

ZAMAWIAJĄCY: KRAJOWA SZKOŁA SKARBOWOŚCI
03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4

Nr sprawy: ELZ.260.1.33.2017

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI

Postępowanie na usługi gastronomiczne świadczone
dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości
w Muszynie

Zatwierdzam:

Arkadiusz Batóg
Dyrektor
/podpis na oryginale/

Warszawa, 14 grudnia 2017 roku

SPIS TREŚCI

1. ZAMAWIAJĄCY.....	3
2. TRYB REALIZACJI ZAMÓWIENIA.....	3
3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	3
4. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	8
5. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA.....	8
6. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI.....	9
7. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	9
8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.....	10
9. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.....	12
10. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY.....	12
11. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.....	12
12. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY.....	12
13. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.....	13
14. ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄCE SIĘ NA INTEGRALNĄ CZĘŚĆ OGŁOSZENIA	13

1. ZAMAWIAJĄCY

Krajowa Szkoła Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4
NIP: 1132932391, REGON: 366664067
strona internetowa: www.kss.gov.pl,
tel/ fax: (22) 511 21 50/(22) 619 51 27

2. TRYB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Postępowanie prowadzone jest w oparciu o art.138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 z późn. zm).

Ogłoszenie zostało zamieszczone na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej /stronie internetowej www.kss.gov.pl.

Informacje dotyczące przedmiotowej procedury:

1. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający będzie stosował przepisy ustawy Pzp:
 - 1) art. 24 ust.1 pkt 12-23, ust. 4, ust. 5 pkt 1 i pkt 4 (wykluczenie wykonawców),
 - 2) art. 89 ust.1 pkt 2, 3, 5, 6, 7, 7b, 8 (odrzućenie ofert),
 - 3) art. 26 ust. 3, 3a, 4 (uzupełnianie dokumentów, pełnomocnictw, składanie wyjaśnień dotyczących dokumentów),
 - 4) art. 87 ust. 1 (składanie wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert),
 - 5) art. 87 ust. 2 (poprawianie omyłek),
 - 6) art. 91 ust. 5 (oferty dodatkowe).
2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania całości zamówienia przez Wykonawcę.
3. Zamawiający może unieważnić postępowanie na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Ofertę należy złożyć zgodnie ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik do Ogłoszenia.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwane także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Muszynie w obiekcie w Krynicy-Zdroju, Czarny Potok 39, 33-380 Krynica-Zdrój.
2. Usługi gastronomiczne muszą być świadczone w lokalu będącym w dyspozycji Wykonawcy. Lokal musi być usytuowany w takiej odległości od miejsca odbywania szkoleń, która umożliwi uczestnikom szkoleń spożycie posiłku obiadowego w przerwie między zajęciami wynoszącej maksymalnie 45 minut .
3. Przez świadczenie usług gastronomicznych Zamawiający rozumie usługę przygotowania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w lokalu Wykonawcy oraz serwisu kawowego przygotowanego w lokalu Wykonawcy i podawanego w miejscu odbywania szkolenia.
4. Szacunkowa ilość osobodni w okresie od 02.01.2018 r. do 31.12.2018 r. wynosi 4000.
5. Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość odpowiednio zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do wartości określonej w ust. 4.
6. Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
 - 1) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.),
 - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem
7. W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego:

- 1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu szwedzkiego, w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, kakao (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułeczki (serwowane bez ograniczeń),
 - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku jednorazowo do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) półmisek nabiału – (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte i białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół oraz sery pleśniowe, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (25 g na osobę),
 - h) jogurty (150 g na osobę),
 - i) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe, musli (co najmniej 2 rodzaje, serwowane bez ograniczeń),
 - j) warzywa świeże (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek) i marynaty (serwowane bez ograniczeń),
 - k) jedno danie na gorąco np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – co najmniej 200 g na osobę,
 - l) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje, np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) 40 g na osobę.
- 2) **SERWIS KAWOWY** w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) woda – gazowana i niegazowana (co najmniej 500 ml na osobę),
 - d) ciastka kruche, drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki – co najmniej 3 rodzaje, w ilości 80 g na osobę),
 - e) owoce (co najmniej 150 g na osobę), np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp.
 - f) cukierki czekoladowe - co najmniej 30 g na osobę.
- 3) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
 - a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę),
 - b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
 - potrawa główna – dania mięsne (wieprzowe, wołowe, drób) lub rybne: smażone 150g, w sosie 200g, z warzywami 250g, bądź jarskie 200g,
 - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150g,
 - surówki lub warzywa gotowane – co najmniej dwa rodzaje do jednego obiadu - min. 200g na osobę, w tym surówka min. 100g oraz warzywa gotowane min 100g,
 - c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe, owoce (co najmniej 100g na osobę),
 - d) kompot owocowy lub sok owocowy, co najmniej 200 ml na osobę;
- 4) **KOLACJA** w formie bufetu szwedzkiego (z wyłączeniem dania na gorąco serwowanego przez obsługę kelnerską), w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku / śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułeczki (serwowane bez ograniczeń),
 - d) masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
 - e) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje wędlin, łącznie co najmniej 60 g na osobę),

- f) sałatki – co najmniej 2 rodzaje (np. jarzynowa, ziemniaczana, z ryżem, krabowa, z tuńczykiem) - łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- g) danie gorące – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 200 g na osobę,
- h) przekąski zimne – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g).
6. Przy realizacji usługi Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
- 1) dla **ŚNIADANIA**:
- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna - dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany lub sypki,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) pieczywo mieszane – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- e) nabiał – co najmniej 4 rodzaje nabiału jednorazowo do posiłku w tym :
- jajka – jajka w sosie majonezowym, tatarskim, itp.
 - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
 - sery białe np. twaróg bez dodatków lub z dodatkami (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory), ziarniste lub serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,
- g) dżem (wyłożony w naczyniu), miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
- h) jogurty – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
- i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- j) warzywa (co najmniej 2 rodzaje, np. pomidor, ogórek) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- l) danie na gorąco (np. jajecznicza, parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, kielbasa, zapiekanki – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem,
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, kielbasiane, jajeczne, serowe bez podstawy twarogowej) – wyłożone w naczyniu.
- 2) dla **SERWISU KAWOWEGO**:
- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna – dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:

- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany lub sypki,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) woda – gazowana w butelkach i niegazowana w dzbankach z cytryną,
- d) ciastka kruche, drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki) - wyłożone w naczyniu,
- e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone w naczyniu,
- f) cukierki czekoladowe (nie będące wyrobem czekoladopodobnym) – pakowane jednostkowo.

3) dla **OBIADU**:

- a) zupa – serwowana w wazach,
- b) danie główne:
- danie - wyporcjowane,
 - jeśli danie główne jest podawane bez sosu, a jednym z innych dodatków są gotowane warzywa, to można je umieścić na jednym talerzu z potrawą główną i dodatkiem skrobiowym,
 - jeśli danie główne jest sporządzone w warzywach, to należy serwować jeden inny dodatek w formie surówki;
- e) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wyporcjowane,
- f) kompot lub soki mogą być wcześniej wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami.

4) dla **KOLACJI**:

- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna - dostępna w naczyniu szklanym wraz z wrzątkiem,
 - kopertowana herbata - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany lub sypki,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki – w całości,
- d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g,
- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach, w tym co najmniej połowa wykonanych z jednego lub kilku kawałków mięsa peklowanego.
- f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
- g) dania gorące – serwowane przez obsługę kelnerską
- h) przekąski zimne – wyłożone na estetycznych tacach.

7. Produkty pakowane jednostkowo w pojemnikach powinny być podawane w estetycznych (szklanych lub ceramicznych) ekspozytorach.

8. Wykonawca proponuje w ofercie, z uwzględnieniem powyższych uwag, szczegółowe propozycje jadłospisów w tabeli wg. Załącznika nr 3 do wzoru umowy . Jadłospisy

zapropionowane przez Wykonawcę stanowią przedmiot oferty oraz będą wiążące podczas realizacji przedmiotu zamówienia i obejmują:

- 1) Wędliny – co najmniej 10 propozycji,
 - 2) Nabiał – co najmniej 5 propozycji,
 - 3) Dania na gorąco (śniadanie) – co najmniej 14 propozycji,
 - 4) Dania na gorąco (kolacja) – co najmniej 20 propozycji
 - 5) Pasty – co najmniej 10 propozycji
 - 6) Przekąski zimne – co najmniej 18 propozycji,
 - 7) Sałatki – co najmniej 14 propozycji,
 - 8) Zupy – co najmniej 14 propozycji,
 - 9) Danie główne:
 - a) potrawy główne:
 - dania mięsne – co najmniej 15 propozycji,
 - dania rybne – co najmniej 5 propozycji,
 - dania jarskie – co najmniej 10 propozycji,
 - b) dodatki skrobiowe – co najmniej 8 propozycji
 - c) inne dodatki:
 - surówki – co najmniej 10 propozycji,
 - warzywa gotowane – co najmniej 7 propozycji;
 - 10) Desery i ciasta – co najmniej 10 propozycji.
9. Propozycje dodatków skrobiowych muszą zawierać kluski śląskie i kopytka.
10. Propozycje dań rybnych muszą zawierać nazwę ryby.
11. Propozycje dań na gorąco (śniadanie) muszą zawierać jajecznicę, którą Zamawiający uzna za jedną propozycję dania na gorąco, bez względu na to ile rodzajów tego dania Wykonawca zapropionuje.
12. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego.
Zamawiający zastrzega sobie prawo do ostatecznego zaakceptowania propozycji jadłospisu.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez Zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
14. Wykonawca może zaproponować w jadłospisie składnik, który może być serwowany tylko w sezonie jego występowania (młoda kapusta, ogórki małosolne, chłodnik itp.), lecz powinien zaznaczyć fakt tej sezonowości.
15. Podana w ust. 7 pkt 1,3 i 4 waga produktów wymagających obróbki termicznej dotyczy gramatury tych produktów już po obróbce termicznej.
16. Podane w ust. 7 ilości poszczególnych produktów, określone jednostkami wagi lub objętości dotyczą ilości przewidzianych dla 1 osoby, tj. jednego uczestnika szkolenia.
17. Na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę w ofercie szczegółowych propozycji jadłospisów stanowiących załącznik nr 3 do umowy będą wybierane dania do zestawów całodziennego wyżywienia na poszczególne dni szkoleniowe.
18. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”. Wzór Formularza stanowi załącznik nr 2 do umowy, stanowiącej Załącznik nr 4 do Ogłoszenia..
19. Zamawiający zastrzega możliwość zamówienia w poszczególnych dniach tylko części z usług, o których mowa w ust. 7 (np. tylko śniadania i obiady), zgodnie ze zgłaszanym w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne” zapotrzebowaniem.

Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.

20. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach na dany tydzień (poniedziałek-niedziela) będzie przekazywana pisemnie, faxem bądź w formie elektronicznej (e-mail) przez Zamawiającego Wykonawcy do piątku poprzedzającego dany tydzień do godz. 12.00.
21. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia korekty ilości zamawianych posiłków do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.
22. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
 - dla posiłków gorących – nie mniej niż + 65°C,
 - dla zup – nie mniej niż + 70°C,
 - dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C,
 - dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od 5°C do 10°C.
23. Przewidywany czas serwowania poszczególnych posiłków (śniadania, obiady, kolacje) przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym a serwisu kawowego w godzinach trwania zajęć szkoleniowych w danym dniu lub krócej, w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego, określonych w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi gastronomiczne”.
24. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:
55.30.00.00 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

4. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wykonawca jest zobowiązany do wykonania przedmiotu zamówienia, w terminie od dnia 02.01.2018 roku do dnia 31.12.2018 roku.

5. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA

1. Dokumenty składane wraz z ofertą:

- 1) Aktualne oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23, ust. 5 pkt 1 i pkt 4 ustawy w formie oryginału (według wzoru stanowiącego załącznik do Ogłoszenia).
- 2) W zakresie przynależności do grupy kapitałowej:
 - a) lista podmiotów należących do tej samej co Wykonawca grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634 z późn. zm.), albo
 - b) informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.
2. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej, przez kilku przedsiębiorców (konsorcjum) lub przez spółkę cywilną:
 - 1) oświadczenia i dokumenty wymienione w pkt 6.1 ppkt 1 i ppkt 3 oraz dokument potwierdzający, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu, wymieniony w pkt 6.2 ppkt 1 Ogłoszenia, składa każdy z Wykonawców oddzielnie;
 - 2) oświadczenie wymienione w pkt 6.1 ppkt 2, dokumenty wymienione w pkt 6.2 ppkt 2 oraz formularz oferty jest składany przez pełnomocnika Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;

- 3) poza dokumentami wymienionymi w ppkt 1) i 2) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia winni załączyć do oferty oryginał pełnomocnictwa;
- 4) wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego. Treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania. Dokument pełnomocnictwa powinien zostać podpisany przez wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę pełnomocnika. Podpisy muszą być złożone przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem. Oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie.

6. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, wezwania oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują w formie pisemnej, faksem lub drogą elektroniczną (w postaci zeskanowanych podpisanych dokumentów) z zastrzeżeniem pkt 7.3 Ogłoszenia. W przypadku wykorzystania faksu lub drogi elektronicznej każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
2. Domniemywa się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego drogą elektroniczną na adres Wykonawcy lub faksem (komunikat OK na potwierdzeniu) zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się z treścią pisma, chyba że Wykonawca wezwany przez Zamawiającego do potwierdzenia otrzymania pisma w sposób określony w pkt 7.1 oświadczy, iż ww. wiadomości nie otrzymał.
3. Forma pisemna zastrzeżona jest do złożenia oferty wraz z załącznikami oraz pełnomocnictwa.
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Każda wprowadzona przez Zamawiającego zmiana stanie się częścią Ogłoszenia. Dokonana zmiana treści Ogłoszenia zostanie udostępniona na stronie internetowej Zamawiającego. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Ogłoszenia a treścią udzielonych wyjaśnień i zmian, jako obowiązującą należy przyjąć treść informacji zawierającej późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
5. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.
6. Korespondencję związaną z przedmiotowym postępowaniem, należy kierować na adres: Krajowa Szkoła Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa.

Osobą upoważnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Sławomir Nosowski, fax (22) 619 51 27, e-mail: slawomir.nosowski@mz.mofnet.gov.pl

7. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:

Ustala się, że Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:

1. Na ofertę składają się:

- 1) Wypełniony i podpisany formularz oferty zgodny ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik do Ogłoszenia (w przypadku złożenia oferty bez użycia załączonego formularza, złożona oferta musi zawierać wszelkie informacje wymagane w Ogłoszeniu i wynikające z zawartości formularza oferty);
 - 2) Propozycje jadłospisów zgodnie z załącznikiem nr 3 do wzoru umowy,
 - 3) Oświadczenie wskazane w pkt 6.1.1 Ogłoszenia.
 - 4) W zakresie przynależności do grupy kapitałowej:
 - a) lista podmiotów należących do tej samej co Wykonawca grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634 z późn. zm.), albo
 - b) informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.
 - 4) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, złożone w formie oryginału lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez notariusza;
2. Ofertę należy przygotować według wymagań określonych w Ogłoszeniu.
 3. Oferta musi być złożona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, powinna być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e w dokumentach rejestrowych podmiotu do reprezentacji Wykonawcy lub posiadającą odpowiednie pełnomocnictwo do dokonania niniejszej czynności prawnej udzielone przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentacji podmiotu. Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela.
 4. Oferta musi być podpisana zgodnie z art. 78 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. 2017 poz. 380 t.j.), czyli musi być opatrzona własnoręcznym podpisem Wykonawcy lub osoby przez niego upoważnionej. Podpis musi być czytelny, pozwalający na identyfikację osoby podpisującej ofertę. Obok złożonego nieczytelnego podpisu powinna być przystawiona pieczętka zawierająca imię i nazwisko osoby podpisującej ofertę. W sytuacji, gdy Wykonawca nie posiada pieczętki imiennej, powinien na dokumentach złożyć własnoręczny podpis, z którego jednoznacznie wynika brzmienie nazwiska umożliwiające identyfikację osoby składającej podpis.
 5. Zaleca się, aby każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana przez osobę uprawnioną do reprezentacji. Zaleca się aby każda poprawka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem itp. były parafowane przez osobę uprawnioną do reprezentacji.
 6. Dokumenty składające się na ofertę wymienione w pkt 10.1 Ogłoszenia muszą być przedstawiane w formie oryginałów.
 7. Dokumenty składane na wezwanie zamawiającego, zgodnie z pkt 6.2 Ogłoszenia mogą być przedstawiane w formie oryginałów albo poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kopii. Zgodność z oryginałem wszystkich kopii dokumentów, musi być potwierdzona przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji Wykonawcy.

8. Warunkiem uznania kopii za dokument jest umieszczenie na każdej stronie kopii oświadczenia za zgodność z oryginałem i złożenie podpisu osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym, zgodnie z aktem rejestracyjnym, wymaganiami ustawowymi oraz przepisami prawa.
9. Zaleca się ponumerowanie stron i ich spięcie w sposób uniemożliwiający przypadkowe zdekompletowanie.
10. Wykonawca powinien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie (opakowaniu), uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane na adres Zamawiającego: **Krajowa Szkoła Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4** oraz opisane: **„Oferta na usługi gastronomiczne świadczone dla Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie”**. **Nie otwierać przed dniem 19.12.2017 r. godz. 14.30.**
11. W przypadku nieprawidłowego zaadresowania koperty, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za złe skierowanie przesyłki lub jej przedterminowe otwarcie. Oferta taka nie weźmie udziału w postępowaniu.
12. Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma zawiadomienie o wprowadzeniu zmian przed terminem składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone według takich samych zasad, jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
13. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie powiadomienia, według tych samych zasad jak wprowadzanie zmian i poprawek z napisem na kopercie „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania wykonawcy oraz zgodności z danymi zamieszczonymi na kopercie wycofywanej oferty. Koperty z ofertami wycofanymi nie będą otwierane.
14. Uwagi dotyczące formy składanych dokumentów.
 - 1) Wzory formularzy należy wypełnić ściśle według wskazówek określonych w Ogłoszeniu. Zamawiający nie dopuszcza dokonywania w treści załączonych formularzy jakichkolwiek zmian. W przypadku złożenia przez Wykonawcę własnych formularzy ich treść musi być tożsama z treścią formularzy załączonych do Ogłoszenia.
 - 2) Gdy złożona kopia dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budziła wątpliwość, co do jej prawdziwości, Zamawiający może zażądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu;
 - 3) Dokumenty sporządzone w języku obcym należy złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.

9. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Krajowa Szkoła Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4, sekretariat**, w terminie do dnia **19.12.2017 r. do godz. 14:00**.
2. Oferty zostaną otwarte w dniu: **19.12.2017 r. o godz. 14:30**, w siedzibie Zamawiającego: **Krajowa Szkoła Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4, sala na parterze**.

10. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Cena winna obejmować wszystkie koszty i opłaty, jakie powstaną w związku z wykonaniem zamówienia oraz z warunkami i wymaganiami stawianymi przez Zamawiającego.
2. Ustalenie prawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) leży po stronie Wykonawcy.
3. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
4. Cenę oferty należy podać w PLN. Cena musi być wyrażona w jednostkach nie mniejszych niż grosze (do dwóch miejsc po przecinku), przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (nie dopuszcza się podania jednostek w tysięcznych częściach złotego).

11. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT:

1. Kryteria oceny ofert:
cena* – 100%,
* – ocenie będzie podlegała cena brutto podana przez Wykonawcę w formularzu oferty;
2. Przy dokonywaniu oceny komisja posłuży się następującym wzorem:

$$C = C_{\min}/C_{bo} \times 100 \text{ pkt},$$

C – przyznane punkty w kryterium cena;

C_{min} – najniższa cena ofertowa (brutto) spośród wszystkich ważnych ofert;

C_{bo} – cena badanej oferty (brutto),

3. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglania nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów.

12. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu kserokopii polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia. Wykonawca, zobowiązany jest, przez cały okres trwania umowy posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę w wysokości, co najmniej 100 000 złotych (słownie: sto tysięcy złotych) zgodnie z warunkami ustalonymi we wzorze umowy;
2. Brak przedłożenia dokumentu wymienionego w pkt 14.4 ppkt 1) Ogłoszenia przed podpisaniem umowy, traktowany będzie jako odmowa jej podpisania z winy Wykonawcy.
3. Wykonawca, najpóźniej w dniu zawarcia umowy zobowiązany jest do przedłożenia listy osób zatrudnionych przy realizacji umowy.

13. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:

Zamawiający zawrze umowę według wzoru zawartego w ogłoszeniu.

14. ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄCE SIĘ NA INTEGRALNĄ CZĘŚĆ OGŁOSZENIA:

- załącznik nr 1 – formularz oferty wraz z formularzem cenowym (załącznik do formularza oferty),
- załącznik nr 2 – oświadczenie dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania,
- Załącznik nr 3 – oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej,
- załącznik nr 4 – wzór umowy.

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia - Formularz oferty

Formularz oferty

Nazwa Wykonawcy:		
Adres (siedziba) Wykonawcy:	ul.	Nr	
	Kod pocztowy: _-_-	Miejscowość:	
	tel.:	fax.:	
	adres e-mail:		
Cena oferty brutto: zł		

W imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję:

- 1) oferuję realizację zamówienia w terminie od dnia 2 stycznia 2018 r. do dnia 31 grudnia 2018 r. ,
- 2) zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy stanowiącej Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.

.....
 Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych do
 reprezentowania Wykonawcy

Załącznik do formularza oferty - Formularz cenowy

Formularz cenowy

Cena brutto za jeden osobodzień, w tym:		__, __ zł
Śniadanie		__, __ zł
Serwis kawowy		__, __ zł
Obiad		__, __ zł
Kolacja		__, __ zł

Cena brutto za jeden osobodzień	Szacunkowa ilość osobodni	Wartość brutto b x c
a	b	c
__, __ zł	4000	-----, __ zł

Wartość brutto z rubryki „c” należy przenieść do formularza oferty do rubryki Cena oferty brutto.

.....
 Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia - Oświadczenie

Wykonawca:

.....
.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....
.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Usługi gastronomiczne świadczone dla Filii Krajowa Szkoła Skarbowości w Muszynie**”

I. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 i 4 ustawy Pzp.

.....
(miejsowość, data i podpis)

Załącznik nr 3 do Ogłoszenia - Przynależność do grupy kapitałowej

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres*:

Lista podmiotów należących do tej samej co Wykonawca grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634 z późn. zm.)

L.p.	Nazwa podmiotu	Siedziba podmiotu

.....
Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania
Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy:

.....

Adres*:

Informuję, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.

.....
Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania
Wykonawcy

* W przypadku składania ofert przez podmioty występujące wspólnie zaleca się wpisanie adresu lidera

