

„Z A T W I E R D Z A M”
REKTOR – KOMENDANT

/.../

.....
gen. bryg dr hab. inż. Dariusz SKORUPKA
Data: 14 lutego 2019 r.

Numer ewidencyjny: 0000 0092 /2019/WEW
Numer sprawy: DZP.263.7.2019.SK

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE
(SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA)
o wartości szacunkowej poniżej 750.000 EURO
pt.:
USŁUGA PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA GOTOWYCH
POSILKÓW
W GÓRSKIM OŚRODKU SZKOLENIA WYSOKI KAMIEŃ
nr sprawy WNP/82/US/2019

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu na usługi społeczne zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.)*

AKCEPTUJĘ
KANCLERZ

/../

.....
BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIENIA TREŚCI UMOWY
RADCA PRAWNY

/../

.....

Nr rozdziału	Treść rozdziału	Nr strony
ROZDZIAŁ I	Terminy	3
ROZDZIAŁ II	Informacje o Zamawiającym	3
ROZDZIAŁ III	Tryb udzielenia zamówienia	3
ROZDZIAŁ IV	Opis przedmiotu zamówienia	4
ROZDZIAŁ V	Modyfikacja warunków zamówienia	6
ROZDZIAŁ VI	Termin wykonania zamówienia	6
ROZDZIAŁ VII	Warunki udziału w postępowaniu	6
ROZDZIAŁ VIII	Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia	8
ROZDZIAŁ IX	Inne dokumenty i oświadczenia wymagane przez Zamawiającego, jakie mają dostarczyć Wykonawcy	10
ROZDZIAŁ X	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie sposobu oraz osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami	10
ROZDZIAŁ XI	Wymagania dotyczące wadium	11
ROZDZIAŁ XII	Termin związania ofertą	11
ROZDZIAŁ XIII	Opis sposobu przygotowania ofert	11
ROZDZIAŁ XIV	Informacja dla wykonawców występujących wspólnie (konsorcja/spółki cywilne).	12
ROZDZIAŁ XV	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert	14
ROZDZIAŁ XVI	Opis sposobu obliczania ceny	14
ROZDZIAŁ XVII	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert	15
ROZDZIAŁ XVIII	Oferta z rażąco niską ceną	17
ROZDZIAŁ XIX	Podstawy odrzucenia oferty	17
ROZDZIAŁ XX	Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego	17
ROZDZIAŁ XXI	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy	18
ROZDZIAŁ XXII	Informacja o możliwościach zmian w umowie	18
ROZDZIAŁ XXIII	Sposób zatrudnienia osób realizujących czynności objęte umową	18
ROZDZIAŁ XXIV	Informacje o podwykonawcach	19
ROZDZIAŁ XXV	Klauzula informacyjna w zakresie ochrony danych osobowych	20
ROZDZIAŁ XXVI	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy	21
	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia	

**Przetarg na usługi społeczne
o wartości poniżej 750.000 EURO
pt.:**
**USŁUGA PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA GOTOWYCH POSIŁKÓW
W GÓRSKIM OŚRODKU SZKOLENIA WYSOKI KAMIENÍ
nr sprawy WNP/82/US/2019**

I. TERMINY:

1. Ogłoszenie zamieszczono:

- 1.1 W siedzibie Zamawiającego w dniu **14 lutego 2019 r.**
- 1.2 Na stronie internetowej Zamawiającego w dniu **14 lutego 2019 r.**

2. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **22 lutego 2019r. do godz. 11.00** – w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, Kancelaria Jawna budynek nr 7 – pokój nr 0.07 (parter).

3. Termin i miejsce otwarcia ofert :

Termin otwarcia ofert: **22 lutego 2019r. o godz. 11.30** – w siedzibie Zamawiającego ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, budynek nr 7 – pokój nr 2.13 (II piętro).

Ogłoszenie z załącznikami w formie drukowanej do wglądu nieodpłatnie w siedzibie Zamawiającego (bud. 7, pok. 2.19). Ogłoszenie w formie elektronicznej dostępne na stronie internetowej Zamawiającego <http://www.bip.awl.edu.pl/>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

Zamawiający: **Akademia Wojsk Lądowych**
imienia generała Tadeusza Kościuszki
reprezentowana przez Rektora - Komendanta
adres: **51-147 Wrocław**
ul. Czajkowskiego 109
Faks: 261-658-425
<https://www.awl.edu.pl>
NIP 896 – 10 – 00 – 117, REGON: 930388062.

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Szymon KUŁAGA- fax. 261-658-425; tel.: 261-658-666;
e-mail: szymon.kulaga@awl.edu.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

- 1. Zamówienie udzielono zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.).
- 2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust.1 oraz 138 h ustawy Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp” dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
- 3. Niniejsze zamówienie jest częścią zamówienia udzielanego w częściach, którego wartość szacunkowa ustalona została poniżej 750.000,00 euro.
- 4. Podstawą prawną opracowania ogłoszenia zwanego dalej OGŁOSZENIEM / SIWZ jest:
 - 4.1. Ustawa Pzp;
 - 4.2. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 grudnia 2015 r. w sprawie średniego kursu złotego w stosunku do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r., poz. 2254);

- 4.3. Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie protokołu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego (Dz. U. z 2016 r., poz. 1128);
- 4.4. Rozporządzenie Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Dz. U. z 2016 r., poz. 1126);
- 4.5. Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 459 z późn. zm.);
- 4.6. Ustawa z dnia 17 listopada 1964 r. Kodeks postępowania cywilnego (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1822 z późn. zm.);
- 4.7. Ustawa z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.);
- 4.8. Ustawa z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2017 r., poz. 1830);
- 4.9. Ustawa z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 1167 z późn. zm.);
- 4.10. Ustawa z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j. Dz. U. z 2016 r., poz. 1764 z późn. zm.).

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

Przedmiot główny - |_5_|_5_|_3_|_2_|_1_|_0_|_0_|_0_|_6_| - Usługi przygotowywania posiłków

Pomocnicze: 55320000-9 – usługi dostarczania posiłków,

1. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostawę i podanie gotowych posiłków w Górskim Ośrodku Szkolenia Wysoki Kamień w Szklarskiej Porębie w terminie od 01 kwietnia 2019 roku do 31 marca 2020 roku.
 - 1.1 Szczegółowy przedmiot zamówienia określony został w opisie przedmiotu zamówienia.
 - 1.2 Szacunkowa liczba racji dziennego wyżywienia do wydania w okresie obowiązywania umowy to **7.610** Liczba ta może ulec zmniejszeniu w zależności od potrzeb – max. do 20% wskazanego zapotrzebowania ilościowego.
 - 1.3 Wykonawca będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez Zamawiającego.
 - 1.4 Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości. Oferta przygotowywania posiłków z produktów ekologicznych będzie dodatkowo punktowana przy ocenie ofert w kryterium Jakość, zgodnie z zasadami opisanymi w niniejszej siwz.
 - 1.5 W okresie żywienia nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
 - 1.6 Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą liczbę zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na 1 osobę - rację dzienną (rdz), zgodnie z cenami jednostkowymi poszczególnych posiłków podaną w ofercie.
 - 1.7 Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
 - 1.8 Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało w systemie samoobsługowym przez stany osobowe w Ośrodku Wysoki Kamień. Zamawiający dopuszcza podczas podawania posiłków użycie przez Wykonawcę 1-go bębna grzewczego, 1-nej kuchenki mikrofalowej (będącego mieniem Wykonawcy) w czasie i miejscu dystrybucji posiłku. W przypadku konieczności użycia większej

- liczby urządzeń elektrycznych zawarta będzie odrębna umowa określająca koszty energii elektrycznej, które poniesie Wykonawca.
- 1.9 Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach cztero/sześćio - osobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni Zamawiający. Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki) **porcelanowe**, sztuczne **nierdzewne** oraz nakrycie stołu (obrus, cerata, koszyczek na pieczywo, przyprawnik), które zapewni na swój koszt Wykonawca.
 - 1.10 Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego (tac, termosów cateringowych – termosy cateringowe muszą być wykonane z polietylenu, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewni Wykonawca.
 - 1.11 Utylizacja odpadów pokonsumpcyjnych (w tym naczyń jednorazowych, jeżeli wystąpią) leży po stronie Wykonawcy.
 - 1.12 Wykonawca, do przygotowania i wydawania każdego posiłku, **zapewni minimum 4 (czterech) pracowników**, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności. Wykonawca zobowiązany jest, na czas przygotowania i wydania każdego posiłku, oddelegować wymaganą liczbę pracowników, **wyłącznie** do obsługi Górskiego Ośrodka Szkolenia Wysoki Kamień.
 - 1.13 Wykonawca musi posiadać do wyłącznej dyspozycji pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej.
 - 1.14 Wykonawca zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także zapewni spełnienie wymagań w zakresie higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określonych w obowiązujących przepisach.
 - 1.15 **Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP w zakładzie macierzystym.**
2. **Szczegółowe informacje formalne i techniczne:**
 - 2.1 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
 - 2.2 Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 6 ustawy Pzp.
 - 2.3 Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
 - 2.4 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu z wyjątkiem sytuacji, o której mowa w art. 93 ust. 4 ustawy Pzp.
 - 2.5 Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom, pod warunkiem posiadania przez te podmioty stosownych uprawnień. W takim przypadku Zamawiający, zgodnie z art. 36 b ust. 1 ustawy Pzp, **żąda** wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.
 - 2.6 Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
 - 2.7 Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.

- 2.8 Zamawiający przewiduje wymagania określone w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, tj. wymaga **zatrudnienia na umowę o pracę**, przez Wykonawcę lub podwykonawcę, osób wykonujących czynności polegające na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz.U. z 2018 r., poz. 108 z późn. zm.), o ile nie są (będą) wykonywane przez daną osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej. **Sposób zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, określenie tych czynności, okres wymaganego zatrudnienia, sposób dokumentowania zatrudnienia osób i uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, określono w rozdz. XXIII ogłoszenia, natomiast sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań określono w §8 Wzoru umowy.**
- 2.9 Oferta złożona przez Wykonawcę musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę wszystkich kosztów związanych z realizacją zamówienia.
- 2.10 Wykonawca podda się rygorom procedur bezpieczeństwa realizowanym, w trakcie przyjmowania dostaw, przez Służbę Dyżurną Zamawiającego.
- 2.11 Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwoli Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią ogłoszenia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści ogłoszenia.

V. MODYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści siwz. Wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia powinien wpłynąć do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert tj. **do dnia 18 lutego 2019 r.**
2. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, na której udostępnione jest ogłoszenie.
3. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść ogłoszenia. Dokonaną zmianę treści siwz Zamawiający udostępni na stronie internetowej.
4. O przedłużeniu terminu, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, Zamawiający zamieści informację w tym zakresie na stronie internetowej, na której udostępnione jest ogłoszenie.
5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.

VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia: **od 01 kwietnia 2019 roku lub** jeśli do tego terminu nie zostanie podpisana umowa **od daty zawarcia umowy do 31.03.2020r.**
2. Zamawiający planuje podpisanie umowy w terminie związania ofertą.

VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:
 - 1.1 Nie podlegają wykluczeniu w oparciu o **art. 24 ust.1 pkt. 12-23 ustawy Pzp** oraz (dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy) w oparciu o **art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, tj.:**
 - a) w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie

wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1508) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 2344);

1.2. Spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów – **Zamawiający wyznacza warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca wykaże że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.).
- b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej – **Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie;**
- c) zdolności technicznej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca wykaże, że należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) usługi o podobnym charakterze (związanych z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.: co najmniej 1 usługę cateringową (kontrakt) dla grup zorganizowanych na kwotę minimum 250.000 zł lub usługi cateringowe dla grup zorganizowanych o łącznej wartości minimum 250.000 zł zrealizowane maksymalnie w trzech usługach (kontraktach) z których jedna musi być o wartości nie mniejszej niż 150 000 zł;**
- d) zdolności zawodowej - **Zamawiający wyznacza szczegółowy warunek w tym zakresie.** Zamawiający uzna warunek za spełniony, **jeśli Wykonawca:**
 - wykaże, że dysponuje co najmniej 4 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę do wydawania konsumentom każdego z trzech posiłków, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydzielić do przygotowania i wydawania posiłków w miejscu realizacji umowy;
 - wykaże, że dysponuje pojazdem samochodowym umożliwiającym właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków - Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej, wykonawca musi posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu pojazdu.

2. Podstawa prawna określenia warunków:

- a) ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. o

- bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, z późn. zm.
- b) rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
 - c) Obwieszczenie Marszałka Sejmu z dnia 14 września 2010 r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o odpadach. (Dz. U. -z 2010 nr 185 poz. 1243 z późn.zm)
3. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2. ppkt c i d) niniejszego rozdziału, w stosownych sytuacjach może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Zamawiający jednocześnie informuje, że stosowna sytuacja, o której mowa powyżej, wystąpi wyłącznie w przypadku, kiedy Wykonawca, który polega na zdolnościach innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.
4. Zamawiający oceni, czy udostępniane wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–22 i ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający żądać będzie, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w pkt. 1.2) ppkt c i d) niniejszego rozdziału.
6. Zamawiający może na każdym etapie postępowania uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia
7. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.1 i pkt 1.2 ppkt a) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli każdy z Wykonawców będzie spełniał postawiony warunek.
8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki, o których mowa w ust. 1 pkt 1.2 ppkt c i d) niniejszego rozdziału zostaną spełnione, jeżeli potencjał łączny będzie zgodny z wymaganiami Zamawiającego.

VIII. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA.

1. Do oferty każdy Wykonawca musi dołączyć:
- 1.1 Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, w zakresie wskazanym **w załączniku nr 1 do ogłoszenia.** Informacje zawarte w załączniku będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z udziału w postępowaniu.
 - 1.2 Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji; lub wskazania dostępności ww. dokumentów w formie elektronicznej pod

określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych - wówczas Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę dokumenty.

- 1.3 Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.),
 - 1.4 Wykaz usług wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże usługi, określone w rozdziale VII ust. 1 pkt 1.2 ppkt c). Wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 2** do ogłoszenia.
 - 1.5 Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem zawodowym, w tym co najmniej 4 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę do wydawania konsumentom każdego z trzech posiłków, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydzielić do przygotowania i wydawania posiłków w miejscu realizacji umowy **oraz** pojazdem samochodowym umożliwiającym właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków - Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej, który posiada decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu pojazdu. Wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 3** do ogłoszenia.
 - 1.6 W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego - Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Wykonawca może zamiast dokumentu, o których mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie i dokumenty, o którym mowa w ust. 1.1-1.3., składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to ma

- potwierdzać brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje brak podstaw do wykluczenia.
3. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczenia, o którym mowa w ust. 1 niniejszego rozdziału, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w ogłoszeniu, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
 4. W zakresie nieuregulowanym w niniejszej siwz, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 5. **Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. (wzór stanowi załącznik nr 4 do ogłoszenia). Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.**

IX. INNE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY.

1. Oferta - formularz ofertowy przygotowany na podstawie wzoru przedstawionego przez Zamawiającego – **załącznik A**, zawierający w szczególności: wskazanie oferowanego przedmiotu zamówienia; **łącną cenę ofertową brutto**; oświadczenie o okresie związania ofertą oraz o akceptacji wszystkich postanowień ogłoszenia i wzoru umowy bez zastrzeżeń, informacje o zakresie podwykonawstwa; **oświadczenie o używaniu produktów ekologicznych do realizacji zamówienia wraz z wykazem tych produktów**.
2. Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru). Jeżeli umocowanie osoby podpisującej ofertę nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy, to do oferty należy dołączyć oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem przez notariusza, kopię umocowania wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione.
3. *jeżeli dotyczy* - Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zgodnie z Ustawą Pzp.

X. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **Szymon KUŁAGA**, fax. 261-658-425; tel. 261-658-666.
2. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawca może przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdz. VIII niniejszego

- ogłoszenia (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania,) dla których prawodawca przewidział wyłącznie formę pisemną.
3. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca powinien posługiwać się numerem sprawy określonym w ogłoszeniu.
 4. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie powinny być składane na adres siedziby Zamawiającego.
 5. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną powinny być kierowane **na adres e-mail: szymon.kulaga@awl.edu.pl, faksem na nr 261 568 425.**
 6. Zamawiający informuje, że nie zezwala na jakikolwiek inny kontakt, zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami – niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty w swojej siedzibie.

XI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia wadium.

XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w postępowaniu. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
2. Oferta musi być przygotowana w języku polskim, pisemnie na papierze przy użyciu nośnika pisma nieulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów, wszelkie pisma sporządzone w językach obcych muszą być przetłumaczone na język polski, a tłumaczenia potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
3. W przypadku podpisania oferty oraz poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, stosowne pełnomocnictwo powinno być załączone w oryginale lub kopii poświadczony notarialnie.
4. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia. Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy przekazanych przez Zamawiającego. Dopuszcza się w ofercie złożenie załączników opracowanych przez Wykonawcę, pod warunkiem, że będą one zawierały treść wymaganą przez Zamawiającego.
5. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane. Powyższe zalecenie ma charakter porządkowy.
7. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści muszą być parafowane przez osobę(y) podpisującą(e) ofertę.
8. Strony oferty powinny być umieszczone w skoroszycie, segregatorze lub zbindowane. Całość oferty powinna być złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
9. Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia Wykonawcy, muszą być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy.
10. Zamawiający uznaje, że podpisem jest: złożony własnoręcznie znak, z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego, a jeżeli ten znak jest

nieczytelny lub nie zawiera pełnego imienia i nazwiska, to znak musi być uzupełniony napisem (np. w formie pieczęci), z którego można odczytać imię i nazwisko podpisującego.

11. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.
12. Oferta powinna być złożona w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie zaadresowanej do Zamawiającego, opatrzonej dopiskiem:

**USŁUGA PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA GOTOWYCH POSILKÓW
W GÓRSKIM OŚRODKU SZKOLENIA WYSOKI KAMIEN**

nr sprawy WNP/82/US/2019

nie otwierać do dnia 22 lutego 2019r. do godziny 11.30

Na kopercie należy umieścić w postaci pieczęci firmowej lub odręcznego napisu, nazwę Wykonawcy i jego adres zgodnie z danymi rejestrowymi (ewidencyjnymi).
--

13. Zamawiający informuje, iż oferty składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli wykonawca w terminie składania ofert zastrzegł, że nie mogą one być udostępnione i jednocześnie wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
14. Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
15. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie, zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 (sygn. III CZP 74/05), ich odtajnieniem.
16. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w trybie art. 90 ustawy Pzp, a złożone przez niego wyjaśnienia i/lub dowody stanowiąc będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jak tajemnica przedsiębiorstwa. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji, kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
17. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad, jak składana oferta, tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA” wraz z dokumentami potwierdzającymi umocowanie osób podpisujących zmiany w ofercie do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
18. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek, z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności, po potwierdzeniu

poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności ze złożonymi ofertami. Koperty ofert wycofanych nie będą otwierane.

19. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści ogłoszenia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp zostanie odrzucona (art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP).

XIV. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WYSTĘPUJĄCYCH WSPÓLNIE (KONSORCJA/SPÓŁKI CYWILNE).

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (podmioty te występujące wspólnie zwane są dalej konsorcjami. Wymagania określone w stosunku do konsorcjum dotyczą również spółek cywilnych).
2. W przypadku, o którym mowa w ust. 2, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Do oferty należy załączyć pełnomocnictwo, dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie i zawarcia umowy w sprawie nr **WNP/82/US/2019**. Pełnomocnictwo musi być załączone w oryginale i podpisane przez uprawnionych, w świetle dokumentów rejestracyjnych, przedstawicieli Wykonawców lub w formie aktu notarialnego, albo notarialnie potwierdzonej kopii. Spółka cywilna załącza ww. pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo np. poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy spółki cywilnej lub uchwałę.
4. Konsorcjum dołącza ww. pełnomocnictwo lub poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię umowy regulującej współpracę konsorcjum, z której wynika ustanowione pełnomocnictwo.
5. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców, o których mowa w ust. 1.
6. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
7. W przypadku oferty złożonej przez konsorcjum musi ona spełniać następujące dodatkowe wymogi:
 - 7.1. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie;
 - 7.2. Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających ofertę;
 - 7.3. Pełnomocnictwo dla reprezentowania konsorcjum, zgodnie z ust. 6; musi w swej treści zawierać wskazanie niniejszego postępowania;
 - 7.4. Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę;
 - 7.5. Realizacja całości kontraktu, łącznie z płatnościami będzie dokonywana wyłącznie przez pełnomocnika reprezentującego podmioty występujące wspólnie.
8. Jeżeli oferta Wykonawców, o których mowa w ust. 7 zostanie wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

XV. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 22 lutego 2019r. do godz. 11.00** w siedzibie Zamawiającego, w Kancelarii Jawnej – budynek nr 7 – pokój nr 0.07 (parter), ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
2. Oferty można przesyłać pocztą lub za pomocą posłańca, przy czym za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę jej wpływu do siedziby Zamawiającego, określonej w ust. 1 powyżej.

3. **Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert, zostaną zwrócone Wykonawcom, na zasadach określonych w art. 84 ust. 2 ustawy Pzp.**
4. Doręczenie ofert do innego miejsca niż wskazane powyżej, nie jest równoznaczne ze złożeniem oferty w sposób skuteczny.
5. Zawiadomienie o zmianie lub wycofaniu oferty powinno być dostarczone do Kancelarii Jawnej – budynek nr 7 – pokój nr 0.07 (parter), ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław, w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 22 lutego 2019r. do godz. 11.00**, a koperta powinna być dodatkowo oznaczona odpowiednio określeniami „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”.
6. Żadna oferta nie może być zmieniona po terminie składania ofert.
7. Jawne otwarcie ofert nastąpi w dniu: **22 lutego 2019r. o godz. 11.30** – w siedzibie Zamawiającego budynek nr 7 – pokój nr 2.13 (II piętro) ul. Czajkowskiego 109, 51-147 Wrocław.
8. Podczas otwarcia ofert Zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.
9. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej <https://www.awl.edu.pl/bip> informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności w ofertach.

UWAGA!!! Kancelaria Jawna znajduje się na terenie, gdzie obowiązuje system przepustek wydawanych przy wejściu, po okazaniu dowodu tożsamości. Składając ofertę należy uwzględnić czas na otrzymanie przepustki. Za moment wpłynięcia oferty uznaje się czas jej zarejestrowania w kancelarii jawnej.

XVI. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
2. Nie przewiduje się waloryzacji ceny.
3. Cena jednostkowa netto podana w zestawieniu asortymentowo-wartościowym, będzie ceną ryczałtową i musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia tj. obejmować pełny zakres czynności określonych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, bez względu na liczbę osób przewidzianych w danym czasie do realizacji zamówienia.
4. Sposób obliczenia wartości cenowych: wartość netto = cena jednostkowa 1 posiłku netto x ilość posiłków w okresie obowiązywania umowy; kwota podatku VAT = wartość netto x stawka % VAT, wartość brutto (cena) = wartość netto + kwota podatku VAT. Jeżeli cena nie zostanie obliczona w powyższy sposób Zamawiający przyjmie, że prawidłowo podano cenę jednostkową netto i poprawi pozostałe wartości cenowe zgodnie ze sposobem obliczenia ceny, o ile Wykonawca podał prawidłową liczbę godzin i stawkę podatku VAT.
5. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
6. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. Jeżeli parametr miejsca setnego jest poniżej 5, to parametr dziesiętny zaokrągli się w dół, jeżeli parametr miejsca setnego jest 5 i powyżej to parametr dziesiętny zaokrągli się w górę.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.

Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

8. Cena brutto oferty w danej części zamówienia będzie stanowiła maksymalną wartość umowy w tej części.
9. Nieoszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu umowy nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.
10. W przypadku wystąpienia omyłki rachunkowej w obliczaniu ceny, Zamawiający poprawia omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, zgodnie z art. 87 ust. 2 Ustawy Pzp.

XVII. OPIS KRYTERIÓW, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez Wykonawców w zakresie każdego kryterium.
2. Zamawiający zastosuje zaokrąglanie wyników do dwóch miejsc po przecinku.
3. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

L.p.	Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1)	Cena brutto (C)	60 %	60 punktów
2)	Jakość (J)	40 %	40 punktów

Ad. 1) Zasady oceny Kryterium „Cena brutto” (C) 60% – będzie rozpatrywane na podstawie ceny brutto, podanej przez Wykonawcę na formularzu oferty.

W przypadku kryterium „Cena brutto” oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbę punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \cdot \text{Max}(C)$$

gdzie:

$P_i(C)$	liczba punktów, jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena brutto"
C_{\min}	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert
C_i	cena oferty "i"
$\text{Max}(C)$	maksymalna liczba punktów, jakie może otrzymać oferta za kryterium "Cena brutto"

Ad. 2) Zasady oceny Kryterium Jakość 40%

Zamawiający oceni spełnianie tego kryterium na podstawie **złożonego przez Wykonawcę na formularzu ofertowym oświadczenia** o stosowaniu do realizacji zamówienia produktów ekologicznych **wraz z wykazem tych produktów, złożonym wraz z ofertą.**

W przypadku kryterium „Jakość” oferta otrzyma punkty wg poniższych zasad:

Liczba produktów ekologicznych w wykazie	Liczba punktów Pi (J)
0	0
1-3	2
4-6	4
7-9	6
10-12	10
13-15	14
16-18	18
19-22	22
23-25	28
26-27	34
28 i powyżej	40

Produkty ekologiczne muszą zawierać się w trzech grupach - owoce świeże, warzywa świeże, nabiał zgodnie z załącznikiem załączonym do wzoru oferty. Brak wypełnionej tabeli na etapie oceny ofert będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

4. Ostateczna ocena punktowa oferty

Ocena punktowa oferty "i" będzie zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku liczbą wynikającą ze sumowania ilości punktów, jakie otrzyma ta oferta za poszczególne kryteria:

$$P_i = \sum P_i (X)$$

gdzie :

P_i	ocena punktowa oferty "i";
$\sum P_i (X)$	suma ilości punktów jakie otrzyma oferta "i" za poszczególne kryteria.

- Niniejsze zamówienie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej.
- Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
- Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XVIII. OFERTA Z RAŻĄCO NISKĄ CENĄ

1. Jeżeli zaofferowana cena, lub ich istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny mających wpływ na jej wysokość, zgodnie z art. 90 ustawy Pzp.
2. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na wykonawcy.
3. Zamawiający odrzuca ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.

XIX PODSTAWY ODRZUCENIA OFERTY:

1. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
 - a) jest niezgodna z ustawą Pzp, w zakresie przepisów przytoczonych w ogłoszeniu;
 - b) jej treść nie odpowiada treści niniejszego Ogłoszenia, z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp;
 - c) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - d) zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - e) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - f) zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - g) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp;
 - h) Wykonawca nie wyraził zgody, o której mowa w art. 85 ust. 2, na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - i) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.

XX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (faksem lub e-mail), z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 pkt 1 lit a) i art. 183 ust. 1 ustawy Pzp.
2. Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
3. Zamawiający przed zawarciem umowy żąda od Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, przedstawienia umowy lub innego dokumentu regulującego współpracę podmiotów występujących wspólnie, potwierdzającego zawarcie konsorcjum/spółki cywilnej, podpisanego przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta umowa nie może być krótszy niż realizacja zamówienia.
4. Wykonawca nie później niż w dniu podpisania umowy zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wykazu osób przewidzianych do realizacji zamówienia wraz z dokumentami potwierdzającymi posiadanie przez te osoby aktualnej książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych, uprawniającej do pracy przy żywności.
5. Wykonawca, w trakcie realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania procedur związanych z wejściem pracowników na teren AWL, tj.:

- wejście (wyjście), wjazd (wyjazd) oraz przebywanie pracowników Wykonawcy na terenie kompleksu koszarowego Zamawiającego, w okresie powyżej 14 dni, odbywać się będzie na podstawie wydanych przez Komendanta Ochrony AWL przepustek, które będą wydawane na podstawie pisemnych wniosków (dostępnych u Komendanta Ochrony tel. 261 658 491) z załączonymi zdjęciami o wymiarach 30 mm szer. x 40 mm wys., złożonych przez Wykonawcę na każdego pracownika oddzielnie;
- wejście (wyjście), wjazd (wyjazd) oraz przebywanie pracowników Wykonawcy na terenie kompleksu koszarowego Zamawiającego, w okresie do 14 dni, odbywać się będzie na podstawie identyfikatorów wydawanych w biurze przepustek na podstawie wydanej jednorazowo zgody Komendanta Ochrony AWL na podstawie pisemnego wniosku Zamawiającego zawierającego datę wstępu oraz imię i nazwisko osoby, o którą się wnioskuje, jej nr dowodu osobistego;
- w przypadku pracowników Wykonawcy będących cudzoziemcami, ich wstęp na teren AWL niezależnie od okresu możliwy będzie po otrzymaniu przez AWL pozytywnej odpowiedzi na stosowne zapytanie do uprawnionego organu, które rozpatrywane jest w terminie 14 dni od jego wysłania po uprzednim otrzymaniu przez Zamawiającego od Wykonawcy wniosków z danymi ww. osób takich jak imię, nazwisko, data i miejsce urodzenia, nr dokumentu tożsamości i jego kserokopię, obywatelstwo, a w przypadku obywateli spoza Unii Europejskiej dodatkowo nr ważnej karty pobytu lub wizy wraz z ich kserokopią.

Podstawa: Decyzja Nr Z-4/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 listopada 2012r. w sprawie organizacji systemu przepustkowego w resorcie obrony narodowej (dokument niejawnny), Decyzja nr 19/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 24 stycznia 2017 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON z 2017 r., poz. 18).

XXI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający odstępuje od wymogu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXII. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

1. Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w granicach unormowania zawartego w art. 144 ustawy Pzp, w szczególności: w przypadku ustawowej zmiany stawek podatkowych (VAT) w okresie obowiązywania umowy, strony dopuszczają możliwość zmiany stawek podatkowych obowiązujących w umowie zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XXIII. SPOSÓB ZATRUDNIENIA OSÓB REALIZUJĄCYCH CZYNNOŚCI W ZAKRESIE REALIZACJI ZAMÓWIENIA I OKRES WYMAGANEGO ZATRUDNIENIA.

1. Zamawiający wymaga, aby:
 - a) czynności polegające na faktycznym wykonywaniu usługi związanej z bezpośrednim wydawaniem konsumentom posiłków o ile nie są (będą) wykonywane przez daną osobę w ramach prowadzonej przez nią działalności gospodarczej były wykonywane przez osoby zatrudnione przez Wykonawcę, Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę,
 - b) zatrudnienie przy realizacji zamówienia, trwało w całym okresie wykonywania zamówienia, a zatrudnione osoby zobowiązane będą do osobistego wykonywania pracy w rozumieniu przepisów kodeksu pracy (kp). W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną lub przez Wykonawcę (Podwykonawcę) przed zakończeniem

- trwania umowy, Wykonawca (Podwykonawca) będzie zobowiązany do zatrudnienia na to miejsce innej osoby, posiadającej doświadczenie, co najmniej takie jak osoba poprzednio zatrudniona, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie wymagania, co do sposobu zatrudnienia na cały okres realizacji zamówienia,
- c) Wykonawca zawarł w każdej umowie o podwykonawstwo stosowne zapisy zobowiązujące podwykonawców do zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności o których mowa w pkt 2.
2. Rodzaj czynności (niezbędnych do wykonania zamówienia), co do których wykonania Zamawiający wymaga zatrudnienia na umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia w zakresie wykonywania:
 - a) wydawanie posiłków,
 3. Sposób dokumentowania zatrudnienia osób.
 - a) Wykonawca niezwłocznie po podpisaniu umowy w sprawie zamówienia publicznego, lecz nie później niż w terminie 6 dni, licząc od daty podpisania, przedstawi Zamawiającemu oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, które będą wykonywały czynności, których mowa w pkt 2.
 - b) Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że czynności o których mowa w pkt 2, będą wykonywały osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy lub podwykonawcy;
 4. Uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań, zamawiający określił w istotnych postanowieniach treści umowy.
 5. W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane czynności.

XXIV. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
2. W przypadku powierzenia przez Wykonawcę części przedmiotu zamówienia podwykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii zawartej umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi wynikające z zakresu objętego przedmiotem niniejszej umowy, w terminie 7 dni od dnia podpisania ww. umowy przez strony,
3. Umowa z podwykonawcą musi zawierać co najmniej:
 - a) zakres usług powierzonych podwykonawcy, przy czym zakres prac nie może obejmować prac nieobjętych umową zawartą pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym,
 - b) kwotę wynagrodzenia za wykonywane usługi,
 - c) termin wykonania zakresu dostaw powierzonych podwykonawcy, przy czym termin ten nie może być dłuższy niż termin wynikający z zapisów SIWZ i umowy zawartej pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym,

- d) zasady odbioru usługi i warunki płatności, przy czym termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż termin oferowany przez Wykonawcę w ofercie,
 - e) w umowie zakres i wielkość kar umownych nie może być bardziej rygorystyczna niż te określone w umowie zawartej pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym,
 - f) zakazuje się wprowadzenia do umowy zapisów, które będą zwalniały Wykonawcę z odpowiedzialności względem Zamawiającego za zakres usług wykonanych przez podwykonawcę.
4. Zapłata wynagrodzenia należnego Wykonawcy uwarunkowana jest przedstawieniem przez niego dowodów potwierdzających zapłatę wymagalnego wynagrodzenia podwykonawcom.
 5. W przypadku nieprzedstawienia przez Wykonawcę wszystkich dowodów zapłaty, o których mowa w ust. 4, Zamawiający wstrzyma odpowiednio wypłatę należnego wynagrodzenia Wykonawcy w wysokości równej sumie kwot wynikających z wynagrodzenia wymagalnego i należnego podwykonawcom.
 6. Zamawiający dokona bezpośredniej zapłaty wymagalnego wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, który zawarł przedłożoną Zamawiającemu umowę o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi, w przypadku uchylenia się od obowiązku zapłaty przez Wykonawcę. Wynagrodzenie dotyczy wyłącznie należności powstałych po przedłożeniu Zamawiającemu poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o podwykonawstwo, której przedmiotem są usługi związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
 7. Bezpośrednia zapłata obejmuje wyłącznie należne wynagrodzenie, bez odsetek, należnych podwykonawcy.
 8. Przed dokonaniem bezpośredniej zapłaty Zamawiający umożliwi Wykonawcy zgłoszenie pisemnych uwag dotyczących zasadności bezpośredniej zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy.
 9. W przypadku dokonania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy, Zamawiający potrąci kwotę wypłaconego wynagrodzenia z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
 10. W przypadku wielokrotnego (minimum dwukrotnego) dokonywania bezpośredniej zapłaty podwykonawcy, lub konieczność dokonania bezpośrednich zapłat na sumę większą niż 5% wartości umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający ma prawo do odstąpienia od umowy w sprawie zamówienia publicznego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

XXV. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), informujemy, że Administratorem Danych Osobowych jest:

1. Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, 51-147 Wrocław, ul. Czajkowskiego 109 Dział zamówień publicznych i Komisja Przetargowa powołana do przedmiotowego postępowania.
2. Administrator Danych Osobowych powołał Inspektora Ochrona Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl.
3. Dane osobowe przekazane przez Wykonawcę przetwarzane będą zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w celach:

- a) wykonywania czynności związanych z procedurami udzielania zamówień publicznych zgodnie z ustawą Pzp,
 - b) podpisania i realizacji umowy,
 - c) dla celów statutowych, statystycznych i archiwalnych w związku z wypełnieniem obowiązków wynikających z ustawy Pzp;
4. Podstawą do przetwarzania danych osobowych zawartych w ofercie jest zgoda Wykonawcy na przetwarzanie tych danych, określona w treści oferty;
 5. Dane osobowe nie będą udostępniane innym odbiorcom, z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa, w szczególności ustawy Pzp, ustawy o dostępie do informacji publicznej;
 6. Dane osobowe zawarte w ofercie lub w załącznikach do niej będą przetwarzane i przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
 7. W przypadku zawarcia umowy o zamówienie publiczne, dane osobowe zawarte w umowie będą przechowywane i przetwarzane przez okres 10 lat od zakończenia okresu udzielonej gwarancji jakości i rękojmi za wady.
 8. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych osobowych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie zaznaczając, że wszystkie operacje przetwarzania danych oparte na tej zgodzie, które miały miejsce przed wycofaniem zgody pozostają legalne i nie są dalej przetwarzane. Jeżeli nie ma innej zgodnej z prawem podstawy uzasadniającej ich dalszego przetwarzania lub archiwizowania to dane te zostaną usunięte lub zanonimizowane;
 9. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do realizacji czynności wynikających z ustawy Pzp.
 10. Wykonawca lub osoby, których dane są przetwarzane, ma prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE;
 11. Dane osobowe Wykonawcy, jak również osób wskazanych przez Wykonawcę w formularzu oferty lub załącznikach do oferty, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

XXVI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.

W związku z podstawą prawną udzielanego postępowania (art. 138o ustawy Pzp) w toczącym się postępowaniu mają zastosowania przepisy działu VI Pzp odpowiednio.

Dnia: 11lutego 2019 r.

OPRACOWAŁ:

Szymon KUŁAGA

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYMAGANIA

w zakresie organizacji i jakości żywienia

1. Żywnienie realizowane będzie w systemie ciągłym przez wszystkie dni tygodnia oraz w dni wolne oraz ustawowo wolne od pracy w odniesieniu do żywienia służb dyżurnych. Śniadanie I z II, obiad, kolacja wydawane będzie jako oddzielny posiłek.
2. WYKONAWCA będzie świadczył usługi żywieniowe w formie gotowanych posiłków lub suchego prowiantu oraz w systemie mieszanym zgodnie z zapotrzebowaniem zgłoszonym przez ZAMAWIAJĄCEGO.
3. Posiłki śniadaniowe, będą przygotowywane w jednym zestawie.
4. Posiłki obiadowe, będą składały się z zupy, drugiego dania i deseru, przy czym: zupa i drugie dania powinny być przygotowane w jednym zestawie z 2 dodatkami warzywnymi (jeden w postaci warzyw gorących i drugi warzyw na zimno (sałatek, surówek)), dania deserowe w dwóch postaciach (jeden w postaci napojów, drugi owoców lub pieczywa cukierniczego).
 - w trakcie układania jadłospisów dekadowych należy kierować się zasadami:
 - jeżeli występuje w pierwszym śniadaniu dodatek podstawowy w formie jarskiej to w drugim śniadaniu musi wystąpić w formie mięsnej – i odwrotnie;
 - w posiłku obiadowym zupy o podwyższonej wartości energetycznej należy planować do drugich dań o niższej wartości energetycznej – i odwrotnie;
 - surówki łączone z jarzynami gotowanymi powinny być dobierane z różnych warzyw, a także być kontrastowe pod względem kolorystycznym;
 - nie należy planować dodatków warzywnych do drugich dań obiadowych z warzyw stanowiących podstawowy składnik zupy;
 - w przypadkach przygotowywania zup z warzyw kiszonych nie należy planować tych warzyw w postaci i dodatków do dania drugiego.
5. Wydawanie takich środków spożywczych jak masło, musztarda, ketchup, majonez, dżemy, miód realizowane będzie w opakowaniach jednostkowych (na jednego żywionego).
6. Wykonawca w żywieniu nie będzie stosował wędlin wysokowydajnych, środków spożywczych pod koniec upływu terminów ich przydatności do spożycia, który winien wynosić minimum 50% deklarowanej przydatności do spożycia przez producenta na opakowaniu lub karcie towarowej.
7. Posiłki kolacyjne, będą przygotowywane w jednym zestawie.
8. Stosowane w żywieniu produkty spożywcze będą zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami oraz w I kategorii jakości.
9. W okresie żywienia nie będzie następowała powtarzalność dań podstawowych wchodzących w skład wszystkich posiłków.
10. Wykonawca na własny koszt zapewni pobieranie i przechowanie próbek żywności oraz utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało w systemie samoobsługowym przez stany osobowe w Ośrodku Wysoki Kamień. Zamawiający dopuszcza podczas podawania posiłków użycie przez Wykonawcę 1 –go bębna grzewczego, jednej kuchenki mikrofalowej (będącego mieniem Wykonawcy) w czasie i miejscu dystrybucji posiłku. W przypadku konieczności użycia większej liczby urządzeń elektrycznych

- zawarta będzie odrębna umowa określająca koszty energii elektrycznej, które poniesie Wykonawca.
12. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach cztero/sześćo - osobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni Zamawiający. Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki) **porcelanowe**, sztuczne **nierdzewne** oraz nakrycie stołu (obrus, cerata, koszycek na pieczywo, przyprawnik, serwetnik wraz z serwetkami jednorazowymi) które zapewni na swój koszt Wykonawca.
13. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego (tac, termosów cateringowych – termosy cateringowe muszą być wykonane z polietylenu, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewni Wykonawca.
Posiłki będą wydawane w czasie
Śniadanie I i II - 6.30 – 7.30
Obiad – 14.30 – 15.30
Kolacja – 18.00 – 18.40
- godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od planu szkoleniowego i będą ustalane z wykonawcą 24 h przed posiłkiem.
14. Wykonawca zapewni minimum 4 (czterech) pracowników do wydawania każdego posiłku zgłoszonego przez Zamawiającego, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydelegować do przygotowania i wydawania posiłków w **Górskim Ośrodku Szkolenia Wysoki Kamień**
15. Wykonawca musi posiadać pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej ,
16. Wykonawca musi przedstawić zamawiającemu oświadczenie o stosowaniu produktów ekologicznych używanych podczas przygotowywania zamawianych posiłków.

PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE
NORMY WYŻYWIENIA SZKOLNEJ 020 I DODATKOWEJ 110 (w wymiarze 40%)

Lp.	Wyszczególnienie	Jm.	Norma żywienia	
			020	110
1	2	3	4	5
1	Wartości energetyczne	kJ		
		kcal	4721	1021
2	Białko roślinne	g	72,6	13,9
3	Białko zwierzęce	g	92,6	24,7
4	Tłuszcze roślinne	g	30,0	5,6
5	Tłuszcze zwierzęce	g	131,2	38,2
6	Węglowodany	g	694,2	128,2
7	Wapń	mg	1203,9	385,8
8	Fosfor	mg	2745,3	591,1
9	Żelazo	mg	30,88	5,84
10	Magnez	mg	691,3	90,9
11	Witamina A	ug	1682	686

12	Witamina C	mg	169,2	85,7
----	------------	----	-------	------

MINIMALNE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW

NALEŻNOŚĆ ZASADNICZA SZKOLNA 020

PIERWSZE ŚNIADANIE

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji
Zupy śniadaniowe: - zupy mleczne	g	400-450
Podstawowe dania śniadaniowe		Wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
- wędzonki i kielbasy wydawane na zimno	g	50-60
- kielbasy wydawane na gorąco	g	100
- wędliny podrobowe	g	50
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	g	50
- mięsa wydawane na zimno	g	50
- wyroby podrobowe	g	60-70
- pasty śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzecego	g	50-60
- jaja (gotowane)	szt	1
- jajecznice	g	100-120
- konserwy rybne	g	70-75
- sery twarde	g	50-60
- sery topione	g	50
- sery twarogowe, twarożki	g	70-80
- dżemy, marmolady, miód naturalny	g	50
- naleśniki, pierogi	g	150-200
		Wielkość porcji
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>		
- masło	g	20
- masło roślinne	g	20
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>		
- z warzyw	g	80-100
- owoce	g	100-150
Pieczyno, w tym:		
- chleb żytnio-pszeny	g	75-100
- bułki różne		100
Ciasto	g	70-100
Napoje	g	400-450

DRUGIE ŚNIADANIE

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji	
Podstawowe dania śniadaniowe:			
- wędzonki i kielbasy	szk.	50	
- wędliny podrobowe	szk.	50	
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	szk.	50	
- past śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzecego	szk.	50	
- jaja (gotowane)	szk.	1	
- konserwy rybne	szk.	70-75	
- sery twarogowe, twarogi, twarożki itp.	szk.	60-80	
- sery twarde	szk.	50	
- sery topione	szk.	50	
- dżemy, marmolady, miód naturalny	szk.	50	
- ciasto, pieczywo półcukiernicze	szk.	100	
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:</u>			
- masło, masło roślinne	szk.	15	
<u>Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:</u>			
- z warzyw	szk.	60-80	
- owoce	szk.	100	
<u>Pieczywo:</u>			
- bułki różne	szk.	100	
Napoje			
Jogurt, kefir itp.	szk.	250	

OBIAD

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji	
Zupy obiadowe	szk.	450-500	
Dania obiadowe główne		Składnik podstawowy	Sosy
Potrawy mięsne gotowane:			
- mięsa gotowane wieprzowe (porcjowe) z sosami	szk.	85-90	100
- mięsa gotowane wołowe (porcjowe) z sosami	szk.	70-75	100
- mięsa gotowane mielone (pulpety) z sosami	szk.	120-140	100
- kielbasy na gorąco	szk.	100	
Potrawy mięsne smażone:			
- mięsa wołowe i wieprzowe (porcjowe) saute'	szk.	75-90	
- mięsa wieprzowe (porcjowe) panierowane	szk.	100-110	
- mięsa mielone (kotlety)	szk.	110-125	
- kielbasy smażone	szk.	90-100	
- wątróbka smażona	szk.	115	

Potrawy mięsne duszone:			
- gulasze	g	220-250	
- mięsa wieprzowe (porcjowe) duszone z sosami	g	75-80	100
- mięsa wołowe (porcjowe) duszone z sosami	g	70-80	100
- mięsa mielone (klopsiki) z sosami	g	90-95	100
Potrawy z drobiu (kurczaki):			
- pieczone	g	150-170	
- duszone	g	125-140	
Potrawy z ryb:			
- ryby smażone saute' (filety)	g	110-120	
- ryby smażone panierowane	g	140-145	
- ryby po grecku	g	115-120	100
- klopsiki rybne z sosami	g	100-105	100
- kotlety rybne	g	160-170	
- potrawy ze śledzi	g	160-170	
Potrawy półmięsne:			
- bigosy	g	300-350	
- inne potrawy warzywno-mięsne (gulasze, gołąbki)	g	250-300	
- potrawy mączno-mięsne (pierogi, naleśniki, pyzy)	g	300-350	
Potrawy z jaj			
- jaja z sosami	szt.	2	100
Inne potrawy bezmięsne:			
- knedle, pyzy, naleśniki itp.	g	300-350	
Dodatki obiadowe podstawowe:			
- ziemniaki	g	250-275	
- kasze, ryż, makarony, frytki	g	200-220	
Dodatki obiadowe uzupełniające:			
- surówki warzywne	g	75-90	
- dodatki z warzyw gotowanych	g	70-80	
- sałata	g	45-50	
- sałatki konserwowe	g	60-70	
Desery:			
- galaretki owocowe itp.	g	150-200	
- budynie, kisiele	g	200-250	
- kompoty, napoje owocowe itp.	g	350-400	
- herbata itp.	g	400	
- ciasta	g	100	
- owoce świeże	g	100-150	
Pieczyno:			
- chleb żytnio-pszenny	g	100	

KOLACJA

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji
Dania kolacyjne gorące:		
- bigos, gołąbki, potrawy z kapusty i mięsa itp.	g	350-400
- fasolka po bretońsku, fasolka w sosie	g	300-350

pomidorowym itp.		
- gulasze mięsne, półmięsne z warzywami itp.	g	250-300
- dania typu „risotto” itp.	g	350-400
- kaszanka na gorąco	g	250-300
- wątróbka smażona	g	150-200
- naleśniki z mięsem, pierogi z mięsem, pyzy z mięsem	g	250-300
- kielbasy na gorąco		120-140
- potrawy z ryb (ryby po grecku, po kaszubsku)	g	200-225
- jajecznice	g	100-150
- naleśniki z dżemem, knedle, nierogi z serem, z owocami, kluski śląskie, racuchy, placki ziemniaczane itp.	g	250-350
		Proponowana wielkość porcji przy stosowaniu dań łączonych
Dania kolacyjne zimne:		
- wędzonki, kielbasy i mięsne produkty blokowe	g	50-60
- mięsa pieczone (zimne)		50
- wędliny podrobowe	g	60-70
- konserwy rybne	g	70-75
- ryby wędzone	g	100-120
- potrawy ze śledzi	g	75-80
- jajka (gotowane)	szt.	1
- sałatki z jaj	g	80-100
- ser twarde	g	50-60
- ser topione	g	50
- ser twarogowe, twarożki itp.	g	80-100
- sałatki jarzynowe	g	120-150
- dżemy, marmolady, miód itp.	g	60-70
Dodatki kolacyjne uzupełniające I:		
- masło, masło roślinne	g	15-20
Dodatki kolacyjne uzupełniające II:		
- z warzyw	g	70-80
- owoce	g	100
Pieczycwo		
- chleb żytnio-pszenny oraz inne asortymenty chleba (razowy, sitkowy itp.)	g	150-200
Napoje	g	400-450

WYMAGANIA

w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru

WYKONAWCA:

1. Zapewni utrzymanie właściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczenia żywienia zbiorowego w trakcie i po spożyciu posiłku, jego wyposażenia technicznego i technologicznego, a także - w zakresie wymaganej higieny produktów żywnościowych, produkcji, przechowywania i dystrybucji posiłków, określone w następujących przepisach:

- ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
- rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady Europejskiej z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;

UWAGA: Wykonawca zobowiązany jest do posiadania wdrożonego systemu HACCP w zakładzie macierzystym

2. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego (odpady kategorii Q1), zgodnie z Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 14 września 2010 r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o odpadach. (Dz. U. -z 2010 nr 185 poz. 1243 z późn.zm) we własnym zakresie.
3. Zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym Resortu Obrony Narodowej tj. Wojskowej Inspekcji Sanitarnej i Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej :
Do ich zadań i uprawnień należy:
 - ustalanie przydatności dla potrzeb wojska źródeł wody i środków spożywczych;
 - kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
 - nadzór sanitarny nad żywnością dostarczaną dla wojska (mięso i jego przetwory, mleko i przetwory mleczne, jaja, drób i ryby), obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
 - weryfikacja organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
 - sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia;