**OPIS PRZEDMOTU ZAMÓWIENIA**

1. **ZAMAWIAJĄCY:**

Ośrodek Pomocy Społecznej, 58-150 Strzegom, ul. Armii Krajowej 23, woj. dolnośląskie

 tel. 74/ 6477180, fax 74/6477193, e-mail: ops@strzegom.pl

1. **TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie art. 275 pkt 1 (trybie podstawowym bez negocjacji) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych określonych na podstawie art. 3 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.)

**Wspólny Słownik Zamówień Symbol CPV:**

 **55520000-1** usługi dostarczania posiłków

 **55321000-6** Usługi przygotowywania posiłków

 **55320000-9** Usługi podawania posiłków

1. **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**
2. Przedmiot zamówienia:
3. **przygotowanie oraz dostawa ciepłego jednodaniowego posiłku obiadowego dla seniorów Dziennego Domu Pobytu "Senior +"** w Strzegomiu w okresie 6 miesięcy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023 r. zgodnie z normami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. 2022 poz. 2132). Posiłki muszą być przygotowane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego
4. **świadczenie usług polegających na przygotowywaniu, wydaniu ciepłego jednodaniowego posiłku obiadowego dla uczniów szkół ponadpodstawowych oraz osób uprawnionych zgodnie z ustawą o pomocy społecznej z terenu Miasta i Gminy Strzegom– w lokalu wskazanym przez Wykonawcę** **w Strzegomiu w okresie 6 miesięcy** tj. od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2023 r. zgodnie z normami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. 2022 poz. 2132). Posiłki muszą być przygotowane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego
5. Rodzaj zamówienia : dostawa
6. Posiłki powinny być pełnowartościowe pod względem odżywczym oraz różnorodne. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości, o rzetelnej wadze. Wymagana wartość energetyczna jednego posiłku w ilości 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Prognozowana liczba posiłków dziennie to około 25 – 30 sztuk , dowożone przez Wykonawcę do Dziennego Domu Pobytu „Senior+” w Strzegomiu przy ul. Armii Krajowej 23, oraz około 5 – 20 sztuk w miejscu wskazanym przez Wykonawcę na terenie Miasta Strzegom. Rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z faktycznego zapotrzebowania Zamawiającego i może ulec zmianie w zależności od ilości osób objętych usługą, przy czym Wykonawca nie będzie wnosił roszczeń ani żądał rekompensaty finansowej jeżeli ilość ta będzie mniejsza niż szacowana, w przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności osób uprawnionych do korzystania z posiłków~~.~~. Zamawiającemu przysługuje prawo ograniczenia ilości posiłków, dokonania uprzedzenia o takim fakcie Wykonawcy.
7. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń uniemożliwiających przygotowanie posiłków Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć w zamian za posiłek suchy prowiant o wartości ceny posiłku. Wykonawca w ramach wynagrodzenia dostarcza posiłki własnym transportem spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności. Transport zapakowanych posiłków powinien odbywać się w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych posiadających atest Instytutu Higieny. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej. Wykonawca gwarantuje niezmienność ceny wydawanych posiłków przez okres obowiązywania umowy.
8. Oferta realizowana będzie od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni świątecznych. Dostarczenie ciepłego posiłku odbywać się będzie:
* w godz. od 11:00 – 12:00 dla Dziennego Domu Pobytu Senior +
* w godz. od 14:00 – 16:00 **dla uczniów szkół ponadpodstawowych oraz osób uprawnionych zgodnie z ustawą o pomocy społecznej z terenu Miasta i Gminy Strzegom** w wyznaczonych dniach.

Ilość posiłków może ulec zwiększeniu lub zmniejszeniu. Powiadomienie Wykonawcy o ilości posiłków do przygotowania na dany dzień będzie dokonywane telefonicznie w dniu wykonania usługi, czyli tego samego dnia do godz. 9.00.

1. Wyklucza się przygotowywanie posiłków na bazie fastfood.

Wymagania dodatkowe:

Obiady muszą być urozmaicone. Te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Wymagany wsad w przypadku zup minimum 50%.

Gorące posiłki w chwili podania muszą posiadać temperaturę nie niższą niż: zupa temperatura min.75 stopni C, drugie danie (sos, mięso, ziemniaki dodatek warzywny na ciepło) temperatura min. 63 stopni C, surówki temperatura maks. 8 stopni C.

Wykonawca jest odpowiedzialny za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienia w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż oraz higieniczno-sanitarnych, a także za stosowanie się do zaleceń i rekomendacji wydanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania się wirusa SARS-CoV-2.

Wykonawca zobowiązany jest udokumentować dysponowanie urządzeniami technicznymi w tym kuchnią przystosowaną do przygotowywania posiłków, spełniającą wymagania sanitarnohigieniczne SANEPIDu dot. stanu miejsca przygotowywania posiłków dla żywienia zbiorowego, dysponowanie środkiem transportu spełniającym wymogi sanitarnotechniczne do przewozu żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami przez SANEPID. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia dokumentów o posiadaniu bieżących przeszkoleń z zakresu BHP, a także aktualnych książeczek zdrowia. Wyżej wymienione dokumenty wykonawca dostarczy przed podpisaniem umowy.

1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wymagany termin wykonania zamówienia – 6 miesięcy.

1. **INFORMACJE OGÓLNE**
2. Ilekroć w Specyfikacji Warunków Zamówienia zastosowane jest pojęcie „ustawa” bez bliższego określenia o jaką ustawę chodzi – dotyczy ono ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.)
3. Wykonawca składając swoja ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego akceptuje w całości i bez zastrzeżeń warunki realizacji zamówienia określone w SWZ włącznie ze wszystkimi załącznikami, jakim podporządkowane jest niniejsze zamówienie oraz wymagania określone przez Zamawiającego.
4. Wykonawcy zobowiązani są do dokładnego zapoznania się i zastosowania wszystkich instrukcji, załączników i warunków umowy oraz specyfikacji zawartych w niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia.
5. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego może zostać unieważnione
w przypadkach określonych w ustawie.
6. Zamawiający w uzasadnionych przypadkach może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Specyfikacji Warunków Zamówienia.
7. Nie przewiduje się zawarcia umowy ramowej, ustanowienia dynamicznego systemu zakupów, wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej, nie dopuszcza się składania ofert częściowych ani wariantowych.
8. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 214 pkt. 8. Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.)
9. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**
10. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o

ile wynika to z odrębnych przepisów:

Wykonawca spełnia warunek, jeżeli wykaże, że posiada:

* decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zatwierdzającego placówkę gastronomiczną do prowadzenia działalności z zakresu gastronomii (zezwolenie na prowadzenie działalności zakładu na produkcję żywności i na catering),
* aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2022 r. poz. 2132).

sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

zdolności technicznej lub zawodowej:

Zamawiający uzna w/w warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że:

zrealizował w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie co najmniej
jedno zadanie polegające na przygotowaniu i dostarczaniu gorących posiłków minimum jednodaniowych dla dzieci lub młodzieży lub/i domu opieki/domu seniora przez okres minimum 5 miesięcy.

**WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM** – nie jest wymagane.

**ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA** UMOWY - nie jest wymagane.

Sposób wyliczania ceny:

**Cena brana pod uwagę (CAŁKOWITA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA) przy wyborze najkorzystniejszej oferty stanowi sumę oferowanych WARTOŚCI ZAMÓWIENIA**

CAŁKOWITA WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA = suma wartości zamówienia

WARTOŚĆ ZAMÓWIENIA = cena jednostkowa danego zadania x szacowana ilość posiłków

Cenę oferowaną należy obliczyć wg poniższego wzoru:

..................... = 30 x 124 x cena brutto jednego

Cena oferty (szacunkowa (szacunkowa posiłku

 dzienna liczba posiłków) ilość dni)

..................... = 20 x 70 x cena brutto jednego

Cena oferty (szacunkowa (szacunkowa posiłku

 dzienna liczba posiłków) ilość dni)

Cena oferowana jest to wynagrodzenie za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w określonym terminie wraz z podatkiem VAT. Oferty z cenami wariantowymi będą odrzucane.

Podane ilości są szacunkowe i mogą ulec zmianie w trakcie realizacji umowy.

**OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW, SPOSÓB OCENY OFERT**

Kryteria oceny ofert:

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami oceny:

1/ cena 60 %

2/ przygotowanie posiłku ze składników ekologicznych (bio) 40 %

Nie – 0 Punktów

Tak (1 raz w tygodniu) – 40 punktów

Jeżeli wykonawca zaoferuje przygotowanie w każdym, tygodniu minimum jednego posiłku ze składników ekologicznych otrzyma 40 punktów. Za niezaoferowanie otrzyma 0 punktów.

Maksymalna łączna liczba punktów jaką może uzyskać Wykonawca wynosi – 100 pkt.

Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia otwarcia ofert.

Zamawiający na podstawie art. 95 ust. 1 ustawy PZP nie wymaga, aby Wykonawca lub Podwykonawca w trakcie realizacji zamówienia zatrudnił na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26.06.1974 r. – Kodeks pracy.

Z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa której wzór stanowi załącznik nr 1 do OPZ. Dopuszczalne zmiany umowy zostały opisane we wzorze umowy stanowiącej załącznik do OPZ.

Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp, tj mających status zakładu pracy chronionej, spółdzielnie socjalne oraz innych wykonawców, których głównym celem lub głównym celem działalności ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie marginalizowanych.

Zamawiający nie przewiduje obowiązku przeprowadzenia wizji lokalnej oraz sprawdzenia przez wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia dostępnych na miejscu u zamawiającego, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje składania ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych, o których mowa w art. 92 ustawy Pzp.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert w postaci katalogów elektronicznych.

Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej, o której mowa w art. 311-315 ustawy Pzp.

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenie aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy PZp.

Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Zamówienie nie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej.

Zamawiający nie określa wymagań w zakresie zatrudniania osób o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

W przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.