Nr sprawy: IN.271.28.2019.AK

Lwówek Śląski, dnia 22.07.2019 r.

### OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

### na usługi społeczne

dotyczące udzielenia zamówienia publicznego zgodnie z rozdziałem VI art., 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 – tekst jednolity ze zmianami). Zasady prowadzenia postępowania reguluje treść niniejszego Ogłoszenia

1. **Zamawiający:**

Gmina i Miasto Lwówek Śląski

Al. Wojska Poskiego 25A

59-600 Lwówek Śląski

Telefon: (75) 64 77 888, fax. (75) 64 77 889

E-mail: [urzad@lwowekslaski.pl](mailto:urzad@lwowekslaski.pl)

1. **Klauzula informacyjna RODO:**

**Obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO w przypadku zbierania danych osobowych bezpośrednio od osoby fizycznej, której dane dotyczą, w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.**

*Wprowadzenie*

*Zaproponowane zapisy klauzuli informacyjnej uwzględniają regulacje zawarte w art. 13 rozporządzenia RODO1), którego przepisy bezpośrednio obowiązują we wszystkich państwach członkowskich UE z dniem 25 maja 2018 r. oraz mają odpowiednie zastosowanie na gruncie Prawa zamówień publicznych.*

*Wyjaśnić w tym miejscu należy, że w zamówieniach publicznych administratorem danych osobowych obowiązanym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO będzie w szczególności:*

* ***Zamawiający****- względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:*
* *wykonawcy będącego osobą fizyczną,*
* *wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą*
* *pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),*
* *członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),*
* *osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;*
* ***Wykonawca****- względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności:*
* *osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,*
* *podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną,*
* *podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,*
* *pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu trzeciego będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),*
* *członka organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu trzeciego, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);*
* ***Podwykonawca/podmiot trzeci****- względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał.*

*Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.*

*Przyjmuje się, że obowiązek informacyjny z art. 13 RODO powinien być wykonany wraz ze zbieraniem (tj. podczas pozyskiwania) danych osobowych, a informacja powinna dotrzeć w sposób zindywidualizowany do osoby, której dane osobowe dotyczą.*

*Podkreślenia wymaga, że również wykonawca, podwykonawca, podmiot trzeci będzie musiał podczas pozyskiwania danych osobowych na potrzeby konkretnego postępowania o udzielenie zamówienia wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą, i od których dane te bezpośrednio pozyskał.*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

*Klauzula informacyjna z art. 13 RODO*

Zgodnie z 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) (Dz. Urz. UE L 119  
z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

* administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina i Miasto Lwówek Śląski, Al. Wojska Polskiego 25A, 59-600 Lwówek Śląski, tel. (75) 64 77 888, e-mail: sekretariat@lwowekslaski.pl*,* Strona internetowa: www.lwowekslaski.pl*;*
* Wyznaczyliśmy w Urzędzie Gminy i Miasta Lwówek Śląski Inspektora Ochrony Danych, którym możesz się skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych; pod e-mailem iod@lwowekslaski.pl lub pod numerem telefonu 75 64 77 929; lub pisemnie na adres naszej siedziby

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym  
z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pn. ***„Przygotowanie i podawanie posiłków dla podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Lwówku Śląskim”*** **nr** **IN.271.28.2019.AK** prowadzonym w trybie określonym w art. 138o ustawy Pzp na usługi społeczne;

* odbiorcami Pani/Pana danych osobowych 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 (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zmianami), dalej „ustawa Pzp”;
* Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, lub czas wynikający z umowy o dofinansowanie;
* obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
* w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
* posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych**\*\***;
* 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 \*\*\*;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
* nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* **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**.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***\*Wyjaśnienie:*** *informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.*

***\*\* 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.*

1. **Opis przedmiotu zamówienia:**
   1. **Przedmiot zamówienia obejmuje pełnienie usług dla zadania pn. „Przygotowanie i podawanie posiłków dla podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim”**
   2. **Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na:**
      1. Przygotowaniu i podaniu posiłków szkolnych.
      2. Przygotowaniu i dowozie w termosach posiłków dla dzieci szkolnych z innych szkół z terenu miasta i gminy Lwówek Śląski.
      3. Przygotowaniu i podaniu gorących posiłków dla dorosłych podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim.
      4. Dowóz posiłków dla podopiecznych Ośrodka na terenie Gminy i Miasta Lwówek Śląski.
   3. **Ogólny opis przedmiotu zamówienia**
      1. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane oraz sporządzane z pełnowartościowych produktów żywnościowych. Niedopuszczalne jest odgrzewanie posiłków np. z poprzedniego dnia.
      2. Posiłki muszą być przygotowywane i podawane przy zachowaniu norm sanitarnych określonych w przepisach dotyczących żywności i żywienia.
      3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami HACCP. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów każdej z grup.
      4. Na Wykonawcy spoczywają wszelkie obowiązki wynikające z obowiązujących przepisów prawa (BHP, SANEPID-u) w zakresie technologii przygotowywania i wydawania posiłków.
      5. Każdy posiłek szkolny powinien składać się co najmniej z zupy, drugiego dania, napoju w postaci kompotu lub soku.
      6. Każdy posiłek dla dorosłego powinien składać się co najmniej z zupy, drugiego dania, napoju w postaci kompotu lub soku.
      7. Każdy posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe i wołowe, drób, ryby lub nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, surówki, sałatki, owoce) oraz ziemniaki (zamiennie kaszę, ryż, makaron).
      8. Wykonawca będzie realizował zamówienie poprzez przygotowywanie  
         i podawanie posiłków od poniedziałku do piątku (wyjątkowo w dni wolne od pracy i święta) oraz w wakacje i ferie, w ilości ustalonej na podstawie miesięcznej imiennej listy podopiecznych uprawnionych do korzystania z posiłków, sporządzonej przez Miejsko – Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim i dostarczonej Wykonawcy w terminie do 2 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego nowego miesiąca.
      9. Zamawiający przewiduje, iż dziennie będzie wydawanych około 200 posiłków. Zamawiający, w zależności od potrzeb, zastrzega sobie prawo zmiany ilości wydawanych i dowożonych posiłków (zgodnie z aktualnym zapotrzebowaniem podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim) w granicach od 150 do 250 posiłków dziennie.
      10. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował lokalem do wydawania i spożywania posiłków dla osób dorosłych (minimum 10 miejsc) znajdującym się na terenie miasta Lwówek Śląski.
      11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował lokalem do przygotowania posiłków dla dzieci szkolnych i osób dorosłych.
      12. Zamawiający wymaga aby zastawa stołowa była wykonana z porcelany lub szkła hartowanego, a sztućce ze stali nierdzewnej.
      13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli Wykonawcy przez upoważnionego przez siebie pracownika:
          1. na każdym etapie świadczonej dostawy, począwszy od produkcji wyjściowej do końcowej,
          2. jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia, walorów smakowych oraz estetyki,
          3. wglądu do dokumentacji pozwalającej na ocenę prawidłowości żywienia,
          4. czystości pomieszczeń, urządzeń i sprzętu przy produkcji,
          5. stosowanych surowców, gramatury, przebiegu procesów technologicznych,
          6. higieny sporządzenia posiłków,
          7. higieny środków transportu.
      14. Zamawiający zobowiązuje się do niezwłocznego, pisemnego przekazywania uwag w zakresie nieprawidłowości dotyczących posiłków.
      15. Wykonawca na własny koszt zapewni: wyposażenie lokalu niezbędne do przygotowania i podawania posiłków, naczynia stołowe i sztućce do spożywania posiłków oraz na własny koszt będzie je uzupełniał. Zamawiający nie zwraca kosztów wyposażenia. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję naczyń stołowych, sztućców.
      16. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z własnych produktów, a zamawiający będzie miał prawo kontroli, czy produkty wykorzystane przez wykonawcę odpowiadają potrzebom żywienia.
      17. Wykonawca ponosi odpowiedzialność z tytułu realizacji umowy za:
          1. szkody wyrządzone przez osoby lub podmioty działające na jego zlecenie przy wykonywaniu lub w związku ze świadczeniem usług gastronomicznych stanowiących przedmiot niniejszego postępowania,
          2. jakość posiłków i wszelkie spowodowane nimi szkody tak wobec zamawiającego, jak i wobec osób trzecich,
          3. wszelkie inne niż określone wyżej nieprawidłowości w świadczeniu usług żywieniowych ujawnione przez organy kontrolne lub służby zamawiającego oraz spowodowane nimi szkody wobec zamawiającego, jak i wobec osób trzecich,
          4. szkody wyrządzone w mieniu zamawiającego lub szkody wynikłe z czynu niedozwolonego albo udowodnionego niewykonania lub nienależytego wykonania usług żywienia, gdzie wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania osób i podmiotów którym je powierzył lub za pomocą których wykonuje usługi.
      18. Dodatkowo Wykonawca będzie serwował posiłki w punkcie wydawczym na terenie Lwówka Śląskiego dla dorosłych podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej oraz na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski oraz do szkół Gminy i Miasta Lwówek Śląski. Posiłki będą przygotowywane w lokalu Wykonawcy, dowożone transportem własnym Wykonawcy do punktów wydawczych i wydawane w ustalonych godzinach.
      19. Posiłki muszą być urozmaicone, przygotowywane wg wcześniej ustalonego tygodniowego jadłospisu. Jadłospis powinien zaś być przygotowany tak, by  
          w trakcie tygodnia obiady nie powtarzały się. Podawane posiłki muszą być zawsze gorące. Obiady muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych produktów spożywczych, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia.
      20. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
          1. stosowanie tłuszczów roślinnych;
          2. ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;
          3. umiarkowane stosowanie mięsa czerwonego;
          4. stosowanie mięsa drobiowego;
          5. stosowanie ryb;
          6. stosowanie warzyw i owoców.
      21. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za wytworzone odpady komunalne, kuchenne i technologiczne, będzie też usuwał je na własny koszt.
      22. Zamawiający zastrzega, że koszty opłat za zużytą energię elektryczną, wodę oraz gaz na potrzeby kuchni będą obciążać Wykonawcę.
      23. Wykonawca przechowuje tygodniowe jadłospisy w celu ich kontroli przez Zamawiającego oraz podaje je do ogólnej wiadomości.
   4. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia**
      1. **Przygotowanie i podanie posiłków szkolnych powinno ponadto obejmować następujące zasady:**
         1. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z normami żywienia  
            i racjami pokarmowymi, określonymi dla dzieci i młodzieży szkolnej  
            w wieku 5 - 12 oraz 13 i powyżej;
         2. Posiłek powinien składać się z zupy, drugiego dania oraz napoju owocowego (w postaci kompotu lub soku)
         3. Zupy – należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika; zupy na wywarach  
            z kości w ograniczonych ilościach; podprawianie zup - niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem. Przeciętna waga 1 porcji powinna wynosić odpowiednio:
         4. Dla posiłku szkolnego – ok.250ml.
         5. Drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób, nabiał) nie mniej niż 130g po wypieczeniu, produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). Zamawiający wymaga, aby 2 razy w tygodniu serwowano dania jarskie, np. placki ziemniaczane, łazanki, naleśniki z serem, kopytka, kluski, pierogi, ryż z owocami itp. z sosem, jogurtem lub śmietaną.
         6. Przeciętna waga 1 porcji drugiego dania powinna wynosić odpowiednio:
            1. Dla posiłku szkolnego – ok. 400g.
         7. Zamawiający informuje, że wydawanie posiłków następować będzie w godzinach uzgodnionych z Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Pomocy Społecznej. Wstępnie ustala się wydawanie:
            1. Zupy, drugiego dania i kompotu dla dzieci: w godz. 12.00 – 15.00,
         8. Spożywanie posiłków przez dzieci odbywać się będzie w stołówce szkolnej.
         9. Możliwe jest dożywianie uczniów w okresie wakacji (półkolonie) i ferii szkolnych w ilości między 10 a 70 osób;
         10. Wykonawca może przygotowywać i wydawać obiady dzieciom  
             i młodzieży szkolnej Gminy i Miasta Lwówek Śląski oraz pracownikom Szkół i innym osobom nie objętym pomocą Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim za cenę ustaloną wg własnej kalkulacji. Może też prowadzić w razie potrzeby wyżywienie w okresie wolnym od zajęć szkolnych np. obsługę imprez okolicznościowych dla potrzeb Szkoły Podstawowej nr 2 w Lwówku Śląskim itp.
         11. W stosunku do uczniów nie objętych pomocą finansową na dożywianie, Wykonawca rozlicza się indywidualnie z rodzicami uczniów stołujących się.
         12. Ilość przygotowywanych posiłków może ulec zmianie, stosownie do zaistniałych okoliczności (w zależności od liczby chętnych dzieci do korzystania z obiadów).
         13. Usługa polegająca na przygotowywaniu posiłków odbywać się będzie **wyłącznie** w pomieszczeniu kuchni.
         14. Pod pojęciem „posiłek szkolny” Zamawiający rozumie posiłek przeznaczony dla dzieci z oddziału zerowego , tzw. „zerówki” i powyżej.
         15. Napój owocowy – woda z sokiem o zawartość soku owocowego minimum 20%, kompot o zawartości owoców minimum 0,5kg na 1litr wody, nektar o zawartości soku owocowego min. 50% lub 100% sok owocowy.
   5. **Przygotowanie i dowóz w termosach posiłków dla dzieci z szkół powinno ponadto obejmować następujące zasady:**
      1. Zasady, porcje i normy przygotowywania posiłków są takie same jak ujęte   
         w pkt. 3.4.1 przedmiotu zamówienia.
      2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczał gotowe posiłki do szkół we własnych termosach (ew. innych naczyniach) i wydawał je na dostarczonej przez siebie zastawie stołowej (talerze, sztućce, kubki). Wykonawca zobowiązany jest również do:
         1. posiadania własnych środków transportu przeznaczonych do przewozu posiłków z lokalu do szkół na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski.
         2. transportowania posiłkóww zamykanych pojemnikach w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem danej żywności
      3. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania własnych środków transportu przeznaczonych do przewozu posiłków z lokalu do szkół:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p. | Lokalizacja szkoły | Szacowana ilość posiłków szkolnych dziennie |
| 1. | Płóczki Górne 58 | 4 |
| 2. | Niwnice 149 | 0 |
| 3. | Zbylutów 133 | 2 |
| 4. | Włodzice Wielkie 32 | 3 |
| 5. | SP 3 Lwówek Śląski ul. Pałacowa 11 | 3 |
| 6. | SP1 Lwówek Śląski ul. Jana Pawła II 35 | 5 |
| 7. | Szkoła Podstawowa nr 2, Al. Wojska Polskiego 1a | 56 |

* + 1. transportowania posiłkóww zamykanych pojemnikach w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem danej żywności
       1. dostarczania i podawania gorących posiłków, tj:
          1. Zupy: co najmniej + 65 st. C,
          2. II danie: co najmniej + 65 st. C,
       2. pozostawienia czystości w punkcie.
  1. **Przygotowanie, podanie i dowóz ciepłych posiłków dla dorosłych podopiecznych Miejskiego - Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim powinno ponadto obejmować następujące zasady:**
     1. Zasady i normy przygotowywania i podawania posiłków są takie same jak ujęte  
        w pkt. 3.4.1 przedmiotu zamówienia.
     2. Porcje żywieniowe dla dorosłego człowieka powinny zawierać:
        1. Zupa – 350 ml/os.
        2. II danie – 450 g/os, w tym 150g mięsa po wypieczeniu.
     3. Za dorosłych podopiecznych Miejsko – Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej rozumie się osoby powyżej wieku ponadgimnazjalnego.
     4. Zamawiający informuje, że wydawanie posiłków następować będzie  
        w godzinach:
        1. dla dorosłych podopiecznych MGOPS w godz. 13-15.30  
           w punkcie wydawczym
        2. dla dorosłych podopiecznych MGOPS w godz. 13-15.30 na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski.
     5. Zamawiający wymaga aby Wykonawca dostarczał gotowe posiłki do punktu wydawczego oraz dla podopiecznych MGOPS zamieszkałych na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski w termosach (ew. innych naczyniach) i wydawał je na dostarczonej przez siebie zastawie stołowej (talerze, sztućce, kubki). Wykonawca zobowiązany jest również do:
        1. posiadania własnych środków transportu przeznaczonych do przewozu posiłków z lokalu do punktu wydawczego oraz do miejsc zamieszkania podopiecznych MGOPS w godz. 13-15.30 na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski.
        2. transportowania posiłkóww zamykanych pojemnikach w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem danej żywności
        3. dostarczania i podawania gorących posiłków, tj:
           1. Zupy: co najmniej + 65 st. C,
           2. II danie: co najmniej + 65 st. C,
        4. pozostawienia czystości w punkcie
     6. transportowania posiłkóww zamykanych pojemnikach w celu zabezpieczenia przed zanieczyszczeniem danej żywności.
  2. Wykonawca zobowiązany jest dodatkowo do sporządzenia i upublicznienia obowiązującego regulaminu lokalu przeznaczonego do wydawania i spożywania posiłków, zaakceptowanego przez Miejsko-Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Lwówku Śląskim.
  3. Szczegółowy opis przedmiotu i realizacji zamówienia zawarty został w Istotnych Postanowieniach Umowy (IPU), stanowiącym załącznik nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Strony zobowiązują się do respektowania wszystkich postanowień opisanych w załączniku nr 2 do Ogłoszenia o zamówieniu.
  4. Postępowanie nie zostało podzielone na części. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. Zamawiający wymaga złożenia oferty obejmującej całkowitą ilość posiłków w okresie 36 miesięcy.
  5. **Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę co najmniej jednej osoby wykonującej wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia tj. całego procesu przygotowywania i wydawania posiłków.** 
     1. Wykonawca lub podwykonawca złoży Zamawiającemu (na etapie podpisania umowy) oświadczenie, że zatrudnia na podstawie umowy o pracę, osoby do wykonania zamówienia określonego w umowie.
     2. Na żądanie Zamawiającego w każdym czasie podczas obowiązywania umowy Wykonawca lub podwykonawca ma obowiązek poddać się kontroli Zamawiającego dotyczącej spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących umowę.
     3. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
     4. W przypadku złożenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę nieprawdziwego oświadczenia o zatrudnianiu osób na podstawie umowy o pracę Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 10% wartości brutto umowy.
  6. **Kod i nazwa Wspólnego Słownika Zamówień (CPV**):

55320000-9 – Usługi podawania posiłków.

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków.

55322000-3 - Usługi gotowania posiłków.

55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków.

* 1. **Dopuszczalność udziału podwykonawców:** Wykonawca może powierzyć wykonanie zamówienia podwykonawcom. W przypadku realizacji przedmiotu zamówienia z wykorzystaniem podwykonawców, Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę tych części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom oraz podania firm podwykonawców, poprzez wypełnienie Rozdział III Formularza ofertowego (załącznik nr 1 do Ogłoszenia).
  2. **Osoby wyznaczone do porozumiewania się z Wykonawcami**:
     1. Angelika Kukawska (Wydział Infrastruktury i Zamówień Publicznych) – w sprawach formalno – prawnych, tel.: 75 647 89 39, adres email: angelika.kukawska@lwowekslaski.pl
     2. Aleksandra Bilińska (Z-ca Kierownika MGOPS Lwówek Śląski) sprawy techniczne oraz związane z realizacją umowy, tel. 75 645 32 32.

1. **Udzielanie wyjaśnień dotyczących treści Ogłoszenia.**
   1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia zostanie złożony na dwa dni przed wyznaczonym terminem otwarcia ofert, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Wnioski o wyjaśnienie treści Ogłoszenia o zamówieniu należy przesyłać na adres: [angelika.kukawska@lwowekslaski.pl](mailto:angelika.kukawska@lwowekslaski.pl) .
   2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami, Zamawiający, bez ujawniania źródła zapytania, zamieści na własnej stronie internetowej

(<http://www.bip.lwowekslaski.pl/wiadomosci/6733/lista/zamowienia_publiczne>)

* 1. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonana w ten sposób zmiana zostanie przekazana niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano Ogłoszenie oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego

(<http://www.bip.lwowekslaski.pl/wiadomosci/6733/lista/zamowienia_publiczne>).

1. **Terminy**
   1. **Termin składania ofert**: oferty należy składać do dnia **31.07.2019 r.** do godz. **11:00**w siedzibie Zamawiającego (Urząd Gminy i Miasta w Lwówku Śląskim, Al. Wojska Polskiego 25A, 59-600 Lwówek Śląski, **wyłącznie w biurze podawczym, pokój nr 2 (parter)**) lub wysyłając pocztą / kurierem na adres Zamawiającego.
   2. **Termin otwarcia ofert:** Publiczne otwarcie ofert odbędzie się w dniu **31.07.2019 r.** o godz. **11:15** w siedzibie Zamawiającego, pok. 207.
   3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, podczas otwarcia ofert podane będą: imię i nazwisko, nazwa (firma) oraz adres (siedziba) Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także informacje dotyczące ceny oferty.
   4. Zamawiający zwróci Wykonawcy ofertę bez jej otwierania, w przypadku, gdy oferta zostanie złożona po upływie terminu wyznaczonego do składania ofert.
   5. **Termin realizacji zamówienia:** w terminie od dnia 24 sierpnia 2019 r. do dnia 23 sierpnia 2022 r.
   6. **Termin związania ofertą:**
      1. Wykonawca będzie związany ofertą **przez okres 60 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
      2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, 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 jednak niż 60 dni.
   7. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej. O dokładnym terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi Wykonawców niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. **Kryterium wyboru oferty: najniższa cena** 
   1. Zamawiający będzie oceniać oferty porównując ceny zaoferowane przez Wykonawców w złożonych ofertach. Porównanie dotyczyć będzie tylko ważnych ofert, tj. takich które zostały złożone Zamawiającemu do upływu terminu wyznaczonego do składania ofert i oferują przedmiot zamówienia opisany w niniejszym Ogłoszeniu. O wyborze najkorzystniejszej oferty spośród ważnych (spełniających wymagania Zamawiającego opisanych w niniejszym Ogłoszeniu) ofert decydować będzie kryterium **najniższej ceny.**
   2. Jeżeli w postępowaniu nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
   3. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
   4. Niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz ze streszczeniem oceny i porównania złożonych ofert.
   5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
3. **Opis sposobu obliczenia ceny:**
   1. Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, tj. w szczególności z wykonaniem usługi przygotowywania i wydawania posiłków.
   2. Cenę oferty stanowić będzie cena brutto wyliczona dla całego okresu świadczenia usługi.
   3. Wartość brutto oferty ustalona będzie w następujący sposób:

SUMA

* + 1. Ceny jednostkowej brutto posiłku szkolnego z dowozem x ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy = wartość oferty brutto.
    2. Ceny jednostkowej brutto posiłku dla dorosłych x ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy = wartość oferty brutto.
    3. Ceny jednostkowej brutto posiłku dorosłego z dowozem x ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy = wartość oferty brutto. W tym:
       1. Cena jednostkowa posiłku (dla dorosłych, szkolnego z dowozem, dorosłego  
          z dowozem) ustalona będzie w następujący sposób: **wartość wsadu do kotła 6,00 zł netto** + **% narzutu**.
    4. Wykonawca do wartości wsadu do kotła powinien doliczyć wartość % narzutu uwzględniając w tym wszystkie opłaty, podatki łącznie z podatkiem od towarów i usług VAT.
  1. Zaokrąglenia cen w złotych należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku według zasady, końcówki poniżej 0,5 grosza pomniejsza się, końcówki powyżej 0,5 grosza zaokrągla się do 1 grosza.
  2. Ceny podane w ofercie będą stanowić podstawę zarówno do porównania złożonych ofert jak również do rozliczeń z Wykonawcą, który złoży ofertę najkorzystniejszą.
  3. Upusty oferowane przez Wykonawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych. Wartość ceny jednostkowej po zastosowaniu upustu nie może być niższa niż koszty własne lub koszty wytwarzania.
  4. Sposób zapłaty i rozliczenia za realizację niniejszego zamówienia, określone zostały w załączniku nr 2 do Ogłoszenia – Istotne postanowienia umowy.
  5. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej PLN.
  6. Cena nie ulega zmianie przez okres związania ofertą oraz okres realizacji (wykonania) zamówienia z zastrzeżeniem § 8 ust. 4 IPU.

1. **Wymagania, jakie powinni spełniać Wykonawcy zamówienia, w zakresie wymaganych warunków udziału oraz dokumentów i oświadczeń (załączonych do oferty):**
   1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, tj.:
      1. **Zamawiający wymaga, aby Wykonawca posiadał decyzję (aktualną) lub inny równoważny dokument potwierdzający zatwierdzenie zakładu do podjęcia działalności, o której mowa w art. 61 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05)** **w zakresie produkcji posiłków lub w zakresie obrotu  
         i sprzedaży dostarczanych posiłków gorących, napojów gorących i zimnych.**
      2. **Zamawiający wymaga, aby** **Wykonawca wykazał, że:**

- wykonał z należytą starannością w ciągu ostatnich 3 lat przed wszczęciem niniejszego postępowania, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jedno podobne zamówienie polegające na przygotowywaniu i podawaniu posiłków w jednostkach żywienia zbiorowego, które swoim zakresem obejmowało minimum: przygotowywanie i podawanie ciepłych dwudaniowych posiłków w ilości minimum 100 zestawów miesięcznie,

- dysponuje wyposażeniem i sprzętem technicznym, niezbędnym do przygotowywania, podawania i dowożenia posiłków w postaci:

* zastawy stołowej wykonanej z porcelany lub szkła hartowanego tj.: talerzy do zupy, talerzy do drugiego dania, szklanek lub kubków i sztućców ze stali nierdzewnej: widelców, noży i łyżek dla minimum 50 osób,
* pojazdem wraz z wyposażeniem przystosowanym do przewozu gorących posiłków do szkół oraz dla podopiecznych na terenie gminy i miasta Lwówek Śląski – min. 1 szt.,
* zestawem termosów i pojemników do dowożenia żywności we wskazane przez Zamawiającego miejsca (zupy, drugiego dania i kompotu) – min. 10 szt.,
* urządzeniami chłodniczymi na żywność i do przechowywania próbek – min. 2 szt.,
* urządzeniami grzewczymi do gotowania, pieczenia i smażenia potraw min. 1 szt.,
* stołami gastronomicznymi ze stali nierdzewnej – min. 2 szt.,
* garnkami – min. 2 szt.,
* okapami gastronomicznymi – min. 1 szt.,
* zmywarkami – min. 1 szt.,
* zlewami ze stali nierdzewnej – min. 2 szt.,
* regałami i szafami – min. 2 szt.

#### - dysponuje lokalem przystosowanym do wydawania i spożywania posiłków dla osób dorosłych (minimum 10 miejsc) znajdującym się na terenie miasta Lwówek Śląski.

* 1. **Wykaz oświadczeń i dokumentów, które Wykonawca składa wraz z ofertą.** 
     1. Wypełniony odpowiednio i podpisany **formularz ofertowy** sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu,
     2. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wymaga się dołączenia do ofertywykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami - zgodnie z treścią załącznika nr 3 do Ogłoszenia,
     3. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wymaga się dołączenia do oferty wykaz usług wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, daty, miejsca wykonania i podmiotów, na rzecz których roboty te zostały wykonane, z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, w szczególności informacji o tym czy usługi zostały wykonane zgodnie z przepisami prawa budowlanego i prawidłowo ukończone - zgodnie z treścią załącznika nr 4 do Ogłoszenia.
     4. W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wymaga się dołączenia do oferty **decyzji (aktualnej)** lub innego równoważnego dokumentu potwierdzającego zatwierdzenie zakładu do podjęcia działalności, o której mowa  
        w art. 61 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2019.1252 t.j. z dnia 2019.07.05) w zakresie produkcji posiłków lub w zakresie obrotu i sprzedaży dostarczanych posiłków gorących, napojów gorących i zimnych.
     5. Zamawiający, w zakresie wymaganych dokumentów dopuszcza odpowiadające im dokumenty, które zostały wydane w trybach i na zasadach określonych w Rozporządzeniu: WE Nr 852/2004 i Rozporządzeniu WE Nr 882/2004.
     6. Oświadczenie należy przedstawić w formie oryginału (podstawa prawna: §14 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu  
        o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 poz. 1126).
     7. Dokument należy przedstawić w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem (podstawa prawna: § 14 ust. 2 Rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26.07.2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 poz. 1126).

1. Zawarcie umowy :
   1. Istotne postanowienia umowy, zawierające warunki realizacji zamówienia w zakresie przedmiotu zamówienia, terminów i warunków realizacji, terminów płatności i kar umownych, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy stanowią załącznik nr 2 do niniejszego Ogłoszenia o zamówieniu.
   2. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej.
   3. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszego dokumentu oraz danych zawartych w ofercie złożonej przez Wykonawcę.
   4. Zamawiający dopuszcza zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadkach określonych w § 8 Istotnych postanowień umowy:
      1. Strony zastrzegają możliwość zmiany treści umowy ze względu na konieczność zmiany wartości pieniężnej dziennej normy wyżywienia (wsadu do kotła).
      2. W przypadku zmiany:
         1. stawki podatku od towarów i usług,
         2. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę lub wysokości minimalnej stawki godzinowej ustalonych na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
         3. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania przez Wykonawcę umowy, Wykonawca w terminie 7 dni od wystąpienia w/w zmiany będzie mógł zwrócić się z wnioskiem do Zamawiającego o przeprowadzenie negocjacji w sprawie odpowiedniej zmiany wysokości wynagrodzenia.
      3. Wszelkie zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej w postaci aneksu.
2. Sposób przygotowania oferty:
   1. Ofertę należy przygotować pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
   2. Oferta winna zawierać dokumenty zgodnie z opisem w pkt 8 Ogłoszenia.
   3. Ofertę należy złożyć przed terminem składania ofert w jednym egzemplarzu i zapakować w sposób uniemożliwiający jej otwarcie przez osoby nieuprawnione. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego (Urząd Gminy i Miasta w Lwówku Śląskim, Al. Wojska Polskiego 25A, 59-600 Lwówek Śląski, wyłącznie w biurze podawczym, pokój nr 2 (parter)) lub wysyłając pocztą / kurierem na adres Zamawiającego z wyraźnym oznaczeniem koperty zewnętrznej.

|  |
| --- |
| nazwa i adres Wykonawcy  OFERTA NA PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE POSIŁKÓW DLA PODOPIECZNYCH MIEJSKO – GMINNEGO OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W LWÓWKU ŚLĄSKIM  Sprawa numer **IN.271.28.2019.AK**  Nie otwierać przed dniem **31.07.2019** **r.** godz. **11:15** |

* 1. Wymaga się, by oferta była podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych, w wysokości odpowiadającej cenie oferty. Oznacza, to, iż jeżeli z dokumentu określającego status prawny Wykonawcy lub z pełnomocnictwa wynika, iż do reprezentowania Wykonawcy upoważnionych jest łącznie kilka osób, dokumenty wchodzące w skład oferty muszą być podpisane przez wszystkie te osoby. W innym przypadku, niezbędne jest dołączenie do oferty pełnomocnictwa dla osoby działającej w imieniu Wykonawcy. Pełnomocnictwo w sposób jednoznaczny winno określać, do jakich czynności upoważniona jest osoba podpisująca ofertę. Pełnomocnictwo winno być złożone w formie oryginału bądź kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
  2. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia w rozumieniu art. 23 ust. 1 Ustawy Pzp:
     1. są zobowiązani ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i do zawarcia umowy.
     2. są zobowiązani do złożenia w ofercie Pełnomocnictwa ustanawiającego Pełnomocnika. Pełnomocnictwo zawierać powinno umocowanie do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. Pełnomocnictwo może być przedłożone wyłącznie w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza.
  3. W przypadku wnoszenia oferty przez wspólników spółki cywilnej, gdy oferta nie jest podpisana przez wszystkich wspólników należy załączyć dodatkowo pełnomocnictwo wspólników do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy podpisane przez wszystkich wspólników lub ich prawnie upoważnionych przedstawicieli. Pełnomocnictwo winno być przedstawione w formie oryginału bądź kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
  4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty ponosi Wykonawca.
  5. Zamawiający zwróci ofertę, złożoną po terminie składania ofert.
  6. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub zabezpieczenia oferty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki i jej przedterminowe otwarcie.

1. **Ocena ofert**
   1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może:
      1. dokonać poprawy oczywistych omyłek rachunkowych, oczywistych omyłek pisarskich oraz innych omyłek polegających na niezgodności oferty z niniejszym Ogłoszeniem, niepowodujących istotnych zmian w treści oferty,
      2. wezwać Wykonawców do uzupełnienia brakujących oświadczeń i/lub dokumentów oraz pełnomocnictw określonych w niniejszym Ogłoszeniu; uzupełniane dokumenty i oświadczenia winny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu i brak podstaw do wykluczenia na dzień uzupełnienia,
      3. żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty, z zastrzeżeniem zapisów pkt 11.1.1 dokonywanie jakiejkolwiek zmiany jej treści,
      4. jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny.
   2. Zamawiający odstąpi od powyższych czynności opisanych wyżej w pkt 11.1, gdy wykonanie tych czynności przez Zamawiającego (np. wezwanie do uzupełnienia dokumentów, poprawa omyłek) nie wpłynie na wynik prowadzonego postępowania. W przypadku gdy Zamawiający odstąpi od wykonania czynności wskazanych w pkt 11.1.1-11.1.3 ze względu na brak wpływu na wynik postępowania, oferta, której dotyczyłyby te czynności nie będzie podlegać rozpatrzeniu.
2. Odrzucenie oferty – Zamawiający odrzuci ofertę (pozostawi ofertę bez rozpatrzenia), jeżeli:
   1. treść złożonej oferty nie odpowiada treści niniejszego Ogłoszenia,
   2. złożenie oferty stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
   3. oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
   4. oferta jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
   5. Wykonawca nie dołączył do oferty poprawnie wypełnionego formularza ofertowego,
   6. gdy Wykonawca po jednokrotnym wezwaniu przez Zamawiającego nie uzupełnił dokumentów potwierdzających warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 8 Ogłoszenia o zamówieniu lub pełnomocnictw,
   7. zawiera „błędy”, a Zamawiający odstąpił od wykonania czynności wskazanych w pkt 11.1 Ogłoszenia na podstawie pkt 11.2.
3. Zamawiający unieważni postępowanie (zamknie postępowanie bez dokonania wyboru)  
   w następujących przypadkach:
   1. jeżeli nie zostanie złożona żadna oferta albo wszystkie złożone oferty zostaną pozostawione bez rozpoznania,
   2. cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
   3. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć,
   4. nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że nie złożono ofert dodatkowych lub złożone oferty dodatkowe zawierają taką samą cenę.
4. Wymienione niżej załączniki stanowią integralną część Ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne
   1. Formularz ofertowy – załącznik nr 1 do Ogłoszenia
   2. Istotne postanowienia umowy – załącznik nr 2 do Ogłoszenia
   3. Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych – załącznik nr 3 do Ogłoszenia
   4. Wykaz usług - załącznik nr 4 do Ogłoszenia

Burmistrz

Gminy i Miasta Lwówek Śląski

/-/ Mariola Szczęsna

……………………………………………….

(podpis kierownika zamawiającego lub osoby uprawnionej)