

Numer sprawy: ZSP8.ZP/251-02/2019

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE

W ZAKRESIE

Przygotowanie na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 8 na osiedlu Bolesława Śmiałego 107 w Poznaniu i wydawanie 4 posiłków dziennie dla dzieci z Przedszkola nr 190 oraz przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla dzieci, które zgłoszą się ze Szkoły Podstawowej

Podstawa prawna:

ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.) zwana dalej ustawą – w zakresie wskazanym w opisie procedury udzielania zamówienia ustalonej przez Zamawiającego

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

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”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 8, os. Bolesława Śmiałego 107, 60-682 Poznań, e-mail: zsp-8@wp.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 prowadzonym w zapytania o cenę na Przygotowanie na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 8 na osiedlu Bolesława Śmiałego 107 w Poznaniu i wydawanie 3 posiłków dziennie dla dzieci z Przedszkola nr 190 oraz przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla dzieci, które zgłoszą się ze Szkoły Podstawowej;
- 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 2018 r. poz. 1986), dalej „ustawa Pzp”;
- 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 przysługują 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.

Poznań, maj 2019

1. Nazwa oraz adres zamawiającego.

Miasto Poznań - Zespół Szkolno - Przedszkolny nr 8

os. Bolesława Śmiałego 107, 60-682 Poznań

NIP 209-00-01-440

tel. 61 8236091

e-mail: zsp-8@wp.pl

godziny pracy: 7:30 – 15:30

2. Tryb udzielenia zamówienia.

2.1. Zamówienia na usługi społeczne jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.) zwanej dalej „ustawą”.

2.2. Wartości zamówienia nie przekracza kwoty 750 000 Euro.

2.3. Procedura udzielania zamówienia:

2.3.1. Na stronie internetowej Biuletynu Informacji Publicznej zamawiającego bip.poznan.pl, zamawiający opublikuje ogłoszenie o zamówieniu na usługi społeczne, a także inne dokumenty dotyczące zamówienia, które będą dostępne również pod adresem: bip.poznan.pl.

2.3.2. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonaną zmianę treści Zamawiający udostępnia na stronie internetowej.

2.3.3. Zamawiający wezwie wykonawców do uzupełnienia, złożenia lub poprawienia dokumentów i oświadczeń wymaganych na podstawie ogłoszenia, stosując przepisy art. 26 ust. 3, 3a i 4 ustawy Prawo zamówień publicznych.

2.3.4. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców w przypadkach określonych w art. 24 ust. 1 pkt. 12-22 oraz na podstawie art. 24 ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy.

2.3.5. Zamawiający dopuszcza unieważnienie postępowania na zasadach określonych w art. 93 ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Określenie przedmiotu zamówienia.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 8 na osiedlu Bolesława Śmiałego 107 w Poznaniu i wydawanie 4 posiłków dziennie dla dzieci z Przedszkola nr 190 oraz przygotowywanie śniadań i obiadów dwudaniowych z napojem dla dzieci, które zgłoszą się ze Szkoły Podstawowej.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. Codzienne przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola nr 190 w ZSP nr 8, chętnych uczniów Szkoły Podstawowej nr 34 oraz nauczycieli i pracowników ZSP nr 8 z wyłączeniem dni wolnych od zajęć.
2. Ilość dzieci uczęszczających do przedszkola i oddziału przedszkolnego – 200 dzieci.

Orientacyjna ilość wydawanych posiłków – 170 dziennie wg harmonogramu:

- 8.30 śniadanie
- 10.00 napój + przekąska
- 11.30 obiad dwudaniowy z kompotem
- 13.45 podwieczorek

Orientacyjna ilość wydawanych obecnie obiadów w godz. 12.00 – 14.15

- 125 dzieci - zupa + II danie + kompot
- 221 dzieci – II danie + kompot
- 9 dzieci – zupa + kompot

Dodatkowo dzieci korzystające z obiadów szkolnych otrzymują 2 x w tygodniu dodatek w postaci owocu bądź jogurtu oraz okolicznościowo „coś słodkiego”.

3. Posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa oraz zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, o najwyższym standardzie, na bazie produktów zgodnie z normami

HCCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi, w tym Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przepisów wykonawczych do Ustawy – 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 spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

4. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. dieta bezmleczna, bezglutenowa).
5. Posiłki powinny spełniać następujące warunki ilościowe dla dzieci przedszkolnych :
 - śniadanie : potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapki, warzywa lub owoce, napój dostosowany do pozostałych składników posiłku (napój mleczny lub herbata)
 - obiad : zupa nie mniej niż 200 ml; drugie danie – ziemniaki lub inny dodatek skrobiowy nie mniej niż 100 g, porcja mięsa lub ryby nie mniej niż 70 g, potrawy mączne (np. pierogi, naleśniki) nie mniej niż 200 g, surówka nie mniej niż 100 g oraz kompot / sok 200 ml
 - podwieczorek : kanapka lub ciasto lub deser mleczny, owoce lub warzywa, napój dostosowany do pozostałych składników posiłku
 - zapewnienie dzieciom napojów na cały dzień pobytu dziecka w przedszkolu w ilości zapewniającej ich spożycie zarówno w trakcie jak i między posiłkami
6. Posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe :
 - dzienny jadłospis powinien obejmować dania mięsne, półmięsne oraz jarskie, powinien uwzględniać sezonowość posiłków i święta
 - jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potrawy nie może się powtarzać w tym samym tygodniu
 - w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 2 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego), a co najmniej 1 raz obiad z drugim daniem rybnym
 - posiłki typu naleśniki, placki lub pierogi itp. nie mogą być częściej niż 2 razy w tygodniu
 - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, z gwarancją świeżości, mało przetworzonych, bez dodatków konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, bez ulepszaczy smaków, wyklucza się gotowe dania w torebkach i produkty typu instant, mięso nie może być MMO .
 - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone
 - do przygotowywania potraw zalecane jest stosowanie tłuszczów spożywczych – olej, masło, do smażenia olej roślinny rafinowany, stosowanie dużej ilości kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli
 - ważna jest estetyka potraw i posiłków.
7. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni żywieniowych i dostarczany do Dyrektora placówki najpóźniej na 3 dni przed jego realizacją. Na jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłków.
8. Koszt całodniowego żywienia dziecka uczęszczającego do przedszkola nie może zostać zmieniony w czasie trwania zawartej umowy.
9. Wykonawca może dokonać sprzedaży posiłków innym osobom nie objętym zapytaniem wg ceny wynikającej z własnej kalkulacji.
10. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i przechowywania próbek żywieniowych do celów sanitarno – epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi zasadami.
11. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie lekarskie z badań przeprowadzonych do celów sanitarno – epidemiologicznych w zakładzie spełniającym wymagania higieniczno – sanitarne dla zakładów produkcyjnych lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze.
12. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu.
13. Wykonawca jest gotowy do realizowania przedmiotu zapytania w przypadku zakłócenia procesu technologicznego (z przyczyn niezależnych, braku energii elektrycznej, braku wody itp.) wytwarzanych posiłków. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych bezpiecznych źródeł.

14. Wykonawca jest zobowiązany do dostosowania się godzinami wydawania posiłków do wymogów Dyrektora placówki zgodnie z harmonogramem zajęć dzieci przedszkolnych i uczniów.
15. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi.
16. Do każdego posiłku Wykonawca przygotowuje produkty, półprodukty i napoje, wg ustalonych jadłospisów.
17. Szczegółowy jadłospis ustalany będzie przez Zamawiającego na okres jednego miesiąca – jadłospis stanowi załącznik nr 6 do ogłoszenia.
18. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki według obowiązujących norm żywieniowych.
19. Posiłki muszą spełniać wymagania Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.2017.149 j.t.)
20. Posiłki będą w całości przygotowywane i gotowane na terenie Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 8 w kuchni szkolnej. Nie dopuszcza się dostarczanie gotowych posiłków na teren Zamawiającego.
21. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia kuchni w sposób umożliwiający realizację przedmiotu zamówienia.
22. W jadłospisie muszą się pojawić owoce do drugiego śniadania: 3 x w tygodniu świeże, sezonowe (więc one mogą się powtarzać), a także przy śniadaniach pierwszych mleko bądź jego pochodne np. kakao, bawarka, płatki z mlekiem. Herbata z cytryną (nie z kwaskiem cytrynowym). Herbata czarna zwykła lub owocowa, parzona, a nie granulowana. W każdym posiłku powinny być uwzględnione co najmniej 2 produkty dostarczające białko zwierzęce (mleko, ser, wędliny, jaja, itp. z zaznaczeniem, że wędliny nie mogą zawierać MOM – mięsa oddzielonego mechanicznie).
23. Dodatki warzywne do śniadań powinny być odpowiednio zestawione kolorystycznie i smakowo, dając możliwość odpowiedniej dekoracji śniadania (np. sałata, żółta lub czerwona papryka, pomidory, ogórki zielone, kwaszone lub konserwowe, rzodkiewka), a ich rodzaj powinien być dostosowany do sezonu.

Jadłospis śniadań powinien być komponowany wg następujących typów:

I typ: podstawą jest napój - herbata z cytryną lub napój mleczny (np. kakao, kawa zbożowa na mleku, bawarka) oraz pieczywo mieszane przy czym 2 x w tygodniu pieczywo typu graham lub z ziarnami z dodatkami zawierającymi białko zwierzęce (np. wędliny, jaja, sery, ryby i przetwory w formie pasty) z pośród tych produktów dzieci muszą mieć podane 2 do wyboru, a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek), do smarowania pieczywa masło i słodkie dodatki typu powidła, miód, dżem.

II typ: podstawą jest potrawa gotowana np. zupa mleczna, kiełbasa, parówki na gorąco oraz pieczywo z dodatkami (dodatek białkowy bezmięsny, np. ser topiony, jajko, ser żółty, twaróg), a także dodatek warzywny (np. sałata, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek) oraz dodatek do pieczywa: dżem, masło do smarowania, napój np. herbata z cytryną.

W ciągu tygodnia:

3 śniadania winny być śniadaniem - I typu - w poniedziałek, wtorek, czwartek,

2 śniadania winny być śniadaniem - II typu - w środę i piątek.

Obiady: Składają się z zupy i dania drugiego oraz surówek i warzyw dostępnych sezonowo lub mrożonych w okresie zimowym podanych osobno by dzieci mogły sobie je same nakładać. Napoje to soki i kompoty. Przynajmniej raz w tygodniu podawana ryba, 2 x w tygodniu mięso. W przypadku gdy danie jest bezmięsne to zupa musi zawierać mięso. Dania bezmięsne muszą być sporządzone z mąki pełnoziarnistej. Dopuszczalny jest jeden raz w tygodniu obiad na słodko, z zaznaczeniem, iż śniadania nie mogą w ten dzień być słodkie.

Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość podawanych posiłków, ich temperaturę w chwili podania oraz ich walory smakowe i estetyczne.

Zamawiający informuje wykonawcę o tym, że żywione będą dzieci z różnorodnymi alergiami pokarmowymi (na podstawie zaświadczeń lekarskich). Wykonawca powinien (po zgłoszeniu rodziców i uzgodnieniu z nimi) zapewnić odpowiednie produkty zastępcze dla tych dzieci (np. mleko krowie zastąpić mlekiem sojowym).

Przygotowany jadłospis przed jego realizacją musi uzyskać pisemną akceptację Zamawiającego.

Zamawiający ma prawo do rozwiązania umowy z wykonawcą w trybie natychmiastowym, jeżeli ten nie będzie miał dostosowanego jadłospisu do punktów wymienionych w ogłoszeniu związanych z jadłospisem

Jadłospisy według, których Wykonawca będzie przygotowywał posiłki stanowią załącznik nr 6 do niniejszej ogłoszenia.

Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminu wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Cena posiłku uwzględnia gotowanie posiłków, obsługę przy wydawaniu posiłków, sprzątanie i wydawania oraz koszty dowozu półproduktów.

Posiłki muszą spełniać normy żywieniowe dla odpowiedniej grupy wiekowej / gramatura i kaloryczność odpowiednia dla dzieci w wieku przedszkolnym od 2,5 do 6 lat i w wieku szkolnym od 6 do 16 zgodnie z zaleceniami Sanepid-u i przepisami dotyczącymi produkcji żywności.

Jadłospis będzie podawany z 3-dniowym wyprzedzeniem.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły i Radę Rodziców regulaminu wydawania posiłków i systemów płatności dla dzieci żywionych z poza przedszkola.

Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć kuchnię w sprzęt i urządzenia niezbędne do prawidłowej realizacji usługi w tym w zastawy (talerze, miski) porcelanowe, sztućce, widelce, łyżeczki, kubki, szklanki. Nie dopuszczalne jest realizacji usługi za pomocą plastikowych naczyń, sztućców, plastikowych kubków.

W przypadku organizowania przez placówkę oświatową innych form zajęć dla dzieci w okresach wolnych od nauki szkolnej Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi cateringowe wynikające z niniejszej umowy na warunkach w niej określonych.

Układ graficzny przygotowania jadłospisu podczas realizacji zamówienia dla dzieci w przedszkolu i szkole

Lp.	Dzień tygodnia	Śniadanie I	Przekąska + napój	Obiad	Podwieczorek
		(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników)	(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników)	(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników)	(nazwa potrawy, gramatura, kaloryczność, nazwa składników)
1.	Poniedziałek				
2.	Wtorek				
3.	Środa				
4.	Czwartek				
5.	Piątek				
6.	Poniedziałek				
7.	Wtorek				
8.	Środa				
9.	Czwartek				
10.	Piątek				

Zamawiający wymaga, aby była dostępna dieta wegetariańska, bezmleczna i bezglutenowa w tej samej cenie jak dieta podstawowa.

Zamawiający wymaga aby rodzice dzieci korzystających z oferty mogli dokonywać wyboru abonamentu wg następującego wzorca:

- sama zupa lub
- samo drugie danie i napój lub
- zupa, drugie danie i napój.

Wykonawca zobowiązany jest do przejęcia wszelkich czynności związanych z obsługą płatności, zamawiania i odmawiania posiłków, w ramach oferowanej ceny, wraz z opisem proponowanego systemu rozliczania.

Wykonawca dołoży wszelkich starań, by zaproponowany system wydawania porcji, obsługi płatności, zamawiania i odmawiania posiłków umożliwiał sprawne ich wydanie na terenie ZSP nr 8.

Przepisy prawne:

Wykonanie usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia musi być w szczególności zgodne, wymogami wynikającymi z następujących aktów prawnych:

- a) Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541).
- b) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.05.2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo artykułów spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. Nr 115 poz. 672).
- c) Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545).
- d) Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju wsi z dnia 10.07.2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz.U. z 2015 r., poz. 1989). Dowodem na używanie wody odpowiedniej jakości są aktualne wyniki jej badania, które powinny być udostępniane na każde żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
- e) Ustawa z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2016 r., poz.1866 j.t. ze zmianami).

Wykaz ilości dni roboczych w poszczególnych miesiącach w roku szkolnym 2018/2019:

Czerwiec 19 dni, Lipiec 23dni, Sierpień – m-c wolny, Wrzesień 21 dni, Październik 23dni, Listopad 19 dni, Grudzień 20 dni.

Ilość dni żywienia to 125 dni.

Wykonawca zobowiązany jest przygotować do zatwierdzenia przez Dyrektora Szkoły i Radę Rodziców „Regulamin wydawania posiłków i form płatności dla dzieci ze szkoły”.

DZIERŻAWA POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA KUCHNI SZKOLNEJ:

- 1. Przedmiotem dzierżawy są pomieszczenia kuchenne wraz zapleczem kuchennym i wyposażeniem o powierzchni łącznej 308,3m².
- 2. Stołówka będzie udostępniana na czas wydawania posiłków i nie stanowi przedmiotu najmu.
- 3. Najemca zobowiązany będzie do:
 - pokrywania kosztów najmu
 - pokrywania kosztów zużycia energii elektrycznej wg wskazań zamontowanego podlicznika
 - pokrywania kosztów zużycia gazu wg wskazań licznika
 - pokrywania kosztów zużycia bieżącej wody oraz energii cieplnej wg ustalonego ryczałtu
 - pokrywania kosztów podatku od nieruchomości w wysokości należnej dla wynajmowanej powierzchni
 - wywozu odpadów kuchennych i utylizacji odpadów pokonsumpcyjnych
 - przeprowadzenia na własny koszt konserwacji, remontów bieżących i kapitalnych, przeglądów wydzierżawionych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń
 - doposażenia na własny koszt wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej
- 4. Wydierżawiający dopuszcza możliwość korzystania z infrastruktury w celu przygotowywania posiłków w formie cateringu jeżeli jednocześnie nie zakłóci to przygotowania i wydawania posiłków w placówce Wynajmującego.
- 5. Wydierżawiający nie zezwala na korzystanie ze stołówki szkolnej w celu organizacji imprez i serwowania posiłków osobom „z zewnątrz”.
- 6. Najemca zobowiązany jest do utrzymania w czystości pomieszczeń przeznaczonych do wydawania posiłków – w trakcie jak i po wydaniu, własnym sprzętem i środkami do tego przeznaczonymi, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 7. Najemca zobowiązany jest do zapewnienia nadzoru w czasie wydawania i spożywania posiłków oraz personelu do wydawania posiłków spełniających wymagania stawiane przy prowadzeniu zbiorowego żywienia. Wydierżawiający zobowiązany jest do zatrudnienia osób niezbędnych do wykonania niniejszej usługi.
- 8. Najemca odpowiada za wszelkie uchybienia świadczonej usługi ujawnione w trakcie dokonywania kontroli.
- 9. Minimalna wysokość miesięcznego czynszu dzierżawy lokalu wynosi 4 500,00 PLN+ podatek VAT 23%.

3.2. Podwykonawcy.

Zamawiający żąda wskazania przez wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez wykonawcę firm podwykonawców.

Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania ewentualnych podwykonawców jak za własne.

3.3. Wspólny Słownik Zamówień CPV.

Główny przedmiot zamówienia:

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;

Dodatkowy przedmiot zamówienia

55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.

4. Termin wykonania zamówienia.

Przedmiot zamówienia realizowany będzie w okresie **od dnia 1 czerwca 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r.**

5. Warunki udziału w postępowaniu.

5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt. 12 – 23 i art. 24 ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy oraz spełniają warunki udziału dotyczące:

5.1.1. Sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

Wykonawca spełni warunek dotyczący sytuacji ekonomicznej lub finansowej, jeżeli wykaże, że:

- a) posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę równą, co najmniej 20 000,00 PLN;
- b) jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na łączną kwotę równą co najmniej: 100 000,00 PLN.

5.1.2. Zdolności technicznej lub zawodowej:

Wykonawca spełni warunek dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej, jeżeli wykaże, że:

- a) w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, wykonał co najmniej 2 usługi, z których każda:
 - o trwała nieprzerwanie przez okres co najmniej 5 miesięcy,
 - o o wartości każdej z usług, równej co najmniej 100 000,00 PLN,
 - o w tym jedna usługa, która polegała na przygotowaniu posiłków dla dzieci w wieku szkolnym (w wieku od 6 do 16 lat), która obejmowała lub obejmuje co najmniej 50 dniennie żywionych dziennie
 - o w tym jedna usługa na przygotowania posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym (w wieku 3 - 6 lat), która obejmowała lub obejmuje co najmniej 50 dniennie żywionych dziennie.

W przypadku usług nadal wykonywanych pod uwagę brana będzie tylko wartość i okres wykonanej usługi do dnia składania ofert.

- b) dysponuje min. 3 osobami posiadającą co najmniej 3 letnie doświadczenie w zakresie przygotowania posiłków dla dzieci w wieku szkolnym (w wieku od 6 do 16 lat) lub przedszkolnym (w wieku 3 - 6 lat)
- c) dysponuje m.in. 1 osobą posiadającą wykształcenie średnie lub wyższe w kierunku żywienia zbiorowego lub dietetycznym.

5.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunki, o których mowa w pkt.

5.1) ogłoszenia zostaną spełnione wyłącznie jeżeli:

- a) w przypadkach określonych w pkt. 5.1.1.a) warunek zostanie spełniony, jeżeli jeden z wykonawców lub podwykonawców lub podmiotów udostępniających zasoby spełni warunki lub będą łącznie posiadać środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę określoną w ogłoszeniu.
- b) w przypadkach określonych w pkt. 5.1.1.b) warunek zostanie spełniony, jeżeli jeden z wykonawców lub podwykonawców spełni warunek samodzielnie lub będą łącznie posiadać łączną wartość ubezpieczenia na kwotę określoną w ogłoszeniu,
- c) w przypadkach określonych w pkt. 5.1.2.b - d) warunek zostanie spełniony, jeżeli chociaż jeden z wykonawców lub podwykonawców lub podmiotów udostępniających zasoby będzie dysponował osobami wskazanymi powyżej w ogłoszeniu lub każdy wykonawca będzie dysponował każdą osobą oddzielnie lub łącznie będą dysponować osobami wskazanymi powyżej.

- d) w przypadkach określonych w pkt. 5.1.2 a) warunek zostanie spełniony, jeżeli jeden z wykonawców lub podwykonawców lub podmiotów udostępniających zasoby spełni warunek samodzielnie (nie sumuje się doświadczenia zawodowego).

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

6.1. Oświadczenie, że na dzień składania ofert Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania i spełnia warunki udziału w postępowaniu – **załącznik nr 4.**

6.2. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu, zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów:

- a) **zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego** potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- b) **zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu;
- c) **odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy;

W przypadku wezwania w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, dokumenty mają wskazywać stan na dzień ich złożenia i mogą być wystawione po dacie składania ofert.

6.3. W celu potwierdzenia przez Wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących sytuacji ekonomicznej lub finansowej zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów:

- a) potwierdzających, że wykonawca jest **ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej** w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określona przez zamawiającego,
- b) **informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej** potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 1 miesiąc przed upływem terminu składania ofert.

W przypadku wezwania w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, dokumenty mają wskazywać stan na dzień ich złożenia i mogą być wystawione po dacie składania ofert.

6.4. W celu potwierdzenia przez wykonawcę spełnienia warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów:

- a) **wykazu usług** wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest

krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz **załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie**, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu – załącznik nr 5,

W przypadku wezwania w trybie art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, dokumenty mają wskazywać stan na dzień ich złożenia i mogą być wystawione po dacie składania ofert.

6.5. Dysponowanie zasobami innego podmiotu.

- 6.5.1.** Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w pkt. 5.1.1 i 5.1.2 ogłoszenia w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do przedmiotowego zamówienia, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
- 6.5.2.** Zamawiający jednocześnie informuje, iż „stosowna sytuacja” o której mowa w pkt. 6.5.1. ogłoszenia wystąpi wyłącznie w przypadku kiedy:
- a) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Zobowiązanie musi wskazywać:
 - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu,
 - b) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - c) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego,
 - b) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 13–23 i ust. 5 pkt. 1 i 8 ustawy.
 - c) W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji, których te zdolności są wymagane.
 - d) Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba, że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 6.5.3.** Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa, podmiotu, na którego zdolnościach polega wykonawca, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, Zamawiający będzie żądał, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaże zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną.

6.6. Informacja dla wykonawców, którzy mają siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w 6.2.1 a) – c):

- 1) składa dokument wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający, że nie zalega z opłacaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo że zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem tego terminu;
- 2) składa dokument wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem tego terminu.

Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski

6.7. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego.

6.7.1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie, o którym mowa w pkt. 6.1 ogłoszenia składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma wstępnie potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw wykluczenia,

6.7.2. Wykonawcy występujący wspólnie muszą, zgodnie z zapisami art. 23 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarciu umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, które powinno dokładnie określać zakres umocowania.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami:

7.1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zamawiający oraz wykonawcy, za wyjątkiem oferty, umowy oraz oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt. 6 przekazują:

- a) pisemnie za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe, osobiście, za pośrednictwem postańca na adres Zamawiającego tj.: Zespół Szkolno – Przedszkolny nr 8, Poznań 60-682, os. Bolesława Śmiałego 107 , lub
- b) przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną na adres e-mail: -mail: zsp-8@wp.pl.

7.2. Dokumenty, które należy uzupełnić na wezwania zamawiającego w trybie art. 26 ust. 2, 2f, 3 lub 3a ustawy mające potwierdzać spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub brak podstaw do wykluczenia z postępowania składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

7.3. Wszelką korespondencję dotyczącą postępowania należy kierować do Zamawiającego z zapisem w nagłówku: „Dotyczy: zamówienia na usługi społeczne na **przygotowanie posiłków**”.

7.4. Każdy wykonawca ma prawo zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zawartych w ogłoszeniu. Zamawiający udzieli wyjaśnień wszystkim zainteresowanym, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści ogłoszenia, wpłynie do zamawiającego nie później niż do dnia **20.05.2019 r.** Treść złożonych wniosków wraz z wyjaśnieniami udzielonymi przez zamawiającego zostanie zamieszczona na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie.

7.5. Osobami ze strony zamawiającego uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami Pani **Magdalena Przybysz**, w godzinach od 7³⁰ do 15⁰⁰ od poniedziałku do piątku.

8. Termin związania ofertą.

- 8.1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 8.2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

9. Opis sposobu przygotowania oferty.

9.1. Wykaz dokumentów składających się na ofertę.

- a) formularz ofertowy;
- b) **jadłospis na pierwszy miesiąc świadczenia usługi wykonany w układzie określonym w niniejszej specyfikacji;**
- c) **prawidłowo wypełnione załączniki oraz wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia wymienione w punkcie 6 ogłoszenia;**

- 9.2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim i napisana czytelnie w formie pisemnej.
- 9.3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 9.4. Dokumenty dotyczące treści oferty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.
- 9.5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie, którego każdego z nich dotyczą.
- 9.6. Jeżeli zasady reprezentacji wykonawcy nie wynikają między innymi z odpisu z właściwego rejestru wymagane jest załączenie aktualnego dokumentu lub jego poświadczonej kopii za zgodność z oryginałem przez uprawnionego przedstawiciela do reprezentowania wykonawcy uprawniającego do składania podpisów w imieniu Wykonawcy.
- 9.7. Wszystkie opracowane przez zamawiającego załączniki do ogłoszenia stanowią wyłącznie propozycję co do formy wymaganych dokumentów. Dopuszcza się przedstawienie wymaganych załączników w formie własnej opracowanej przez wykonawcę, pod warunkiem, iż dokumenty będą zawierać wszystkie żądane przez zamawiającego informacje zawarte w załącznikach i ogłoszeniu oraz będą podpisane przez Wykonawcę.
- 9.8. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego wykonawcę. Ofertę składa się w jednym egzemplarzu.
- 9.9. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia.
- 9.10. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę.
- 9.11. Ofertę należy zszyć, zbindować, oprawić lub złożyć w innej formie uniemożliwiającej rozsypanie się kartek.
- 9.12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty.
- 9.13. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
- 9.14. Opakowanie i oznakowanie oferty:
Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej i zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu w **siedzibie Zamawiającego**
Ofertę należy złożyć w nieprzejrystej i zamkniętej kopercie lub innym opakowaniu w siedzibie zamawiającego tj. **w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 8, Poznań 60-682, os. Bolesława Śmiałego 107, w sekretariacie** oraz oznaczyć jak w poniższej ramce:

nazwa i adres wykonawcy

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 8
os. Bolesława Śmiałego 107, 60-682 Poznań

„Oferta na przygotowanie posiłków”

opatrzyć klauzulą: „nie otwierać przed 23.05.2019 r. godzina 11⁰⁰”

- 9.15.** Do przeliczenia na PLN wartości wskazanej w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, wyrażonej w walutach innych niż PLN, zamawiający przyjmie średni kurs publikowany przez Narodowy Bank Polski z dnia ukazania się ogłoszenia o zamówieniu.

10. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

- 10.1.** Oferty należy składać do dnia **23.05.2019 r.** do godziny **10³⁰** w siedzibie zamawiającego tj. **w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 8, Poznań 60-682, os. Bolesława Śmiałego 107, w sekretariacie.** Oferta złożona po terminie będzie zwrócona wykonawcy bez rozpatrzenia.
- 10.2.** Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
- 10.3.** Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **23.05.2019 r.** o godzinie **11⁰⁰** w siedzibie zamawiającego tj. **w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 8, Poznań 60-682, os. Bolesława Śmiałego 107, w pokoju dyrektora.**
- 10.4.** Otwarcie ofert jest jawne. Podczas otwarcia ofert zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
- 10.5.** Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie **bip.poznan.pl** informacje dotyczące:
- kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - cen, oferowaną ilość działań dodatkowych, wysokość miesięcznych czynszów zwartych w ofertach.

11. Opis sposobu obliczenia ceny.

- 11.1.** Cena oferty, za całość zamówienia, musi być podana cyfrowo, obliczona i zapisana zgodnie z formularzem ofertowym. Cena = cena netto + podatek vat. Cena za całość zamówienia obejmuje wszystkie koszty i opłaty realizacji przyszłej umowy.
- 11.2.** Podatek VAT należy naliczyć zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski). Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
- 11.3.** Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
- 11.4.** Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski). Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

12. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

- 12.1.** Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w niniejszym ogłoszeniu.
- 12.2.** Do wyboru oferty przyjmuje się najkorzystniejszy bilans poniższych składników:

Lp.	Nazwa Kryterium	Znaczenie (waga) kryterium
1	Cena za przedmiot zamówienia	50%

	Jakość oferowanych posiłków	20%
2	Działania dodatkowe	20%
3	Wysokość miesięcznego czynszu dzierżawnego	10%
4	Suma	100%

Sposób punktowania rozpatrywanych ofert wg wag podanych w ogłoszeniu

1. Cena za przedmiot zamówienia – 50%

$$C = C_n \times 50 / C_b$$

gdzie,

C - ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium Cena za przedmiot zamówienia

C_n - cena najniższa spośród badanych ofert

C_b - cena z badanej oferty

- maksymalna ilość punktów za Cena za przedmiot zamówienia – 50,00 pkt.

2. Jakość oferowanych posiłków – 20%

$$A = a + b + c, \text{ gdzie}$$

- a) Stosowanie wytycznych w zakresie zdrowego żywienia opisanych w niniejszym ogłoszeniu – 0-5 pkt;

Tak – 5 pkt

Nie - 0 pkt.

- b) Różnorodność posiłków – 0-10 pkt;

$$C = C_b \times 10 / C_w$$

gdzie,

C - ilość punktów uzyskanych przez ofertę w podkryterium różnorodność posiłków

C_b – różnorodność posiłków z badanej oferty

C_w - najwyższa oferowana różnorodność posiłków spośród badanych ofert

- c) utworzenie punktu oferującego zdrowe i naturalne przekąski jak kanapki, sałatki, owoce, napoje 0 – 5 pkt.

utworzenie punktu oferującego zdrowe i naturalne przekąski jak kanapki, sałatki, owoce, napoje- 5 pkt

nie utworzenie punktu oferującego zdrowe i naturalne przekąski jak kanapki, sałatki, owoce, napoje – 0 pkt

- maksymalna ilość punktów za jakość– 20 pkt.

3. Działania dodatkowe – 20%

Działania dodatkowe to bezpłatne działania Wykonawcy na rzecz dzieci i grona pedagogicznego szkoły i przedszkola.

Za każde działania dodatkowe – od 0 do 4 pkt.

$$1 \text{ pkt.} = 1\%$$

- maksymalna ilość punktów za Działania dodatkowe – 20,00 pkt.

4. Wysokość miesięcznego czynszu dzierżawnego – 10%

$$C = C_b \times 10 / C_w$$

gdzie,

C - ilość punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium wysokość miesięcznego **czynszu dzierżawnego**

C_b - wysokość miesięcznego czynszu najmu z badanej oferty

C_w - najwyższa oferowana **wysokość miesięcznego czynszu dzierżawnego** spośród badanych ofert

- maksymalna ilość punktów za Wysokość miesięcznego czynszu najmu – 10,00 pkt.

5. Łączna punktacja.

Łączna punktacja jest sumą punktów uzyskanych w kryteriach: Cena za przedmiot zamówienia, Jakość oferowanych posiłków, Działania dodatkowe, i Wysokość miesięcznego czynszu dzierżawnego.

Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.

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

- 13.1.** Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży ofertę najkorzystniejszą z punktu widzenia kryteriów przyjętych w ogłoszeniu.
- 13.2.** Wybrany wykonawca zostanie zawiadomiony o terminie i miejscu podpisania umowy.
- 13.3.** Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia są zobowiązani dostarczyć zamawiającemu stosowną umowę regulującą współpracę, zawierającą w swojej treści minimum następujące postanowienia:
 - a) określenie celu gospodarczego,
 - b) określenie, który z podmiotów jest upoważniony do występowania w imieniu pozostałych przy realizacji zamówienia,
 - c) oznaczenie czasu trwania współpracy wykonawców wspólnie realizujących zamówienie, obejmującego minimum okres realizacji przedmiotu zamówienia,
 - d) zakaz zmian w umowie bez zgody zamawiającego.
- 13.4.** Wykonawca ma uprawnienie do zmiany terminu podpisania umowy, nie przekraczającego trzech dni roboczych, po zawiadomieniu zamawiającego.
- 13.5.** Niedopełnienie obowiązku podpisania umowy w uzgodnionym terminie uznane zostanie za uchylenie się od jej podpisania.
- 13.6.** W przypadku, gdy wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

14. Wzór umowy.

- 14.1.** Wzór umowy jaka zostanie zawarta z wybranym wykonawcą stanowi **załącznik nr 2 i 3** do ogłoszenia.
- 14.2.** Opis okoliczności umożliwiających dokonanie zmian postanowień umowy zawartej z wybranym wykonawcą zawiera wzór umowy:

15. Tryb ogłoszenia wyników postępowania:

- 15.1.** Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zawiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty, o
 - a) 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;
 - b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni;
 - c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty;
 - d) unieważnieniu postępowania
 - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 15.2.** Ogłoszenie o udzieleniu zamówienia zostanie opublikowane na stronie internetowej bip.poznan.pl niezwłocznie po udzieleniu zamówienia.

16. Pozostałe informacje.

16.1. Integralną częścią ogłoszenia są następujące załączniki:

Załącznik nr 1 –	Formularz ofertowy.
Załącznik nr 2 –	Oświadczenie.
Załącznik nr 3.1 –	Wzór umowy (posiłki)
Załącznik nr 3.2 –	Wzór umowy (najem)
Załącznik nr 4 –	Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu i biału podstaw do wykluczenia.
Załącznik nr 5 –	Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane.
Załącznik nr 6 –	jadłospis.

Z dniem 14 maja 2019 r. zatwierdzam ogłoszenie.

Dyrektor Zespołu Szkolno – Przedszkolnego nr 8

- Ewa Krawczyk -