



Gmina Skulsk

ul. Targowa 2

62-650 Skulsk

NIP 665-298-58-87

STRONA BIP: [http:// www.gmina-skulsk.pl](http://www.gmina-skulsk.pl) **E-MAIL:** ug.skulsk@skulsk.pl

OGŁOSZENIE

o wszczęciu postępowania w sprawie o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
Świadczenie usług żywieniowych (catering) dla:

- **Szkoły Podstawowej w Wandowie**
- **Przedszkola w Wandowie**
- **Przedszkola w Skulsku**

o wartości zamówienia **nie przekraczającej** kwoty określonej w przepisach art. 138 g
ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm)

Ogłoszenie sporządził:
Marek Ślusarski
Skulsk 19.08.2019 r.

Zatwierdził:
Wójt Gminy Skulsk
(-) Andrzej Operacz

I. INFORMACJE WPROWADZAJĄCE

1. Gmina Skulsk zaprasza do składania ofert w postępowaniu prowadzonym w trybie określonym przepisami art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.) zwanej dalej ustawą, o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach art. 138g ustawy.
2. Postępowanie, którego dotyczy niniejszy opis przedmiotu zamówienia, zwany dalej „Opisem” oznaczone jest znakiem sprawy: 2/EFS/2019 Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie sprawy.
3. Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (t.j. Dz.U.2016.380, ze zm.), jeżeli przepisy ustawy nie stanowią inaczej.
4. Zamówienie jest częściowo finansowane ze środków unijnych w ramach WRPO 2014-2020 Oś priorytetowa 8: Edukacja Działanie 8.1. Ograniczenie i zapobieganie przedwczesnemu kończeniu nauki szkolnej oraz wyrównanie dostępu do edukacji przedszkolnej i szkolnej Poddziałanie 8.1.1. Edukacja przedszkolna

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym. Posiłki muszą posiadać wartość odżywczą i energetyczną zgodną z wymogami i normami żywienia dzieci i młodzieży(Dz.U z 2015 r. Poz. 1256 -Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach) być sporządzane zgodnie z zasadami sztuki kulinarnej oraz przepisami dotyczącymi żywienia zbiorowego zgodnie z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. z późniejszymi zmianami oraz przepisami wykonawczymi do tej ustawy. (Dz.U. z 2015 poz. 594)
2. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.
3. Opis wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 55.52.40.00 – 9 – Usługi dostarczania posiłków do szkół
 - 55.32.10.00 – 6 – Usługi przygotowywania posiłków
 - 55.52.31.00 – 3 – Usługi w zakresie posiłków szkolnych
4. Usługi będą świadczone dla
 - Szkoły Podstawowej w Wandowie – 27 uczniów – 1 posiłek
 - Przedszkola w Wandowie – 10 wychowanków 3 posiłki i 20 wychowanków 1 posiłek
 - Przedszkola w Skulsku – dla 25 wychowanków 3 posiłki.

5. Śniadania, obiady dwudaniowe, jednodaniowe i podwieczorki, przygotowywane dla dzieci w wieku 3-6 lat (przedszkola) i w wieku 7-14 lat (szkoła podstawowa – obiady jednodaniowe), muszą spełniać następujące warunki ilościowe i jakościowe:

Śniadanie:

- kanapki: chleb/bułki z pieczywa razowego lub pełnoziarnistego: żytniego, pszennego, mieszanego lub pieczywa bezglutenowego. Kanapki powinny być urozmaicone i mogą znaleźć się na nich: przetwory mięsne zawierające nie więcej niż 10 % tłuszczu i 80 % mięsa (chude wędliny, np. z indyka, kurczaka, szynka gotowana); jajka; przetwory z ryb; sery (sery żółte lub białe, z wyjątkiem topionego). Produkty z nasion strączkowych, orzechy, nasiona, olej, masło, margaryna miękka niearomatyzowana (nie dopuszczalna jest margaryna o smaku pieczywa, masła itp.), zioła lub przyprawy (świeże lub suszone) bez soli i sodu. Obowiązkowo na kanapce powinny znaleźć się warzywa (np. sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka).
- zupa mleczna, płatki/musli z mlekiem: Płatki/musli nie mogą zawierać więcej niż 15 g cukru na 100 g produktu i 10 % tłuszczu. Mleko i produkty zastępcze - mleko krowie, kozie, napój sojowy, ryżowy, gryczany, orzechowy, kokosowy lub migdałowy o niskiej lub o obniżonej zawartości sodu. Mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących. Do produktów mlecznych takich jak: jogurt, kefir, maślanka, mleko zsiadłe i acidofilne, serwatka, ser twarogowy, serek homogenizowany, produkty zastępujące produkty mleczne na bazie soi, ryżu, owsa, orzechów i migdałów, nie mogą być dodawane substancje słodzące.
- ciepły napój, np. herbata, mleko (mleko i napoje nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodziaków).

Obiad:

- I danie : Zupa – 250 ml (przygotowana na wywarze warzywno-mięsny)
- II danie: - posiłek mięsny / rybny (70 g), przy czym mięso min. 3 razy w tygodniu oraz porcja ryby co najmniej raz w tygodniu + zamiennie podawane: ziemniaki / kasza / ryż / makaron (120 g) + sos + surówki / jarzyny gotowane (100 g). Produkty zbożowe (np. kasze, ryże, makarony) i ziemniaki na obiad powinny być serwowane co najmniej trzy razy w tygodniu. Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %. Warzywa powinny być podawane do każdego obiadu; muszą także być zróżnicowane - co najmniej trzy lub więcej rodzajów warzyw tygodniowo.
- danie jarskie / bezmięsne (np. pierogi, kluski, naleśniki) – 120 g.
- do każdego obiadu kompot / sok / napój – 250 ml. Kompot / sok / napój nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodziaków.

Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne daty ważności. Nie dopuszcza się stosowania mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów typu gołąbki, pulpety, pierogi.

Podwieczorek:

- owoce (np. jabłko, banan, owoce sezonowe) lub sałatki owocowe; min. waga owocu nie mniej niż 70 g/osobę;
- warzywa do chrupania (np. marchewka);
- desery mleczne (np. serek, jogurt, kaszka manna na słodko, kasza jaglana, budyń);
- kisiel z soku owocowego, galaretka

- kanapki, wafle ryżowe

Obiad jednodaniowy

- **Szkoła: I opcja:** mięso/lub filetowana ryba min. 130 g, ziemniaki/ryż/kasza/frytki minimum 150g oraz warzywa, surówki minimum 150g. **II opcja:** dania mączne np.: pierogi min. 8 szt. lub kluski/kopytka/pyzy min. 200 g. lub placki ziemniaczane z sosem min. 4 szt., naleśniki min. 3 szt. w każdym przypadku wraz z surówkami/warzywami – nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do każdego obiadu kompot / sok / napój – 250 ml. Kompot / sok / napój nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodzików.
- **Przedszkole:** posiłek mięsny / rybny (70 g), przy czym mięso min. 3 razy w tygodniu oraz porcja ryby co najmniej raz w tygodniu + zamiennie podawane: ziemniaki / kasza / ryż / makaron (120 g) + sos + surówki / jarzyny gotowane (100 g). Produkty zbożowe (np. kasze, ryże, makarony) i ziemniaki na obiad powinny być serwowane co najmniej trzy razy w tygodniu. Od poniedziałku do piątku mogą być podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50 % i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40 %. Warzywa powinny być podawane do każdego obiadu; muszą także być zróżnicowane - co najmniej trzy lub więcej rodzajów warzyw tygodniowo. Danie jarskie / bezmięsne (np. pierogi, kluski, naleśniki) – 120 g. Do każdego obiadu kompot / sok / napój – 250 ml. Kompot / sok / napój nie mogą zawierać cukru i substancji słodzących/słodzików.

2. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw - do wiadomości Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem.

Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczanych posiłków w okresie dla przedszkoli **od 2.09.2019 do 31.08.2020** oraz dla Szkoły Podstawowej w okresie **od 2.09.2019 r. do 30.06.2020 r.** to:

- 1) **Przedszkole w Skulsku:** dziennie 25 porcji śniadań, 25 porcji obiadów dwudaniowych oraz 25 porcji podwieczorków ;
- 2) **Przedszkole w Wandowie:** dziennie 10 porcji śniadań, 10 porcji obiadów dwudaniowych oraz 10 porcji podwieczorków ;
- 3) **Przedszkole w Wandowie** wraz z punktami w Zygmunowie, Mielnicy Dużej i Buszkowie Parcelach: dziennie 20 porcji obiadów jednodaniowych
- 4) **Szkoła Podstawowa w Wandowie:** dziennie 27 porcji obiadów jednodaniowych

Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia w zależności od ilości wychowanków lub uczniów.

3. Posiłki Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć 5 razy w tygodniu do:
 - Przedszkole w Skulsku – śniadanie do godz. 8.30, obiad dwudaniowy I danie godz.11.30 - II danie do godz.12.30, podwieczerek do godz. 14.00 .
 - Przedszkole w Wandowie - śniadanie do godz. 8.30, obiad dwudaniowy I danie godz.11.30 - II danie do godz.12.30, podwieczerek do godz. 14.00. Obiad 1-daniowy dla 20 wychowanków do godz. 11.00
 - Szkoła w Wandowie Obiad 1-daniowy dla 27 wychowanków do godz. 11.00

Dopuszcza się zmianę w/w godzin w drodze uzgodnień pomiędzy Wykonawcą a upoważnionym pracownikiem Placówki

4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług.
6. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być dublowane – przy dostawie obiadu wymieniane pełne na puste) środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć Szkołę Podstawową w Wandowie w specjalne bemały nastawne na prąd w celu uzyskania stałej temperatury posiłków i zapewnienia, że posiłki podczas wydawania będą ciepłe.
7. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w placówce realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt.
8. Zamawiający posiada własne naczynia (talerze, sztućce).
9. Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej.
10. Koszty związane z wydawaniem obiadów, myciem naczyń i termosów, sprzątaniem stołówki ponosić będzie Zamawiający – nie należy tych kosztów ujmować do kalkulacji ceny obiadu.
11. Przedstawicielem Zamawiającego upoważnionym do porozumiewania się z Wykonawcami jest: pod względem merytorycznym: **Paweł Walczak** ug.skulsk@skulsk.pl tel. 63 2682018 pod względem formalno-proceduralnym **Marek Ślusarski** marulu@wp.pl tel. 781 334 888
12. Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz.U. poz.1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksem na numer 63 2682018 lub drogą elektroniczną ug.skulsk@skulsk.pl

III. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Wymagany termin realizacji zamówienia:

- W okresie od 2.09.2019 r. do 31.08.2020 r. dla przedszkoli – z wyłączeniem przerw w przyjmowaniu wychowanków
- W okresie od 2.09.2019 r. do 30.06.2020 r. dla szkoły podstawowej – z wyłączeniem przerw szkolnych

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia publicznego ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu;
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego w niniejszym ogłoszeniu o zamówieniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
 - 2) Sytuacji finansowej lub ekonomicznej
Wykonawca winien znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie Zamówienia. Wykonawca powinien być ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia

3) Wykonawca posiada doświadczenie zawodowe w celu realizacji zamówienia:

- W okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert zrealizował przynajmniej dwie usługi polegającą na świadczeniu usług żywieniowych (catering) o wartości co najmniej 100.000 zł każda. Na potwierdzenie spełniania tego warunku Wykonawca jest obowiązany załączyć do oferty wykaz wykonanych usług wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 wraz z referencjami, że usługi zostały wykonane należycie.

3. Wymagane dokumenty od wykonawców, które należy załączyć do oferty.

Na potwierdzenie nie podlegania wykluczeniu z powodu niespełniania warunków.

- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- podpisane oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania stanowiące **załącznik nr 2** do niniejszej ogłoszenia

Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu

- podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków, stanowiący **załącznik nr 3** do niniejszego ogłoszenia
- aktualną **decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej** stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków oraz możliwości prowadzenia cateringu, (zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz.U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm)).
- na potwierdzenie wymaganego doświadczenia wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty wykaz głównych usług (należy wypełnić **załącznik nr 4** do niniejszego ogłoszenia) z ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, z którego będzie wynikać, że wykonawca wykonał co najmniej dwie usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu gorącego obiadu (śniadanie, zupa, drugie danie podwieczorek) o wartości co najmniej 100.000 zł każda
- w celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym przez zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu, należy do oferty załączyć proponowany przez wykonawcę jadłospis dekadowy posiłków jakie planuje on dostarczać zamawiającemu w ramach niniejszego zamówienia,

V. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

1. Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z formularzami, które stanowią załączniki do ogłoszenia i musi być zgodna z jego wymaganiami.
2. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Oferta i załączniki do oferty (tj. wymagane oświadczenia i dokumenty) muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę uprawnioną do jego reprezentowania.
4. Pełnomocnictwo - jeżeli dotyczy musi zostać załączone do oferty w oryginale lub kopi poświadczonej za zgodność z oryginałem. W przypadku pełnomocnictwa złożonego w innym języku niż język polski winno być ono złożone wraz z przysięgłym tłumaczeniem na język polski.
5. Dokumenty do oferty należy złożyć w oryginale lub kopi poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

6. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w języku polskim oznacza to, że oferta wraz załącznikami powinna być przygotowana w języku polskim, pisemnie przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów.
7. Oferta powinna być złożona na kolejno ponumerowanych stronach, a numeracja stron powinna rozpoczynać się od numeru 1, umieszczonego na pierwszej stronie oferty.
8. Każda strona oferty powinna być parafowana przez osobę upoważnioną do podpisywania oferty.
9. Ewentualne poprawki w tekście oferty powinny być naniesione w sposób czytelny i parafowane przez osoby upoważnione.
10. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w której musi być zaoferowana tylko jedna ostateczna cena.
11. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w zamkniętej nieprzeźroczystej kopercie z opisem:

Gminna Skulsk
ul. Targowa 2
62-560 Skulsk

Oferta na świadczenie usług w zakresie:
Świadczenie usług żywieniowych (catering) dla przedszkoli i szkoły podstawowej
Na terenie Gminy Skulsk

„Nie otwierać przed 27 sierpnia 2019 r. do godz. 10:00”

12. W przypadku złożenia oferty w innej formie Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za jej przedwczesne otwarcie.
13. Ofertę można składać osobiście lub przysyłać pocztą za potwierdzeniem odbioru na adres Zamawiającego. UWAGA – za termin złożenia oferty uznaje się datę i godzinę potwierdzenia odbioru przesyłki przez Zamawiającego.

VI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego:
Urząd Gminy w Skulsku ul. Targowa 2, 62-560 Skulsk, sekretariat wójta do godz. **9:45 do dnia 27 sierpnia 2019 r.** pod rygorem nie rozpatrzenia oferty wniesionej po tym terminie bez względu na przyczyny opóźnienia.
2. W przypadku składania oferty za pośrednictwem poczty decyduje data wpływu oferty do Urzędu Gminy w Skulsku,
3. Oferty otrzymane przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostaną zwrócone niezwłocznie bez otwierania.
4. Po upływie terminu składania ofert żadna oferta nie może być zmieniona lub wycofana.
5. **Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego: 27 sierpnia 2019 r , Urząd Gminy w Skulsku ul. Targowa 2, pok. 3 Biuro obsługi Rady Gminy o godz. 10:00.** Otwarcie ofert jest jawne, Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.
6. **Termin związania ofertą – 30 dni**

VII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Podana w ofercie cena ofertowa (cena łączna cen jednostkowych każdego posiłku) musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należnej oraz

- zgodnej z ogłoszeniem oraz obowiązującymi przepisami realizacją przedmiotu zamówienia w określonym terminie wraz z podatkiem VAT.
2. Cenę ofertową należy podać w walucie polskiej.
 3. Każdy Wykonawca może podać tylko jedną cenę. Oferty z cenami wariantowymi będą odrzucone.
 4. **Za podanie właściwej stawki podatku VAT odpowiedzialny jest Wykonawca.**

VIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW, SPOSÓB OCENY OFERT

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

- 1) przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

- a) Cena wykonania zamówienia = 100 %

Cena wykonania zamówienia – oferta z najniższą ceną otrzyma maksymalną ilość punktów = 100 pkt pomnożone przez wagę kryterium = 100, oferty następne będą oceniane na zasadzie proporcji w stosunku do oferty najtańszej.

ilość punktów dla kryterium „cena wykonania zamówienia” Zamawiający obliczy wg wzoru:

$$C = \frac{C_n[\text{zł}]}{C_b[\text{zł}]} \times 100$$

gdzie:

C - ilość punktów jaką uzyskała oferta na podstawie kryterium „Cena wykonania zamówienia”
C_n- Cena (brutto) najtańszej oferty [zł]
C_b - Cena (brutto) badanej oferty [zł]

Oferta, która otrzyma największą liczbę punktów zostanie uznana za najkorzystniejszą, a pozostałe oferty będą sklasyfikowane zgodnie z liczbą uzyskanych punktów.

UWAGA:

Ocenie będzie podlegać suma cen jednostkowych każdego posiłku łącznie,

2. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.
3. Sesja otwarcia ofert.
 - 1) Zamawiający powoła Komisję Przetargową do oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu, badania i oceny ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej;
 - 2) otwarcie ofert jest jawne;

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

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz

specyfikacji istotnych warunków zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

2. Zamawiający informuje niezwłocznie wszystkich wykonawców:
 - a) o wyborze oferty najkorzystniejszej, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy, jeżeli są miejscami wykonywania działalności wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni
 - c) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone
 - d) O unieważnieniu postępowania
4. Zamawiający może nie ujawniać informacji, o których mowa w pkt. 2, jeżeli ich ujawnienie byłoby sprzeczne z ważnym interesem publicznym.
5. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą najpóźniej do dnia 31.08.2019 r.
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą z pozostałych ofert, bez ponownego przeprowadzania oceny.

X. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWARTEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, OGÓLNE WARUNKI UMOWY ALBO WZÓR UMOWY (art. 36 ust. 1 pkt 16 Pzp)

Wzór umowy stanowi Załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia. Złożenie oferty jest równoznaczne z zaakceptowaniem umowy wg załączonego wzoru oraz akceptacją zawartych we wzorze umowy klauzul.

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadku:
 - a. wystąpienia siły wyższej. Wystąpienie zdarzenia zewnętrznego nie dającego się przewidzieć, tzw. „siła wyższa” na które strony nie mają wpływu, i którego skutkom nie można było zapobiec, nawet przy zachowaniu należytej staranności, a które uniemożliwia wykonanie zamówienia w całości lub w części, szczególności: zmiana warunków atmosferycznych, klęski żywiołowe i inne zdarzenia związane z działaniem sił przyrody, takie jak trzęsienia ziemi, powódź, a także zdarzenia pozostające poza kontrolą i wolą stron,
 - b. rezygnacji z części usługi przez Zamawiającego, wprowadzenie usługi zamiennej, jeżeli będzie to niezbędne dla prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.
 - c. zmiany wartości umowy w sytuacji zmiany urzędowej stawki podatku VAT na oferowany przedmiot zamówienia. Zmiana taka może nastąpić od dnia wejścia w życie podpisanego aneksu do niniejszej umowy na podstawie pisemnego zgłoszenia Wykonawcy.
 - d. Konieczności zmian w zakresie podwykonawstwa tj. zmiany podwykonawcy wskazanego w ofercie ,zmiany części zamówienia którą Wykonawca zamierzał zlecić podwykonawcom,
2. Każdorazowo wniosek o zmianę umowy składany przez Wykonawcę/ Zamawiającego powinien wpłynąć do Zamawiającego/Wykonawcy w formie pisemnej w terminie minimum 3 dni przed planowanym wprowadzeniem zmian.
3. We wniosku o zmianę warunków umowy należy podać czego zmiana dotyczy, dlaczego jest konieczna oraz proponowany termin wprowadzenia zmiany. Zmiany do umowy muszą być wprowadzane aneksem w formie pisemnej po wcześniejszym zaakceptowaniu przez Zamawiającego/Wykonawcę.

XI. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

UWAGA: W postępowaniu prowadzonym w trybie przepisów art. 138o ustawy Pzp odwołanie nie przysługuje.

XII OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH – ART. 13 RODO

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO przekazywana wykonawcom w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r. str.1), dalej „RODO”, informuję, że:

- a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Skulsk
adres. Skulsk ul. Targowa 2, 62-560 Skulsk e-mail. ug.skulsk@skulsk.pl
- b) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust.1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, dane identyfikujące postępowanie na świadczenie usług żywieniowych
- c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania
- d) Pani/ Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust.1 ustawy Pzp przez okres 4 lata od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy; przechowywanie danych osobowych powyżej ww okresów jest możliwe wyłącznie na podstawie wyraźnie określonych przepisów, a w szczególności dotyczących wydatkowania środków z budżetu Unii Europejskiej - w okresie i zakresie w nich przewidzianych (zgodnie z aktualnymi przepisami – 10 lat);
- e) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- f) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- g) Posiada Pani/Pan
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art.16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych**;
 - na podstawie art.18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 16 ust. 2 RODO ***;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- h) nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pan danych osobowych jest art. 6 ust.1 lit. c RODO.

XVIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

1. Załącznik nr 1 – formularz ofertowy

2. Załącznik nr 2 – oświadczenie wykonawcy o braku podstaw do wykluczenia
3. Załącznik nr 3 – oświadczenie o spełnianiu warunków udziału
4. Załącznik nr 4 – wykaz wykonanych usług
5. Załącznik nr 5 - Wzór umowy