

znak sprawy: KG.261.1.2019

Zamawiający:

**Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej
w Lublinie, ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin**

reprezentowana przez :

DYREKTORA SZKOŁY – mgr Urszulę Remiszewską

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

dla zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości szacunkowej poniżej 750 000 euro.

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do

Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych -

55524000-9 Usługi dostarczania posiłków do szkół oraz 55523100-3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych.

Lublin – lipiec 2019

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Zamawiający:

**Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej
w Lublinie
ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin**

reprezentowana przez :

DYREKTORA SZKOŁY – mgr Urszulę Remiszewską

Adres:

**ul. Pogodna 19
20 – 337 Lublin
NIP: 946-26-71-880
REGON: 367557089**

tel. (81) 442 02 82
<https://sp33.lublin.eu/>
Strona BIP:<https://biuletyn.lublin.eu/sp33>
e-mail: poczta@sp33.lublin.eu
pow. Lublin, woj. lubelskie

II. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie art. 138 o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2018 r., poz.1986 ze zm.) – zwane dalej ustawą. Postępowanie o udzielenie zamówienia obejmuje usługi społeczne, a wartość zamówienia jest mniejsza, niż kwoty określone w art. 138 g ust. 1, tj. poniżej wartości 750 000 euro.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1) Przedmiotem zamówienia jest:

„Świadczenie usług żywieniowych dla uczniów oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie”, w szczególności:

1. Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy i wydawania gotowych posiłków obiadowych (obiadów) dla średnio około 200 dzieci w wieku 7 - 15 lat uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 33 w Lublinie w okresie 01.09.2019 r. do 30.06.2022 r.
2. Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowywania, dostawy gotowych zestawów żywieniowych (śniadanie, obiad, podwieczorek) dla średnio około 43 dzieci w wieku 5 – 6 lat uczęszczających do oddziałów przedszkolnych w Szkole Podstawowej nr 33 w Lublinie w okresie 01.09.2019 r. do 31.07.2022 r.
3. Zamawiający wymaga od Wykonawcy świadczenia usług przygotowywania posiłków w przystosowanych do tego pomieszczeniach Wykonawcy oraz wydawania posiłków w pomieszczeniach zamawiającego dzierżawionych na warunkach umowy - wzór umowy stanowi załącznik nr 1 do niniejszego ogłoszenia.
4. Zamawiający na poczet należności za czynsz pobierze kaucję zabezpieczającą w wysokości trzykrotnego miesięcznego czynszu za dzierżawę pomieszczenia.

5. Ponadto Wykonawca zobowiązany będzie do:
- utrzymania czystości i porządku na terenie stołówki i pomieszczeń kuchennych zgodnie z wymogami odpowiednich służb sanitarnych,
 - wyposażyc na własny koszt wynajęte pomieszczenia w urządzenia i naczynia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej,
 - przeprowadzania na własny koszt niezbędnych prac remontowych pomieszczeń przeznaczonych do prowadzenia działalności,
 - przeprowadzania na własny koszt konserwacji, napraw, przeglądów okresowych, zgodnie z technologią użytkowania i prawem budowlanym,
 - zapewnienia stanu technicznego pomieszczeń umożliwiającego wykonywanie zamówienia dla Zamawiającego, tj. do standardu zgodnego z wymogami Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego w Lublinie.
 - zawarcia porozumienia z opiekunem prawnym ucznia w sprawie korzystania z posiłków i sposobu ich rozliczania,
 - rozliczania indywidualnych płatności za posiłki danego ucznia z uwzględnieniem odpisów za dany okres rozliczeniowy za pośrednictwem rachunku bankowego Wykonawcy,
 - wystawiania noty dla szkoły dotyczącej kwoty za posiłki uczniów refundowanej przez Urząd Miasta Lublin.

Opis przedmiotu zamówienia

1. Posiłek obiadowy (obiad) składa się z: zupy, drugiego dania, surówki, napoju. Zamawiający wymaga dostosowania wielkości porcji wg grup wiekowych w układzie:
 - 1) dzieci uczęszczające do klas 1, 2, 3,
 - 2) dzieci uczęszczające do klas 4, 5, 6, 7, 8.
2. Zestaw żywieniowy dla oddziałów przedszkolnych składa się ze śniadania, obiadu, podwieczorku.
3. Wykonawca będzie dostarczał w pierwszy dzień tygodnia tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego oraz będzie zamieszczał go na drzwiach stołówki szkolnej oraz w miejscu wydawania posiłku, a także na tablicy ogłoszeniowej oddziałów przedszkolnych.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.
5. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2006 r. Nr 171 poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
6. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe:
 - 1) zupa: gramatura minimum 250 ml i kaloryczność minimum 200 kcal,

- 2) drugie danie: gramatura minimum 400 gram i kaloryczność minimum 600 kcal,
- 3) deser: np. kompot, owoc, napoje owocowe lub warzywne o poj. minimum 200 ml.
7. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:
 - 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
 - 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim danem mięsnym (z przewagą drobiowego),
 - 3) co najmniej 1 raz obiad z drugim danem rybnym,
 - 4) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych,
 - 5) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone,
 - 6) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów spożywczych - oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane, zaś do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli (obniżona zawartość sodu),
 - 7) ważna jest estetyka potraw i posiłków.
8. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki, zachowując wymogi sanitarno -epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
10. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
12. Wykonawca przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej, takie jak:
 - porcjowanie posiłków,
 - nalewanie zupy do waz i umieszczenie ich na stolikach,
 - nalewanie i podawanie zupy na stoliki,
 - rozkładanie i zbieranie talerzy i sztućców,
 - codzienne sprzątnięcie pomieszczeń po posiłkach,
 - terminowe rozliczanie się z działem księgowości szkolnej za dzierżawione pomieszczenia.

13. Koszty związane z dystrybucją, wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątnięciem stołówki, wywozem resztek obiadowych ponosić będzie Wykonawca.

14. Posiłki dla dzieci z oddziałów przedszkolnych będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do rozdzielni posiłków Zamawiającego w następujących godzinach:

- śniadanie 7.00 – 8.15,
- obiad i podwieczorek 11.00 – 11.30.

15. obiady dla dzieci szkolnych będą dostarczane i wydawane w stołówce szkolnej w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach: 11.30 – 14.30.

16. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły wydawanie obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

17. Zamawiający zaleca, żeby wykonawca przed przystąpieniem do przetargu zapoznał się ze stanem technicznym pomieszczeń, urządzeń, instalacji itp.

IV. Określenie przedmiotu zamówienia za pomocą kodów CPV

55.3210.00-6 usługi przygotowania posiłków

55322000-3 usługi gotowania posiłków

55320000-9 usługi podawania posiłków

V. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki:

a) zdolności technicznej:

W zakresie zdolności technicznej Wykonawca spełni ten warunek, jeżeli wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, świadczył w sposób należyty usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków (obiadów) dla osób niepełnoletnich (dzieci) w ilości nie mniejszej niż 2000 obiadów miesięcznie, przez okres co najmniej 9-u kolejno następujących po sobie miesięcy.

Wyjaśnienie: Wykonawca zobowiązany jest do wykazania należytego świadczenia usługi/usług polegających na przygotowywaniu i dostarczeniu gorących posiłków w ilości nie mniejszej niż 2000 obiadów miesięcznie dla osób niepełnoletnich (dzieci) przez okres minimum 9-u kolejno następujących po sobie miesięcy oraz dostarczenie zamawiającemu dowodów - zgodnie ze wzorem załączonym przez zamawiającego - załącznik nr 3.

b) zdolności zawodowej:

W zakresie zdolności zawodowej Wykonawca spełni warunek zdolności zawodowej jeżeli będzie dysponował:

- dietetykiem z minimum 3 letnim stażem,
- kucharzem (w celu spełnienia tego warunku, Zamawiający nie określa długości stażu – długość stażu kucharza jest jednak punktowana w jednym z kryterium oceny ofert).

W celu wykazania spełnienia tego warunku wykonawca złoży Zamawiającemu wykaz osób (dietetyk oraz kucharz) - zgodnie ze wzorem załączonym przez Zamawiającego – załącznik nr 4.

2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, wobec których nie istnieją podstawy wykluczenia z art. 24 ust.1 ustawy. Zgodnie z art. 24 ust. 1 ustawy z postępowania wyklucza się:

1) wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu lub nie wykazał braku podstaw wykluczenia;

2) wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) o którym mowa w art. 165a, art. 181–188, art. 189a, art. 218–221, art. 228–230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270–309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny (Dz.U. poz. 553, z późn. zm.) lub art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176),

b) charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny,

c) skarbowe,

d) którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);

3) wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 2;

4) wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

5) wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;

6) wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

7) wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

8) wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu;

9) wykonawcę, który z innymi wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

10) wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);

11) wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

12) wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

VI. Informacja o dokumentach składanych wraz z ofertą

1. Do oferty wykonawca dołącza aktualne na dzień składania ofert oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 5 do ogłoszenia).

2. W celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

1) wykaz dostaw lub usług w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie - świadczył w sposób należyty usługi polegające na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków (obiadów) dla osób niepełnoletnich (dzieci) w ilości nie mniejszej niż 2000 obiadów miesięcznie, przez okres co najmniej 9-u kolejno następujących po sobie miesięcy.

Wyjaśnienie: Wykonawca zobowiązany jest do wykazania należytego świadczenia usługi/usług polegających na przygotowywaniu i dostarczeniu gorących posiłków w ilości nie mniejszej niż 2000 obiadów miesięcznie dla osób niepełnoletnich (dzieci) przez okres minimum 9-u kolejno następujących po sobie miesięcy oraz dostarczenie zamawiającemu dowodów - zgodnie ze wzorem załączonym przez zamawiającego.

(Załącznik nr 3 wraz z załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie - referencje).

2) wykaz osób (dietetyk oraz kucharz), skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

(Załącznik nr 4 wraz z załączeniem dokumentów potwierdzających długość stażu pracy wymienionych osób).

VII. Uwagi dotyczące formy składanych dokumentów.

1. Warunkiem uznania kopii za dokument jest umieszczenie na każdej stronie kopii oświadczenia za zgodność z oryginałem i złożenie podpisu osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.

2. W przypadku składania elektronicznych dokumentów powinny być one opatrzone przez Wykonawcę bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.

3. Gdy przedstawiona kopia dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budziła wątpliwości co do jej prawdziwości, Zamawiający może zażądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu.

4. Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski.

5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 27 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), kopie dokumentów dotyczących odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.

VIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami

1. Komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za zgodą zamawiającego za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (Dz. U. z 2018 r. poz. 2188 ze zm.), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2019 r., poz. 123).
2. Oferty składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej albo za zgodą zamawiającego w postaci elektronicznej podpisane bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem lub mailem każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. W przypadku przesyłania dokumentów, czy informacji przez Zamawiającego faksem na numer podany przez Wykonawcę, potwierdzenie wysłania faksem zawierające komunikat „ok” uważa się za doręczono prawidłowo.
3. Każdy Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia. Wniosek Wykonawcy o wyjaśnienie treści ogłoszenia powinien być skierowany na adres:

Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie
ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin

adres poczty elektronicznej: **poczta@sp33.lublin.eu**
z dopiskiem:

„Świadczenie usług żywieniowych dla uczniów oraz oddziałów przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie”

4. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania powyższego wniosku.
5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana stanie się częścią ogłoszenia. Wprowadzona zmiana zostanie zamieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
6. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami:
Pani Anna Najda – tel. 81 442 – 02 – 82

IX. Wymagania dotyczące wadium

1. Wymagane jest wniesienie wadium przetargowego w kwocie: **3 000,00 zł** (słownie: trzy tysiące złotych 00/100).

2. Wadium należy wnieść przed upływem terminu składania ofert.
3. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
 - 3) gwarancjach bankowych,
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2018 r. poz. 110, 650, 1000 i 1669).
4. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego.
5. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na rachunku bankowym.
6. Wadium wnoszone przelewem (art. 45 ust. 7 ustawy pzp) uważa się za wniesione w terminie jeżeli wpłynie na konto Szkoły przed upływem terminu składania ofert.
7. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na konto Zamawiającego w:

Bank PEKAO S.A. V O/Lublin nr 75 1240 1503 1111 0010 0169 7783

8. W przypadku wnoszenia wadium w pozostałych dopuszczalnych formach określonych w rozdziale X ogłoszenia, dokumenty te należy dołączyć do oferty.

X. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca składa ofertę z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do ogłoszenia (formularz ofertowy) – w formie oryginału.
2. Wykonawca składa wraz z ofertą dokumenty, o których mowa w rozdz. VII.
3. W przypadku ustanowienia pełnomocnika Wykonawca składa pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (jeżeli oferta i załączniki nie będą podpisane przez osobę/y wskazaną/e w rejestrze sądowym lub innym dokumencie właściwym dla formy organizacyjnej wykonawcy). Z pełnomocnictwa musi jednoznacznie wynikać do jakich czynności prawnych dana osoba/y została/y umocowana/e (w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza za zgodność z oryginałem).

Uwagi dotyczące przygotowania oferty oraz wymaganych oświadczeń i dokumentów:

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze, maszynie do pisania lub ręcznie długopisem bądź niezmywalnym atramentem, pismem czytelnym.

2. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę.
3. Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu wyłącznie jedną ofertę.
4. Oferta oraz wszystkie załączniki wymagają podpisu osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
5. Oferta musi być podpisana zgodnie z art. 78 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz.U. z 2018 r., poz. 1025) , czyli musi być opatrzona własnoręcznym podpisem Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej. Podpis musi być czytelny, pozwalający na identyfikację osoby podpisującej ofertę. Obok złożonego nieczytelnego podpisu powinna być przystawiona pieczęć zawierająca imię i nazwisko osoby podpisującej ofertę. W sytuacji, gdy Wykonawca nie posiada pieczęci imiennej, powinien na dokumentach złożyć własnoręczny podpis, z którego jednoznacznie wynika brzmienie nazwiska umożliwiające identyfikację osoby składającej podpis.
6. Jeżeli do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy wymagane jest zastosowanie tzw. reprezentacji łącznej, wówczas wszystkie dokumenty muszą być podpisane przez zobowiązane osoby.
7. Dokumenty powinny być sporządzone ściśle z zaleceniami oraz przedstawionymi przez Zamawiającego wzorcami – załącznikami, a w szczególności zawierać wszystkie informacje oraz dane.
8. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby podpisującej ofertę.
9. Wszystkie strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty oraz wszystkie strony oferty wraz z załącznikami powinny być ponumerowane.

Wykonawca winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie.

Koperta winna być zaadresowana następująco:

**Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej
w Lublinie
ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin
(sekretariat)**

oraz powinna być oznakowana następującym tekstem:

**„Świadczenie usług żywieniowych dla uczniów oraz oddziałów
przedszkolnych Szkoły Podstawowej nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty
Armii Krajowej w Lublinie
ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin
NIE OTWIERAĆ PRZED OTWARCIEM OFERT”**

Wykonawca powinien wpisać na kopercie swój adres i nazwę. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że nastąpi to przed wyznaczonym przez zamawiającego ostatecznym terminem składania ofert.

Koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniem „zmiana” lub „wycofanie”.

UWAGA!

W przypadku nieprawidłowego zaadresowania koperty Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki lub jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Miejsce i termin składania ofert:

Miejsce:

Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie

ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin

(sekretariat pracuje w godz. 7.30 – 15.30)

Termin:

do dnia 22.07.2019 r. do godz. 9.00.

Oferty złożone po terminie będą zwrócone niezwłocznie Wykonawcom.

2. Miejsce i termin otwarcia ofert:

Miejsce:

**Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie
ul. Pogodna 19, 20 – 337 Lublin**

(sekretariat)

Termin:

Dnia 22.07.2019 r. godz. 9.30.

3. Otwarcie ofert:

1) Otwarcie ofert jest jawne.

2) Na otwarciu ofert podane zostaną następujące informacje: nazwa (firma) oraz adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana, a także cena zawarta w ofercie.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty

SPOSÓB OBLICZENIA CENY

1. Wykonawca oblicza cenę jednostkową netto całego obiadu na podstawie niniejszego ogłoszenia. Następnie Wykonawca dodaje do ceny jednostkowej należny podatek VAT. Otrzymałą cenę jednostkową wykonawca mnoży przez szacunkową ilość obiadów i otrzymany wynik wpisuje do formularza ofertowego.
2. Wykonawca zobowiązany jest do podania ceny jednostkowej brutto kosztu całkowitego jednego obiadu w rozbiciu: „wsad do kotła” +usługa (stawki brutto) = całość (kwota brutto).
3. Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania zamawiającego, czy wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego.
4. Wykonawca oblicza wyżej wymienione elementy składowe ceny i cenę całkowitą obiadu na podstawie opisu przedmiotu zamówienia.
5. Otrzymane wyniki wykonawca wpisuje do formularza ofertowego.

6. Podana cena ma charakter ryczałtowy.
7. Cena musi być wyrażona w złotych polskich niezależnie od wchodzących w jej skład elementów. Cena musi być zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.
8. Przedstawiona cena całkowita obiadu będzie brana pod uwagę w trakcie wyboru najkorzystniejszej oferty, w kryterium „najniższa cena”.

KRYTERIUM OCENY OFERT I ICH ZNACZENIE

1. Kryterium oceny ofert:

Najniższa cena – 60 %.

Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia (kucharza) – 40 %.

2. Sposób oceny ofert.

A. Kryterium najniższa cena:

Oferta najtańsza spośród ofert nieodrzuconych otrzyma 60 pkt. Pozostałe proporcjonalnie mniej wg wzoru :

$(n / w) \times a =$ liczba punktów otrzymanych w danym kryterium,

n – najniższa wartość z zaoferowanych,

w – wartość z badanej oferty,

a – znaczenie kryterium – 60 pkt.;

B. Doświadczenie osób wyznaczonych do realizacji zamówienia (kucharza):

1. W niniejszym kryterium punktowana jest długość stażu personelu (minimum jedna osoba) na stanowisku kucharza/kucharki, jakim dysponuje Wykonawca.

2. Wykonawca otrzyma w niniejszym kryterium punkty na następujących zasadach:

1) Wykonawca nie dysponuje personelem lub dysponuje personelem z doświadczeniem w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki ze stażem pracy krótszym, niż 5 lat – 0 pkt.,

2) Wykonawca dysponuje personelem z doświadczeniem w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki (minimum jedna osoba) ze stażem pracy powyżej 5 lat do 10 lat – 10 pkt.,

3) Wykonawca dysponuje personelem z doświadczeniem w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki (minimum jedna osoba) ze stażem pracy powyżej 10 lat do 15 lat – 20 pkt.,

4) Wykonawca dysponuje personelem z doświadczeniem w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki (minimum jedna osoba) ze stażem pracy powyżej 15 lat do 20 lat – 30 pkt.,

5) Wykonawca dysponuje personelem z doświadczeniem w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki (minimum jedna osoba) ze stażem pracy powyżej 20 lat – 40 pkt.

3. Wykonawca zobowiązany jest wypełnić w formularzu ofertowym rubrykę, wstawiając imię i nazwisko osób/osoby posiadających doświadczenie w zakresie pracy na stanowisku kucharza/kucharki (minimum jedna osoba), określając długość stażu pracy oraz załączyć dokumenty potwierdzające długość stażu tej osoby. Niewypełnienie stosownej rubryki w formularzu ofertowym, niepodanie długości stażu, niezłączenie dokumentów potwierdzających długość stażu skutkować będzie nieprzyznaniem punktów w niniejszym kryterium.

XIII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po otwarciu ofert przez zamawiającego i wykonawcę oraz o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców (zamieszcza na swojej stronie internetowej): o wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację, o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni, wykonawcach, których oferty zostały odrzucone. Zamawiający wykluczy wykonawcę, który nie spełni warunków udziału w postępowaniu, odrzuci ofertę, jeżeli będzie niezgodna z treścią niniejszego ogłoszenia.

2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

3. Przed zawarciem umowy wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kaucji określonej we wzorze umowy celem zabezpieczenia należności za dzierżawione pomieszczenia oraz podać zamawiającemu szczegółową kalkulację ceny jednego obiadu z rozbiciem na wsad do kotła oraz cenę usługi.

XIV. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Umowa zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści ogłoszenia oraz danych zawartych w ofercie.
2. Umowy w sprawach zamówień publicznych są jawne i podlegają udostępnianiu na zasadach określonych w przepisach o dostępie do informacji publicznej.
3. Wzór umowy stanowi załącznik do ogłoszenia.
4. Zamawiający dopuszcza zmianę zawartej umowy zgodnie z zapisami umowy. Katalog zmian dopuszczonych przez Zamawiającego jest określony we wzorze umowy, stanowiący integralną część niniejszego ogłoszenia.

XV. Informacje z art. 13 RODO

Zamawiający jest administratorem danych osobowych obowiązującym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy to w szczególności wykonawcy będącego osobą fizyczną, wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą, pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie), członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK), osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”

- 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych (ADO) jest Szkoła Podstawowa nr 33 im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty Armii Krajowej w Lublinie, ul. Pogodna 19, 20-337 Lublin,
- 2) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego,
- 3) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986. Ze zm.), dalej „ustawa Pzp”,
- 4) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,

5) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio dotyczących w/w osób jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,

6) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych w/w osób decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO,

7) posiada Pani/Pan:

- na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych ich dotyczących,

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania ich danych osobowych,

- na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO,

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy w/w uznają, że przetwarzanie danych osobowych ich dotyczących narusza przepisy RODO,

8) Nie przysługuje Pani/Panu:

- w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych,

- prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO,

- na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

XVI. Wzory oświadczeń i dokumentów stanowiące załączniki do ogłoszenia

1. Wzór umowy – załącznik nr 1
2. Wzór formularza ofertowego – załącznik nr 2
3. Wykaz osób - załącznik nr 4
4. Wykaz usług - załącznik nr 3
5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - załącznik nr 5

Zatwierdzam

Dyrektor Szkoły Podstawowej nr 33
w Lublinie
im. 27. Wołyńskiej Dywizji Piechoty
Armii Krajowej

mgr Urszula Remiszewska