

Znak sprawy: PR/220/P-26/09/19

Legnica dnia 01.10.2019 r.

Warunki Zamówienia (WZ)

A) Postępowanie prowadzone zgodnie z „Regulaminem udzielania zamówień na dostawę, usługi i roboty budowlane przez Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka Akcyjna”.

B) Nazwa, adres i nr telefonu Zamawiającego

Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji S.A. ul. Nowodworska 1,
59-220 Legnica, Tel. 076 855 47 01, Fax. 076 856 73 03

C) Forma udzielenia zamówienia:

Przetarg nieograniczony.

D) Opis przedmiotu zamówienia i warunków jego realizacji:

Przedmiotem zamówienia jest:

Zakup i dostarczanie posiłków profilaktycznych dla pracowników Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. ul. Nowodworska 1 w sezonach: listopad-grudzień 2019 / styczeń-marzec 2020 oraz listopad-grudzień 2020 / styczeń-marzec 2021 w zakresie przedstawionym w załączniku cenowym do oferty (załącznik nr 4).

Szczegóły przedmiotu zamówienia:

1. Każdy z zaoferowanych przez Wykonawcę posiłków, do którego opakowanie stanowi hermetycznie zamknięty słoik powinien mieć objętość nie mniejszą niż 500 ml i masę netto nie mniejszą niż 500 gramów.
2. Okres przydatności do spożycia posiłku nie powinien być krótszy, niż 16 miesięcy od daty jego dostarczenia do Zamawiającego.
3. Każda porcja musi spełniać wymogi określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dn. 28 maja 1996 r., w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz. U. nr 60, poz. 279) tj. powinna zawierać:
 - ok. 50-55% węglowodanów,
 - 30-35% tłuszczów,
 - 15% białek,oraz posiadać wartość kaloryczną ok. 1000 kcal.
4. Posiłki powinny posiadać atesty (dokument potwierdzający, jakość produktu lub zgodność jego wykonania z obowiązującymi normami, wystawionymi przez instytucje upoważnioną do oceny, jakości towarów i do wydania takiego dokumentu) oraz wyniki analiz produktów dostarczonych do przetargu pod względem ich kaloryczności, wykonanych w ostatnich 12 miesiącach.

Warunki realizacji:

1. Dostawy będą wykonane partiami po uprzednim złożeniu pisemnego lub elektronicznego (faks, drogą mailową) zamówienia, którego wielkość i zakres rzeczowy każdorazowo będzie określany przez Zamawiającego. Dostawa będzie realizowana do 5 dni od wpłynięcia zamówienia e-mailem lub faxem.
2. Dostawy będą realizowane w następujących okresach:

Lp.	Termin dostawy	Szacunkowa ilość posiłków profilaktycznych
1	do 29.10.2019 r.	1200
2	do 29.11.2019 r.	1000
3	do 20.12.2019 r.	1000
4	do 29.01.2020 r.	1000
5	do 27.02.2020 r.	1000
6	do 29.10.2020 r.	1200
7	do 26.11.2020 r.	1000
8	do 18.12.2020 r.	1000
9	do 28.01.2021 r.	1000
10	do 25.02.2021 r.	1000

3. W przypadku, gdy termin dostawy przypada na dzień wolny od pracy, dostawa nastąpi w dniu poprzedzającym wyznaczony termin.
4. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć przedmiot zamówienia do magazynku działu administracyjnego wraz z rozładunkiem. Magazynek zlokalizowany jest w tzw. „podpiwniczeniu” Odległość od miejsca dojazdu do magazynku około 20-30 metrów. Na drodze nie ma schodów, jest natomiast podjazd o kącie ok. 45°. Transport przedmiotu zamówienia będzie odbywał się przez drzwi zewnętrzne i wewnętrzne o szerokości 90 cm.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość przesunięć ilościowo-asortymentowych (określonych w załączniku nr 4 w ramach przedmiotu umowy).
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewyczerpania całości przedmiotu zamówienia określonego w załączniku nr 4 bez żadnych konsekwencji ze strony Wykonawcy.
7. O ile w trakcie trwania niniejszej umowy po stronie Zamawiającego zajdzie konieczność zwiększenia ilości zamówionych posiłków, Wykonawca zobowiązuje się do jej sprzedaży w zakresie wykraczającym poza ilość wskazaną w załączniku nr 4, wg cen określonych w złożonej ofercie.
8. Wykonawca powinien dołączyć do oferty bezpłatnie próbki: po 1 szt. każdego z 7 rodzajów posiłków określonych w załączniku nr 4.
9. Dołączone przez Wykonawcę do oferty posiłki zostaną przedstawione do oceny przez komisję Zamawiającego (m.in. badania organoleptyczne).
10. Informacje, które muszą być zamieszczone na opakowaniu jednostkowym, zarówno dołączonych do oferty próbek posiłków, jak i na opakowaniach jednostkowych posiłków, które będą dostarczane Zamawiającemu (po podpisaniu umowy):
 - a) nazwa, znak lub cechy rozpoznawcze producenta,
 - b) masa netto,
 - c) data produkcji,
 - d) termin przydatności do spożycia,
 - e) informacja o kaloryczności wyrażona w kcal,
 - f) opis sposobu przyrządzenia.

- E) Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych**
Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych na wybrane pozycje z przedmiotu zamówienia.
- F) Pożądany termin wykonania zamówienia**
Pożądany termin wykonania zamówienia - do 15.03.2021 r.
- G) Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie pkt.14 Regulaminu udzielania zamówień na dostawę, usługi i roboty budowlane przez Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji S.A. w Legnicy.
 - 1.2. Są uprawnieni do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi.
 - 1.3. Posiadają uprawnienia niezbędne do wykonania określonych w przedmiocie zamówienia prac i czynności.
 - 1.4. Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz wykonywali w okresie ostatnich trzech lat podobne zamówienia.
 2. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
 - 2.1. Jej treść nie odpowiada treści Warunków Zamówienia.
 - 2.2. Jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
 - 2.3. Zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
 - 2.4. Została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - 2.5. Zawiera błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić.
 - 2.6. Wykonawca w terminie 3 dni od daty otrzymania zawiadomienia nie zgłosi się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny (pkt.12 Regulaminu).
- H) Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć dostawcy/wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**
Załącznik nr 1 – „*Oświadczenie oferenta*”.
Załącznik nr 2 – „*Odpis aktualny z właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej*”.
Załącznik nr 3 – *Wykaz* zrealizowanych podobnych dostaw z trzech ostatnich lat.
Załącznik nr 4 – *Asortyment dostawy* Wykonawca powinien dołączyć do oferty po 1 szt. każdego z 7 rodzajów posiłków
Załącznik nr 5 – *Atesty* (dokumenty potwierdzające, jakość produktu lub zgodność jego wykonania z obowiązującymi normami, wystawionymi przez instytucje upoważnioną do oceny, jakości towarów i do wydania takiego dokumentu) oraz wyniki analiz produktów dostarczonych do przetargu pod względem ich kaloryczności, wykonanych w ostatnich 12 miesiącach.
- I) Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z dostawcami/wykonawcami**
Kierownik Działu Administracyjnego – Wioletta Szott, tel. (76) 85 54 840.
- J) Wymagania dotyczące wadium.**
Nie dotyczy.

K) Termin związania ofertą

1. Wykonawca zostanie związany złożoną ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W uzasadnionych przypadkach, na co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą Zamawiający może tylko raz zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
3. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą samodzielnie, zawiadamiając o tym Zamawiającego.

L) Sposób sporządzenia oferty oraz miejsce, termin składania i otwarcia ofert.

1. Oferta powinna być sporządzona w jednym egzemplarzu.
Oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę na cały przedmiot zamówienia lub jego część, gdy zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych. Oferta musi obejmować całość zamówienia (z wyjątkiem, gdy zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych).
Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, a także koszty związane z odesłaniem załączonych do oferty wzorców.
2. Wartość oferty powinna być podana w PLN liczbowo i słownie, obejmować całość kosztów wynikających z realizacji przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać ewentualne opusty i rabaty.
3. Wszystkie dokumenty i strony oferty powinny być podpisane przez osobę/osoby umocowaną/e do reprezentowania Oferenta.
4. Ofertę należy złożyć w dwóch starannie i trwale zamkniętych kopertach. Koperta zewnętrzna winna być opatrzona napisem „**Oferta – POSIŁKI**”, a koperta wewnętrzna winna być opatrzona adresem Oferenta.
6. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: **59-220 Legnica, ul .Nowodworska 1 – sekretariat**, w nieprzekraczalnym terminie do dnia **14.10.2019** roku do godz. 13⁰⁰. Oferty złożone po tym terminie będą odesłane bez otwierania z wykorzystaniem koperty wewnętrznej.
Otwarcie ofert: dnia **14.10.2019** roku o godz. 13³⁰ w siedzibie LPWiK S.A.- sala konferencyjna – parter.

M) Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

1) Opis sposobu obliczenia ceny:

- a) podstawą do obliczenia całkowitej ceny jest cena za wykonanie przedmiotu zamówienia wskazanego w WZ,
- b) wykonawca musi uwzględnić w cenie wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania i ukończenia zamówienia, w tym wszelkie wydatki poboczne, wszelkie koszty stałe, zysk, koszty ogólne i podobnego rodzaju obciążenia, opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów,
- c) cenę oferty należy podawać w PLN z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

2) Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium:

a) cena ofertowa 50 %

Ilość punktów w tym kryterium wyliczona będzie (z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku) według następującego wzoru:

$$\frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena oferty badanej}} \times \text{waga kryterium}$$

Oferta spełniająca w najwyższym stopniu wymagania kryterium otrzyma maksymalną ilość punktów.

Pozostałym Wykonawcom przypisana zostanie odpowiednio mniejsza liczba punktów wyliczonych matematycznie.

b) jakość produktów – 50%

Jakość wyrobu oferowanego produktu oceniona będzie organoleptycznie - smakowo. Każdy produkt będzie oceniany i punktowany w skali od 1 do 3 pkt. przez każdego członka komisji przetargowej. Brak próbek oznacza 0 pkt. w kryterium oceny ofert – jakość produktów.

$$\frac{\text{suma pkt. badanej oferty}}{\text{suma pkt. oferty, która otrzymała największą ilość pkt.}} \times \text{waga kryterium}$$

3) Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższym kryterium oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

N) Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Nie dotyczy.

O) Zawartość oferty:

„Oferta” sporządzona wg załączonego wzoru:

Załącznik nr 1 – „*Oświadczenie oferenta*”.

Załącznik nr 2 – „*Odpis aktualny z właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej*”.

Załącznik nr 3 – *Wykaz* zrealizowanych podobnych dostaw z trzech ostatnich lat.

Załącznik nr 4 – *Asortyment dostawy* Wykonawca powinien dołączyć do oferty po 1 szt. każdego z 7 rodzajów posiłków

Załącznik nr 5 – *Atesty* (dokumenty potwierdzające, jakość produktu lub zgodność jego wykonania z obowiązującymi normami, wystawionymi przez instytucje upoważnioną do oceny, jakości towarów i do wydania takiego dokumentu) oraz wyniki analiz produktów dostarczonych do przetargu pod względem ich kaloryczności, wykonanych w ostatnich 12 miesiącach.

Załącznik nr 6 – *Zaakceptowana propozycja umowy* (będzie ona przedmiotem ostatecznych uzgodnień).

P) Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy, ogólne warunki umowy.

Projekt umowy w załączeniu.

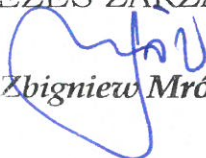
Ostateczne warunki umowy będą określone po rozstrzygnięciu postępowania.

R) Informacje o stosowaniu zasady pisemności w zakresie uzyskiwania przez oferentów wszelkich informacji i wyjaśnień dotyczących postępowania, na ich uzasadniony wniosek.

Wszelkie pytania dotyczące warunków zamówienia i składania ofert przekazywać wyłącznie w formie pisemnej na adres LPWiK S.A. 59-220 Legnica, ul Nowodworska 1 z możliwością wcześniejszego przesłania zapytania w formie skanu na adres e-mail: przetargi@lpwiksa.pl - najpóźniej do dnia 09.10.2019 r.

Uwaga: Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania i ograniczenie przedmiotu zamówienia.

PREZES ZARZĄDU



Zbigniew Mróz

.....
(pieczęć firmy)

(miejscowość, data)

nr tel.....

fax.....

OFERTA

.....

.....

(nazwa i adres oferenta)

Przystępując do postępowania o zamówienie, którego przedmiotem zamówienia jest: **Zakup i dostarczanie posiłków profilaktycznych dla pracowników Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. ul. Nowodworska 1 w sezonach: listopad-grudzień 2019 / styczeń-marzec 2020 oraz listopad-grudzień 2020 / styczeń-marzec 2021 w zakresie przedstawionym w załączniku cenowym do oferty (załącznik nr 4) składam następującą ofertę:**

Lp.	Nazwa i opis posiłku	Prognozowana na ilość posiłków	Cena jedn. posiłku netto	Stawka Podatku VAT	Wartość netto posiłków	Wartość brutto posiłków
1	2	3	4	5	6	7
1.	Fasola po bretońsku z boczkiem	1200				
2.	Fasola po bretońsku z kielbasą	1200				
3.	Flaki wołowe w rosole	800				
4.	Flaki po zamojsku	3000				
5.	Gulasz wołowy	2400				
6.	Klopsiki w sosie pomidorowym	1000				
7.	Gołąbki w sosie pomidorowym	800				

1. Wartość ogółem netto (bez VAT)

VAT

Wartość ogółem brutto (z VAT)

.....zł

.....%

.....zł

Brutto (z VAT) słownie zł

2. Termin wykonania zamówienia

3. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego oraz, że cena nie zostanie zmieniona w trakcie wykonywania przedmiotu umowy.
4. Zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty podpiszemy umowę i wykonamy zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i złożoną ofertą.
5. Przedstawione w ofercie ceny nie stanowią cen dumpingowych i złożenie oferty nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji.
6. Oświadczamy, że w trakcie sporządzania oferty stosowaliśmy się do warunków zamówienia i nie dokonaliśmy żadnych zmian w formularzach, a dodatki do oferty ułożyliśmy zgodnie z kolejnością przedstawioną w warunkach zamówienia.
7. Do oferty załączamy:
 - Załącznik nr 1 - Oświadczenie
 - Załącznik nr 2 – Odpis aktualny z właściwego rejestru.
 - Załącznik nr 3 – Wykaz zrealizowanych podobnych dostaw z trzech ostatnich lat.
 - Załącznik nr 4 – Asortyment dostawy.
 - Załącznik nr 5 – Atesty posiłków.
 - Załącznik nr 6 – Zaakceptowana propozycja umowy.
 - Załącznik nr 7 – Inne niewymienione

.....
(podpis osoby/osób upoważnionych
do reprezentowania Oferenta)

Asortyment dostawy

Lp.	Nazwa i opis posiłku	Prognozowana ilość posiłków
1.	Fasola po bretońsku z boczkiem	1200
2.	Fasola po bretońsku z kiełbasą	1200
3.	Flaki wołowe w rosole	800
4.	Flaki po zamojsku	3000
5.	Gulasz wołowy	2400
6.	Klopsiki w sosie pomidorowym	1000
7.	Gołąbki w sosie pomidorowym	800