

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

Nr sprawy: 0301.ELZ.260.1.25.2018

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
NA USŁUGI SPOŁECZNE I INNE SZCZEGÓLNE USŁUGI

Postępowanie na usługi gastronomiczne świadczone
dla uczestników szkoleń odbywających się
w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości
w Muszynie w obiekcie w Krynicy Zdroju

Zatwierdzam:

Ewa Mróz
p.o. Dyrektora

Warszawa, 21 grudnia 2018 roku

SPIS TREŚCI

1. ZAMAWIAJĄCY.....	3
2. TRYB REALIZACJI ZAMÓWIENIA.....	3
3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	4
4. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.....	9
5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU	9
6. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA.....	9
7. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI.....	9
8. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	10
9. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.....	10
10. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.....	12
11. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY.....	12
12. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT.....	13
13. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY.....	13
14. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.....	13
15. 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 (wykluczenie wykonawców),
 - 2) art. 89 ust.1 pkt 1,3,4,5,6,7,8 (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),
 - 7) art. 96 i art. 97 ust. 1 (protokół postępowania),
 - 8) art. 144 (zmiany umowy),
2. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść ogłoszenia o zamówieniu. Dokonana zmiana zostanie udostępniona na stronie internetowej www.kss.gov.pl.
3. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu.
4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje:
 - a) o wyborze najkorzystniejszej oferty podając nazwę (firmę), siedzibę wykonawcy, którego ofertę wybrano, punktację przyznaną ofertom i łączną punktację,
 - b) o wykonawcach, którzy zostali wykluczeni,
 - c) o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone.
5. W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający najpierw dokona ceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Wykonawca składa wraz z ofertą aktualne na dzień składania ofert oświadczenie w zakresie wskazanym w pkt 6.1 Ogłoszenia, stanowiące potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. W pierwszej kolejności Zamawiający dokonuje oceny ofert pod kątem przesłanek odrzucenia oferty oraz kryteriów oceny ofert, a dopiero potem, wyłącznie w odniesieniu do Wykonawcy, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, dokonuje oceny podmiotowej Wykonawcy tj. zbada oświadczenie.
6. Jeżeli wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może zbadać, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.
7. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania całości zamówienia przez Wykonawcę.
8. Wykonawca **nie może** w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów.

9. Zamawiający może unieważnić postępowanie na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
10. 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. W okresie realizacji umowy Zamawiający przewiduje 2 500 osobodni.
Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi gastronomiczne uzależnione jest od liczby faktycznie przeprowadzonych w Filii szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków. Z tego tytułu Wykonawcy nie będzie przysługiwało żadne roszczenie odszkodowawcze.
5. 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
6. W ramach świadczonych usług gastronomicznych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego dla poszczególnych posiłków:
 - 1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
 - a) napoje gorące: w tym co najmniej kawa, herbata, kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
 - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
 - c) pieczywo mieszane: jasne, ciemne, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
 - d) półmisek wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
 - e) co najmniej 5 rodzajów jednorazowo do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, serki topione, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
 - f) masło, margaryna (20 g na osobę),
 - g) dżem, miód (25 g na osobę),
 - h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę),
 - i) jogurty (150 g na osobę),
 - j) mleko przegotowane, płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - k) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) i marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
 - l) dwa dania na gorąco np. parówki (w tym zawijane serem lub boczkiem), naleśniki, frankfurterki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki – łącznie co najmniej 200 g na osobę,

m) 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 (np. delicje, wafelki, pieguski), drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki, miniptysie), – 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 2 rodzaje) - 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 100% (naprzemiennie), co najmniej 200 ml na osobę;

4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki) 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, bułki różne, w tym ciemne z ziarnami (o masie 30-60 g) serwowane bez ograniczeń,
 - d) masło, margaryna (co najmniej 20 g na osobę),
 - e) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje jednorazowo do posiłku 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 na osobę).
7. Przy realizacji usługi gastronomicznej Wykonawca szczególnie uwzględni sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:

1) dla **ŚNIADANIA**:

- a) napoje gorące, w tym:
 - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
 - kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia lub w proszku/granulacie,

- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
 - 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 5 rodzajów 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,
 - sery pleśniowe, w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
 - serki topione (w przypadku serków topionych serwowanie w opakowaniu jednostkowym),
- f) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, margaryna – pakowana w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowane w jednostkowych pojemniczkach o pojemności 25 g,
- g) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - w miseczkach lub w pojemnikach z dozownikiem,
- h) jogurty (owocowe, naturalne) – pakowane jednostkowo w kubeczkach o pojemności około 150g,
- i) mleko przegotowane – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje),
- j) warzywa (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor, ogórek, sałata, papryka, rzodkiewka) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- k) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- l) danie na gorąco (np. parówki, w tym zawijane serem lub boczkiem, frankfurterki, naleśniki, cienkie białe kiełbaski, zapiekanki) – zawartość mięsa w wędlinie minimum 65% bez MOM, wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem,
- m) pasty różne (np. twarogowe, serowe, rybne, z soczewicy, jajeczne, warzywne, serowe bez podstawy twarogowej) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.

2) dla **SERWISU KAWOWEGO:**

- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany,
 - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
 - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10g,
- c) woda – gazowana i niegazowana w butelkach,

- d) ciastka (np. delicje, wafelki, pieguski), drobne wyroby cukiernicze (np. minirogaliki, minipączki, miniptysie) - wyłożone w naczyniu,
- e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone w naczyniu,
- f) cukierki czekoladowe co najmniej 2 rodzaje (nie będące wyrobem czekoladopodobnym) – pakowane jednostkowo.

Wykonawca zabezpieczy wodę mineralną, w tym po jednej butelce wody gazowanej i niegazowanej o pojemności 0,5 litra na każdy dzień szkoleniowy, dla wykładowców świadczących usługi na rzecz Zamawiającego. Woda mineralna wraz ze szklanką powinna zostać dostarczona do sali wykładowej przed rozpoczęciem w niej zajęć dydaktycznych.

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;
 - warzywa gotowane podawane na ciepło,
 - surówki wyporcjowane na talerzykach lub w miseczkach.
- c) deser np.: ciasto, sałatki owocowe - wcześniej wyporcjowane, owoce.
- d) kompot lub soki owocowe 100% (nie z koncentratu) 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 (100% arabica) z zaparzacza lub termosu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
 - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
 - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - w saszetkach, pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
 - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
 - cukier konfekcjonowany ,
 - 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 – w estetycznym ekspozytorze z podgrzewaczem,
- h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach.

9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna).
10. Na podstawie zaproponowanych przez Wykonawcę w ofercie szczegółowych propozycji do jadłospisów stanowiących załącznik nr 3 do umowy będą wybierane dania do zestawów całodziennego wyżywienia na poszczególne dni szkoleniowe.
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.
11. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez Zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
12. 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.
13. 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 „Zapotrzebowaniem na usługi gastronomiczne” zapotrzebowaniem. Wynagrodzenie przysługuje Wykonawcy tylko za usługi faktycznie zamówione przez Zamawiającego i zrealizowane przez Wykonawcę.
14. 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.
Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzenia korekty ilości zamawianych posiłków do godz. 12.00 dnia poprzedzającego wykonanie usługi.
15. Zamawiający zastrzega, że w przypadku szkoleń trwających co najmniej 2 dni, w każdym dniu szkolenia serwis kawowy musi obejmować inne wyroby wskazane w pkt 5 pkt 2) lit. d) i pkt 6 pkt 2) lit. d) tj. np. jednego dnia szkolenia ciastka (co najmniej 3 rodzaje), drugiego dnia szkolenia drobne wyroby cukiernicze (co najmniej 3 rodzaje).
16. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie ich serwowania:
 - 1) dla posiłków gorących – nie mniej niż + 65°C,
 - 2) dla zup – nie mniej niż + 70°C,
 - 3) dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 70°C,
 - 4) dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od 5°C do 10°C.
17. 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”.
18. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:

Prowiant powinien być zapakowany w jednorazowe torby z tworzywa sztucznego lub w estetyczne, ekologiczne papierowe torby z uchwytami.

 - 1) w zamian za śniadanie lub kolację:
 - a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą.
 - ciemna bułka: na każdej połówce wędlina w plastrach, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.

- jasna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
 - b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
 - c) świeże warzywo np. pomidor (o wadze co najmniej 80g),
 - d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
 - e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
 - f) paluszki min. 70 g,
 - g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
 - h) wafelek lub batonik czekoladowy min. 50 g,
 - i) minimum 4 serwetki.
- 2) w zamian za obiad:
- a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem zawinięte w folię aluminiową spożywczą. Ciemna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw. Jasna bułka: w formie hamburgera z plastrem mięsa o gramaturze 75g (np.: pierś z kurczaka, indyka lub kotlet schabowy), zielona sałata i inne świeże warzywa na obu połówkach.
 - b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
 - c) świeże warzywo np. pomidor (o wadze co najmniej 80g),
 - d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
 - e) soczek owocowy w kartoniku min. 200 ml,
 - f) paluszki min. 70 g,
 - g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
 - h) wafelek lub batonik czekoladowy min 50 g,
 - i) minimum 4 serwetki.
7. 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 zawarcia umowy roku od dnia 07.01.2019 r. do dnia 31.12.2019 roku.

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

5.1 Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy.

5.2 Spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu:

- 1) Posiadają niezbędne zdolności zawodowe (wiedzę i doświadczenie). Zamawiający nie precyzuje wymagań w tym zakresie.
- 2) Znajdują się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej. Zamawiający nie precyzuje wymagań w tym zakresie.

6. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA I SPEŁNIENIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Dokumenty składane wraz z ofertą:

- 1) Aktualne oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 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.

7. 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

8. 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.

9. 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 do 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 umożliwiający 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 uczestników szkoleń odbywających się w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie w obiekcie w Krynicy Zdroju**”. **Nie otwierać przed dniem 31.12.2018 r. godz. 11.00.**

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.

10. 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 **31.12.2018 r. do godz. 11:00**.
2. Oferty zostaną otwarte w dniu: **31.12.2018 r. o godz. 11:30**, w siedzibie Zamawiającego: **Krajowa Szkoła Skarbowości, 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4, sala na parterze**.

11. 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).

12. 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.

13. 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.

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

Zamawiający zawrze umowę według wzoru zawartego w ogłoszeniu.

15. 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 i spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- załącznik nr 3 – oświadczenie dotyczące przynależności do grupy kapitałowej,
- załącznik nr 4 – wzór umowy
- załącznik nr 5 – klauzula RODO

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia - Formularz oferty

Formularz oferty

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

W imieniu Wykonawcy, którego reprezentuję:

- 1) oferuję realizację zamówienia w terminie od dnia 7 stycznia 2019 r. do dnia 31 grudnia 2019 r. ,
- 2) zobowiązuję się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze Umowy stanowiącej Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
- 3) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO * wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.**

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

* Rozporządzenie 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).

** W przypadku gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

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	2500	-----, __ 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

Wykonawca:

.....

.....

(pełna nazwa/firma, adres)

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowi-

sko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie wykonawcy

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
I SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Usługi gastronomiczne świadczone dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Muszynie w obiekcie w Krynicy- Zdroju”

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY

- 1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy Pzp.
- 2) Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu.

.....

(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