

„Z A T W I E R D Z A M”
KANCLERZ

/.../

.....

Data: **30.03.2020 r.**

Nr ewidencyjny: 29/2020/WEW

Sprawa:DZP.263.19.2020.RN.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE
o wartości szacunkowej poniżej 750.000 EURO
pt.:
USŁUGA PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA GOTOWYCH POSIŁKÓW
W GÓRSKIM OŚRODKU SZKOLENIA WYSOKI KAMIEŃ
nr sprawy WNP/245/US/2020

postępowanie przeprowadzane w trybie przetargu na usługi społeczne zgodnie z postanowieniami *Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843)*

BEZ UWAG FORMALNO-PRAWNYCH
W ZAKRESIE ISTOTNYCH POSTANOWIEŃ TREŚCI UMOWY

/.../

.....

**Postępowanie na usługi społeczne
o wartości poniżej 750.000 EURO**

pt.:

**USŁUGA PRZYGOTOWANIA I PODAWANIA GOTOWYCH POSIŁKÓW
W GÓRSKIM OŚRODKU SZKOLENIA WYSOKI KAMIEŃ
nr sprawy WNP/245/US/2020**

I. TERMINY:

1. Termin i miejsce składania ofert:

Termin i miejsce składania ofert: **09 kwietnia 2020 r. do godz. 11.00**
– za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem
<https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>

II. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM.

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

Osoba do kontaktów z Wykonawcami:

Renata NAZIMEK - tel.: 261-658-555;

e-mail: zamowieniapubliczne@awl.edu.pl

III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Zamówienie udzielane jest zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2019 r. poz. 1843).
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 138o ust. 1 oraz 138h ustawy Prawo zamówień publicznych, zwanej dalej „ustawą Pzp” dla zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi.
3. Niniejsze zamówienie jest częścią zamówienia, którego wartość szacunkowa ustalona została poniżej 750.000,00 euro.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym ogłoszeniem zastosowanie mając przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1145 z późn. zm.).

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiot zamówienia

CPV zamówienia:

Przedmiot główny – |_5_|_5_|_3_|_2_|_0_|_0_|_0_|_0_|_9_| - Usługi dostarczania posiłków.

- 1.1 Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, dostawę i podanie gotowych posiłków w Górskim Ośrodku Szkolenia Wysoki Kamień w Szklarskiej Porębie.
- 1.2 Wykonawca dopowiada za odbiór i wywóz odpadów pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłkach zgodnie z Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 14

września 2010 r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o odpadach. (Dz. U. z 2010 nr 185 poz. 1243 z późn.zm) we własnym zakresie.

- 1.3 Wykonawca, do przygotowania i wydawania każdego posiłku, **zapewni minimum 4 (czterech) pracowników**, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności. Wykonawca zobowiązany jest, na czas przygotowania i wydania każdego posiłku, oddelegować wymaganą liczbę pracowników, **wyłącznie** do obsługi Górskiego Ośrodka Szkolenia Wysoki Kamień.
- 1.4 Zakres przedmiotowy zamówienia określono w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
- 1.5 Zamawiający nie dopuszcza możliwość składania ofert częściowych.
2. Oferta Wykonawcy musi być kompletna, tzn. musi zawierać wycenę całości kosztów tj. wszystkich usług objętych opisem przedmiotu zamówienia. Nieuwzględnienie chociażby jednej z zamawianych pozycji, spowoduje odrzucenie oferty jako niezgodnej z treścią ogłoszenia.
3. Zamawiający wymaga zatrudnienia na umowę o pracę przez Wykonawcę świadczącego usługę, osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia.
4. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zaleca się, aby Wykonawca zdobył wszystkie informacje, które mogą być dla niego istotne do przygotowania oferty i podpisania umowy. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę wykonania części lub całości zamówienia podwykonawcom.
6. Rozliczenia pomiędzy Wykonawcą, a Zamawiającym będą dokonywane w złotych polskich.
7. Zamawiający nie przewiduje w trakcie realizacji zamówienia udzielania zaliczek.
8. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia.
9. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia Oferty, której treść pozwole Zamawiającemu na jej zweryfikowanie pod względem jej zgodności z treścią ogłoszenia. Treść Oferty Wykonawcy musi odpowiadać treści ogłoszenia.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin realizacji zamówienia: przedmiot zamówienia musi być zrealizowany w terminach podanych w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia – **od dnia 01.04.2020 r. do 31 marca 2021 r. lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację umowy**. Zamawiający zastrzega sobie prawo przesunięcia terminu rozpoczęcia realizacji usługi w przypadku przedłużającej się procedury przetargowej.

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca wykaże że posiada aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużania warunkowego zatwierdzenia zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.).
2. Wykonawca wykaże, że dysponuje co najmniej 4 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę do wydawania konsumentom każdego z trzech posiłków, posiadających aktualną

- książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydzielić do przygotowania i wydawania posiłków w miejscu realizacji umowy;
3. dysponuje pojazdem samochodowym umożliwiającym właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków - Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej, wykonawca musi posiadać decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu pojazdu.
 4. Wykonawca wykaże, że należycie zrealizował w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) usługi o podobnym charakterze (związanych z przedmiotem niniejszego zamówienia oraz proporcjonalnych do niego) tj.: co najmniej 1 usługę cateringową (kontrakt) dla grup zorganizowanych na kwotę minimum 300.000,00 zł lub usługi cateringowe dla grup zorganizowanych o łącznej wartości minimum 300.000,00 zł zrealizowane maksymalnie w trzech usługach (kontraktach) z których jedna musi być o wartości nie mniejszej niż 150.000,00 zł;

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

1. Informacji oraz wyjaśnień związanych z przetargiem udziela upoważniony przedstawiciel Zamawiającego: **p. Renata NAZIMEK**.
Komunikacja pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcami, odbywa się elektronicznie za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings> i formularza *Wyślij wiadomość* dostępnego na stronie wskazanej powyżej, dotyczącej przedmiotowego postępowania. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
2. Poniżej Zamawiający przedstawia wymagania techniczno-organizacyjne związane z udziałem Wykonawców w niniejszym postępowaniu:
 - 1) Złożenie oferty możliwe jest przez Wykonawców, którzy posiadają konto na Platformie zakupowej oraz przez Wykonawców nie posiadających konta na Platformie zakupowej. W celu założenia konta na Platformie zakupowej należy wybrać zakładkę „Zaloguj się”. W kolejnym kroku należy wybrać „Założ konto”, a następnie wypełnić formularze i postępować zgodnie z poleceniami wyświetlającymi się na ekranie monitora. W przypadku Wykonawców niezalogowanych, w celu złożenia oferty niezbędne jest podanie adresu e-mail, na który wysłane będzie potwierdzenie złożenia oferty, NIP oraz nazwy firmy i nieobowiązkowo numeru telefonu.
 - 2) Złożenie oferty oraz dokumentów i oświadczeń na Platformie zakupowej w trakcie toczącego się postępowania nie wymaga od Wykonawcy posiadania kwalifikowanego podpisu elektronicznego wystawionego przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne – podpis elektroniczny spełniający wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. o usługach zaufania oraz certyfikacji elektronicznej (Dz.U. z 2019 r. poz.162).
 - 3) Wykonawca składa ofertę, która w przypadku prawidłowego złożenia zostaje automatycznie zaszyfrowana przez system. Nie jest możliwe zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu otwarcia ofert.
3. Zamawiający przekazuje informacje na temat:

- 1) niezbędnych wymagań sprzętowo-aplikacyjnych:
 - a) stały dostęp do sieci internetowej, o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s
 - b) komputer klasy PC lub MAC, o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHz lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa; w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program obsługujący format plików .pdf,
- 2) dopuszczalnych formatów przesyłanych danych - image/bmp, image/x-windows-bmp, application/msword, application/drafting, image/gif, application/x-compressed, application/x-gzip, multipart/x-gzip, image/jpeg, image/pjpeg, application/x-latex, application/pdf, image/pict, image/png, application/mspowerpoint, application/postscript, application/rtf, application/x-rtf, text/richtext, image/tiff, image/x-tiff, application/mswrite, application/excel, application/x-excel, application/vnd.ms-excel, application/x-msexcel, application/vnd.ms-excel, text/xml, application/x-zip-compressed, application/zip, application/vnd.ms-office, image/x-ms-bmp, video/x-msvideo, audio/x-ms-wma, application/vnd.oasis.opendocument.spreadsheet, application/acad, application/x-acad, application/autocad_dwg, image/x-dwg, application/dwg, application/x-dwg, application/x-autocad, image/vnd.dwg, drawing/dwg; **zalecany format plików .pdf, o wielkości do 75 MB.**
- 3) kodowania i czasu odbioru danych:
 - a) plik załączony przez Wykonawcę na Platformie zakupowej i zapisany nie jest widoczny dla Zamawiającego. Możliwość utworzenia pliku dostępna jest dopiero po odszyfrowaniu przez system, co następuje po terminie otwarcia ofert,
 - b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę zakupową stanowi przypiętą do oferty elektronicznej datę oraz dokładny czas, znajdujące się w kolumnie dotyczącej danej oferty, w sekcji „Data złożenia oferty”.
4. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania akceptuje warunki korzystania z Platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wymagania formalne:

- 1) Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>
- 2) Korzystanie z platformy zakupowej przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 3) Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę;
- 4) Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu;
- 5) W przypadku podpisania oferty i składających się na nią dokumentów i oświadczeń (wyszczególnionych w ust. 3 niniejszego rozdziału) przez osobę niewymienioną w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo;
- 6) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

- 7) **Uwaga: Celem prawidłowego złożenia oferty Zamawiający zaleca postępowanie zgodnie z Instrukcją składania oferty dla Wykonawcy, zamieszczoną na stronie internetowej pod adresem wskazanym w pkt 1), dotyczącą przedmiotowego postępowania.**
2. **Forma i postać oferty, dokumentów i oświadczeń, pełnomocnictw.**
- 1) Ofertę sporządza się w postaci elektronicznej (wykonawca może złożyć skany dokumentów podpisanych przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy).
 - 2) W przypadku załączania do oferty dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w języku obcym należy je złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie opierał się na tekście przetłumaczonym.
 - 3) Zamawiający zaleca wykorzystanie formularzy załączonych do ogłoszenia o zamówieniu. Dopuszcza się złożenie w ofercie załączników opracowanych przez Wykonawców pod warunkiem, że będą one zgodne co do treści z formularzami określonymi przez Zamawiającego.
3. **Zawartość oferty – oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:**
- 1) Wypełniony formularz ofertowy (każda kolumna formularza ofertowego musi zostać wypełniona, w przeciwnym wypadku oferta będzie podlegała odrzuceniu) sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **załącznik A** do ogłoszenia o zamówieniu,
 - 2) Aktualną decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej lub decyzja administracyjna o objęciu kontrolą przez Inspekcję Weterynaryjną - podstawa prawna żądania dokumentu (Dz. U. 2015. 594 j.t., wraz z póź.zm.),
 - 3) Wykaz usług wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych, referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert. Wykonawca wykaże usługi, określone w rozdziale VI ust. 4. Wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 2** do ogłoszenia.
 - 4) Oświadczenie o dysponowaniu odpowiednim potencjałem zawodowym, w tym co najmniej 4 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę do wydawania konsumentom każdego z trzech posiłków, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydzielić do przygotowania i wydawania posiłków w miejscu realizacji umowy **oraz** pojazdem samochodowym umożliwiającym właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków - Samochód z

nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej, który posiada decyzję Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu pojazdu. Wzór oświadczenia stanowi **Załącznik nr 3** do ogłoszenia.

- 5) W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego - Zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego i działającego systemu HACCP. Wykonawca może zamiast dokumentu, o których mowa powyżej, złożyć równoważne dokumenty wystawione przez podmioty mające siedzibę w innym państwie członkowskim Europejskiego Obszaru Gospodarczego. Wykonawca, który z przyczyn niezależnych od niego, nie ma możliwości uzyskania dokumentu, o którym mowa powyżej, może złożyć inne dokumenty dotyczące systemu HACCP, potwierdzające wdrożenie i stosowanie przez wykonawcę systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli HACCP.
- 6) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo osoby lub osób podpisujących ofertę, jeżeli nie wynika to bezpośrednio z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru); również pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólną;
- 7) **jeżeli dotyczy** Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

Oferta, ww. oświadczenia lub dokumenty oraz pełnomocnictwa muszą być złożone z zachowaniem postaci i form określonych w ust. 2 niniejszego rozdziału.

4. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, są oni zobowiązani do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę, najpóźniej w dniu podpisania umowy z Zamawiającym.

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w formie elektronicznej w nieprzekraczalnym terminie do **dnia 09 kwietnia 2020 r. do godz. 11.00** za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/awl/proceedings>.
2. Oferta złożona po terminie wyznaczonym na składanie ofert, zostanie odesłana Wykonawcy przez Zamawiającego elektronicznie, za pośrednictwem platformy zakupowej, na adres mailowy, z którego została złożona.
3. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca posiadający konto na platformie zakupowej, na której prowadzone jest przedmiotowe postępowanie, może za jej pośrednictwem **wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę**.
4. Wykonawca nieposiadający konta na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, może za jej pośrednictwem wprowadzić zmiany do złożonej oferty.
5. Wykonawca niezalogowany nie może samodzielnie wycofać oferty. W celu wycofania oferty należy się skontaktować z Centrum Wsparcia Klienta, które służy pomocą techniczną od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 do 17:00, pod numerem telefonu 22 101 02 02 lub e-mail: cwk@platformazakupowa.pl.
6. Szczegółowa procedura zmiany lub wycofania oferty opisana jest na platformie zakupowej, o której mowa powyżej, w zakładce "Instrukcje dla Wykonawców".
7. Po upływie terminu składania ofert Wykonawca nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY.

1. Cena powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN).
2. Nie przewiduje się waloryzacji ceny.

3. Stawkę VAT należy określić wg obowiązujących przepisów i stanu faktycznego na dzień złożenia oferty. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
4. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny. Jeżeli parametr miejsca setnego jest poniżej 5, to parametr dziesiętny zaokrągla się w dół, jeżeli parametr miejsca setnego jest 5 i powyżej to parametr dziesiętny zaokrągla się w górę.
5. Cena brutto oferty w danej części zamówienia będzie stanowiła maksymalną wartość umowy w tej części.
6. Nieszacowanie, pominięcie oraz brak rozpoznania zakresu przedmiotu umowy nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia.

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

1. Oferty zostaną poddane ocenie w oparciu o następujące kryteria i ich znaczenie:

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

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

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

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

gdzie:

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

Ad. 2) Zasady oceny Kryterium Jakość 40%

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

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

Liczba produktów ekologicznych w wykazie	Liczba punktów $P_i(J)$
--	-------------------------

0	0
1-2	4
3-4	8
5-6	12
7-8	16
9-10	14
11-12	18
13-14	22
15-16	28
17-18	34
19-20	36
21 i powyżej	40

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

Niniejsze zamówienie zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej.

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

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

- Zawiadomienie Wykonawcy o wyborze jego oferty będzie jednocześnie zaproszeniem do zawarcia umowy.
- Jeżeli Wykonawca, o którym mowa w ust. 1, będzie się uchylał się od zawarcia umowy, Zamawiający zaprosi do podpisania umowy kolejnego Wykonawcę, który złożył ofertę najwyższej ocenioną spośród pozostałych ofert.

XIII. INFORMACJA O MOŻLIWOŚCIACH ZMIAN W UMOWIE.

Istotne postanowienia umowne - Wzór umowy, stanowi załącznik B do niniejszego

ogłoszenia o zamówieniu.

XIV. INFORMACJE O PODWYKONAWCACH

Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania przedmiotu zamówienia przy udziale podwykonawców.

XV. KLAUZULA INFORMACYJNA W ZAKRESIE OCHRONY DANYCH OSOBOWYCH.

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

1. Akademia Wojsk Lądowych imienia generała Tadeusza Kościuszki, 51-147 Wrocław, ul. Czajkowskiego 109 Dział zamówień publicznych i Komisja Przetargowa powołana do przedmiotowego postępowania.
2. Administrator Danych Osobowych powołał Inspektora Ochrona Danych nadzorującego prawidłowość przetwarzania danych osobowych, z którym można się skontaktować za pośrednictwem adresu e-mail: iod@awl.edu.pl.
3. Dane osobowe przekazane przez Wykonawcę przetwarzane będą zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w celach:
 - a) wykonywania czynności związanych z procedurami udzielania zamówień publicznych zgodnie z ustawą Pzp,
 - b) podpisania i realizacji umowy,
 - c) dla celów statutowych, statystycznych i archiwalnych w związku z wypełnieniem obowiązków wynikających z Ustawy Pzp;
4. Podstawą do przetwarzania danych osobowych zawartych w ofercie jest zgoda Wykonawcy na przetwarzanie tych danych, określona w treści oferty;
5. Dane osobowe nie będą udostępniane innym odbiorcom, z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa, w szczególności ustawy Pzp, ustawy o dostępie do informacji publicznej;
6. Dane osobowe zawarte w ofercie lub w załącznikach do niej będą przetwarzane i przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
7. W przypadku zawarcia umowy o zamówienie publiczne, dane osobowe zawarte w umowie będą przechowywane i przetwarzane przez okres 10 lat od zakończenia okresu udzielonej gwarancji jakości i rękojmi za wady.
8. Wykonawca posiada prawo dostępu do treści swoich danych osobowych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych osobowych, prawo wniesienia sprzeciwu, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie zaznaczając, że wszystkie operacje przetwarzania danych oparte na tej zgodzie, które miały miejsce przed wycofaniem zgody pozostają legalne i nie są dalej przetwarzane. Jeżeli nie ma innej zgodnej z prawem podstawy uzasadniającej ich dalszego przetwarzania lub archiwizowania to dane te zostaną usunięte lub zanonimizowane;
9. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale niezbędne do realizacji czynności wynikających z ustawy Pzp.
10. Wykonawca lub osoby których dane są przetwarzane, ma prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy uzna, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych

osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE;

11. Dane osobowe Wykonawcy, jak również osób wskazanych przez Wykonawcę w formularzu oferty lub załącznikach do oferty, nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

Dnia: 25.03.2020 r.

OPRACOWAŁA: Renata NAZIMEK

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

WYMAGANIA

w zakresie organizacji i jakości żywienia

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

podawania posiłków użycie przez WYKONAWCĘ 1 –go bemaara grzewczego, jednej kuchenki mikrofalowej (będącego mieniem WYKONAWCY) w czasie i miejscu dystrybucji posiłku. W przypadku konieczności użycia większej liczby urządzeń elektrycznych zawarta będzie odrębna umowa określająca koszty energii elektrycznej, które poniesie WYKONAWCA.

12. Spożywanie posiłków przez stany osobowe będzie odbywało się na siedząco przy stolikach cztero/sześćo - osobowych przy wykorzystaniu krzeseł i stołów, które zapewni ZAMAWIAJĄCY. Spożywanie posiłków prowadzone będzie w oparciu o naczynia (talerze, kubki) **jednorazowe**, sztućce **jednorazowe** (ich odbiór i utylizacja leży po stronie Wykonawcy) oraz nakrycie stołu (obrus, cerata, koszyczek na pieczywo, przyprawnik, serwetnik wraz z serwetkami jednorazowymi) które zapewni na swój koszt WYKONAWCA.
13. Wydawanie i spożywanie posiłków będzie następowało przy wykorzystaniu sprzętu stołowego i kuchennego (tac, termosów cateringowych – termosy cateringowe muszą być wykonane z polietylenu, posiadać atest producenta do kontaktu z żywnością oraz gwarantować utratę wartości cieplnej posiłku nie więcej niż 8°C w ciągu 4 godzin; itp.), który zapewni WYKONAWCA.
Posiłki będą wydawane w czasie

Śniadanie I i II - 6.30 – 7.30

Obiad – 14.30 – 15.30

Kolacja – 18.00 – 18.40

- godziny posiłków mogą ulegać zmianie w zależności od planu szkoleniowego i będą ustalane z wykonawcą 24 h przed posiłkiem.

14. Wykonawca zapewni minimum 4 (czterech) pracowników do wydawania każdego posiłku zgłoszonego przez Zamawiającego, posiadających aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych uprawniającą do pracy przy żywności których może wydelegować do przygotowania i wydawania posiłków w **Ośrodku Szkolenia Wysoki Kamień**
15. Wykonawca musi posiadać pojazd samochodowy umożliwiający właściwe i higieniczne zabezpieczenie przewożonych produktów i posiłków – Samochód z nadwoziem typu chłodnia min. 3,5 m³ komory chłodniczej,
16. Wykonawca musi przedstawić zamawiającemu oświadczenie o stosowaniu produktów ekologicznych używanych podczas przygotowywania zamawianych posiłków.

PARAMETRY ENERGETYCZNE I ODŻYWCZE

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

Lp.	Wyszczególnienie	Jm.	Norma wyżywienia	
			020	110
1	2	3	4	5
1	Wartości energetyczne	kJ		
		kcal	4292	1716,8
2	Białko roślinne	g	66	26,4
3	Białko zwierzęce	g	80	32
4	Tłuszcze roślinne	g	26	10,4

5	Tłuszcze zwierzęce	g	117	46,8
6	Węglowodany	g	605	242
7	Wapń	mg	1350	540
9	Żelazo	mg	32	12,8
10	Magnez	mg	556	222,4
11	Witamina A	ug	1299	519,6
12	Witamina C	mg	144	57,6

MINIMALNE WIELKOŚCI PORCJI POTRAW I NAPOJÓW

NALEŻNOŚĆ ZASADNICZA SZKOLNA 020

PIERWSZE ŚNIADANIE

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

- chleb żytnio-pszenny	g	75-100
- bułki różne		100
Ciasto	g	70-100
Napoje	g	400-450

DRUGIE ŚNIADANIE

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji	
Podstawowe dania śniadaniowe:			
- wędzonki i kiełbasy	g	50	
- wędliny podrobowe	g	50	
- konserwy mięsne i mięsne produkty blokowe	g	50	
- past śniadaniowe zawierające w swym składzie produkty stanowiące źródło białka zwierzecego	g	50	
- jaja (gotowane)	szt.	1	
- konserwy rybne	g	70-75	
- sery twarogowe, twarogi, twarożki itp.	g	60-80	
- sery twarde	g	50	
- sery topione	g	50	
- dżemy, marmolady, miód naturalny	g	50	
- ciasto, pieczywo półcukiernicze	g	100	
Dodatki śniadaniowe uzupełniające I:			
- masło, masło roślinne	g	15	
Dodatki śniadaniowe uzupełniające II:			
- z warzyw	g	60-80	
- owoce	g	100	
Pieczywo:			
- bułki różne	g	100	
Napoje	g	400	
Jogurt, kefir itp.	g	250	

OBIAD

Grupy potraw	Jm	Wielkość porcji	
Zupy obiadowe	g	450-500	
Dania obiadowe główne		Składnik podstawowy	Sosy
Potrawy mięsne gotowane:			
- mięsa gotowane wieprzowe (porcjowe) z sosami	g	85-90	100
- mięsa gotowane wołowe (porcjowe) z sosami	g	70-75	100
- mięsa gotowane mielone (pulpety) z sosami	g	120-140	100
- kiełbasy na gorąco	g	100	
Potrawy mięsne smażone:			

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

KOLACJA

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

WYMAGANIA

w zakresie utrzymania stanu sanitarno-higienicznego żywienia i sprawowania nadzoru

WYKONAWCA:

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

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

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

2. Zapewni gospodarkę i postępowanie z odpadami, powstającymi w trakcie żywienia zbiorowego (odpady kategorii Q1), zgodnie z Obwieszczeniem Marszałka Sejmu z dnia 14 września 2010 r w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu ustawy o odpadach. (Dz. U. -z 2010 nr 185 poz. 1243 z późn.zm) we własnym zakresie.

3. Zapewni prowadzenie nadzoru nad procesem przygotowania posiłków i żywienia, organom kontrolnym Resortu Obrony Narodowej tj. Wojskowej Inspekcji Sanitarnej i Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej :

Do ich zadań i uprawnień należy:

- ustalanie przydatności dla potrzeb wojska źródeł wody i środków spożywczych;
- kontrolowanie przestrzegania zasad higieny żywienia;
- nadzór sanitarny nad żywnością dostarczaną dla wojska (mięso i jego przetwory, mleko i przetwory mleczne, jaja, drób i ryby), obejmując nim wszystkie fazy przygotowania żywności, tj. pozyskiwanie w zakładach, transport oraz magazynowanie;
- wrywkowa organoleptyczna kontrola wydawanych posiłków;
- sprawdzanie badań okresowych personelu zatrudnionego w procesie żywienia;