

## **Regulamin przetargu na sukcesywne dostawy posiłków regenerujących oraz prowadzenie działalności gastronomicznej.**

### **§1**

1. Ogólne dane kontaktowe Zamawiającego:

**MESKO S.A.**

ul. Legionów 122

26-111 Skarżysko - Kamienna

tel.41/253 68 82; fax. 41/253 68 83

2. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie nieścisłości w Regulaminie. Zamawiający zobowiązany jest udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienia treści ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż 6 dni przed terminem składania ofert. Zamawiający udzieli Oferentowi oraz prześle treść wyjaśnienia tym Oferentom, którzy pobrali ogłoszenie, bez ujawnienia źródła zapytania. Wyjaśnienia będą również zamieszczone na stronie internetowej pod Ogłoszeniem o przetargu.
3. Oferenci są zobowiązani dokonać wizji lokalnej lokalu przeznaczonego na prowadzenie działalności gastronomicznej, po wcześniejszym zgłoszeniu takiej potrzeby na dane kontaktowe Zamawiającego, najpóźniej na 2 dni przed wizją lokalną. .

### **§2**

1. Przedmiotem niniejszego przetargu jest udzielenie zamówienia na sukcesywne dostawy posiłków regeneracyjnych, a także prowadzenie działalności gastronomicznej w Lokalu usytuowanym w budynku 2c1c3 w Mesko S.A. przy ul. Ekonomii 8, Plac nr-2
2. Posiłki muszą być dostarczane w jednorazowych termoizolacyjnych pojemnikach wraz z jednorazowymi sztućcami.
3. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę na okres 10 dni roboczych i dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy.
4. Wykonawca gwarantuje, że usługi świadczone będą na wysokim poziomie, tj. dostarczone posiłki będą wykonane ze świeżych produktów, oraz przyrządzone w dniu dostawy.
5. Posiłki regeneracyjne muszą spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego produkcji i obrotu żywności, a w szczególności: Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.), wraz z przepisami wykonawczymi oraz Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 r. poz. 2212).
6. Posiłki regeneracyjne muszą spełniać wymagania określone w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 28 maja 1996r. w sprawie profilaktycznych posiłków i napojów (Dz.U. 1996 nr 60 poz. 279), tj. powinny zawierać około 50% - 55% węglowodanów, 30% - 35% tłuszczów, 15% białek oraz posiadać wartość kaloryczną około 1000 kcal.
7. Ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od ilości zamówień.
8. Liczba pracowników, którym wydawane będą posiłki regeneracyjne to ok. 75 osób, w okresie zimowym tj. od 1 listopad do 31 marzec -130 osób na dzień ogłoszenia przetargu. Zamawiający nie ma natomiast wpływu na to, jaka liczba osób będzie korzystała z usług gastronomicznych świadczonych przez Oferenta. Oferent musi uwzględnić specyfikę funkcjonowania Mesko SA (system zmianowy).

9. Przewidywana liczba posiłków:

**Sezon zimowy:**

**I zmiana: posiłki regeneracyjne – 128; suchy prowiant – 5**

**II zmiana: posiłki regeneracyjne – 14**

**III zmiana: suchy prowiant – 2**

**Sezon letni:**

**I zmiana: posiłki regeneracyjne – 64; suchy prowiant – 1**

**II zmiana: posiłki regeneracyjne - 2**

**III zmiana: suchy prowiant – 2**

10. Przewiduje się zawarcie umowy na wydawanie posiłków regeneracyjnych z datą obowiązywania nie później niż od dnia **1 września 2019 roku** do dnia **1 września 2021 roku**. Na prowadzenie działalności gastronomicznej zostanie podpisana osobna umowa. Najemca zobowiązany jest do rozpoczęcia świadczenia usług nie później niż 1 września 2019 r. po wcześniejszym remoncie pomieszczeń przeprowadzonym przez Zamawiającego.
11. Udostępniony przez Zamawiającego Lokal przeznaczony jest na świadczenie usług gastronomicznych dla pracowników Mesko SA, polegających na sprzedaży produktów żywnościowych (zimnych i gorących wyrobów garmażeryjnych, wyrobów cukierniczych, kanapek, napojów bezalkoholowych zimnych i gorących oraz sprzedaży innych wyrobów spożywczych). **Gorące posiłki - dania obiadowe muszą być dostarczane z zewnątrz w godzinach: I zmiana 10.00-10.30, II i III zmiana 14.00-14.30, w miejsca wskazane przez zamawiającego.**
- Dla pracowników III zmiany oraz pracowników terenowych wymagamy dostarczenia suchego prowiantu.**
12. W przypadku dużego zainteresowania pracowników świadczoną usługą gastronomiczną Mesko SA dopuszcza rozszerzenie umowy z wyłonionym w niniejszym konkursie Wykonawcą o kolejne miejsca świadczenia usługi w pozostałych lokalizacjach Spółki w Skarżysku-Kamiennej.
13. Zamawiający nie przewiduje dofinansowywania usług gastronomicznych świadczonych dla pracowników Mesko SA.
14. Opis najmowanego Lokalu wraz z planem pomieszczeń zostanie przedstawiony na wniosek Oferenta.
15. Wyposażenie lokalu do uzgodnienia przed podpisaniem umowy.
16. Mesko S.A. dokona odnowienia pomieszczeń lokalu, będącego przedmiotem najmu. Najemca zobowiązany będzie utrzymywać Lokal w stanie nie pogorszonym przez czas obowiązywania umowy.
17. Wszelkie uzgodnienia, pozwolenia niezbędne do rozpoczęcia i prowadzenia działalności gastronomicznej zrealizowane zostaną przez Najemcę i na jego koszt.
18. Najemca zobowiązany jest zawrzeć z Zamawiającym umowę najmu na zasadach i warunkach określonych przez Zamawiającego.
19. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. Oferent ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Oferenta.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych..

#### §4

1. O zamówienie może ubiegać się każdy Oferent, który:

- 1) posiada doświadczenie w świadczeniu usług gastronomicznych lub cateringowych, tj.:
  - a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wykonywał, **nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy**, działalność polegającą na prowadzeniu lokalu gastronomicznego (baru, restauracji) mogącego obsłużyć jednorazowo co najmniej 20 klientów (min. 20 miejsc siedzących);
  - b) dysponuje co najmniej 2 pracownikami na podstawie umowy o pracę;
  - c) dysponuje zapleczem gastronomicznym umożliwiającym świadczenie usług na rzecz Mesko SA.

*/UWAGA 1: Jeden rok odpowiada 12 miesiącom. Termin wyrażony w miesiącach i latach – liczy się, przyjmując, że upływa w przeddzień dnia o tej samej nazwie co dzień początkowy./*

*/UWAGA 2: W przypadku Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, co najmniej jeden z Oferentów lub kilku z nich łącznie muszą spełniać warunki udziału w postępowaniu./*

- 2) nie podlega wykluczeniu z postępowania tj.:
  - a) Oferent będący osobą fizyczną, ani urzędujący członek organu zarządzającego lub nadzorczego Oferenta, wspólnik spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusz w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurent nie został prawomocnie skazany za przestępstwo lub przestępstwo skarbowe,
  - b) wobec Oferenta nie wydano prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że Oferent dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności,
  - c) w stosunku do Oferenta nie otwarto likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,

*/UWAGA: Każdy z Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi wykazać brak podstaw wykluczenia./*

2. Oferent zobowiązany jest przedstawić informacje potwierdzające, że nie podlega wykluczeniu z postępowania oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, na zasadach określonych w rozdziale VI Regulaminu.

## §5

### 1. Oferent zobowiązany jest złożyć na dzień składania ofert:

- 1) wypełniony **formularz ofertowy**, sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2**
- 2) koncepcję prowadzenia działalności gastronomicznej zawierającą co najmniej:
  - a) rodzaj sprzedawanego asortymentu, serwowanych potraw i napojów,
  - b) przykładowe menu tygodniowe wraz z gramaturą i ceną posiłków z uwzględnieniem zestawu w specjalnej promocyjnej cenie (danie dnia),
  - c) system kształtowania cen (narzut),
  - d) sposobu serwowania posiłków,
  - e) godziny funkcjonowania lokalu,
  - f) propozycję wystroju i wyposażenia sal konsumpcyjnych w każdym z Lokali w meble, zastawę i dekoracje.
- 3) **pełnomocnictwo** (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie), w przypadku gdy:

- a) Oferent dokonuje jakichkolwiek czynności w postępowaniu przez przedstawiciela (np. podpisanie i złożenie oferty lub innych oświadczeń w imieniu i na rzecz Oferenta, poświadczanie za zgodność z oryginałem kopii dokumentów), a uprawnienie do dokonania tych czynności nie wynika z ustawy lub wpisu do rejestru przedsiębiorców,
- b) Oferenci wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia i ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

## 2. Forma i postać oświadczeń lub dokumentów składanych w postępowaniu:

- 1) ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej w postaci papierowej (w oryginale) podpisanej własnoręcznie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta – Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej, podpisanej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu lub równoważnego środka, spełniającego wymagania dla tego rodzaju podpisu;
- 2) pełnomocnictwa składa się, zgodnie z art. 99 § 1 Kodeksu cywilnego, w takiej samej formie, jak forma czynności prawnej, do dokonania której zostało udzielone, jeżeli do ważności czynności prawnej potrzebna jest szczególna forma;
- 3) oświadczenia składane są w oryginale;
- 4) dokumenty, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 3, składa się w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem, przy czym poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej, a poświadczenia dokonuje odpowiednio Oferent lub Oferenci wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

## 3. Język postępowania:

- 1) postępowanie prowadzone jest w języku polskim;

## 4. Wymagania, jakie musi spełniać oferta składana przez Oferentów wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcja, spółki cywilne):

- 1) oferta musi być podpisana w taki sposób, aby prawnie zobowiązywała wszystkich Oferentów występujących wspólnie;
- 2) Oferenci występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy;
- 3) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako reprezentant pozostałych.

## 5. Treść oferty musi odpowiadać treści Regulaminu.

## 6. Oferent ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie zwraca kosztów udziału w postępowaniu.

## 7. Zalecenia dotyczące sposobu przygotowania oferty:

- 1) każda zapisana strona oferty powinna być ponumerowana kolejnymi numerami, a oferta powinna być połączona z załącznikami w sposób uniemożliwiający ich samoistną dekompletację (np. zbindowana, zszyta) oraz powinna zawierać spis treści;
- 2) poprawki lub zmiany w ofercie (również przy użyciu korektora), powinny być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę;
- 3) w przypadku składania informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), Oferent obowiązany jest, nie później niż w terminie ich

złożenia, zastrzec, że określone informacje nie mogą być udostępniane oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, tj. że:

- a) nie zostały one ujawnione do wiadomości publicznej,
- b) posiadają wartość gospodarczą,
- c) podjęto niezbędne działania w celu zachowania tych informacji w poufności,

przy czym przyczyny utajnienia określonych informacji muszą mieć charakter obiektywny i nie mogą polegać na przytaczaniu orzecznictwa czy cytowaniu treści obowiązujących przepisów;

- 4) informacje, które zastrzeżono pomimo tego, że nie stanowią one tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji lub w odniesieniu do których nie wykazano we właściwym terminie, że stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, traktowane będą jako jawne;
  - 5) informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa powinny być złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie oznaczonej napisem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów – brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i dokumenty składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
8. Oferent może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia złożonej oferty pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma powiadomienie w formie pisemnej o wprowadzeniu zmian przed upływem terminu składania ofert. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi zostać złożone według takich samych zasad jakie dotyczą składania ofert, w kopercie oznaczonej napisem „ZMIANA”. Koperty oznaczone w ten sposób, zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Oferenta, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
  9. Oferent ma prawo wycofać się z postępowania przed upływem terminu składania ofert poprzez złożenie powiadomienia w formie pisemnej. Powiadomienie o wycofaniu oferty musi zostać złożone według takich samych zasad jakie dotyczą składania ofert, w kopercie oznaczonej napisem „WYCOFANIE”. Koperty oznaczone w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności. Po potwierdzeniu poprawności postępowania Oferenta oraz zgodności ze złożoną ofertą, oferta wycofana nie będzie otwierana i zostanie niezwłocznie zwrócona Oferentowi, który ją złożył.
  10. Zamawiający może wezwać Oferenta do uzupełnień na każdym etapie postępowania.

## §6

1. Oferent będzie związany ofertą przez okres **60 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Oferent może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiający.

## §7

1. Oferent określa cenę realizacji zamówienia poprzez wpisanie w odpowiednim miejscu wskazanym w Formularzu ofertowym stanowiącym **Załącznik nr 2**, ceny jednostkowej netto za jeden posiłek regenerujący oraz ceny jednostkowej brutto za jeden posiłek regenerujący wraz ze wskazaniem kwoty podatku od towarów i usług, jaka została zawarta w cenie jednostkowej.
2. Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Oferentem będą następować w okresach miesięcznych, na podstawie cen jednostkowych netto określonych w Formularzu ofertowym będącym załącznikiem do umowy.
3. Cena podana przez Oferenta w Formularzu ofertowym jest ostateczna.

4. Ceny muszą być podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich (PLN).

## **§8**

Kryterium oceny ofert: cena 100%

## **§9**

1. Na etapie badania ofert, Zamawiający może wezwać Oferentów do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oferty, oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw złożonych przez Oferenta;
2. Zamawiający może odstąpić od żądania złożenia wyjaśnień, oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w ust. 1, jeżeli ich złożenie nie będzie miało wpływu na wynik postępowania.
3. Zamawiający poprawi w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Oferenta, którego oferta została poprawiona:
  - 1) oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek;
  - 2) oczywiste omyłki pisarskie;
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Regulaminem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, z zastrzeżeniem, że nie może to mieć wpływu na liczbę punktów uzyskanych przez Oferenta w ramach kryteriów oceny ofert.
4. Oferent, w terminie 2 dni licząc od dnia otrzymania od Zamawiającego pisma zawierającego informację o poprawieniu omyłki, o której mowa w ust. 3 pkt 3, może wyrazić sprzeciw lub zgodę na poprawienie innej omyłki. Brak jakiegokolwiek informacji we wskazanym powyżej terminie, zostanie uznany za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w ust. 3 pkt 3. Wyrażenie sprzeciwu na poprawienie ww. omyłki spowoduje odrzucenie danej oferty.
5. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
  - 1) treść oferty jest niezgodna z wymaganiami określonymi w Regulaminie;
  - 2) Oferent nie wykazał braku podstaw wykluczenia lub spełniania warunków udziału w postępowaniu;
  - 3) Oferent polega na zasobach innych podmiotów w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu;
  - 4) Oferent nie złoży oświadczeń lub dokumentów wymaganych w Regulaminie i nie uzupełni ich na wezwanie Zamawiającego;
  - 5) oferta została złożona przez osoby nieuprawnione do reprezentowania Oferenta, a Oferent nie uzupełni stosownego pełnomocnictwa na wezwanie Zamawiającego lub oferta nie została podpisana przez Oferenta;
  - 6) oferta została złożona po wyznaczonym terminie składania ofert.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.

## **§10**

1. Oferent ponosi wszelkie koszty związane ze swoim udziałem w przetargu, w tym z przygotowaniem i złożeniem wniosku o dopuszczenia do udziału w przetargu oraz oferty i nie będzie żądał ich zwrotu od Zamawiającego.

2. Przetarg uważa się za ważny, jeśli zostanie złożona co najmniej jedna oferta niepodlegająca odrzuceniu.