

Znak sprawy: PR/MD/220/85-N/09/17

Legnica dnia 03.10.2017 r.

## Warunki Zamówienia (WZ)

- a) **Postępowanie** prowadzone zgodnie z „Regulaminem udzielania zamówień na dostawy, 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:**
1. Przedmiotem zamówienia jest **zakup i dostarczanie posiłków profilaktycznych dla pracowników Legnickiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji S.A. ul. Nowodworska 1 w sezonach: listopad-grudzień 2017/styczeń-marzec 2018 oraz listopad-grudzień 2018/styczeń-marzec 2019**, w zakresie przedstawionym w załączniku cenowym do oferty (załącznik nr 4)
  2. Każdy z zaferowanych 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.
  3. Okres przydatności do spożycia posiłku nie powinien być krótszy, niż 16 miesięcy od daty jego dostarczenia do Zamawiającego.
  4. 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.
  5. 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.
- e) **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 27.10.2017 r.	1000
2	do 27.11.2017 r.	1000
3	do 20.12.2017 r.	1000
4	do 26.01.2018 r.	1000
5	do 26.02.2018 r.	1000
6	do 26.10.2018 r.	1000
7	do 26.11.2018 r.	1000
8	do 20.12.2018 r.	1000
9	do 25.01.2019 r.	1000
10	do 25.02.2019 r.	766

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 i go rozładować. 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°. Istnieje możliwość wjazdu wózkiem tzw. paleciakiem. Zamawiający nie gwarantuje ww. wózka.
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) sposobu przyrządzenia.
- f) **Opis części zamówienia, jeżeli zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych**  
Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert częściowych na wybrane pozycje z przedmiotu zamówienia.
- g) **Termin wykonania zamówienia**  
Pożądany termin wykonania zamówienia - **do 31.03.2019 r.**



**h) 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.
  - 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 lub niezaproszonego do składania ofert.
  - 2.5. Zawiera błędy w obliczeniu ceny, których nie można poprawić zgodnie z Regulaminem.
  - 2.6. Wykonawca w terminie 3 dni od daty otrzymania zawiadomienia nie zgłosi się na poprawienie omyłki rachunkowej w obliczeniu ceny (pkt.12 Regulaminu).

**i) Informacje o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć dostawcy/wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

Załącznik nr 1 – „*Oświadczenie oferenta*” sporządzone wg załączonego wzoru.

Załącznik nr 2 – „*Odpis aktualny z właściwego rejestru lub ewidencji działalności gospodarczej*” oryginał lub czytelna kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta.

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.

**j) Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się wykonawcami**  
Kierownik Działu Administracyjnego - Wioletta Szott, nr tel. 76 8554 840

**k) Wymagania dotyczące wadium.**  
Nie dotyczy

**l) 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. Oferta musi obejmować całość zamówienia. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
2. Wartość oferty powinna być podana w PLN liczbowo i słownie, obejmować całość kosztów wynikających z realizacji przedmiotu zamówienia oraz uwzględniać ewentualne upusty 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 **12.10.2017** roku do godz. 13<sup>00</sup>. Oferty złożone po tym terminie będą odesłane bez otwierania z wykorzystaniem koperty wewnętrznej.  
Otwarcie ofert: dnia **12.10.2017** roku o godz. 13<sup>15</sup> 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) 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.



suma pkt. badanej oferty  
----- x waga kryterium  
suma pkt. oferty, która  
otrzymała największą ilość pkt.

2) 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*” oryginał lub czytelna kopia potwierdzenia za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania oferenta.

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

Załącznik nr 4 – Asortyment dostawy

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 i odpowiedzi dotyczące warunków zamówienia i składania ofert przekazywać wyłącznie w formie pisemnej na adres LPWiK S.A. 59-220 Legnica, ul Nowodworska 1 lub faxem na numer 076/8567303 - najpóźniej do pięciu dni przed terminem składania ofert.

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

PREZES ZARZĄDU

  
Zbigniew Mróz

(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć firmy)

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 2017/styczeń-marzec 2018 oraz listopad-grudzień 2018/styczeń-marzec 2019** 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.	Fasolka po bretońsku z boczkiem	1280				
2.	Fasolka po bretońsku z kielbasą	960				
3.	Flaki wołowe w rosole	1760				
4.	Flaki po zamojsku	3106				
5.	Gulasz wołowy	1188				
6.	Klopsiki w sosie pomidorowym	950				
7.	Gołąbki w sosie pomidorowym	522				

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)



.....  
(pieczęć firmy)

.....  
(miejsowość i data)

### OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia, 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 2017/styczeń-marzec 2018 oraz listopad-grudzień 2018/styczeń-marzec 2019** w imieniu reprezentowanej przeze mnie firmy:

.....  
.....  
(nazwa i adres firmy)

**oświadczam, że :**

- 1) jestem uprawniony do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
- 2) posiadam uprawnienia niezbędne do wykonania określonych w przedmiocie zamówienia prac i czynności,
- 3) posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania zamówienia,
- 4) znajduję się w sytuacji finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia,
- 5) **jestem zarejestrowany /nie jestem zarejestrowany**, jako czynny podatnik VAT
- 6) nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 14 „Regulaminu udzielania zamówień na dostawy, usługi i roboty budowlane przez Legnickie Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Spółka Akcyjna w Legnicy”.

Jednocześnie, jako oferent oświadczam, iż zapoznałem się z warunkami zamówienia, nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz w pełni akceptuję ich treść i wymagania.

.....  
podpis osoby/osób upoważnionych  
do reprezentowania oferenta



**Asortyment dostawy**

Lp.	Nazwa i opis posiłku	Prognozowana ilość posiłków
1.	Fasolka po bretońsku z boczkiem	1280
2.	Fasolka po bretońsku z kielbasą	960
3.	Flaki wołowe w rosole	1760
4.	Flaki po zamojsku	3106
5.	Gulasz wołowy	1188
6.	Klopsiki w sosie pomidorowym	950
7.	Gołąbki w sosie pomidorowym	522