pkt. 1 niniejszej specyfikacji.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

X. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są:
Paweł Adamczyk – Tel.: 41/200-17-68 - w sprawach merytorycznych
Sylwia Zubek – Tel: 41/200-17-65 – w sprawach formalnych.

XI. Termin związania z ofertą

Termin związania ofertą **upływa po 30 dniach** od daty terminu składania ofert.

XII. Opis sposobu przygotowania ofert

Oferta winna być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

Nazwa przetargu: Wyżywienie w trakcie zajęć grupowych uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój – część Nie otwierać przed **09.01.2018 godz.: 10:15.**

Poza oznaczeniami podanymi powyżej wymagane jest aby koperta posiadała nazwę i adres Wykonawcy.

W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia.

XIII. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego:

Wojewódzki Komendant OHP w Kielcach ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce, sekretariat (pokój 110 - I piętro), w terminie do dnia **09.01.2018r.** do godziny **10:00.**

XIV. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu 09.01.2018 **o godzinie 10:15.**

Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.

Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, o której mowa w części I SIWZ.

Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców.

Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

XV. Sposób obliczenia ceny oferty

Oferta musi zawierać ostateczną kwotę za 1 posiłek, składający się z drugiego dania obiadowego wraz z napojem i owocem, obejmującą wszystkie koszty wykonania zamówienia oraz łączną wartość wykonania zamówienia danej części, na którą Wykonawca składa ofertę.

Cena musi być podana w **złotych polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą regulowane w złotych polskich.

XVI. Kryteria oceny ofert

Oceny oferty będzie dokonywała Komisja Przetargowa. Zamawiający zastosuje ocenę dla kryterium:

cena – 80 %

doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych – 20 %

a) - ocena merytoryczna według kryterium: **cena – max 80 punktów**

Wartość punktowa ceny= $\frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 80$

b) - ocena merytoryczna według kryterium: **doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 3.000,00 zł brutto – max 20 punktów**

- 2 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 3000,00 zł brutto – 0 punktów – warunek udziału w postępowaniu

- 3 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 3000,00 zł brutto – 10 punktów

- 4 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 3000,00 zł brutto – 20 punktów

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę.

Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wynikach postępowania.

XVII. Istotne postanowienia, umowy:

Warunkiem podpisania umowy będzie przedstawienie przez Wykonawcę aktualnej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki oraz dostarczał je przystosowanym środkiem transportu.

Projekt umowy stanowi załącznik Nr 4 do SIWZ.

Zapłata za wykonaną usługę nastąpi po zakończeniu żywienia i otrzymaniu faktury/rachunku - w ciągu 30 dni roboczych przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w fakturze/rachunku – po wpływie na konto bankowe Świętokrzyskiej Wojewódzkiej Komendy OHP środków finansowych z rezerwy celowej budżetu państwa przekazanych przez Komendę Główną OHP.

XVIII. Środki ochrony prawnej

Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego Zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP zgodnie z działem VI tej ustawy.

XIX. Załączniki stanowiące integralną część Specyfikacji (SIWZ)

- Załącznik nr 1 - formularz oferty
- Załącznik nr 2 – oświadczenie Wykonawcy
- Załącznik Nr 3 – wykaz usług
- Załącznik nr 4 – projekt umowy
- Załącznik Nr 5 – oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej