

**Do Wykonawców**

## **ZAPYTANIE OFERTOWE**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich składa zapytanie ofertowe na świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu oraz dostarczaniu śniadań, obiadów i kolacji dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich.

### **I. ZAMAWIAJĄCY**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich  
ul. Szkolna 17, 41-100 Siemianowice Śląskie  
Nr tel.: 32 228 37 39, e-mail: sd@mops.siemianowice.pl

Osoba uprawniona przez Zamawiającego do udzielania informacji na temat prowadzonego postępowania:  
kierownik Specjalistycznej Placówki Wsparcia Dziennego dla Dzieci – Sonia Wróbel (nr tel.: 32 228 37 39).

### **II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Szacowana wartość zamówienia nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości 30.000 euro, postępowanie nie podlega przepisom ustawy Prawo zamówień publicznych i będzie prowadzone zgodnie z zasadami określonymi w „Regulaminie udzielania zamówień publicznych, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30.000,00 euro w Miejskim Ośrodku Pomocy Społecznej w Siemianowicach Śląskich”.

### **III. SPOSÓB UDOSTĘPNIENIA ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

Wysłanie do potencjalnych Wykonawców oraz umieszczenie w Biuletynie Informacji Publicznej Zamawiającego (<http://www.mops.siemianowice.4bip.pl/>).

### **IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Nazwa zamówienia: „Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich”.

Kody i nazwy według Wspólnego Słownika Zamówień CPV:

kod: 55.32.10.00 - 6 nazwa: Usługi przygotowywania posiłków

kod: 55.52.00.00 - 1 nazwa: Usługi dostarczania posiłków

kod: 55.52.12.00 - 0 nazwa: Usługi dowożenia posiłków

Rodzaj zamówienia: usługi.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu oraz dostarczaniu śniadań, obiadów i kolacji dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci (zwanej w treści zapytania “Placówką”) zlokalizowanej przy ul. Śniadeckiego 13 w Siemianowicach Śląskich, działającej w strukturach Zamawiającego.

Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostarczenie 3 posiłków dziennie, tj. śniadań, obiadów i kolacji.

Miejsce dostarczania posiłków: siedziba Placówki (Siemianowice Śląskie, ul. Śniadeckiego 13).

Posiłki mają być dowożone 2 razy dziennie przez 5 dni w tygodniu – od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

Śniadania i kolacje mają być dostarczane do siedziby Placówki o godzinie 7:30, a obiady o godzinie 11:30.

Śniadanie dla dzieci młodszych (dzieci w wieku od 2,5 do 5 lat) obejmuje: porcję pieczywa (ok. 40 g – np. rogal maślany lub połowa dużej bułki) oraz dodatki do pieczywa i napój (250 ml kawy zbożowej lub herbaty albo kakao).

Obiad dla dzieci młodszych obejmuje: ½ obiadu dwudaniowego, na który składa się zupa i drugie danie wraz z kompotem. Sposób przygotowania posiłku i jego jakość muszą być odpowiednie do potrzeb dzieci w wieku od 2,5 do 5 lat.

Zupa musi spełniać następujące warunki:

- a) pojemność około 125 ml;
- b) minimalna temperatura 75 stopni C.

Drugie danie musi spełniać następujący warunek: minimalna temperatura 63 stopnie C.

Obiad dla dzieci starszych (dzieci w wieku od 6 do 16 lat) obejmuje: obiad dwudaniowy, na który składa się zupa i drugie danie wraz z kompotem.

Zupa musi spełniać następujące warunki:

- a) pojemność około 250 ml;
- b) minimalna temperatura 75 stopni C.

Drugie danie musi spełniać następujące warunki:

- a) kaloryczność około 350 kcal;
- b) minimalna temperatura 63 stopnie C.

Kolacja dla dzieci starszych obejmuje: porcję pieczywa (ok. 80 g) oraz dodatki do pieczywa i napój (250 ml kawy zbożowej lub herbaty albo kakao).

Liczba posiłków do przygotowania i dostarczenia będzie określona na podstawie pisemnego zlecenia dziennego, przygotowanego przez kierownika Placówki lub inną osobę upoważnioną, przekazanego Wykonawcy z jednodniowym wyprzedzeniem (tzn. w danym dniu Wykonawca otrzyma zlecenie dotyczące dnia następnego). Zleceniaienne będą sporządzane w rozbiciu ilościowym na śniadania, obiady i kolacje.

Przedmiot zamówienia obejmuje sporządzanie i dostarczanie posiłków dla szacunkowej liczby:

- 19 dzieci młodszych (śniadania oraz obiady przez 252 dni robocze);
- 30 dzieci starszych (kolacje przez 252 dni robocze oraz obiady przez 66 dni robocze wolne od nauki szkolnej).

Przewidywana liczba:

- śniadań dla dzieci młodszych: 4.788;
- obiadów dla dzieci młodszych: 4.788;
- obiadów dla dzieci starszych: 1.980;
- kolacji dla dzieci starszych: 7.560.

Zamawiający przewiduje dostawę powyższych posiłków w 504 transportach.

Koszt "wsadu" w posiłkach nie może być mniejszy, niż 70 % wartości całego posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do prowadzenia dokumentacji potwierdzającej ponoszone w danym miesiącu wydatki na zakup "wsadu".

Przygotowane i dostarczane posiłki muszą posiadać następujące temperatury:

- zupy – minimum 75 stopni C;
- drugie dania – minimum 63 stopnie C;
- surówki – maksimum 5 stopni C;
- przetwory mięsne plasterkowane lub porcjowane – od 1 do 10 stopni C;
- wyroby garmażeryjne chłodzone – od 2 do 4 stopni C;
- majonezy – od 0 do 20 stopni C;
- sosy majonezowe – od 5 do 15 stopni C;
- mleko spożywcze pasteryzowane – od 0 do 8 stopni C;
- śmietana i napoje mleczne fermentowane – od 0 do 8 stopni C;
- masło – maksimum 10 stopni C;
- sery twarogowe nie dojrzewające – od 1 do 8 stopni C;
- oleje roślinne – maksimum 20 stopni C;
- margaryny – maksimum 15 stopni C.

Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać tygodniowy, zróżnicowany jadłospis na każdy kolejny tydzień. Wykonawca będzie dostarczał do Placówki do czwartku danego tygodnia jadłospis na kolejny tydzień. Jadłospis będzie przekazywany kierownikowi Placówki w celu uzyskania jego akceptacji.

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki własnym środkiem transportu, spełniającym wymagania sanitarne w tym zakresie, zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149) i aktów wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. Wszystkie osoby realizujące przedmiot zamówienia ze strony Wykonawcy muszą posiadać aktualne książeczki sanitarno-epidemiologiczne.

Poszczególne porcje śniadań i kolacji muszą być zapakowane w folie spożywcze i przewożone w pojemnikach przystosowanych do transportu żywności. Natomiast obiady muszą być przewożone w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków.

Wykonawca zobowiązany jest posiadać wdrożone procedury HACCP i na każde żądanie Zamawiającego zobowiązany jest udostępnić lub wydać wszelkie dokumenty związane z wykonaniem niniejszego zamówienia, w tym także wdrożone procedury HACCP.

Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać posiłki zgodnie z wymogami wynikającymi z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktów wykonawczych do ww. ustawy, w tym rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. z 2016 r., poz. 1154).

W celu potwierdzenia, że wykonywana usługa odpowiada wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany do przekazywania Zamawiającemu próbki każdej składowej części potrawy z partii żywności – nie mniej, niż 150 gramów w przypadku zup, mięsa, potraw mięsnych i rybnych, wędlin i wyrobów wędliniarskich (w jednym kawałku), warzyw gotowanych, sosów, potraw mącznych oraz mlecznych, leguminy, wyrobów garmażeryjnych, sałatek.

Liczba sporządzanych posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, które cechuje zmienność potrzeb dzieci. Zamawiający zastrzega, że nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część w/w śniadań, obiadów i kolacji będzie zrealizowana. Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za faktycznie wykorzystaną liczbę posiłków dla dzieci.

W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w cenie obiadu tzw. „suchy prowiant” dla dzieci biorących udział w wycieczce.

Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 3-dniowym wyprzedzeniem o planowanej wycieczce i liczbie biorących w niej udział dzieci (szczegóły będą uzgodnione pomiędzy kierownikiem Placówki a Wykonawcą). Dla dzieci pozostających w Placówce Wykonawca dostarczy posiłki w zwykłej formie.

W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń, Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości z innych źródeł, na swój koszt, w tym samym czasie i w tej samej ilości.

Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania kierownikowi Placówki wykazu zawierającego pełny skład surowcowy dostarczanych potraw z wyszczególnionymi alergenami, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Termin wykonania zamówienia obejmuje okres od 02.01.2018 do 31.12.2018.

#### **V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu.

1. Wykonawca winien wykazać, że posiada uprawnienie do prowadzenia działalności, w zakresie zgodnym z przedmiotem zamówienia, w miejscu, w którym będą przygotowywane posiłki.
2. Wykonawca winien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia przez niego działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub nadal wykonuje z należytą starannością co najmniej 1 usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków/wyżywienia dla co najmniej 50 osób, której wartość wynosi przynajmniej 50.000 zł brutto. W celu wykazania spełnienia tego warunku, Wykonawca musi dołączyć do oferty wykaz wykonanych usług zgodny ze wzorem, który stanowi załącznik nr 4 do niniejszego zapytania ofertowego.
3. Wykonawca winien wykazać, że dysponuje lub będzie dysponował: miejscem, w którym posiłki będą przygotowywane, odpowiednim wyposażeniem, urządzeniami technicznymi oraz przynajmniej jednym (1) samochodem odpowiadającym wymogom sanitarno - higienicznym dotyczącym transportu żywności.

#### **VI. POWODY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

Wykluczeniu z postępowania podlegają podmioty, które są powiązane z Zamawiającym. Przez w/w powiązania rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

- a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa;
- c) pełnieniu funkcji członka organu zarządzającego lub nadzorczego, prokurenta, pełnomocnika;
- d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej,

pokrewieństwa II stopnia lub powinowactwa II stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

## VII. OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA W/W WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ POWODÓW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Ocena zostanie dokonana według formuły: „warunek udziału został spełniony”- „warunek udziału nie został spełniony”; „powód wykluczenia istnieje”- „powód wykluczenia nie istnieje”.

## VIII. OPIS KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które są złożone przez Wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu i nie wykluczonych przez Zamawiającego z postępowania.

Zamawiający oceni oferty w oparciu o poniższe kryteria.

Lp.	Opis kryteriów oceny	Znaczenie [w %]
1	Cena	60
2	Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki	30
3	Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni)	10

1 % = 1 pkt

W trakcie oceny ofert, Zamawiający przyzna kolejnym ocenianym ofertom punkty za wskazane powyżej kryteria, według następujących zasad:

### a) za kryterium „Cena”

$$K_1 = \frac{C_{\min}}{C_n} \times 100 \text{ pkt} \times 60 \%$$

gdzie:

$n$  – numer oferty

$K_1$  – liczba punktów przyznanych danej ofercie za kryterium „Cena”

$C_{\min}$  – cena najniższa wśród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

$C_n$  – cena zaproponowana w ofercie nr „ $n$ ”

### b) za kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki”

Zamawiający dokona oceny oferty na podstawie oświadczenia Wykonawcy o miejscu, w którym będą przygotowywane posiłki. Zamawiający obliczy odległość pomiędzy tym miejscem i siedzibą Placówki. Do obliczenia odległości będzie wykorzystana aplikacja internetowa „MAPY GOOGLE” (dostępna pod adresem: <https://maps.google.com>). W toku oceny oferty Zamawiający uwzględni wyrażoną w kilometrach długość najkrótszej trasy podanej przez w/w aplikację w wariantcie samochodowym.

W ramach niniejszego kryterium oferta może uzyskać maksymalnie 30 punktów, według następującego wzoru:

$$K_2 = \frac{O_{\min}}{O_n} \times 100 \text{ pkt} \times 30 \%$$

gdzie:

$n$  – numer oferty

$K_2$  – liczba punktów przyznanych danej ofercie za kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki”

$O_{\min}$  – odległość najkrótsza wśród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

$O_n$  – odległość dotycząca oferty nr „ $n$ ”

**c) za kryterium „Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni)”**

Zamawiający dokona oceny w oparciu o analizę załączonego do oferty przykładowego jadłospisu dekadowego obiadów, według zasad opisanych w poniższej tabeli.

Lp.	Liczba zawartych w jadłospisie różnych dań obiadowych	Liczba punktów przyznana ofercie
1	Od 3 do 6 różnych zup i (jednocześnie) od 3 do 6 różnych drugich dań	5
2	Od 7 do 10 różnych zup i (jednocześnie) od 7 do 10 różnych drugich dań	10

d) Obliczenie całkowitej liczby punktów przyznanych ofercie zostanie dokonane na podstawie poniższego wzoru:

$$K = K_1 + K_2 + K_3$$

gdzie:

$K$  – całkowita liczba punktów przyznanych danej ofercie

$K_1$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Cena”

$K_2$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Odległość pomiędzy miejscem przygotowywania posiłków i siedzibą Placówki”

$K_3$  – liczba punktów przyznanych ofercie w kryterium „Urozmaicenie jadłospisu dekadowego obiadów (10 dni)”

Maksymalna liczba punktów wynosi 100.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która w ramach przedstawionych powyżej kryteriów otrzyma największą całkowitą liczbę punktów.

Całkowita liczba punktów będzie zaokrąglana do 2 miejsc po przecinku, ewentualnie z większą dokładnością, jeżeli przy zastosowaniu w/w sposobu zaokrąglania przynajmniej 2 oferty otrzymają taką samą liczbę punktów. Zamawiający będzie stosował zasadę, że podlegające zaokrągłaniu liczby o wartościach od 1 do 4 będą zaokrąglane w dół, a liczby o wartościach od 5 do 9 - w górę.

## **IX. SPOSÓB OBLICZANIA CENY**

Cena oferty powinna uwzględniać wszystkie koszty związane z wykonaniem usługi zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, tzn. koszty ujęte w punkcie IV niniejszego zapytania ofertowego, jak również inne, które nie zostały ujęte w punkcie IV, a są niezbędne do zrealizowania zamówienia. Cena oferty musi być podana w kwocie brutto (obejmującej kwotę netto i kwotę podatku VAT) i wyrażona w złotych.

Wykonawca powinien zaokrąglić cenę do 2 miejsc po przecinku, stosując przy tym zasadę, że podlegające zaokrągleniu liczby o wartościach od 1 do 4 są zaokrąglane w dół, a liczby o wartościach od 5 do 9 - w górę.

## **X. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY**

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na wykonanie zamówienia. Złożenie przez Wykonawcę więcej, niż jednej oferty spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez tego Wykonawcę.

Treść oferty musi być zgodna z treścią zapytania ofertowego.

Oferta (wraz z załącznikami) musi być sporządzona w sposób czytelny - na maszynie do pisania albo na komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką.

Ofertę należy sporządzić na formularzu oferty, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego, lub według takiego samego schematu.

Oferta oraz wszystkie załączniki do niej stanowią jedną całość. Zaleca się, aby wszystkie strony były ze sobą połączone w sposób uniemożliwiający ich samoczynne zdekompletowanie – przykładem takiego połączenia jest: zszywanie, spięcie, zbindowanie.

Oferta musi zostać sporządzona w języku polskim.

Oferta oraz załączniki muszą być podpisane przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.

Kopie dokumentów powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez osobę/osoby podpisującą/podpisujące ofertę.

W przypadku podpisania oferty lub poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę/osoby niewymienioną/niewymienione w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy dołączyć do oferty stosowne pełnomocnictwo (załącznik do oferty). Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w oryginale lub w formie kopii notarialnie poświadczonej za zgodność z oryginałem.

### Oferta powinna obejmować:

1. formularz ofertowy zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 1 do zapytania ofertowego;
2. oświadczenie Wykonawcy dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu, zgodne ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do zapytania ofertowego;
3. oświadczenie o braku przesłanek wykluczenia Wykonawcy, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego;
4. wykaz wykonanych usług (wzór jest załącznikiem nr 4 do zapytania ofertowego);
5. wykaz dotyczący miejsca, wyposażenia, urządzeń technicznych oraz samochodu, którymi Wykonawca dysponuje w celu realizacji zamówienia, zgodny ze wzorem stanowiącym załącznik nr 5 do zapytania ofertowego;
6. przykładowy jadłospis dekadowy obiadów (obejmujący 10 dni);
7. stosowne pełnomocnictwo(a) - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z właściwego rejestru lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

## **XI. TERMIN ORAZ MIEJSCE SKŁADANIA OFERT**

Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie: do dnia 14.12.2017 do godz. 10:00. Ofertę należy złożyć w jednej z poniższych form:

- za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres: sd@mops.siemianowice.pl
- drogą pocztową, przesyłką kurierską lub osobiście.

Oferta dostarczona drogą pocztową, przesyłką kurierską lub osobiście powinna być złożona w siedzibie Placówki (przy ul. Śniadeckiego 13 w Siemianowicach Śląskich) w zaklejonym, nieprzeźroczystym, nienaruszonym opakowaniu opisanym w następujący sposób:

<p>Specjalistyczna Placówka Wsparcia Dziennego dla Dzieci ul. Śniadeckiego 13 41-100 Siemianowice Śląskie</p>
<p>Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn. <b>„Świadczenie usług cateringowych dla dzieci przebywających w Specjalistycznej Placówce Wsparcia Dziennego dla Dzieci w Siemianowicach Śląskich”</b></p>
<p><i>nazwa i dokładny adres oraz numer telefonu i adres mailowy Wykonawcy składającego ofertę</i></p>

W przypadku nieprawidłowego zaadresowania lub opisanie opakowania oferty, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za niewłaściwe skierowanie przesyłki lub jej przedterminowe otwarcie.

Decydujące znaczenie ma data i godzina wpływu oferty do siedziby Placówki lub na w/w konto mailowe. Oferty, które wpłyną do Zamawiającego po wyżej określonym terminie, nie będą rozpatrywane.

## **XII. WYBÓR NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

1. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że przynajmniej dwie złożone oferty otrzymały taką samą ocenę punktową, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli jest w nich ujęta taka sama cena, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych w terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych, niż zaoferowane w ofertach złożonych pierwotnie.
3. W trakcie dokonywania oceny ofert Zamawiający może wezwać Wykonawców do tego, żeby w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie złożyli niezbędne wyjaśnienia, oświadczenia, referencje lub inne dokumenty dotyczące ofert.
4. Nie dokonanie przez Wykonawcę, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, czynności opisanej w punkcie XII.3, będzie przez Zamawiającego uznane za uchylanie się przez Wykonawcę od podpisania umowy.
5. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, uchyli się od podpisania umowy, Zamawiający ma prawo do wyboru kolejnej najkorzystniejszej oferty, bez przeprowadzania ponownego badania i oceny ofert.
6. **W przypadku uznania za najkorzystniejszą oferty złożonej drogą elektroniczną, będzie wymagane jej dodatkowe złożenie w formie pisemnej z podpisami osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy (zgodnie z KRS, CEIDG) - przed podpisaniem umowy.** Brak złożenia, przed podpisaniem umowy, oferty w formie pisemnej, zgodnie z ww. warunkami, zostanie uznany za uchylanie się od podpisania umowy - wówczas Zamawiającemu będzie przysługiwało prawo wyboru kolejnej oferty jako oferty najkorzystniejszej.
7. O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.
9. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na



podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, odnośnie wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy za wykonanie zamówienia, w przypadku zmiany:

- stawki podatku od towarów i usług;
- wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę lub minimalnej stawki godzinowej ustalonej na podstawie Ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (j.t. Dz.U. z 2017 r., poz. 847);
- zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;

jeżeli te zmiany będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.

Zmiana umowy może zostać dokonana pod warunkiem przedłożenia Zamawiającemu pisemnego uzasadnienia konieczności wprowadzenia zmiany, przedłożenia dokumentów potwierdzających konieczność zmiany oraz wyrażenia przez Zamawiającego zgody na tę zmianę.

DYREKTOR  
Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej  
w Siemianowicach Śląskich

*mgr Jan Jeleń*

*Kanapa* *M*