

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne

Dotyczy postępowania prowadzonego na podstawie art. 138 o (usługi społeczne) ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004r (Dz. U z 2019 poz. 1843) na zadania pn: **Wykonanie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach.**

CPV

55523100-3 – usługi w zakresie posiłków szkolnych

55524000-9 – usługi dostarczania posiłków do szkół

I. Zamawiający

Szkoła Podstawowa w Rzeszotarach

Ul. Wiejska 68

59-222 Miłkowice

Wartość zamówienia na usługi społeczne przekracza wyrażoną w złotych równowartość 30 000 euro i nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro.

- 1. Zamawiający informuje, że najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
2. Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze ogłoszenie.
3. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 4. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrzone.**
5. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
6. Wykonawca może złożyć tylko 1 ofertę.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach w okresie od **07.09.2020r do 11.06.2021r** z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki.
2. **Zamawiający planuje, że:**
 - 1) **dziennie należy dostarczyć szacunkowo około 57 obiadów**
 3. **W przypadku gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu.**
4. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów.

5. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny **9:00 danego dnia**.
6. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

7. **Obowiązki Wykonawcy:**

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania tygodniowego jadłospisu. Opracowany jadłospis Wykonawca przedkłada do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na **4 dni robocze** przed terminem jego obowiązywania,
- 2) Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu,
- 3) 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.

8. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.**

- 1) Obiad dwudaniowy, składający się z zupy, drugiego dania i kompotu, w trzech opcjach:
 - a) **Dla dzieci w wieku 3 – 6 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 420 kcal. Gramatura: zupa 200 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 60 g, kasza/ryż 100 g lub ziemniaki 150 g, surówka 70 g, kompot 130 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 32**
 - b) **Dla dzieci w wieku 7 – 9 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 540 kcal. Gramatura: zupa 250 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 100 g, kasza/ryż 120 g lub ziemniaki 180 g, surówka 100 g, kompot 180 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 12**
 - c) **Dla dzieci w wieku 10 – 16 lat:** wartość energetyczna posiłku powinna wynosić 750 kcal. Gramatura: zupa 300 g, produkt białkowy pochodzenia zwierzęcego 150 g, kasza/ryż 160 g lub ziemniaki 200 g, surówka 150 g, kompot 200 ml. **Szacunkowa liczba dzieci: 13**

UWAGA!

2) **Dla powyższych grup wiekowych posiłki dostarczane będą w pojemnikach utrzymujących ich wysoką temperaturę i gotowych do spożycia po ich dostarczeniu. Zamawiający nie zezwala na porcjowanie posiłków w siedzibie Zamawiającego. Wykonawca dostarczy posiłki w naczyniach jednorazowego użytku tj: pojemniki termoizolacyjne lub styropianowe razem ze sztuczkami niezbędnymi do spożycia posiłku. Koszt naczyń i sztućców ponosi Wykonawca. W przypadku dysponowania przez wykonawcę naczyniami nieutrzymującymi wysokiej temperatury, należy takie pojemniki dostarczyć w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę,**

3) Kompot należy dostarczyć w termosach jednorazowych wraz z kupkami jednorazowymi.

9. Wymogi odnoszące się do wykonawcy :

- 1) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, zgodnie z normami bezpieczeństwa i standardami HACCP oraz przepisami zawartymi w *Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. 2016 r., poz. 1154).*
- 2) Wykonawca przy realizacji zamówienia zobowiązany jest do przestrzegania Zaleceń i Norm obowiązujących i zalecanych przez *Instytut Żywności i Żywienia*, a także zasad zdrowego żywienia oraz zasad żywienia zbiorowego, jak również jakości i zgodności z warunkami umowy,
- 3) Posiłki mają być przygotowane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w *Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. : Dz.U. z 2015 r., poz. 594 z późn. Zm.) Obwieszczeniu Marszałka Sejmu Rzeczypospolitej Polskiej z dnia 3 stycznia 2017 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2017 poz. 149)* oraz zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. 2016 r., poz. 1154),*
- 4) Sporządzone przez wykonawcę jadłospisy powinny być różnorodne i urozmaicone,
- 5) Wykonawca zobowiązuje się do nie stosowania gotowych potraw konserwowych oraz dostępnych na rynku ulepszcaczy i wzmacniaczy smaku, substancji konserwujących, sztucznych barwników i aromatów, jak również gotowych dań w torebkach,
- 6) Trzy razy w tygodniu powinien być przygotowany obiad mięsny (z pełnowartościowym białkiem zwierzęcym), dwa razy w tygodniu danie jarskie, bezmięsne (zawierające produkt białkowy np. ser) w tym min. raz w tygodniu danie rybne, sporządzone z mintaja, morszczuka lub dorsza,
- 7) W jadłospisach powinny przeważać dania gotowane, pieczone i duszone. Dopuszcza się dwa razy w tygodniu danie smażone,
- 8) Wykonawca zobowiązuje się do smażenia, duszenia i pieczenia wykorzystywać wyłącznie rafinowany olej rzepakowy niskoerukowy, natomiast pozostałe oleje roślinne dodawać tylko na zimno, np. do surówki,

- 9) Nie zaleca się dodatku tłuszczu do ziemniaków,
- 10) Warzywa powinny być uwzględnione w każdym posiłku i podawane z dodatkiem oleju rzepakowego, oliwy z oliwek lub sosów na bazie jogurtu naturalnego,
- 11) Posiłki muszą posiadać wymaganą kaloryczność i być dostosowane pod względem zastosowanych produktów oraz formy w jakiej są podawane do wieku dzieci i młodzieży,
- 12) obiady dostarczane przez wykonawcę powinny być atrakcyjne pod względem smaku, zapachu i estetyki,
- 13) Zawartość błonnika w obiedzie nie powinna być mniejsza niż 6 g,
- 14) Wartość soli dodanej w obiedzie nie powinna przekraczać 1,5 – 2 g. Przeciwwskazane są gotowe mieszanki przypraw, zawierające dodatkowe ukryte źródła sodu,
- 15) Dania obiadowe powinny być doprawiane przy użyciu ziół takich jak: liść laurowy, ziele angielskie, imbir, słodka papryka, majeranek, tymianek, bazylija, rozmaryn, cynamon (dania słodkie),
- 16) Zupy powinny być przygotowywane na wywarach warzywnych lub mięsnych, nigdy na wywarach kostnych,
- 17) Kompot powinien być ugotowany ze świeżych owoców sezonowych lub w okresie zimowym z owoców mrożonych. Zawartość cukru na porcję kompotu powinna wynosić maksymalnie 10 g,

18) Temperatura posiłków powinna wynosić:

- ◆ Zupa – temperatura +77° C (+/-2°C)
- ◆ Drugie danie – temperatura +65° C (+/-2°C)
- ◆ Potrawy na zimno (surówki, kompot) – temperatura +30° C (+/-2°C)

10. Pozostałe informacje:

- 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług,
- 2) Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności,
- 3) Reklamacje jakościowe oraz ilościowe serwowanych posiłków Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji papierowej lub e mail,

- 4) Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.

UWAGA!

11. Obiady należy dostarczać do 3 budynków szkolnych przy następujących lokalizacjach o różnych godzinach:

1) Obiady dla dzieci w wieku 3-6 – budynek przedszkolny ul. Szkolna 1 godz. 12:45

2) - Obiady dla dzieci w wieku 7-9– budynek szkolny nr 1 ul. Wiejska 68 godz. 11:40

3) - Obiady dla dzieci w wieku 10-16 – budynek szkolny nr 2 ul. Wiejska 65 godz. 11:30

12. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej

13. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia ciągłości dostaw posiłków zgodnie z ustalonym harmonogramem bez względu na trudności powstałe po stronie Wykonawcy.

14. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania, ważne książeczki badań do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odpowiednie przygotowanie.

15. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogący mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

16. **Wykonawca dostarczy do każdego obiadu dla 1 dziecka serwetki papierowe, kolorowe, 2-warstwowe, min 30cm x 30cm.**

W związku z powyższym należy je wliczyć w cenę oferty.

IV. Wymagane warunki dopuszczające Wykonawców do udziału w postępowaniu

III. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1a) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający wykaże, że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od

surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.).

1b) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

zamawiający nie precyzuje tego warunku

1c) zdolności technicznej lub zawodowej

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

zamawiający nie precyzuje tego warunku

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

1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Wykonawca wraz z ofertą winien załączyć następujące dokumenty i oświadczenia:
 - 1) Oświadczenie o **spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – wg załącznika nr 2 do ogłoszenia**
 - 2) Oświadczenie o **niepodleganiu wykluczeniu wg załącznika nr 3 do ogłoszenia**
 - 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.).
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych– wówczas Wykonawca składa **załącznik nr 4** do niniejszego ogłoszenia.
3. **Zamawiający informuje, iż zastrzega sobie prawo do wezwania dodatkowych dokumentów od Wykonawcy na każdym etapie postępowania, w przypadku uznania że złożone oświadczenia lub dokumenty budzą wątpliwości czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu oraz nie podlega wykluczeniu.**
4. Kierując się zasadą równego traktowania wykonawców, dopuszcza się możliwość wzywania wykonawców do uzupełnienia braków w ofertach, składania wyjaśnień dotyczących złożonych ofert, itp. wyznaczając w tym celu niezbędny na te czynności termin, a także dopuszcza się możliwość poprawiania w ofertach omyłek.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Ogłoszenia przed terminem składania ofert.
6. Informacje o wynikach wyboru najkorzystniejszej oferty przekazane zostaną: pisemnie, lub drogą elektroniczną oraz zostaną opublikowane na stronie **<http://www.bip.ug-milkowice.dolnyslask.pl/>**

VI. Przesłanki wykluczenia Wykonawców.

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę w stosunku, do którego zachodzą okoliczności o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp oraz który nie spełnia warunków określonych w art. 22 ust. 1b ustawy Pzp.
2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 Ustawy Pzp.
3. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli zajdą przesłanki o których mowa w art. 89 ust. 1 Ustawy Pzp.
5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego faktu, iż Wykonawca zaangażowany jest w inne projekty uniemożliwiające realizację niniejszego zadania, oferta zostanie odrzucona.

VII. Wymagania dotyczące dokumentów składanych przez Wykonawców.

1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Wykonawca wraz z ofertą winien załączyć następujące dokumenty i oświadczenia:
 - 1) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **wg załącznika nr 2 do ogłoszenia**
 - 2) Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu **wg załącznika nr 3 do ogłoszenia**
 - 3) oświadczenie na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia - **załącznik nr 1,**
 - 4) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.).
 - 5) Ponadto **załącznik nr 4** składają Wykonawcy na potwierdzenie dysponowania wskazanymi w ofercie osobami/osobą bezpośrednio realizującymi zadania. Zamawiający dopuszcza złożenie oświadczeń wg innego wzoru, jednak ich treść powinna wskazywać na oddanie do dyspozycji Wykonawcy,

VIII. Opis sposobu obliczania ceny oferty

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Cena podana w ofercie powinna obejmować wszelkie koszty i składniki związane w wykonaniem zamówienia oraz uwzględniać cały zakres przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca w ofercie podaje cenę ofertową dla całego zamówienia oraz z rozbiciem na poszczególne grupy wiekowe.
4. Cenę oferty należy obliczyć jako cenę ryczałtową zgodnie art. 632 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tekst jedn. Dz. U. z 2016 r. poz. 380 ze zm.).
5. Zgodnie z tym artykułem ten rodzaj wynagrodzenia wygląda następująco:
 - 1) Jeżeli strony umówiły się o wynagrodzenie ryczałtowe, przyjmujący zamówienie nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, chociażby w czasie zawarcia umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac.

- 2) Jeżeli jednak wskutek zmiany stosunków, której nie można było przewidzieć, wykonanie dzieła groziłoby przyjmującemu zamówienie rażąco strata, sąd może podwyższyć ryczałt lub rozwiązać umowę.
6. W cenie powinien być uwzględniony podatek od towarów i usług (VAT).
8. Cena ofertowa musi uwzględniać koszty dowozu sprzętu do miejsca określonego przez Zamawiającego, montażu, ubezpieczenia, opakowania na czas trwania transportu itp. oraz wszelkie koszty wynikające z opisu przedmiotu zamówienia.
9. Cenę ofertową należy podać w formularzu ofertowym .
10. W cenie oferty należy uwzględnić ewentualne koszty zaliczek i/lub składek przekazywanych innym podmiotom (w przypadku osób fizycznych).

IX Pozostałe informacje

1. W przypadku wykorzystania przez wykonawcę do realizacji niniejszego zamówienia podwykonawcę / podwykonawców, Wykonawca zobowiązany jest w terminie 7 dni od dnia zawarcia umowy z Podwykonawcą / Podwykonawcami do poinformowania Zamawiającego o zaistniałym fakcie wskazując dane identyfikacyjne Podwykonawcy/ Podwykonawców.

X. Zasady ustalania czy oferta zawiera rażąco niską cenę

W przypadku gdy oferowana cena budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z określonymi przez niego wymaganiami Zamawiający ma prawo zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień dotyczących wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że oferta zawiera rażąco niską cenę oferta zostanie odrzucona.

X. Kryteria oceny ofert oraz ich znaczenie

1. Przy wyborze oferty zamawiający będzie się kierować następującymi kryterium cena:

Cena – 100 pkt

kryterium cena

2. Ocenie zostanie poddana cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia podana w formularzu ofertowym. Maksymalnie można uzyskać 100 punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku. Liczba przyznaczonych punktów dla poszczególnych ofert będzie obliczana zgodnie z poniższym wzorem:

$$A(x) = \frac{C \text{ min}}{C (x)} \times 100 \%$$

gdzie:

A(x) – ilość punktów przyznana ofercie „x” za kryterium ceny

- C_{min} – cena najniższa wśród cen zawartych w ofertach na przedmiotowe zadanie
C(x) – cena zawarta w ofercie „x”

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma największą ilość punktów w kryterium cena.
4. W przypadku złożenia ofert o tej samej cenie, Zamawiający ma prawo do wezwania wykonawców do złożenia ofert dodatkowych w wyznaczonym przez siebie terminie i udzieli zamówienia temu wykonawcy, który zaoferuje niższą cenę. Niedopuszczalne jest zaoferowanie cen wyższych niż w złożonych ofertach.

XI. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

1. Oświadczenia, wnioski zawiadomienia oraz wszelkie informacje zamawiający i wykonawcy przekazują **pisemnie lub poprzez skrzynkę internetową**.
2. Jeżeli zamawiający lub Wykonawca przekazują dokumenty lub informacje elektronicznie, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

XI. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

Wszelkie pytania dotyczące przedmiotu zamówienia należy kierować pod adres mailowy zp@ugmilkowice.net

XII. Wymagania dotyczące złożonej oferty

1. Oferta musi być napisana w języku polskim, czytelnym pismem.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Ofertę stanowi wypełniony „Formularz oferty” oraz Oświadczenia wymagane postanowieniami pkt. V. niniejszego ogłoszenia.
4. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą firmy i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Zamawiającego z zaznaczeniem:

Oferta na:

Wykonanie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach.

Nie otwierać przed dniem 27.07.2020 r godz: 10:00

XIV. Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie (opakowaniu) w siedzibie Urzędu Gminy Miłkowice pok. **sekretariat**, nie później niż dnia **27.07.2020r** do godz. **10:00**

XV. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.

1. O cenach ofert oraz o wykonawcach, którzy złożyli oferty Zamawiający poinformuje niezwłocznie najpóźniej w na stronie BIP Zamawiającego.

XVI. CZYNNOSCI KTÓRE MUSZĄ ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Z zawartością ofert nie można zapoznać się przed upływem terminu do ich złożenia lub otwarcia.
2. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieszcza na stronie internetowej BIP informacje dotyczące:
 - 1) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 2) ceny złożone w ofertach
3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - 1) 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 przyznana ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączna punktację,
 - 2) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - 3) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty,
 - 4) unieważnieniu postępowania
 - 5) Informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.

XVII. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY LUB WZÓR UMOWY.

1. Istotne postanowienia do umowy zawiera wzór umowy stanowiący **załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia**
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy zgodnie z zapisami we wzorze umowy.

XVIII. Unieważnienie postępowania

1. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku wystąpienia okoliczności o których mowa w art. 93 ustawy Pzp.

XIX. Wadium

1. Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

XX. Informacje na temat podmiotów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz na temat podmiotów na zasobach których Wykonawca polega podczas realizacji zamówienia.

1. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.
2. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby wykonawca powoływał się w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
3. Jeżeli zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, wykonawca zobowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
5. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić 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.
6. Zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów winno posiadać stosowną treść, z której będzie wynikało, że podmiot ten zobowiązał się do udostępniania określonych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia oraz dla swej skuteczności musi zostać złożone przez osobę / osoby uprawnione do reprezentowania podmiotu trzeciego w powyższym zakresie. Zobowiązanie złożone przez osobę nieuprawnioną nie dowodzi udostępnienia zasobu przez podmiot trzeci (Zgodnie z wyrokiem KIO 2213/11)
7. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu trzeciego nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego:
 - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną.
9. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w myśl art.23 PZP: należy dostarczyć pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia. Zamawiający dopuszcza złożenie przedmiotowego dokumentu w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza.

XXI. Wyjaśnianie i zmian treści ogłoszenia

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści ogłoszenia o zamówieniu. Zamawiający jest zobowiązany do udzielenia wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert.

XXII. Postanowienia końcowe

1. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w niniejszym postępowaniu.

XXIII. Klauzula informacyjna dotycząca art. 13 RODO .

1. 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”, informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Gmina Miłkowice z siedzibą w 59-222 Miłkowice, ul. Wojska Polskiego 71,
- inspektorem ochrony danych osobowych w *Gminie Miłkowice* jest inspektor ds. informatyzacji *kontakt: iod@lesny.com.pl*
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego *pn:* prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
- 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 (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843), dalej „ustawa Pzp”; **Wykonanie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dowiezieniu obiadów do Szkoły Podstawowej w Rzeszotarach.**
- 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;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących 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;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

- na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana 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 uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 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.**

XXIV. Wykaz załączników do niniejszego ogłoszenia

1. Formularz ofertowy **załącznik nr 1**
2. oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu- **załącznik nr 2**
3. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu - **załącznik nr 3**
4. dokument potwierdzający, że Wykonawca jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594 z późn. zm.).