

Z a m a w i a j ą c y :

Zespół Szkół Publicznych w Międzyborowie

96-316 Międzyborów

ul. Staszica 5

tel./fax 046/855-27-18;

e-mail: zsp_miedzyborow@onet.pl

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

POSTĘPOWANIE O ZAMÓWIENIE PUBLICZNE NA USŁUGI SPOŁECZNE

Przedmiot zamówienia:

**Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla Zespołu Szkół Publicznych
w Międzyborowie w 2019 roku.**

Nr sprawy : ZSP.SP.321.3.2018

/-/ Dariusz Grabowski – Dyrektor ZSP
zatwierdził: _____

Międzyborów, dnia: 14.12.2018 r.

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zespół Szkół Publicznych w Międzyborowie

96-316 Międzyborów

ul. Staszica 5

tel./fax 46/855-27-18;

Adres strony internetowej, na której jest udostępniane ogłoszenie o zamówieniu i wszystkie informacje związane z prowadzonym postępowaniem o zamówienie publiczne: www.bip.jaktorow.pl

II. Tryb udzielenia zamówienia.

Zamówienie zostanie udzielone w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r.. poz. 1986.), zwanej dalej „Ustawą” o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia, poniżej kwoty określonej w art. 138g ust. 1 tj. kwoty 750 000 euro.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest **Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie w 2019 roku.**
2. Przedmiot zamówienia obejmuje realizację dwóch zadań:
Zadanie nr 1
„Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla Przedszkola w Zespole Szkół Publicznych w Międzyborowie”
Zadanie nr 2
„Przygotowanie oraz dostarczenie i wydanie posiłków dla uczniów Szkoły Podstawowej oraz Gimnazjum w Zespole Szkół Publicznych w Międzyborowie”.
3. **Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.**
4. Zakres zamówienia obejmuje przygotowanie z produktów własnych, dostawę własnym transportem i wydanie w przedszkolu, szkole i gimnazjum posiłków zgodnie z Zaleceniami i Normami Żywności Instytutu Żywności i Żywienia.
5. **Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania usługi przez Wykonawcę. Nie dopuszcza się udziału podwykonawców w procesie realizacji zamówienia.**
6. Wymagania dotyczące posiłków

Dla zadania nr 1:

Posiłek musi składać się z:

- Zupy – 250 ml.
- Drugiego dania w tym:
 1. produkt węglowodanowy: ziemniaki, kasza, ryż, makaron bądź, np. kluski śląskie 200g.;
 2. produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba) – gotowy 80g.;
 3. surówka, jarzyny gotowane, bądź owoc 100g.(asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny);
 4. kompot 200ml. z produktów świeżych i pełnowartościowych.
- Dwa razy w tygodniu drugie danie jarskie składające się z:
 1. produktu węglowodanowego: ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski, placki, itp.200g.;
 2. produkt białkowy (ryba, ser, jaja kurze) – gotowy 80g.;
 3. surówka, jarzyny gotowane, bądź owoc 100g.(asortyment podawanych warzyw i owoców powinien być różnorodny);
 4. kompot 200ml. z produktów świeżych i pełnowartościowych.

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie dla zadania nr 1: ok. 34.800 szt. - ilość posiłków została oszacowana na podstawie frekwencji uczestnictwa przedszkolaków na obiadach w 2018 roku oraz prognozy na 2019 rok i może ulec zmianie. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu niż wskazany w przedmiocie

zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

Warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla zadania nr 1 :

1. Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie zapakowany.
2. Trzy razy w tygodniu ma być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie bezmięsne (zawierające produkt białkowy, np: ryba, jaja kurze, ser).
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe. **Na dzień ogłoszenia postępowania przetargowego w Przedszkolu występowały następujące diety:**
 - dieta bez mleczna;
 - dieta wegetariańska;
 - dieta bez mleka, nabiału i piuryn;
 - dieta bez mleka, nabiału i glutenu;
 - dieta bez mleka, nabiału i cytrusów;
 - dieta bez mleka, nabiału, jaj, słodczy;
 - dieta bez mleka, nabiału, jaj, słodczy, soi, jabłek;
 - dieta bez mleka, nabiału i marchewki;
 - dieta bez cukru i słodczy;
 - dieta bez mleka, nabiału, glutenu, słodczy, konserwantów, cukru.
4. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu **dla dzieci bez alergii pokarmowej jak również dla dzieci bezmlecznych zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy**. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinien być urozmaicony i różnorodny a także zawierać, wartości energetyczne przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospis ten musi być dostarczony Zamawiającemu w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
5. Proces przygotowania posiłków, dostarczania i przekazania personelowi przedszkola musi być zgodny z obowiązującymi przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego.
6. Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego jak również jakość i zgodność z warunkami umowy.
7. Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty i certyfikaty. Transport posiłków powinien odbywać samochodem przystosowanym do przewozu żywności, na który wykonawca posiada odpowiednie dokumenty potwierdzające dostosowanie pojazdu.
8. Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy ze świeżych pełnowartościowych produktów. Dostarczone obiady powinny być gorące i smaczne a ich temperatura zgodna z zasadami serwowania potraw. Posiłki muszą być dostarczane w godzinach od 11.00 do godziny 11:30.
9. **Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszaczy smaków jak również gotowych dań w torebkach.**
10. Zamawiający obliguje osobę dostarczającą posiłki, że jako przedstawiciel firmy, z którą została zawarta umowa, będzie obecny podczas kontroli wagowej dostarczonego posiłku.
11. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
12. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
13. Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
15. **Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach z tym samym dniem, w którym zostały dostarczone posiłki ewentualnie najpóźniej w dniu następnym.**

Dla zadania nr 2:

Posiłek musi składać się z:

- Drugiego dania w tym:
 1. ziemniaki (kasza, ryż, lub makaron) 250g,
 2. danie mięsne lub ryba (gotowe) 90 g, danie mięsne z kością np. kurczak (gotowe) 135 g, gulasz z sosem 135 g, danie mięsne w jednym kawałku z sosem w tym porcja mięsna bez sosu 90 g,
 3. surówka lub jarzyny gotowane – 150 g (asortyment podawanych warzyw powinien być różnorodny),
 4. raz w tygodniu posiłek z rybą lub pierogi czy naleśniki bądź kluski śląskie – 300 g,
 5. kompot – 200 ml z produktów świeżych i wartościowych,
 6. 1 owoc (zgodnie z sezonem).

Przewidywana łączna ilość posiłków w trakcie trwania zamówienia wyniesie dla zadania nr 2: ok. 17.600 szt. - ilość posiłków jest ilością szacowaną. Rozliczenie następować będzie za faktycznie dostarczone posiłki według ceny jednostkowej za jeden posiłek podanej w Formularzu oferty. W przypadku zlecenia zmniejszonego zakresu usługi niż wskazany w przedmiocie zamówienia, Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o zlecenie niewykonanej części usługi.

Warunki realizacji przedmiotu zamówienia dla zadania nr 2:

1. Posiłek powinien być przygotowany ze świeżych i pełnowartościowych produktów oraz estetycznie wydany.
2. Posiłek powinien składać się z gotowego produktu białkowego najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryba, ser, drób).
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia posiłków dla dzieci bezmlecznych oraz dla dzieci z innymi alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniem lekarskim, o których będzie informowany przez zamawiającego przy podawaniu dziennej ilości zamawianych porcji obiadowych. Posiłki te muszą być urozmaicone i pełnowartościowe.
4. Wykonawca odpowiedzialny jest za dostarczenie dekadowego jadłospisu **dla dzieci bez alergii pokarmowej jak również dla dzieci bezmlecznych zaś dla innych alergików informować na bieżąco bądź również zapewnić jadłospis dekadowy**. Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinien być urozmaicone i różnorodny a także zawierać, wartości energetyczne przygotowanych przez wykonawcę posiłków. Jadłospis ten powinien być dostarczony w ostatni dzień dekady jadłospisu poprzedniego.
5. Proces przygotowania posiłków, dostarczenia i wydania musi być zgodny z obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia zbiorowego.
6. Wykonawca odpowiedzialny jest za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi określonymi dla przedmiotu zamówienia.
7. Wymagana jest należyta staranność przy realizacji przedmiotu umowy.
8. Posiłki muszą być przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych.
9. Posiłki będą przygotowywane w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno-sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
10. Posiłki do szkół należy dostarczać w ramach kosztów własnych, a także zapewnić na własny koszt naczynia i sztućce jednorazowego użytku.
11. Posiłki powinny być dostarczone w termosach hermetycznie zamkniętych, na które wykonawca przedłoży zamawiającemu odpowiednie atesty, certyfikaty oraz samochodem przystosowanym do przewozu żywności.
12. **Posiłki muszą być sporządzane w dniu dostawy, dostarczone do szkoły w miejsce wskazane przez Zamawiającego gorące, świeże, smaczne w dwóch transzach: I w godzinach od 11.00 do godziny 11:30, II w godzinach od 12.00 do 12:30.**
13. **Wykonawca zobowiązuje się nie stosować gotowych potraw konserwowych.**
14. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym z tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności.
15. O każdej zmianie ilości posiłków dyrektor szkoły lub upoważniony pracownik będzie Wykonawcę informował na piśmie.
16. W przypadku zmniejszenia ilości posiłków w stosunku do zakładanej, Wykonawcy nie będą przysługiwały z tego tytułu żadne roszczenia.
17. Dostarczone posiłki przyjmował będzie przedstawiciel szkoły przy czym rozdanie posiłku i pozostawienie

zaplecza kuchennego w czystości należy do obowiązków wykonawcy (np. zmywanie naczyń, posadzek, stolików itp.). **Wykonawca w ramach realizacji przedmiotu zamówienia zapewni obecność osoby, która będzie wydawała posiłki uprawnionym uczniom Szkoły Podstawowej oraz Gimnazjum.**

18. Zużyte naczynia i opakowania będą odbierane przez Wykonawcę w dniu dostawy posiłków,
19. Worki na zużyte naczynia i opakowania zapewnia Wykonawca,
20. Wykonawca jest zobowiązany do przechowywania próbek posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.
21. Wykonawca jest zobowiązany do odbioru zlewek we własnych naczyniach tym samym dniu, w którym zostały dostarczone posiłki.

Kod CPV:

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych,

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

IV. Termin wykonania zamówienia

Przedmiot zamówienia realizowany będzie sukcesywnie **od dnia 02.01.2019 r. do dnia 31.12.2019 r.** w dniach, nauki przedszkolnej oraz szkolnej **tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem okresu przerwy wakacyjnej, uwzględniając okres dyżuru letniego przedszkola** lub do momentu wykorzystania maksymalnej kwoty wynagrodzenia za realizację zamówienia.

V. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających zgodnie z zapisami art. 67 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r.. poz. 1986).

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy w zakresie :

1.1. Wiedza i doświadczenie – wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonali lub wykonują co najmniej 2 usługi odpowiadające rodzajem przedmiotowi zamówienia tj. polegającą na przygotowaniu i dostawie posiłków (catering) przez okres co najmniej 10 miesięcy **o wartości co najmniej 70.000,00 zł brutto każda. W przypadku zamówień obecnie wykonywanych (nie zakończonych) wartość zrealizowanej części zamówienia przed upływem terminu składania ofert, nie może być mniejsza niż 70.000,00 zł brutto, a czas trwania usługi nie krótszy niż 10 miesięcy.**

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.

1.2. Potencjał techniczny – wykażą, iż dysponują minimum 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego **Zamawiający dokona oceny spełnienia warunku na podstawie dokumentów przedłożonych przez wykonawcę metodą: spełnia/ nie spełnia.**

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

VII. INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w pkt VI powyżej należy przedłożyć:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia, wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należyście (referencje lub potwierdzenia należytego wykonywania usługi) – wypełniony zgodnie z załącznikiem nr 2,
- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy dostawy w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami – załącznik nr 3 do SIWZ,

2. W zakresie potwierdzenia złożenia oferty przez upoważnione osoby, należy przedłożyć:

- 1) aktualny odpis z KRS lub Centralnej Ewidencji Działalności i Informacji Gospodarczej, jeżeli wykonawca podlega wpisowi do jednego z takich rejestrów, , wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. Nie ogranicza się możliwości ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50% pracowników stanowią osoby niepełnosprawne.

5. **Oferta wspólna (np.: konsorcjum lub spółka cywilna)**

- 1) Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia (wykonawcy występujący wspólnie) są zobowiązani do ustanowienia Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. W takim przypadku należy do oferty dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli każdego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Pełnomocnictwo powinno mieć formę oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność przez notariusza.
- 2) Wykonawcy występujący wspólnie składają jedną ofertę, przy czym:
 - a) wymagane oświadczenia i dokumenty – mają dotyczyć każdego z Wykonawców (spełnianie przez każdego z członków konsorcjum),
 - b) wymagane oświadczenia i dokumenty – są składane łącznie przez Konsorcjantów lub ich Pełnomocnika;
 - c) pozostałe dokumenty mogą dotyczyć tego z Wykonawców, który potwierdza spełnianie warunków (łączne spełnianie przez konsorcjum).
- 3) Oświadczenia, formularze, dokumenty składa i podpisuje w imieniu wszystkich wykonawców – Pełnomocnik lub inne osoby upoważnione do działania w imieniu Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
- 4) Wszelka korespondencja prowadzona będzie przez zamawiającego wyłącznie z Pełnomocnikiem, którego adres należy wpisać w formularzu ofertowym.
- 5) Jeżeli oferta wykonawców występujących wspólnie zostanie wybrana, zamawiający zażąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Wadium :

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

Zaliczki:

Nie przewiduje się udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. W prowadzonym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są wyłącznie pisemnie lub faksem lub drogą elektroniczną. W celu zachowania zasady

pisemności oraz przejrzystości i transparentności prowadzonego postępowania Zamawiający nie przewiduje możliwości kontaktu telefonicznego.

2. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami treści niniejszego ogłoszenia będzie zamieszczana na stronie internetowej Zamawiającego www.bip.jaktorow.pl
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego ogłoszenia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 1 dzień przed upływem terminu składania ofert..
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 4.
7. Do kontaktu z Wykonawcą uprawniony jest:
 - Pan Kamil Cegliński - w zakresie procedury,
 - Pani Ewa Mazur oraz Pani Anna Majewska – w zakresie przedmiotu zamówienia,
 - e- mail: zsp_miedzyborow@poczta.onet.pl, od poniedziałku do piątku w godz. 8.00-15.00.
8. Wszelką korespondencję dotyczącą prowadzonego postępowania należy kierować na adres Zamawiającego.

IX. Termin związania z ofertą

Termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od dnia upływu terminu składania ofert. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim i w formie pisemnej. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w formie elektronicznej.
2. Do oferty należy dołączyć wymagane załączniki potwierdzające spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu. W odniesieniu do dokumentów i oświadczeń, których formularze stanowią załączniki do ogłoszenia zaleca się ich sporządzenie według tych formularzy.
3. Jeżeli wykonawcy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w zawarciu umowy. Stosowne pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej za zgodność przez notariusza musi zostać dołączone do oferty.
4. Oferta powinna być sporządzona czytelnym pismem. Zalecane jest sporządzenie oferty na komputerze lub maszynie do pisania.
5. Ofertę należy sporządzić w taki sposób, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i zabezpieczone przed zdekompilowaniem.
6. Oferta powinna zostać złożona w zamkniętej kopercie, uniemożliwiającej zapoznanie się z jej treścią, opatrzonej nazwą Wykonawcy oraz oznaczeniem: **Oferta na: „Przygotowanie oraz dostarczenie posiłków dla uczniów Zespołu Szkół Publicznych w Międzyborowie w 2019 roku”. Nie otwierać przed dniem 20.12.2018 r. przed godz. 10.30”.**
7. Oferta powinna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy, a wszystkie jej strony parafowane. Jeżeli uprawnienie do reprezentacji Wykonawcy dla osoby podpisującej ofertę nie wynika z załączonego dokumentu rejestrowego, do oferty należy dołączyć odpowiednio dokumenty potwierdzające to uprawnienie lub pełnomocnictwo w oryginale lub w postaci kopii poświadczonej przez notariusza i dokumenty, z których wynika upoważnienie do udzielenia tego pełnomocnictwa w imieniu Wykonawcy.
8. Wszelkie poprawki w treści oferty muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
9. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o ich wprowadzeniu lub wycofaniu oferty przed terminem składania ofert. Powiadomienie powinno być dostarczone w zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego oraz

opatrzonej pełną nazwą i adresem Wykonawcy i oznaczonej dodatkowo napisem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE” oferty na Do wniosku o zmianę lub wycofanie oferty Wykonawca dołączy stosowne dokumenty, potwierdzające, że wniosek o zmianę lub wycofanie został podpisany przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

10. Zaleca się sporządzenie oferty na Formularzu Oferty (załącznik nr 1).
11. Elementy oferty, które Wykonawca zamierza zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) należy umieścić w odrębnej, zaklejonej kopercie opisanej „Tajemnica Przedsiębiorstwa” dołączonej do oryginału oferty. W treści oferty należy umieścić we właściwym dla zastrzeżonego dokumentu miejscu informację, że jest on zastrzeżony i znajduje się w odrębnej kopercie. Dodatkowo Wykonawca nie później niż w terminie składania ofert musi wykazać, iż:
 - a) informacje te mają charakter techniczny lub technologiczny, organizacyjny lub inny posiadający wartość gospodarczą,
 - b) informacje nie zostały ujawnione do wiadomości publicznej,
 - c) podjęto w stosunku do nich niezbędne działania w celu zachowania poufności.

X. Uzupełnienie oferty.

Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych oświadczeń lub dokumentów lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w **Zespole Szkół Publicznych w Międzyborowie (Sekretariat Dyrektora Szkoły) ul. Staszica 5, 96-316 Międzyborów.**
2. Termin składania ofert upływa dnia **20.12.2018** r. o godzinie **10.15**
3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po tym terminie zostaną zwrócone niezwłocznie, bez otwierania.
4. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego dnia **20.12.2018.** o godzinie **10.30.**

XII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny oferty

1. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki Zamawiający dokona oceny ofert w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenia:

Doświadczenie – max. 40 pkt,
Cena – max 25 pkt,
Lokalizacja – max 35 pkt

2. Oferty będą oceniane według powyższych kryteriów w skali od 0 do 100 pkt. Zamawiający za najkorzystniejszą ofertę uzna tę ofertę, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
3. W przypadku kryterium „**Cena**” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$\frac{(najniższa\ oferowana\ łączna\ cena\ brutto\ za\ zadanie\ 1\ i\ 2) \times 25\ pkt}{\text{łączna\ cena\ brutto\ badanej\ oferty\ za\ zadanie\ nr\ 1\ i\ 2}} = \text{ilość\ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 25 pkt.

4. Zasady oceny kryterium „Doświadczenie”. UWAGA: Zamawiający premiuje w tym kryterium tylko i wyłącznie usługi przygotowania, dostarczenia posiłków (catering) dla przedszkoli i/lub szkół podstawowych i/lub gimnazjów. Ocena dokonywana jest na podstawie informacji o wykonanych/wykonywanych usługach i dowodów czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Do oceny są uwzględniane usługi prawidłowo wykonane lub wykonywane polegające na przygotowaniu, dostawie posiłków (catering) przez okres co najmniej 10 miesięcy i o wartości co najmniej 70.000 zł brutto każda dla przedszkoli i/lub szkół podstawowych i/lub gimnazjów (w ocenie punktów w kryterium „Doświadczenie” nie będą brane pod uwagę usługi dostarczania posiłków do innych typów placówek niż placówki oświatowe).

B x 40 pkt

----- = ilość pkt (do dwóch miejsc po przecinku)

A

Objaśnienia:

A – ilość zamówień spełniających powyższe wymagania w najkorzystniejszej ofercie w tym kryterium

B - ilość zamówień spełniających powyższe wymagania w ofercie badanej

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 40 pkt.

5. W przypadku kryterium „Lokalizacja” oferta otrzyma dodatkowe punkty za wykazaną w ofercie odległość (mierzoną w km) od miejsca, gdzie przygotowywane będą posiłki do siedziby Zamawiającego zgodnie z poniższymi założeniami

Lp.	Odległość	Ilość punktów
1	od 0,000 km do 25,000 km	35
2	od 25,001 km do 40,000 km	15
3	powyżej 40 km	0

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 35 pkt.

UWAGA:

Zamawiający obliczy NAJKRÓTSZA odległość po drogach publicznych na podstawie aplikacji google map.

6. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyskała największą łączną liczbę punktów.
7. Jeżeli Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takim samym bilansie ceny i innych kryteriów oceny ofert, wówczas Zamawiający spośród złożonych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

XIII. Opis sposobu obliczenia ceny .

1. Wykonawca zobowiązany jest podać cenę w formularzu ofertowym - załącznik nr 1. Wykonawca określi:
- Łączne wynagrodzenie brutto za realizację zadania nr 1 i 2;
 - Łączne wynagrodzenie brutto za realizację zadania nr 1 (obliczoną jako iloczyn ceny brutto za 1 dostarczony posiłek i przewidywanej przez Zamawiającego ilości posiłków w zadaniu nr 1);
 - Cenę jednostkową - za 1 dostarczony posiłek za zadanie nr 1;
 - Łączne wynagrodzenie brutto za realizację zadania nr 2 (obliczoną jako iloczyn ceny brutto za 1 dostarczony posiłek i przewidywanej przez Zamawiającego ilości posiłków w zadaniu nr 2);
 - Cenę jednostkową - za 1 dostarczony posiłek za zadanie nr 2.

2. Cena brutto za 1 dostarczony posiłek w ramach zadania nr 1 oraz zadania nr 2 jest ceną ryczałtową, niezmienną w trakcie trwania umowy, obejmującą podatek od towarów i usług VAT.
3. **W cenie Wykonawca powinien uwzględnić wszystkie wymogi zawarte w niniejszym ogłoszeniu, a także wszystkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia oraz uwzględnić inne opłaty i podatki a także ewentualne upusty i rabaty zastosowane przez Wykonawcę.**
4. Cena powinna być wyliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty musi obejmować wszystkie koszty i składniki niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia .
6. **Podaną w Formularzu Oferty łączną cenę brutto za zadanie nr 1 oraz nr 2 przyjmuje się jako, maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia. Rozliczenie z Wykonawcą następować będzie według cen jednostkowych (za 1 dostarczony posiłek) oraz ilość faktycznie dostarczonych posiłków.**
7. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich.
8. Wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty poniesie składający ofertę.

XIV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. W zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający poda termin zawarcia umowy.
2. Zamawiający nie przewiduje żadnych dodatkowych formalności przed zawarciem umowy.

XV. Zmiany umowy.

Określono w załączniku nr 4 - Projekt umowy.

XVI. Projekt umowy.

1. Zamawiający zawrze z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą ofertę, umowę, której Projekt stanowi Załącznik nr 4 .
2. Rozliczenia prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski).

XVII. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania bez podawania przyczyn.

Załączniki:

1. **Załącznik nr 1** – Wzór Formularza oferty.
2. **Załącznik nr 2** - Wzór wykazu usług.
3. **Załącznik nr 3** – Wzór wykazu osób
4. **Załącznik nr 3** - Wzór wykazu sprzętu.
5. **Załącznik nr 4** – Projekt umowy.