

PRZEDSZKOLE NR 87
ul. Woronieckiego 87
20-492 Lublin
tel.: 81 584 73 86
email: poczta@p87.lublin.eu

Znak postępowania: P.87.343-3/2015

Ogłoszenie o niniejszym postępowaniu ukazało się na :

1. Tablicy ogłoszeń w siedzibie zamawiającego
2. Biuletynie Zamówień Publicznych
3. www.p87.bip.lublin.eu

„Usługa cateringowa w zakresie przygotowania i dostawy trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek) dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Nr 87 w Lublinie”.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA **(zwana dalej „Specyfikacją”)**

1. Informacje o zamawiającym

Przedszkole Nr 87 w Lublinie, zwane w dalszej części „Zamawiającym” z siedzibą w Lublinie 20-492, ul. Woronieckiego 11, NIP 7122382495, REGON 362154056 tel.: 81 584 73 86, email: poczta@p87.lublin.eu

2. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie publiczne udzielane jest zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2014 r. poz. 423 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawą”, w trybie przetargu nieograniczonego.

Wartość postępowania nie przekraczającej kwot, o których mowa w art. 11 ust. 8 ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej, polegającej na przygotowywaniu z własnych produktów i dostarczaniu w dniach pracy Zamawiającego przez okres trwania umowy trzech posiłków dziennie – śniadań, gorących obiadów, podwieczorków i napojów dla dzieci w wieku przedszkolnym, uczęszczających do Przedszkola Nr 87 w Lublinie. Śniadanie powinno składać się z trzech pełnowartościowych kanapek (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne, mieszane lub bezglutenowe, masło, ser, szynka i inne dodatki np. serek topiony, pasty, pomidor, sałata, inne warzywa), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko - min. 200 ml itp.; obiad: I danie: zupa, II danie: ziemniaki (zamiennie: ryż, kasza jęczmienna, kasza gryczana, kasza jaglana itp.), dania mięsne (duszone, gotowane lub pieczone, maksymalnie jeden raz w tygodniu smażone): np. sztuka mięsa, kotlet mielony, stek z cebulą, pulpety, udziec kurczaka, kotlet schabowy, filet drobiowy, gulasz itp. i surówka, ryba i surówka, dania mączne: pierogi ruskie, pierogi z kaszą gryczaną i serem, pierogi z owocami, pierogi z kaszą manną i serem, naleśniki z serem, knedle, makaron z serem, kluski leniwe, kopytka i surówka np. z kiszanej kapusty, napoje - kompot; podwieczorek: ciasto domowe i kakao lub kawa zbożowa z mlekiem, owoce, sałatki owocowe lub warzywne, kanapki i herbata, budyń i flipy kukurydziane, herbatniki, kisiel z jabłkami i wafle.

Usługa będzie realizowana w okresie od 1 lutego 2016r. do 31 grudnia 2016r. z zastrzeżeniem, że w miesiącu sierpniu dostawy nie będą realizowane

natomiast w miesiącu lipcu dostawy będą realizowane w mniejszej ilości.

- 3.2.** Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): główny przedmiot: 55523100 -3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000 - 9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Specyfikacja oraz wzór umowy (stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej Specyfikacji).

- 3.3.** Zamawiający szacunkowo planuje, że w roku 2016 (zgodnie z terminem wykonywania usług) należy dostarczyć około 21 760 zestawów dziennego wyżywienia (w skład jednego zestawu dziennego wyżywienia wchodzi: śniadanie, obiad i podwieczorek), tj. 100 śniadań, obiadów i podwieczorków x 209 dni (luty-czerwiec, wrzesień-grudzień 2016 r.) + 50 śniadań, obiadów i podwieczorków x 21 dni (lipiec 2016r.) = 21 760 zestawów dziennego wyżywienia (tj. 21 760 śniadań, 21 760 obiadów i 21 760 podwieczorków). Ilość zestawów dziennego wyżywienia będzie się zmieniać w zależności od dziennej frekwencji dzieci. Wykonawca będzie informowany telefonicznie o ilości posiłków zamawianych na dany dzień do godziny 9.00.
- 3.4.** Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego zamówionej na dany dzień ilości posiłków i będzie mu przysługiwało wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie dostarczone.
- 3.5.** W miesiącu grudniu ilość wydanych posiłków zostanie ustalona według stanu obecności dzieci na dzień 28 grudnia 2016 r. Zamawiający zadeklaruje ilość posiłków zamówionych do końca miesiąca grudnia celem wystawienia faktury VAT z dniem 28 grudnia 2016 r. i terminem zapłaty do 31 grudnia 2016 r.
- 3.6.** Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt, w specjalistycznych termosach termoizolacyjnych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury (minimum 65°C) oraz dobrej jakości przewożonych potraw. Termosy będą w stanie sanitarnym i technicznym gwarantującym prawidłowy transport wykonanych posiłków, udokumentowane stosownymi atestami.
- 3.7.** Dostawa zamówionych posiłków ma być wykonywana środkami transportu spełniającymi wymogi sanitarne, zgodnie z Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) oraz Rozporządzeniem w sprawie wymagań sanitarnych dotyczących środków transportu żywności (Dz. U. z 2003 r. Nr 21, poz. 179), udokumentowane decyzją/opinią wydaną przez Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Państwową Stację Sanitarno - Epidemiologiczną, które Wykonawca zobowiązany jest okazać przy dostawie na każde żądanie Zamawiającego. Osoby wykonujące dostawę muszą legitymować się aktualnym zaświadczeniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych, które okazują na żądanie Zamawiającego.
- 3.8.** Posiłki będą dostarczane w dni robocze od poniedziałku do piątku do pomieszczenia kuchennego Zamawiającego w następujących godzinach:
- a) śniadanie 7.00-8.15
 - b) obiad i podwieczorek 11.30-12.00
- 3.9.** W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy przedszkola, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.
- 3.10.** Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki

jakościowe:

- jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu,
- w tygodniu powinien być dostarczany dwa razy obiad z drugim daniem mięsnym, jeden raz z daniem rybnym, dwa razy z daniem mącznym; do obiadów z daniem mięsnym lub rybnym powinna zostać wykonana surówka,
- danie mięsne smażone może być dostarczone maksymalnie jeden raz w tygodniu,
- potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, nieprzetworzonych, z ograniczoną ilością substancji zagęszczających, bez substancji konserwujących, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych,
- jadłospis powinien opierać się na potrawach gotowanych, pieczonych i duszonych,
- do przygotowania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych: oleje, masło, a w przypadku smażenia oleje roślinne rafinowane,
- stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli,
- dosładzanie herbaty, mleka, napojów zastępujących mleko, naparów owocowych, kawy zbożowej tylko naturalnym miodem pszczelim,
- zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsnym, niedopuszczalne jest stosowanie wywarów stanowiących efekt użycia substancji typu „kostki rosółowe” lub tym podobne,
- przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględnić normy produktów,
- Zamawiający wyklucza sporządzanie posiłków na bazie półproduktów.

Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Załączniku nr 2 do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2015 r., poz. 1256).

3.11. Wykonawca sporządzając jadłospis obowiązany jest współtworzyć go z dietetykiem posiadającym uprawnienia do żywienia dzieci w wieku przedszkolnym. Jadłospis sporządzony przez Wykonawcę powinien być podpisany przez dietetyka, którego kwalifikacje powinny zostać potwierdzone stosownym dokumentem załączonym do jadłospisu.

3.12. Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe:

- a) śniadanie: trzy pełnowartościowe kanapki (pieczywo razowe lub pełnoziarniste: żytnie, pszenne lub bezglutenowe, masło, ser, szynka, pasty: jajeczno – serowe, serowo – rybne, jajeczno - kielbasiane itp. i inne dodatki np. serek topiony, pomidor, sałata i inne warzywa), zupy mleczne, herbata, kakao, mleko, kawa zbożowa itp. - min. 200 ml;
- b) zupa: gramatura nie mniej niż 200 ml,

- c) drugie danie gramatura nie mniej niż: mięso 60 gram, surówka 50 gram, dodatek skrobiowy 100 gram, sosy mięsne 100 gram, dania mączne 200 gram,
- d) kompot lub sok: gramatura nie mniej niż 200 ml.
- e) podwieczorek: ciasto domowe, owoce, sałatki owocowe lub warzywne, kanapki, budyń, kisiel, flipsy kukurydziane, mleko, kakao, kawa zbożowa z mlekiem, kompot/herbata – gramatura nie mniej niż 200 ml.

- 3.13. Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 15:00.
- 3.14. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki o najwyższym standardzie, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
- 3.15. 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.
- 3.16. Realizując umowę Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujące przepisy prawne.
- 3.17. Jadłospis na okres 10 dni roboczych układany będzie przez Wykonawcę i dostarczany drogą elektroniczną Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia, najpóźniej w ostatni dzień poprzedniej dekady do godziny 12.00. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości posiłków zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
- 3.18. 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.
- 3.19. Sprawdzenia spełnienia kryteriów określonych w pkt od 3.6 do 3.7 i od 3.10 do 3.18 dokonywać będzie przedstawiciel Zamawiającego w trakcie umowy. Niespełnienie któregoś z w/w kryteriów skutkować będzie bezzwłocznym rozwiązaniem umowy z winy Wykonawcy oraz konsekwencjami z tym związanymi.
- 3.20. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, kubki, sztućce).
- 3.21. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z wyżywienia w przedszkolu. Koszty związane z wydawaniem posiłków, myciem naczyń, sprzątaniami po posiłku ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
- 3.22. Zamawiający nie przewiduje waloryzacji cen w trakcie realizacji umowy. Cena jednostkowa brutto oferowanych usług może ulec zmianie tylko w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT, o której mowa w pkt 16.7 Specyfikacji.
- 3.23. Należność za wykonanie i dostawy posiłków będzie płatna przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze w terminie do 14 dni po otrzymaniu prawidłowo wystawionej faktury od Wykonawcy.

3.24. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu posiłków w przypadku stwierdzenia ich złej jakości, tj. posiłków niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych produktów (np. stwierdzenia pleśni, niewłaściwego koloru), niedogotowanych, zanieczyszczonych itp.

Zwrot posiłków będzie następował na podstawie Protokołu reklamacji/zwrotu posiłków, stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.

W miejsce zwróconych posiłków Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie dostarczyć posiłki pełnowartościowe oraz zapłacić karę umowną w wysokości 1% wartości całego zamówienia brutto, na zasadach określonych w umowie.

4. Termin wykonywania usług: od dnia 1 lutego 2016 r. do dnia 31 grudnia 2016 r. z zastrzeżeniem, że w miesiącu sierpniu dostawy nie będą realizowane natomiast w miesiącu lipcu dostawy będą realizowane w mniejszej ilości.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

5.1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają wymogi określone w art. 22 ust. 1 ustawy i nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust.1 i 2 ustawy.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej realizację zamówienia;
- 5) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

5.2. Opis sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków:

Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności:

Wykonawca spełni warunek jeśli przedstawi:

- Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie z art. 61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz.914 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do powołanej ustawy.

Wiedza i doświadczenie:

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków dla minimum stu dzieci dziennie przez okres co najmniej 16 miesięcy oraz załączy dokument potwierdzający, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia

Wykonawca spełni warunek jeśli przedstawi:

- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zadania, odpowiedzialnych

za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych; Wykonawca winien wskazać osobę dietetyka nadzorującego wykonywanie posiłków dla dzieci oraz złożyć wraz z przygotowanym jadłospisem stosowny dokument potwierdzający kwalifikacje dietetyka.

Dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym

Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaze, że do realizacji zamówienia dysponuje co najmniej jednym pojazdem spełniającym wymagane przepisy w zakresie przewozu żywności. Ocena spełnienia powyższego warunku będzie dokonywana metodą spełnia lub nie spełnia, w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty.

Potencjał finansowo- ekonomiczny

Wykonawca spełni warunek jeśli złoży oświadczenie, że posiada potencjał finansowy i ekonomiczny dla realizacji zamówienia.

5.3 W przypadku wcześniejszego wydatkowania środków przeznaczonych na realizację zamówienia umowa wygasa z dniem wykorzystania tych środków, a w przypadku niezłożenia zapotrzebowania na ilość i wartość określoną w formularzu oferty, umowa wygasa z ostatnim dniem obowiązywania.

Ocena spełniania powyższych warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana przez Zamawiającego na zasadzie spełnia/nie spełnia w oparciu o wymagane dokumenty i oświadczenia dołączone do oferty. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że Wykonawca spełnił warunki udziału w postępowaniu.

6. Oświadczenia i dokumenty, jakie Wykonawca zobowiązany jest złożyć w ofercie, forma dokumentów oraz dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

6.1. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu wykonawców zostanie dokonana na podstawie dokumentów, o których mowa w punkcie 6.2. – 6.5. Specyfikacji.

6.2. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu i potwierdzenia, że posiada uprawnienie do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, Wykonawca zobowiązany jest złożyć:

6.2.1. Oświadczenie Wykonawcy wypełnione i podpisane odpowiednio przez Wykonawcę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (załącznik nr 2a do Specyfikacji) albo przez Pełnomocnika reprezentującego Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (załącznik nr 2b do Specyfikacji) o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy oraz o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy.

6.2.2. Aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy (załącznik nr 2a lub 2b do Specyfikacji).

6.2.3. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów wydane przez właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, zgodnie

z art.61 i art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz.914 z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi.

6.2.4. Pełnomocnictwo - do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu albo do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu i zawarcia umowy, jeżeli osoba reprezentująca Wykonawcę w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie jest wskazana jako upoważniona do jego reprezentacji we właściwych dokumentach rejestrowych.

Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia czytelnej kopii wymaganego dokumentu potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę ubiegającego się o udzielenie zamówienia bądź pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie; kopia powinna zawierać zapis „za zgodność z oryginałem” imię, nazwisko oraz podpis osoby poświadczającej dokument.

- 6.3.** W celu potwierdzenia posiadania wiedzy i doświadczenia, a także dysponowania przez Wykonawcę potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
- 6.3.1. wykaz wykonanych dostaw** lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy; w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców (zał. nr 5 do Specyfikacji).

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu w jaki sposób będą te podmioty uczestniczyły w realizacji zamówienia, w szczególności przy poleganiu na wiedzy i doświadczeniu tych podmiotów.

6.3.2. wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonaniu zadania, odpowiedzialnych za świadczenie usług, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych niezbędnego do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności; Wykonawca powinien wskazać osobę dietetyka czuwającego nad prawidłowym wykonaniem posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym i złożyć stosowny dokument potwierdzający kwalifikacje tego dietetyka (zał. nr 4 do Specyfikacji).

- 6.4.** W celu potwierdzenia znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia Wykonawca zobowiązany jest złożyć:
- 6.4.1. opłaconą polisę** lub inny dokument potwierdzający, że Wykonawca oraz osoby uczestniczące w wykonywaniu zamówienia są ubezpieczone od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

6.4.2. oświadczenie, z którego wynika, że Wykonawca posiada sytuację finansową i ekonomiczną umożliwiającą realizację zamówienia.

6.5. Inne dokumenty:

6.5.1. Wypełniony i podpisany przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy **Formularz oferty** według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do Specyfikacji.

6.5.2. Jadłospis proponowany przez Wykonawcę z określoną gramaturą poszczególnych posiłków na okres od dn. 1 lutego 2016 r. do dn. 31 grudnia 2016 r. Jadłospis będzie stanowił załącznik do umowy zawartej w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

6.6. Dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu Wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania za granicą.

6.6.1. Gdy Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w punktach 6.2.2.- 6.2.3. składa odpowiedni dokument lub dokumenty wystawione zgodnie z prawem kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzające, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;

c) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie. Pozostałe dokumenty składane są zgodnie z wykazem określonym w punkcie 6 Specyfikacji.

6.6.2. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w pkt 6.6.1. zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

6.7. Forma dokumentów.

6.7.1. Wszystkie dokumenty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na każdej zapisanej stronie poświadczanego dokumentu (poświadczenie za zgodność z oryginałem musi być dokonane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy). Powyższy zapis nie dotyczy pełnomocnictw, które muszą być przedłożone wyłącznie w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza.

6.7.2. Gdy przedstawiona kserokopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości, a Zamawiający nie może sprawdzić jej prawdziwości w inny sposób, może on zażądać przedstawienia oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii dokumentu.

6.7.3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez osoby upoważnione do

reprezentowania Wykonawcy.

6.7.4. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, poświadczenia za zgodność z oryginałem powinien dokonać Pełnomocnik.

7. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia w rozumieniu art. 23 ust. 1 ustawy:

7.1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego (członkowie konsorcjum) są zobowiązani ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i do zawarcia umowy.

7.2. W takim przypadku – oprócz dokumentów wymienionych w pkt 6.2.1.- 6.2.4. Specyfikacji – Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego są zobowiązani do złożenia w ofercie Pełnomocnictwa ustanawiającego Pełnomocnika, o którym mowa w pkt 7.1. Pełnomocnictwo zawierać powinno umocowanie do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

7.3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, każdy z osobna, składają podpisane przez ustanowionego Pełnomocnika lub potwierdzone przez niego za zgodność z oryginałem dokumenty wymienione w punkcie 6.2.2. z tym, że zamiast Oświadczenia Wykonawcy wg zał. 2a do Specyfikacji, Pełnomocnik Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa oświadczenie wg załącznika 2b do Specyfikacji.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia pełnomocnik podpisuje również pozostałe dokumenty wymagane w niniejszym postępowaniu.

8. Sposób porozumiewania się stron w niniejszym postępowaniu oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów:

8.1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia: oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, Zamawiający i Wykonawcy przekazują drogą pisemną lub elektronicznie na adres e-mail. W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

8.2. Korespondencję pisemną należy kierować na adres: Przedszkole Nr 87 w Lublinie, ul. Woronieckiego 11, 20-492 Lublin.

8.3. Korespondencję w formie elektronicznej należy kierować na adres e-mail:

poczta@p87.lublin.eu

8.4. Ofertę w postępowaniu można złożyć wyłącznie w formie pisemnej.

9. Osoba uprawniona do kontaktów z wykonawcami (w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia oraz w sprawach formalnych): Edyta Śpiewak – pomoc administracyjna w Przedszkolu Nr 87 w Lublinie, tel. 81 584 73 86, e-mail: poczta@p87.lublin.eu

10. Wyjaśnienia oraz modyfikacja treści Specyfikacji:

Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia treści Specyfikacji, kierując swoje zapytania na piśmie. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień na złożone pytania nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa

połowa wyznaczonego terminu składania ofert. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmodyfikować treść Specyfikacji. O każdej ewentualnej zmianie Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców, którym przekazano Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, a także zamieści tę informację na stronie internetowej Zamawiającego. Zamawiający przedłuży termin składania ofert z uwzględnieniem czasu niezbędnego do wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji treści Specyfikacji.

11. Wadium - w niniejszym zamówieniu wadium nie jest wymagane.

12. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy - nie jest wymagane.

13. Termin związania ofertą - składający ofertę pozostaje nią związany przez okres 30 dni licząc od upływu terminu składania ofert.

14. Sposób przygotowania oferty:

14.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

14.2. Wykonawca sporządza pisemną ofertę w języku polskim w sposób czytelny i trwały.

14.3. Poprawki muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisami osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy.

14.4. W Formularzu ofertowym wartości liczbowe należy wpisywać w każdej pozycji wyłącznie cyframi, a w miejscach gdzie jest to wyraźnie wskazane także słownie (nie stosuje się wyrażenia „jw.” i równoważnych).

14.5. Część oferty, która zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, a Wykonawca zastrzega ich poufność, należy umieścić w odrębnej kopercie z opisem „Zastrzeżona część oferty”. Zamawiający nie odpowiada za ujawnienie informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa przekazanych mu przez Wykonawcę wbrew postanowieniom niniejszego podpunktu. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy prawo zamówień publicznych. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności, zgodnie z ustawą z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. jedn.: Dz. U. z 2003 r. nr 153 poz. 1503).

14.6. Wykonawca powinien ponumerować każdą zapisaną stronę oferty.

14.7. Dokumenty tworzące ofertę powinny być zszyte (spięte, oprawione, bindowane itp.) w sposób uniemożliwiający ich zdekompletowanie.

14.8. Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej i trwale zamkniętej kopercie lub opakowaniu.

14.9. Na kopercie lub opakowaniu należy umieścić następujące informacje:

Przedszkole Nr 87

Znak sprawy: P.87.343-1/2015

Oferta na: „Usługa cateringowa w zakresie przygotowania i dostawy trzech posiłków dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek) dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Nr 87 w Lublinie, ul. Woronieckiego 11”

Nie otwierać przed 20 stycznia 2016 r. godz. 08:30

15. Termin i miejsce składania i otwarcia ofert:

15.1. Termin i miejsce składania ofert:

Oferty należy składać na adres: Przedszkole Nr 87 w Lublinie, ul. Woronieckiego 11, 20-492 Lublin nie później niż do dnia 20 stycznia 2016 r. do godz. 08:30.

Oferty złożone po terminie nie będą otwierane; zostaną one zwrócone Wykonawcom bez otwierania, decydujące znaczenie ma data wpływu oferty do Zamawiającego. Data nadania oferty w placówce pocztowej operatora publicznego nie ma znaczenia dla badania czy oferta została złożona w terminie.

15.2. Termin i miejsce otwarcia ofert:

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu 20 stycznia 2016 r. o godz. 10:30 w budynku Przedszkola Nr 87 w Lublinie, ul. Woronieckiego 11, 20-492 Lublin.

Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firm) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania oraz warunków płatności.

15.3. Otwarcie ofert jest jawne. W otwarciu ofert mogą brać udział Oferenci.

16. Sposób obliczenia ceny oferty:

16.1. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej Specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.

16.2. Ceny w ofercie (wyrażone w PLN) należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w § 5 ust. 10 Rozporządzeniu Ministra Finansów z dnia 28 marca 2011 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (...), Dz. U. z 2011 r., Nr 68, poz. 360.

16.3 Cenę oferty stanowi cena całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek) pomnożona przez liczbę zamawianych posiłków.

16.4. Wykonawca ma obowiązek podać w Formularzu oferty, odrębnie cenę brutto i cenę netto.

Cenę netto w formularzu ofertowym należy wpisać według następującego wzoru: koszt całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek wraz z napojami) x ilość osób (21 760) = cena netto.

16.5. W przypadku Wykonawców, którzy posiadają siedzibę, stałe miejsce prowadzenia działalności lub stałe miejsce zamieszkiwania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, jeśli Zamawiający będzie zobowiązany do rozliczenia podatku od towarów i usług, Zamawiający doliczy do podanej ceny netto podatek VAT, zgodnie z obowiązującymi polskimi przepisami podatkowymi – cena zawierająca doliczony podatek VAT będzie stanowiła cenę brutto oferty.

16.6. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia określonego w niniejszej Specyfikacji, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia, o których mowa w niniejszej Specyfikacji oraz wzorze umowy,

16.7. Cena jednostkowa brutto oferowanych usług może ulec zmianie w przypadku wprowadzenia innej stawki VAT dokonanej w oparciu o zmianę przepisów powszechnie obowiązującego prawa. W pozostałych przypadkach, ewentualny

koszt naliczania wyższej stawki VAT leży po stronie wykonawcy, który odpowiednio zmniejszy cenę jednostkową netto, tak aby cena brutto pozostała stała.

16.8. Podana w formularzu oferty cena całodziennego wyżywienia (śniadanie, obiad, podwieczorek) będzie stała przez cały okres obowiązywania umowy.

17. Informacje dotyczące walut obcych:

Rozliczenia między Wykonawcą a Zamawiającym prowadzone będą w polskich złotych (PLN).

18. Kryteria oceny ofert, ich znaczenie oraz sposób oceny ofert:

18.1. Oferty będą oceniane według kryterium: najniższa cena - 100%.

18.2. Liczba punktów uzyskanych w kryterium cena zamówienia będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

$$\text{liczba punktów badanej oferty} = \left(\frac{A_{\min}}{A_{\text{bad}}} \right) \times 100\%, \text{ przy czym } 1\% \text{ to } 1 \text{ pkt.}$$

gdzie: A_{\min} – najniższa cena spośród badanych ofert

A_{bad} – cena oferty badanej.

18.3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która spełnia warunki określone w pkt. 3 Specyfikacji i uzyska największą liczbę punktów z zastrzeżeniem pkt. 16.4. Specyfikacji.

19. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

19.1. Ogłoszenie wyników postępowania – niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomia Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, i uzasadnienie jej wyboru,

b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne, oraz zamieszcza informacje, o których mowa w pkt. a, na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

19.2. Wybrany wykonawca zostanie powiadomiony o miejscu i terminie zawarcia umowy odrębnym pismem.

19.3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawcy ci – przed zawarciem umowy z zamawiającym – są zobowiązani do przedłożenia zamawiającemu umowy określającej podstawy i zasady wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia.

20. Dodatkowe informacje:

20.1. Zamawiający nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców.

20.2. Zgodnie z art. 87 ust. 1 ustawy, zamawiający w toku badania i oceny ofert może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Nie złożenie w terminie określonym przez Zamawiającego wyjaśnień spowoduje

odrzućenie oferty.

20.3. Zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy, Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, który złożył ofertę.

20.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych ani wariantowych.

20.5. Zamawiający nie przewiduje zawierania umowy ramowej.

20.6. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia przedmiotu zamówienia w innych walutach niż PLN.

20.7. Zamawiający nie zamierza udzielać zamówienia z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

20.8. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy.

20.9. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości osób korzystających z posiłków do wysokości 30% wielkości zamówienia.

20.10. Wykonawcy będzie przysługiwało prawo do wynagrodzenia wyłącznie za faktycznie dostarczone posiłki.

20.11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

20.12. Zamawiający nie stawia wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 4 ustawy.

20.13. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek, o których mowa w art. 151a ustawy.

20.14. Zamawiający nie dopuszcza wykonania zamówienia z udziałem podwykonawców.

21. Zmiana oferty, wycofanie oferty:

21.1. Przed upływem terminu do składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do oferty lub wycofać złożoną ofertę.

21.2. Zmiany dokonuje się przez złożenie oferty w zmienionym zakresie, która musi odpowiadać wszystkim zasadom niniejszej Specyfikacji, a koperta dodatkowo musi być oznaczona napisem ZMIANA. Podczas otwarcia ofert, koperta ta zostanie otwarta w pierwszej kolejności.

21.3. Wycofania dokonuje się na wniosek Wykonawcy złożony Zamawiającemu z zastrzeżeniem pkt 21.1., podpisany przez osoby/ę upoważnione/ą do jego reprezentowania, co winno być udokumentowane odpisem z właściwego rejestru (ewentualnie dodatkowo pełnomocnictwem). Wykonawca ma prawo do żądania fizycznego zwrotu wycofanej oferty przed upływem terminu składania ofert.

22. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy

- Wzór umowy stanowi załącznik nr 1 do Specyfikacji.

23. Środki ochrony prawnej:

Wykonawcom a także innym osobom, jeżeli ich interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy.

24. Cena wydruku Specyfikacji wynosi: bez opłat za wydruk Specyfikacji.

Wykaz załączników:

1. Załącznik nr 1 do SIWZ Wzór umowy
2. Załącznik nr 2a do SIWZ Oświadczenie Wykonawcy
3. Załącznik nr 2b do SIWZ Oświadczenie Pełnomocnika
4. Załącznik nr 3 do SIWZ Formularz oferty
5. Załącznik nr 4 do SIWZ Wykaz osób
6. Załącznik nr 5 do SIWZ Wykaz usług

SIWZ sporządzono:

11.01.2016r. *Spiwno Gdya*
.....
(data, podpis)

WYKONAWCA REFERATU
m. Staszów, Kółkowy Przedszkoli
Krusztyna Wasąg
mgr Krystyna Wasąg

SIWZ zatwierdzono:

Dyrektor
Jolanta Zabuda
11.01.2016r.
(data, podpis i pieczęć Dyrektora Przedszkola)

Zastępca Dyrektora Wydziału
Oświaty i Wychowania
Barbara Czołowska
mgr Barbara Czołowska