



**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA W TRYBIE ZAPYTANIA OFERTOWEGO**

**NAZWA ZAMÓWIENIA:**

**Zakup posiłków regeneracyjnych w formie cateringu dla pracowników OPEC  
Sp. z o.o. w Gdyni**

**Nr Sprawy EZP/671/2019**

**Postępowanie prowadzone w oparciu o przepisy ustawy Kodeks cywilny oraz  
Regulamin udzielania zamówień w Okręgowym Przedsiębiorstwie Energetyki  
Ciepłej Sp. z o.o.**

**Gdynia, październik 2019r.**

**1. Nazwa i adres Zamawiającego**



**Okręgowe Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Spółka z o.o.**

**ul. Opata Hackiego 14**

**81- 213 Gdynia**

**tel. (58) 627 38 18**

**fax (58) 663 16 66**

**e-mail: [zamowienia.publiczne@opecgdy.com.pl](mailto:zamowienia.publiczne@opecgdy.com.pl)**

## **2. Tryb udzielenia zamówienia**

- 2.1. Zamówienie sektorowe.
- 2.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego.
- 2.3. Wartość szacunkowa zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.

## **3. Opis przedmiotu zamówienia**

3.1. Kod CPV: **15894200-3** – posiłki gotowe.

3.2. Opis przedmiotu zamówienia:

3.2.1. Przedmiotem zamówienia jest zakup gotowych posiłków dla pracowników Zamawiającego.

3.2.2. Posiłki winny być dostarczane na miejsce prowadzonych prac remontowych na terenie miast: Gdynia, Rumia oraz Wejherowo (miejsce dostawy określane będzie w trakcie składania zamówień zgodnie z pkt. 3.2.3. – 3.2.6).

3.2.3. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 10:00 – 11:30 w dni powszednie od poniedziałku do piątku wynosi:

- a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – 55 sztuk;
- b) na terenie miasta Wejherowa – 8 sztuk.

Zamawiający codziennie (w dni powszednie od poniedziałku do piątku), w godzinach 7:00 - 7:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.4. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 18:00 – 19:30 w dni powszednie od poniedziałku do piątku wynosi:

- a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – 5 sztuk,
- b) na terenie miasta Wejherowa – 3 sztuki.

Zamawiający codziennie (w dni powszednie od poniedziałku do piątku), w godzinach 12:00 - 13:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.5. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 10:00 – 11:30 w sobotę wynosi:

- a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – 5 sztuk;
- b) na terenie miasta Wejherowa – 3 sztuki.

W każdą sobotę Zamawiający w godzinach 07:00 - 07:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego.

3.2.6. Dzienna szacunkowa liczba posiłków, które winny być dostarczone w godzinach 18:00 – 19:30 w sobotę wynosi:

- a) na terenie miast: Gdynia i Rumia – 5 sztuk;
- b) na terenie miasta Wejherowa – 3 sztuki.

W każdą sobotę Zamawiający w godzinach 12:00 - 13:30, zgłosi telefonicznie ilość posiłków oraz rodzaj posiłków koniecznych do przygotowania i dowiezienia na miejsce wskazane przez Zamawiającego o ile Strony zawartej umowy nie uzgodnią inaczej (w przypadku posiłków dostarczanych w soboty dla pracowników na godziny wieczorne, Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia ich wraz z posiłkami dostarczanyymi w soboty w godzinach 10:00 – 11:30)

- 3.2.7. Szacunkowe ilości posiłków wskazane w powyższych punktach mogą ulec zmianie w zależności od m.in. absencji pracowników lub potrzeby przeprowadzenia dodatkowych, nieplanowych prac remontowych o charakterze awaryjnym.
- 3.2.8. Szacunkowe ilości nie są zobowiązaniem Zamawiającego, a zmiana ilości zamawianych posiłków nie wpłynie na ich cenę jednostkową.
- 3.2.9. W sytuacjach awaryjnych dopuszcza się możliwość zamawiania posiłków w niedziele oraz w dni świąteczne. Posiłki zamawiane w niedziele lub w dni świąteczne winny mieć kaloryczność nie mniejszą niż posiłki wymienione w pkt. 3.2.10. oraz formę i skład w miarę możliwości jak najbardziej zbliżony do posiłków dostarczanych w pozostałe dni tygodnia.
- 3.2.10. Zamawiający dopuszcza poniższe zestawy obiadowe:

I. Zupa meksykańska z pulpetami + bułka pełnoziarnista + pomarańcza

- 1) Cebula - 30 g (0.3 x Sztuka)
- 2) Czosnek - 5 g (1 x Ząbek)
- 3) Fasola czerwona w zalewie (konserwowa) - 40 g (2 x łyżka)
- 4) Jaja kurze całe - 16 g (0.29 x Sztuka)
- 5) Kasza jęczmienna, pęczak - 45 g (3 x łyżka)
- 6) Kasza manna - 18 g (1.5 x łyżka)
- 7) Koncentrat pomidorowy, 30% - 25 g (1 x łyżka)
- 8) Kukurydza, konserwowa - 60 g (4 x łyżka)
- 9) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 10) Oregano (suszone) - 3 g (1 x łyżeczka)
- 11) Papryka czerwona - 42 g (0.3 x Sztuka)
- 12) Pieczarka uprawna, świeża - 40 g (2 x Sztuka)
- 13) Śmietana, 18% tłuszczu - 25 g (1 x łyżka)
- 14) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta)
- 15) Zielone papryczki ostre (jalapeno) - 18 g (1 x Sztuka)
- 16) Imbir - 5 g (1 x Plaster)
- 17) Ziele angielskie - 1 g (1 x Sztuka)
- 18) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 19) Mielona słodka papryka - 5 g (1 x łyżeczka)
- 20) Mięso mielone z podudzia indyka (ze skórą) - 80 g (0.8 x Porcja)
- 21) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 22) Kmin rzymski (kumin) - 4 g (1 x łyżeczka)
- 23) Pieprz czarny ziarnisty - 1 g (1 x Sztuka)
- 24) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 25) Pomarańcza – min. 150 g (1 x Sztuka)

## II. Zupa kalafiorowa z kaszą + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula - 30 g (0.3 x Sztuka)
- 2) Kalafior - 150 g (0.3 x Sztuka)
- 3) Kasza gryczana - 65 g (5 x łyżka)
- 4) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, liście - 6 g (1 x łyżeczka)
- 7) Skrzydło kurczaka - 120 g (2 x Sztuka)
- 8) Śmietana, 18% tłuszczu - 25 g (1 x łyżka)
- 9) Ziemniaki - 70 g (1 x Sztuka)
- 10) Ziele angielskie - 1 g (1 x Sztuka)
- 11) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 12) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 13) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 14) Sól himalajska - 2 g (2 x Szczypta)
- 15) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 16) Gruszka – min. 130 g (1 x Sztuka)

## III. Zupa z cukinią i kurczakiem + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula - 30 g (0.3 x Sztuka)
- 2) Cukinia - 150 g (0.5 x Sztuka)
- 3) Makaron pełnoziarnisty - 70 g (1 x Szklanka)
- 4) Marchew - 22 g (0.49 x Sztuka)
- 5) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 100 g (1 x Porcja)
- 6) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 7) Śmietana, 18% tłuszczu - 25 g (1 x łyżka)
- 8) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta)
- 9) Szcypiorek - 10 g (2 x łyżeczka)
- 10) Ziemniaki - 70 g (1 x Sztuka)
- 11) Masło klarowane - 15 g (1 x łyżka)
- 12) Ziele angielskie - 1 g (1 x Sztuka)
- 13) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 15) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 16) Koper (w pęczkach) - 10 g (2 x Pęczek)
- 17) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 18) Gruszka – min. 130 g (1 x Sztuka)

## IV. Zupa pieczarkowa z makaronem + bułki wrocławskie + śliwki

- 1) Cebula - 30 g (0.3 x Sztuka)
- 2) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 3) Noga (udo) kurczaka - 160 g (1 x Porcja)
- 4) Olej rzepakowy - 5 g (0.5 x łyżka)
- 5) Pieczarka uprawna, świeża - 140 g (7 x Sztuka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x Sztuka)
- 7) Seler korzeniowy - 60 g (1 x Plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 36 g (2 x łyżka)
- 9) Sól biała - 5 g (5 x Szczypta)
- 10) Ziele angielskie - 3 g (3 x Sztuka)

- 11) Liść laurowy - 2 g (2 x Listek)
- 12) Pieprz czarny mielony - 3 g (3 x Szczypta)
- 13) Woda - 375 g (1.5 x Szklanka)
- 14) Makaron penne - 70 g (1 x Szklanka)
- 15) Koper (w pęczkach) - 10 g
- 16) Bułki wrocławskie - 80 g (1 x Sztuka)
- 17) Śliwki – min. 160 g (2 x Garście)

V. Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula dymka - 20 g (1 x Sztuka)
- 2) Cytryna - 40 g (0.5 x Sztuka)
- 3) Dorsz, świeży - 100 g (1 x Porcja)
- 4) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 5) Olej rzepakowy - 20 g (2 x łyżka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x Sztuka)
- 7) Ryż brązowy - 45 g (3 x łyżka)
- 8) Seler korzeniowy - 60 g (1 x Plaster)
- 9) Śmietana, 18% tłuszczu - 50 g (2 x łyżka)
- 10) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta)
- 11) Ziemniaki - 140 g (2 x Sztuka)
- 12) Ziele angielskie - 2 g (2 x Sztuka)
- 13) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 14) Majeranek - 12 g (3 x łyżeczka)
- 15) Pieprz czarny mielony - 3 g (3 x Szczypta)
- 16) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 17) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 18) Gruszka – min. 150 g (1 x Sztuka)

VI. Barszcz ukraiński + bułka pełnoziarnista + banan

- 1) Burak - 150 g (1.5 x Sztuka)
- 2) Cebula - 30 g (0.3 x Sztuka)
- 3) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 4) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 50 g (0.5 x Porcja)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x Sztuka)
- 7) Pietruszka, liście - 18 g (3 x łyżeczka)
- 8) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x Plaster)
- 9) Śmietana, 12% tłuszczu - 36 g (2 x łyżka)
- 10) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta)
- 11) Wieprzowina, żeberka - 50 g (0.5 x Porcja)
- 12) Ziemniaki - 210 g (3 x Sztuka)
- 13) Fasola biała (konserwowa) - 80 g (4 x łyżka)
- 14) Ziele angielskie - 3 g (3 x Sztuka)
- 15) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 16) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 17) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 18) Kapusta, kiszona - 45 g (0.41 x Szklanka)
- 19) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 20) Banan - ok. 120 g (1 x Sztuka)

VII. Krupnik z kaszą gryczaną + bułka pełnoziarnista + gruszka

- 1) Cebula - 50 g (0.5 x Sztuka)
- 2) Czosnek - 5 g (1 x Ząbek)
- 3) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 4) Noga (udo) kurczaka - 160 g (1 x Porcja)
- 5) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 6) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x Sztuka)
- 7) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x Plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 18 g (1 x łyżka)
- 9) Ziemniaki - 140 g (2 x Sztuka)
- 10) Śliwki bez pestek, suszone - 7 g (1 x Sztuka)
- 11) Ziele angielskie - 2 g (2 x Sztuka)
- 12) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 13) Majeranek - 8 g (2 x łyżeczka)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 15) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 16) Kasza gryczana niepalona (biała) - 39 g (3 x łyżka)
- 17) Sól himalajska - 3 g (3 x Szczypta)
- 18) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 19) Gruszka – min. 150 g (1 x Sztuka)

VIII. Zupa ogórkowa z ryżem + bułka pełnoziarnista + banan

- 1) Marchew - 45 g (1 x Sztuka)
- 2) Mięso z piersi kurczaka, bez skóry - 100 g (1 x Porcja)
- 3) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 4) Pietruszka, korzeń - 50 g (1 x Sztuka)
- 5) Por - 70 g (0.5 x Sztuka)
- 6) Ryż biały - 60 g (4 x łyżka)
- 7) Seler korzeniowy - 30 g (0.5 x Plaster)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 18 g (1 x łyżka)
- 9) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta)
- 10) Ziemniaki - 140 g (2 x Sztuka)
- 11) Masło klarowane - 10 g (0.67 x łyżka)
- 12) Ziele angielskie - 2 g (2 x Sztuka)
- 13) Liść laurowy - 1 g (1 x Listek)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 15) Woda - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 16) Koper (w pęczkach) - 5 g
- 17) Ogórki, kiszone - 120 g (2 x Sztuka)
- 18) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 19) Banan – ok. 120 g (1 x Sztuka)

IX. Węgierska zupa gulaszowa + bułka pełnoziarnista + banan

- 1) Cebula - 50 g (0.5 x Sztuka)
- 2) Czosnek - 5 g (1 x Ząbek)
- 3) Kasza jęczmienna, pęczak - 45 g (3 x łyżka)
- 4) Koncentrat pomidorowy, 30% - 25 g (1 x łyżka)

- 5) Mąka pszenna, typ 500 - 12 g (1 x łyżka)
- 6) Olej rzepakowy - 10 g (1 x łyżka)
- 7) Papryka czerwona - 140 g (1 x Sztuka)
- 8) Śmietana, 12% tłuszczu - 18 g (1 x łyżka)
- 9) Sól biała - 3 g (3 x Szczypta) Wołowina,
- 10) Szponder - 100 g (1 x Porcja)
- 11) Pomidory z puszki (krojone) - 100 g (1 x Porcja)
- 12) Mielona słodka papryka - 10 g (2 x łyżeczka)
- 13) Majeranek - 4 g (1 x łyżeczka)
- 14) Pieprz czarny mielony - 2 g (2 x Szczypta)
- 15) Bulion warzywny (domowy) - 400 g (1.6 x Szklanka)
- 16) Estragon (suszony) - 6 g (2 x łyżeczka)
- 17) Bułka pełnoziarnista - 80 g (1 x Sztuka)
- 18) Banan – ok. 120 g (1 x Sztuka)

3.2.11. Posiłki muszą być przygotowywane ze świeżych produktów i **podawane na ciepło w jednorazowych opakowaniach termoizolacyjnych** oraz posiadać plastikowe sztucce i serwetkę – każdy z posiłków winien być zapakowany osobno.

3.2.12. Wskazane wagi poszczególnych składników dań są gramaturą sprzed obróbki.

3.2.13. Konkretną liczbę zamawianego posiłku Zamawiający określi zgodnie z pkt. 3.2.3. – 3.2.6.

3.2.14. W przypadku posiłków, o których mowa w pkt. 3.2.5. oraz 3.2.6. siwz dopuszcza się zaoferowanie przez Wykonawcę dowolnego dania wymienionego w pkt. 3.2.10.

3.2.15. Zamawiający wskazuje poniższe zestawy obiadowe w poszczególnych dniach:

Dzień tygodnia	Data	Posiłek
poniedziałek	listopad 2019: <b>04, 25</b> grudzień 2019: <b>02, 16, 30</b> styczeń 2020: <b>06, 20</b>	Zupa meksykańska z pulpetami + bułka pełnoziarnista + pomarańcza
wtorek	listopad 2019: <b>05, 19</b> grudzień 2019: <b>03, 17, 31</b> styczeń 2020: <b>07, 21</b>	Zupa kalafiorowa z kaszą + bułka pełnoziarnista + gruszka
środa	listopad 2019: <b>06, 20</b> grudzień 2019: <b>04, 18</b> styczeń 2020: <b>08, 22</b>	Zupa z cukinią i kurczakiem + bułka pełnoziarnista + gruszka
czwartek	listopad 2019: <b>07, 21</b> grudzień 2019: <b>05, 19</b> styczeń 2020: <b>02, 16, 30</b>	Zupa pieczarkowa z makaronem + bułki wrocławskie + śliwki
piątek	listopad 2019: <b>08, 15, 22, 29</b> grudzień 2019: <b>06, 13, 20, 27</b> styczeń 2020: <b>03, 10, 17, 24, 31</b>	Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista + gruszka
poniedziałek	listopad 2019: <b>18</b> grudzień 2019: <b>09, 23</b> styczeń 2020: <b>13, 27</b>	Barszcz ukraiński + bułka pełnoziarnista + banan
wtorek	listopad 2019: <b>12, 26</b> grudzień 2019: <b>10, 24</b>	Krupnik z kaszą gryczaną + bułka pełnoziarnista + gruszka

	styczeń 2020: <b>14, 28</b>	
środa	listopad 2019: <b>13, 27</b> grudzień 2019: <b>11</b> styczeń 2020: <b>15, 29</b>	Zupa ogórkowa z ryżem + bułka pełnoziarnista + banan
czwartek	listopad 2019: <b>14, 28</b> grudzień 2019: <b>12</b> styczeń 2020: <b>09, 23</b>	Węgierska zupa gulaszowa + bułka pełnoziarnista + banan

- 3.2.16. Koszt jednorazowych opakowań (osobnych dla każdego z posiłków), sztućców i serwetek oraz koszt transportu na miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie miast: Gdynia, Rumia oraz Wejherowo winien być wliczony w cenę posiłku.
- 3.2.17. Termin realizacji zamówienia: od dnia **02.11.2019r.** do dnia **31.01.2020r.** z możliwością przedłużenia umowy do dnia **31.03.2020r.** przy zachowaniu niezmienności cen zaoferowanych pierwotnie przez Wykonawcę.
- 3.2.18. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków, Wykonawca zobowiązany będzie na swój koszt dostarczyć w wymaganym zamówione posiłki przez osobę trzecią, bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego.
- 3.2.19. Zamawiający zastrzega sobie prawo niezapowiedzianej kontroli rodzaju, jakości i gramatury posiłków dostarczanych pracownikom Zamawiającego.

#### **4. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:**

- 4.1 Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami będą przekazywane pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca będą przekazywać oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze Stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
- 4.2 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert zmodyfikować treść siwz. Dokonaną w ten sposób modyfikację przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano siwz.
- 4.3 Wszelka korespondencja winna być kierowana na adres:

**Okręgowe Przedsiębiorstwo Energetyki Ciepłej Sp. z o.o.  
ul. Opata Hackiego 14, 81-213 Gdynia**



## 5. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Ewa Nosowska-Wichert, tel.: (58) 627-38-18, adres e-mail: [e.nosowska@opecgdy.com.pl](mailto:e.nosowska@opecgdy.com.pl), fax: (58) 663 16 66

## 6. Opis sposobu przygotowania ofert

- 6.1. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę.
- 6.2. Wykonawca ma prawo złożyć tylko jeden rodzaj próbki (nie dopuszcza się złożenia próbek w różnych wariantach).
- 6.3. **W trakcie badania ofert Zamawiający wezwie do złożenia próbki posiłku (2 sztuki), o którym mowa w pkt. 3.2.10. ust. V niniejszej specyfikacji tj. Zupa rybna z brązowym ryżem + bułka pełnoziarnista (bez gruszki), który będzie podlegał ocenie Komisji przetargowej.**
- 6.4. **Zamawiający powiadomi Wykonawców o terminie dostarczenia próbek posiłków do siedziby Zamawiającego z przynajmniej dwudniowym wyprzedzeniem.**  
**Nie należy dołączać próbek do składanej oferty!**
- 6.5. Wraz z ofertą Wykonawca winien złożyć:
  - a) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert potwierdzający, że w stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego,
  - b) Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającą spełnianie przez Wykonawcę wymagań określonych w załączniku II Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04.2004).
- 6.6. Wszystkie dokumenty i oświadczenia muszą zostać dostarczone w formie oryginałów lub czytelnych kserokopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 6.7. Dokumenty przedstawione w formie kserokopii muszą być parafowane przez osobę/osoby upoważnione do podpisania oferty oraz opatrzone klauzulą "za zgodność z oryginałem".
- 6.8. Oferta winna być sporządzona zgodnie z wzorem Zamawiającego.
- 6.9. Oferta musi być podpisana przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania i składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy - zgodnie z wpisem do właściwego rejestru. Jeżeli upoważnienie do podpisywania oferty, reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty wynika z pełnomocnictwa - winno być ono udzielone (podpisane) przez osobę /osoby uprawnione zgodnie z wpisem do właściwego rejestru, oraz dołączone do oferty (w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza).
- 6.10. Ofertę należy złożyć w zaklejonym, nienaruszonym opakowaniu z napisem „**Zakup posiłków regeneracyjnych w formie cateringu dla pracowników OPEC Sp. z o.o. w Gdyni**” oraz nazwą i adresem Wykonawcy (dopuszcza się odcisk pieczęci).
- 6.11. Uwzględnione zostaną wyłącznie oferty dostarczone w terminie, odpowiadające przedmiotowi zamówienia oraz warunkom i wymogom podanym w niniejszej siwz.

- 6.12. Składanie ofert do dnia **24.10.2019r.** do godz. **09:00**, komisyjne jawne otwarcie ofert nastąpi w dniu **24.10.2019r.** w salce konferencyjnej o godz. **09:05**.
- 6.13. Zamawiający zwróci ofertę, która wpłynęła po upływie terminu składania ofert, bez jej otwierania.
- 6.14. Degustacja próbek, o których mowa w pkt. 6.3 niniejszej specyfikacji w terminie wskazanym przez zamawiającego, stanowi niejawną część procesu badania ofert.

## **7. Opis sposobu obliczania ceny**

- 7.1. Cena oferty winna objąć wszystkie koszty mogące powstać w czasie realizacji, z określeniem stawki podatku VAT według stanu prawnego na dzień złożenia oferty.
- 7.2. Ceny są stałe w trakcie realizacji umowy i nie podlegają indeksacji o współczynnik korygujący z tytułu inflacji.
- 7.3. Cena oferty musi obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia oraz wszelkie koszty towarzyszące, konieczne do poniesienia przez Wykonawcę z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia i uwzględniać wszystkie czynności związane z prawidłową i terminową realizacją przedmiotu zamówienia.
- 7.4. W ofercie należy podać wartość netto i cenę brutto w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 7.5. Cena oferty musi uwzględniać koszty transportu na wskazane przez Zamawiającego miejsce.

## **8. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty**

- 8.1. Przy wyborze oferty Zamawiający kierował się będzie następującym kryterium i jego wagą:

cena – **30%**  
jakość posiłków – **70%**

- 8.2. Punkty za kryterium **cena** zostaną przyznane zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{\text{średnia cena posiłku oferty najtańszej}}{\text{średnia cena posiłku oferty badanej}} \times 30$$

- 8.3. Punkty za kryterium **jakość** zostaną przyznane przez członków Komisji przetargowej. Każdy z członków Komisji przyzna według subiektywnej oceny punkty za:
- a) sposób przygotowania posiłku (zgodność z opisem zawartym w dokumentacji przetargowej);
  - b) smak posiłku;
  - c) wygląd posiłku.
- 8.4. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium **jakość posiłków** wynosi **70**.
- 8.5. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w kryterium **cena** wynosi **30**.

8.6. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najwyższym wynikiem punktowym będącym sumą **ceny i jakości posiłku**.

## **9. Zwrot kosztów udziału w postępowaniu**

9.1. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oraz dostarczeniem oferty (w tym próbek posiłku, o których mowa w pkt. 6.3. siwz) ponosi Wykonawca.

9.2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

## **10. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu**

10.1. W przypadku wyboru złożonej oferty, Zamawiający w terminie niezwłocznym podpisze umowę z zaproszonym Wykonawcą.

10.2. Istotne dla Stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy zawarte zostały w **załączniku nr 2** do siwz.

## **11. Odrzucenie oferty**

11.1. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- a) jej treść nie odpowiada treści siwz;
- b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- c) jej całkowita cena brutto uznana zostanie przez Zamawiającego za rażąco niską;
- d) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- e) Wykonawca nie dostarczył w terminie wskazanym przez zamawiającego próbki posiłku, o której mowa w pkt. 6.3. niniejszej siwz;
- f) złożona próbka nie odpowiada wymaganiom Zamawiającego zawartymi w dokumentacji przetargowej;
- g) Wykonawca nie dostarczył wymaganych dokumentów tj.:
  - **aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert potwierdzający, że w stosunku do Wykonawcy nie otwarto likwidacji lub nie ogłoszono upadłości, z wyjątkiem Wykonawców, którzy po ogłoszeniu upadłości zawarli układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego,**
  - **Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego potwierdzającej spełnianie przez Wykonawcę wymagań określonych w załączniku II Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004).**

## 12. Unieważnienie postępowania

Zamawiający ma prawo unieważnienia postępowania bez podania uzasadnienia, w każdym momencie przed lub po otwarciu ofert.

## 13. Inne postanowienia

13.1. Regulamin udzielania zamówień w Okręgowym Przedsiębiorstwie Energetyki Ciepłej Sp. z o.o. dostępny jest na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem: [https://opecgdy.com.pl/wp-content/uploads/2019/03/Regulamin udzielania zamowien 20181217.pdf](https://opecgdy.com.pl/wp-content/uploads/2019/03/Regulamin%20udzielania%20zamowien%2020181217.pdf)

13.2. Wszelkie informacje przedstawione w niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia i załącznikach przeznaczone są wyłącznie w celu przygotowania oferty.

Załączniki do specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Nr 1 - Formularz ofertowy,

Nr 2 – Istotne dla Stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

Gdynia, dn. 17.10.2019r.

siwz sporządził: Ewa Nosowska-Wichert  
Piotr Witkowski

PROKURENT SPÓŁKI  
Z-ca Dyrektora Finansowego  
Główny Księgowy

  
mgr Dorota Malikowska