

Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy

reprezentowana przez **Wojewódzkiego Komendanta OHP** w Kielcach – na podstawie udzielonego w dniu 21 lutego 2018 roku pełnomocnictwa nr: KG.BPEW.012.1.28.2018

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44

Tel. 41/200-17-50; Faks: 41/200-17-60

www.swietokrzyska.ohp.pl

Nr postępowania: ŚWK.POA.271.01.2019

Postępowanie stanowi część większego zamówienia

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne i inne szczególne usługi na podstawie art. 138o ust.1 ustawy z 29 stycznia 2004 r. –Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 t.j. z 2018.10.16 ze zm.) – zwanej dalej „ustawą” 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, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego

Kielce, dn. 18.04.2019

WOJEWÓDZKI KOMENDANT
Ochotniczych Hufców Pracy

mgr inż. Jacek Sabat

(Zatwierdził)

Zamówienie jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP



I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy z siedzibą w Warszawie, Warszawa (00-349), ul. Tamka 1, reprezentowana przez Wojewódzkiego Komendanta OHP w Kielcach, na podstawie udzielonego w dniu 21 lutego 2018 roku pełnomocnictwa nr: KG.BPEW.012.1.12.2018

25-211 Kielce, ul. Wrzosowa 44

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

adres strony internetowej Zamawiającego: www.swietokrzyska.ohp.pl

adres poczty elektronicznej Zamawiającego: swietokrzyska@ohp.pl

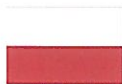
II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 t.j. z 2018.10.16 ze zm.) – zwanej dalej „ustawą”, a wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza kwoty, o której mowa w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy.
2. 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 t.j. z 2018.05.29 ze zm.), jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest żywienie beneficjentów, uczestników projektu: „Od szkolenia do zatrudnienia - YEI”, realizowanego w ramach Inicjatywy na rzecz zatrudnienia ludzi młodych Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, nr porozumienia: **POWR.01.03.01-00-0066/18**, podczas zajęć grupowych w formie cateringu.
2. Przedmiot zamówienia jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP.
3. Żywnienie obejmuje:
 - 1) w przypadku zajęć odbywających się w wymiarze nie mniejszym niż 6 godzin lekcyjnych - gorący posiłek w formie drugiego dania wraz z napojem i owocem **albo**
 - 2) w przypadku zajęć odbywających się w wymiarze nie mniejszym niż 4 godziny lekcyjne i nie większym niż 6 godzin lekcyjnych - poczęstunek w czasie przerwy kawowej.
4. Przez usługę cateringową należy rozumieć usługę polegającą na przygotowaniu ze świeżych produktów w profesjonalnej kuchni i dostarczeniu gorącego posiłku lub poczęstunku uczestnikom projektu oraz wywiezieniu pozostałych resztek posiłków oraz naczyń z pomieszczenia, w którym odbywało się żywienie.
5. **Posiłki** powinny być podane w formie ciepłego drugiego dania obiadowego wraz z napojem i owocem. Obiad dla każdego uczestnika musi być podany na ciepło w

Zamówienie jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP



- pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek.
6. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych.
 7. 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 18-24 lata), o wadze nie mniejszej niż 500 gram i wartości odżywczej około 600-700 kilokalorii, dodatkowo do każdego posiłku Wykonawca zapewni owoc oraz napój. Do każdego napoju powinny być podane oddzielne naczynia jednorazowe.
 8. **Posiłek** ma składać się z:
 - 1) ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy gryczanej - 200 gram,
 - 2) sztuki mięsa bez sosu 150 gram lub sztuki mięsa z sosem 160 gram lub kotleta schabowego 150 gram lub kotleta z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryby bez panierki 150 gram lub ryby z panierką 170 gram lub udźca z kurczaka 150 gram lub kotleta mielonego 150 gram lub pulpetów 150 gram lub gołąbków 350 gram lub gulaszu 350 gram lub potrawki 350 gram,
 - 3) surówki warzywnej sezonowej 150 gram lub warzyw gotowanych 150 gram,
 - 4) napoju, kompotu lub soku - 200 ml.
 - 5) owocu o gramaturze minimum 100 gram.
 9. Składnik mięsny dania gorącego nie może się powtórzyć w ciągu tygodnia.
 10. **Poczęstunek** powinien obejmować kawę, herbatę, wodę, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki, krakersy lub kruche ciastka, biszkopty, słodką bułkę lub kanapkę, wodę mineralną lub sok i owoce (do wyboru np.: banan, jabłko, gruszka, kiwi, mandarynka).
 11. Wykonawca zapewni słodką bułkę lub kanapkę, owoc oraz wodę mineralną lub sok w ilości minimum 1 sztuki na osobę.
 12. Zamówienie obejmuje usługę żywienia uczestników projektu w miejscowościach, w których odbywają się zajęcia grupowe.
 13. Zamówienie podzielone jest na części. Zamawiający dopuszcza składnie ofert częściowych na każdą z poniższych części:

Nr części	Miejscowość	Ilość grup	Ilość posiłków łącznie	Ilość dni żywieniowych
1	Ostrowiec Świętokrzyski	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 10 poczęstunków	26 1
2	Kielce	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 10 poczęstunków	26 1
3	Busko - Zdrój	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 10 poczęstunków	26 1
4	Pińczów	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 10 poczęstunków	26 1
5	Opatów	1 grupa – 10 osób	260 obiadów 10 poczęstunków	26 1

14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości dostarczonych poczęstunków w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez informację

przekazaną za pomocą poczty elektronicznej do uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy, najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia poczęstunku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.

15. Konkretnie dni, w których będzie realizowana usługa cateringowa, zostaną przedstawione Wykonawcy po ustaleniu szczegółowego harmonogramu żywienia.
16. Usługa cateringowa świadczona będzie od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 10:00 do 18:00 w okresie obowiązywania umowy, a konkretna godzina podania poczęstunku będzie przedstawiona przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych miesięcznych harmonogramów żywienia na poszczególne moduły zajęć w projekcie. Zlecenie będzie wystosowane drogą pisemną, przekazane telefonicznie lub w oparciu o przedstawiony harmonogram, ze strony Zamawiającego do Wykonawcy najpóźniej w dniu wydania posiłku do godziny 10:00.
17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, oraz zobowiązuje się dostarczać posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej ich jakości i temperatury. Przygotowywanie poczęstunku winno odbywać się wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp., zgodnie 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.
18. **Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki oraz dostarczał je przystosowanym (zatwierdzonym i odebranych przez Sanepid) środkiem transportu. Należy ją przedłożyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.**
19. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych po posiłkach. Wykonawca zobowiązany jest do zabrania naczyń oraz resztek.
20. 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.
21. Otrzymanie poczęstunków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.
22. Rozliczenie nastąpi za rzeczywistą ilość zamówionych przez Zamawiającego poczęstunków, dostarczonych w danym dniu. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy. Rachunki / faktury należy wystawiać na koniec każdego miesiąca lub za żywienie w poszczególnych zajęciach grupowych.
23. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia Zamawiającemu rachunku / faktury VAT. Do rachunku / faktury Wykonawca zobowiązany jest dołączyć menu z każdego dnia żywieniowego.
24. Rachunek / fakturę należy wystawić na prowadzącego postępowanie, tj.: Świętokrzyską Wojewódzką Komendę Ochotniczych Hufców Pracy w Kielcach (25-211), ul. Wrzosowa 44, NIP: 6572104695.

Nomenklatura wg Wspólnego Słownika Zamówień (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

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, jak wyżej.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

Zamawiający nie przewiduje udzielenia w okresie 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego, dotychczasowemu wykonawcy usług, zamówienia polegającego na powtórzeniu podobnych usług.

IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia:

1. Termin i miejsce wykonania zamówienia: **do 30 czerwca 2019 roku**, na terenie miast: Ostrowiec Świętokrzyski, Kielce, Busko Zdrój, Pińczów, Opatów.
2. Dokładny harmonogram dostarczania posiłków i poczęstunków będzie ustalony przez Zamawiającego niezwłocznie po zawarciu umowy z Wykonawcą.
3. W przypadku przedłużenia terminu realizacji projektu Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany harmonogramów żywieniowych i zmiany terminu realizacji zamówienia.

V. Warunki udziału w postępowaniu:

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

1) zdolności technicznej lub zawodowej.

W celu wykazania spełnienia w/w warunków należy:

- 1) 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 cateringowe polegające na przygotowaniu i dostarczaniu poczęstunków(lub posiłków) - minimum dwie usługi, w ramach dwóch oddzielnych umów, o wartości nie mniejszej niż **2 000,00 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 XV.

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 innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Zamówienie jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, powinien 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, ponosi solidarną odpowiedzialność 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 – dokumenty składane wraz z ofertą:

1. Do oferty Wykonawca dołącza stosowne oświadczenie, aktualne na dzień składania ofert, w zakresie wskazanym w SIWZ – stanowiące załącznik nr 2. Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
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. Ponadto w terminie 3 dni od zamieszczenia przez Zamawiającego informacji z otwarcia ofert na stronie internetowej, na której udostępniana jest SIWZ, Wykonawcy składają bez wezwania oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej oraz, w przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, dowody potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu - zgodnie z Załącznikiem nr 5 do SIWZ.
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 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.**

7. **Oferta ma zawierać:**

- 1) wypełniony „Formularz ofertowy” – wg wzoru – Załącznik nr 1 do SIWZ,
- 2) oświadczenie dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – Załącznik nr 2 do SIWZ,
- 3) wykaz minimum dwóch usług cateringowych o wartości minimum 2 000,00 zł, potwierdzone dokumentem, z którego wynikać będzie, że usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru) - Załącznik nr 3 do SIWZ,
- 4) w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia wykonawców występujących wspólnie, każdy Wykonawca oddzielnie składa dokumenty wskazane pod pkt. 2.
8. 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”.
9. Wszystkie dokumenty składane z ofertą powinny mieć formę oryginału (oferta, oświadczenia) lub 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.
10. 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.
11. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca dołącza do oferty stosowne oświadczenie, aktualne na dzień składania ofert.
12. Jeżeli Wykonawca powołuje się na oświadczenia lub dokumenty, będące w posiadaniu Zamawiającego, potwierdzające okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 3, zaleca się wskazanie w ofercie informacji czy Zamawiający jest w posiadaniu oświadczeń lub dokumentów dotyczących Wykonawcy (z podaniem numeru i nazwy postępowania Zamawiającego, w którym powyższe dokumenty zostały złożone).

VII. Informacje dotyczące warunków składania ofert:

1. Niniejsza specyfikacja oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.

2. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
3. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

VIII. 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 części I niniejszej specyfikacji.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

IX. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobami uprawnionymi do kontaktowania się z Wykonawcami są:

Paweł Adamczyk – tel.: 41/200-17-58 w sprawach merytorycznych, e-mail: opr.swk@ohp.pl

Sylwia Zubek – tel.: 41/200-17-65 w sprawach formalnych, e-mail: s.zubek@ohp.pl

X. Termin związania z ofertą

1. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni, licząc od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
2. Wykonawca, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, 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 niż 60 dni.

XI. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta ma być sporządzona w języku polskim, w formie pisemnej (pod rygorem nieważności). Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.
2. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
3. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek wpisana do oferty cenowej.
4. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

Nazwa postępowania: 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 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego – Nie otwierać przed godz.: 10:15.

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

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

XII. Miejsce i termin składania ofert

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego, będącego Prowadzącym postępowanie:

Świętokrzyska Wojewódzka Komenda OHP w Kielcach ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce, sekretariat (pokój 110 - I piętro), w terminie do dnia **29.04.2019 r.** do godziny **10:00**.

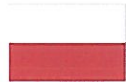
XIII. Miejsce i termin otwarcia ofert

1. Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu 29.04.2019 r. o godzinie **10:15**.
2. Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
3. Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, będącym Prowadzącym postępowanie, o której mowa w części I SIWZ.
4. Zamawiający, będący Prowadzącym postępowanie powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców.
5. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin podpisania umowy.
6. **Umowa zostanie zawarta w siedzibie Zamawiającego, będącym Prowadzącym postępowanie.**

XIV. Sposób obliczenia ceny oferty

1. Oferta musi zawierać ostateczną stawkę za 1 posiłek oraz za 1 poczęstunek oraz łączną kwotę za usługę cateringu dla danej części zamówienia, na którą Wykonawca składa ofertę.
2. Ceny jednostkowe winny być wyrażone w PLN. Wykonawca w przedstawionej ofercie winien zaoferować cenę kompletną za realizację przedmiotu zamówienia.
3. Ceny jednostkowe winny obejmować wszelkie koszty (bezpośrednie i pośrednie) wykonania przedmiotu zamówienia przedstawionego przez Zamawiającego w niniejszej SIWZ, wszelkie opłaty i podatki jak również wszystkie inne koszty o jakimkolwiek charakterze, które mogą powstać w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, niezależnie od miejsca ich powstania.
4. W cenach jednostkowych przedstawionych w Formularzu Cenowym musi mieścić się całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie dopuszcza żadnej zmian waloryzacji cen jednostkowych w okresie realizacji zamówienia.
5. Cena oferty musi być wyrażona z dokładnością do 2 miejsc po przecinku, zgodnie z polskim systemem płatniczym po zaokrągleniu do pełnych groszy (2 miejsca po przecinku), przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza pomija się a końcówki równe i powyżej 0,5 grosza zaokrągla się do 1 grosza.
6. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą będą dokonywane zgodnie z zapisami zawartymi w Załączniku nr 4 do SIWZ.
7. Zamawiający nie dopuszcza przedstawienia ceny w kilku wariantach w zależności od zastosowanych rozwiązań. W przypadku przedstawienia ceny w taki sposób oferta zostanie odrzucona.
8. Ustalenie prawidłowej stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy.

Zamówienie jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP



9. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie poprawi błędnie ustalonej stawki podatku VAT.
10. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego po stronie Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu porównania ofert i oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług oraz cło, które miałyby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Zamawiający zastrzega, że w przypadku wystąpienia przesłanek określonych w art. 90 ustawy, skorzysta z instytucji wyjaśnień określonych w ww. artykule. W sytuacji zaistnienia rażąco niskiej ceny Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 89 ust. 1 pkt. 4 ustawy.
12. Zamówienie opcjonalne nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do jego udzielenia, jak również nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń odszkodowawczych z tytułu niezrealizowania tego zamówienia.

XV. Kryteria oceny ofert

1. Oceny oferty będzie dokonywała Komisja Przetargowa. Zamawiający zastosuje ocenę dla kryterium:
cena – 80 %
doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych – 10 %
zastosowanie klauzuli społecznej – 10 %

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

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

- 2) ocena merytoryczna według kryterium: **doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 2.000,00 zł brutto – max 10 punktów:**

- a) 2 usługi cateringowe o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 0 punktów – warunek udziału w postępowaniu
- b) 3 i więcej usług cateringowych o wartości nie mniejszej niż 2000,00 zł brutto – 10 punktów;

- 3) ocena merytoryczna według kryterium: **zastosowanie klauzuli społecznej; t.j. zatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na czas realizacji przedmiotu zamówienia – max 10 punktów:**



- a) niezatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na okres realizacji przedmiotu zamówienia – 0 punktów,
- b) zatrudnienie osoby bezrobotnej w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy na okres realizacji przedmiotu zamówienia – 10 punktów.

Zamawiający uzna warunek zatrudnienia za spełniony, jeśli Wykonawca zatrudni osobę bezrobotną na część na którą składa zamówienie, na okres realizacji przedmiotu zamówienia, t.j. od daty rozpoczęcia żywienia do 30 czerwca 2019 r.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu dokument potwierdzający zatrudnienie osoby w ramach danej części zamówienia oraz jej status w terminie 7 dni od dnia rozpoczęcia wykonywania przedmiotu umowy i na każde wezwanie Zamawiającego.

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

Wykonawca powinien zatrudnić osobę/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.

W przypadku zmian w zatrudnieniu osoba nowozatrudniona musi być również z katalogu osób, o których mowa w art. 29 ust. 4 pkt 1 ustawy Pzp (potwierdzony status). W przypadku niezatrudnienia przy realizacji zamówienia wymaganej przez Zamawiającego osoby, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20 % wartości zamówienia.

Zamawiający ma prawo potrącić naliczone kary umowne z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy z tytułu wykonania niniejszej umowy.

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

4) **Istotne postanowienia, umowy:**

- 1. Projekt umowy stanowi Załącznik nr 4 do SIWZ.
- 2. 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.
- 3. Zapłata za wykonaną usługę nastąpi po zrealizowaniu usługi zgodnie z harmonogramem i otrzymaniu rachunku/faktury - w ciągu 30 dni przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane w rachunku, po wpływie na konto bankowe Świętokrzyskiej Wojewódzkiej Komendy OHP środków finansowych przekazanych przez Komendę Główną OHP.

5) **Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:**

Zamówienie jest częścią większego zamówienia realizowanego na terenie całego kraju, na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Komendę Główną OHP

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

6) 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.

7) Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO

Stosownie do art. 13 ust. 1 i 2 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 zwana dalej RODO) informujemy, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Komendant Główny Ochotniczych Hufców Pracy, ul. Tamka 1, 00-349 Warszawa e-mail: komendaglownaohp@ohp.pl tel. (+48) 22 578 47 01,
- 2) dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych w Komendzie Głównej Ochotniczych Hufców Pracy – adres poczty elektronicznej: iodkg@ohp.pl,
- 3) Pana/Pani dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem dla Komendy Głównej Ochotniczych Hufców Pracy,
- 4) podanie Pana/Pani danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- 5) odbiorcami danych osobowych przetwarzanych przez Komendanta Głównego OHP będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych,
- 6) dane osobowe będą przechowywane, przez okres 10 lat licząc od pierwszego stycznia roku następnego, po roku w którym zakończono sprawę,
- 7) stosowanie do art. 22 RODO Pana/Pani dane osobowe nie będą podlegać decyzji, która opierać się będzie wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu,
- 8) **posiada Pan/Pani :**
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących,
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*,
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO **,
 - d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
- 9) **nie przysługuje Panu/Pani:**
 - a) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,
 - b) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.



10) jeżeli Komenda Główna Ochotniczych Hufców Pracy uzna to za konieczne, ma prawo żądać udokumentowania przekazanych informacji, jak również weryfikować je w oparciu o informacje ze źródeł otwartych.

**Wyjaśnienie:* skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

***Wyjaśnienie:* prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

8) Załączniki stanowiące integralną część Specyfikacji (SIWZ)

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

RADCA PRAWNY

mgr Olga Jawor
KL-1253