

Ogłoszenie nr 630484-N-2017 z dnia 2017-12-09 r.

Zespół Szkół nr 3 w Ropczycach: Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach w 2018 roku

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

O zamówienie mogą ubiegać się wyłącznie zakłady pracy chronionej oraz wykonawcy, których działalność, lub działalność ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, obejmuje społeczną i zawodową integrację osób będących członkami grup społecznie marginalizowanych

Nie

Należy podać minimalny procentowy wskaźnik zatrudnienia osób należących do jednej lub więcej kategorii, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy Pzp, nie mniejszy niż 30%, osób zatrudnionych przez zakłady pracy chronionej lub wykonawców albo ich jednostki (w %)

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

Jeżeli tak, należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzają postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej

Nie

W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych:

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół nr 3 w Ropczycach, krajowy numer identyfikacyjny 69175028900000, ul. Robotnicza 48, 39100 Ropczyce, woj. podkarpackie, państwo Polska, tel. 17 221 84 08, e-mail ysys@wp.pl, faks 17 221 84 08.

Adres strony internetowej (URL): www.jo.ropczyce.bip.gmina.pl

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny (proszę określić):

gminna jednostka budżetowa

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania,

czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

I.4) KOMUNIKACJA:

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)

Tak

www.jo.ropczyce.bip.gmina.pl

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia

Tak

www.jo.ropczyce.bip.gmina.pl

Dostęp do dokumentów z postępowania jest ograniczony - więcej informacji można uzyskać pod adresem

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać:

Elektronicznie

Nie

adres

Dopuszczone jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Nie

Inny sposób:

Wymagane jest przesłanie ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu w inny sposób:

Tak

Inny sposób:

pocztą, osobiście lub za pośrednictwem posłańca

Adres:

Zespół Szkół Nr 3 w Ropczycach ul. Robotnicza 48, 39-100 Ropczyce

Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem: (URL)

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach w 2018 roku

Numer referencyjny: ZOJO.261.3.2.2017

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać

w odniesieniu do:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części:

Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:* 1. Przedmiotem zamówienia: jest przygotowanie i wydawanie posiłków dla dzieci w wieku przedszkolnym, szkolnym uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach oraz pracowników szkoły w okresie od 02.01.2018 r. do 31.12.2018 roku. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie produktów najwyższej jakości dostarczonych przez Wykonawcę oraz podawanie posiłków w jego stołówce. 2. Usługa będzie dotyczyć przygotowywania i wydawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół Nr 3 w Ropczycach (w tym z uwzględnieniem ewentualnym diet pokarmowych): 2.1. Dzieci w wieku przedszkolnym od 3 do 6 lat – szacowana ilość dzieci objętych żywieniem – 90; rodzaje posiłków: 2.1.1. śniadanie, pełny obiad, podwieczorek, 2.1.2. śniadanie, pełny obiad, 2.1.3. śniadanie, II danie 2.1.4. zupa, 2.1.5. II danie, 2.1.6. pełny obiad 2.1.7. podwieczorek, 2.2. Uczniowie kl. I –VI szkoły podstawowej, kl. I - II gimnazjum, pracownicy szkoły – szacowana ilość osób objętych żywieniem - 70, rodzaje posiłków: 2.2.1. pełny obiad, 2.2.2. zupa, 2.2.3. II danie. Przez diety pokarmowe należy rozumieć diety opracowane wg indywidualnych zaleceń lekarskich dla dzieci z alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniami lekarzy specjalistów np. dietę bezmleczną,

bezglutenową, eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów i z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Dokładną ilość i rodzaj posiłków zamawianych na dany dzień Zamawiający będzie określał każdorazowo w zamówieniu składanym codziennie do godziny 8:30. 3. Zamawiający informuje, że podana ilość maksymalna osób objętych żywieniem oraz ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia są wielkościami wyliczonymi w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowego zamówienia mogą ulec zmianie (zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego oraz nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. Ilość wydawanych posiłków zmieniać się będzie w zależności od frekwencji osób w danym dniu. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie placówki, a także posiłku dodatkowego do oceny kontroli jakości. 4. Zamawiający dopuszcza zmiany godzin wydawania posiłków po uprzednim uzgodnieniu przez Wykonawcę. 5. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach w tym do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. 6. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach, w tym m.in. w: 6.1. ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149) 6.2. Rozporządzeniu 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, 6.3. Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, 6.4. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774), 6.5. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków

spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. nr 180, poz. 1214),

7. Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla poszczególnych grup wiekowych oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

8. Wymagania Zamawiającego w zakresie przygotowywania posiłków:

8.1. Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood.

8.2. Do przygotowania posiłków należy używać masła o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82% lub olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Nie dopuszcza się stosowania margaryny.

8.3. Jaja do przygotowania posiłków świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego.

8.4. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie przygotowywania posiłków konserw, produktów z konserwantami (m. in. glutaminianem sodu, sorbinianem potasu) parówek, produktów masłopodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej, produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka.

8.5. Zawartość farszu w wyrobach typu krokiety, pierogi min. 40%. Wyroby mączne typu krokiety, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony winny być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy.

8.6. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).

9. Wymagania Zamawiającego dotyczące pozycji wymaganych w jadłospisie:

9.1. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty jadłospisu dekadowego (z uwzględnieniem diet pokarmowych dzieci) dany zestaw potraw nie pojawia się 3-4 krotnie w ciągu m-ca) (1 dekada to 10 dni) wraz z gramaturą, dokładnym opisem

posiłków, Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez dietetyka lub technologa żywienia. 9.2. W jednej dekadzie jadłospis winien zawierać: - zupę – inną na każdy dzień (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny, nie dopuszcza się, by zupy były gotowane na kostkach rosołowych i proszkach typu vegeta, do przyprawiania należy używać naturalnych przypraw np. kurkuma, tymianek, imbir, papryka) - 4 posiłki mięsne z mięsa chudego wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), - 2 posiłki pół-mięsne (nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki) - 2 posiłki bezmięsne (mączne lub warzywne z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych, wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie do przygotowania posiłku użyć roślin strączkowych) - 2 posiłki rybne (nie dopuszcza się stosowania tilapii i pangi) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż) - surówka do każdego dania (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno – owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.) - kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie była woda z sokiem zagęszczonym bez dodatku cukru lub woda z dodatkiem wyciskanych owoców), - owoc na każdy dzień (wymagane min. 4 różne owoce w dekadzie z uwzględnieniem owoców sezonowych, owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców za wyjątkiem sałatek owocowych i owoców dużych np. melon, arbuz). Dodatkowo: Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego (podawane w osobnych miseczkach na każdym stoliku stołówki szkolnej). Wymaga się, aby co najmniej trzy razy w dekadzie do przygotowania posiłków były wykorzystywane produkty pełnoziarniste – Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostały wykorzystane Nie dopuszcza się, aby produkty kwaśne (np. ogórki kiszone, kapusta kiszona, cytryna np. używana do zakwaszania zup, wody z sokiem) były podawane dzień po dniu, ani jedno po drugim w danym dniu (np. zupa ogórkowa i surówka z kiszonej kapusty, żurek i woda z wyciśniętą cytryną) Nie dopuszcza się stosowania kaszy manny (również do zagęszczania potraw) Nie dopuszcza się, by

ziemniaki w danym dniu pojawiły się jednocześnie w zupie, jako dodatek skrobiowy bądź w posiłku półmięsnym czy bezmięsnym. 10. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien: 10.1. przygotowywać i wydawać posiłki zgodnie z przedstawionymi do oferty jadłospisami, 10.2. myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca), 10.3. sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego oraz odpady żywieniowe. 11. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 12. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia personelu niezbędnego do przygotowywania i wydawania posiłków. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględnym przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego. 13. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów przez siebie dostarczonych. Wykonawca dostarczać będzie produkty własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. 14. Wykonawca może na terenie szkoły świadczyć usługi jedynie na rzecz uczniów tej szkoły.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

II.6) Całkowita wartość zamówienia *(jeżeli zamawiający podaje informacje o*

wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)

II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:

miesiącach: *lub* dniach:

lub

data rozpoczęcia: *lub* zakończenia: 2018-12-31

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
			2018-12-31

II.9) Informacje dodatkowe:

**SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM,
EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

III.1.1) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże że: 4.1.1. posiada aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

prowowanego przez własciwego Państwowego lub Granicznego Inspektora Powiatowego lub innego dokumentu potwierdzającego w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej). 4.1.2. posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie precyzuje szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku.

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca potwierdzi spełnianie tego warunku składając odpowiednie oświadczenie.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli

Wykonawca: 4.3.1. wykaże wykonanie, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, należycie zrealizował lub realizuje, co najmniej jedną usługę cateringu o charakterze tożsamym z objętych przedmiotem zamówienia, o wartości co najmniej 70 000 zł brutto. Za usługę podobną zamawiający uzna: usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do przedszkola lub szkoły podstawowej. Zamawiający dokona oceny spełnienia powyższego warunku, na podstawie złożonych przez Wykonawcę dokumentów/oświadczeń. 4.3.2. dysponuje w celu realizacji zamówienia minimum 1 środkiem transportu posiadającym zatwierdzenie właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego do przewozu środków spożywczych (przygotowanych posiłków).

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących

czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Nie

Informacje dodatkowe:

III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA

III.2.1) Podstawy wykluczenia określone w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp

III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art.

24 ust. 5 ustawy Pzp Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne

podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

III.3) WYKAZ OŚWIADCZEŃ SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W CELU WSTĘPNEGO POTWIERDZENIA, ŻE NIE PODLEGA ON WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIA WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ SPEŁNIA KRYTERIA SELEKCJI

Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Tak

Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji

Nie

III.4) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW , SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 3 USTAWY PZP:

III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE

ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP

III.5.1) W ZAKRESIE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

5.1.1. aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez właściwego Państwowego lub Granicznego Inspektora Powiatowego lub innego dokumentu potwierdzającego w sposób wystarczający przedmiotowy wpis (np. decyzja o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

5.1.2. aktualną decyzję właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład na prowadzenie działalności w zakresie żywienia.

5.2. w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej:

5.2.1. wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, należycie zrealizował lub realizuje, co najmniej jedną usługę cateringu o charakterze tożsamym z objętych przedmiotem zamówienia, o wartości co najmniej 70 000 zł brutto, z podaniem nazwy i adresu podmiotu na rzecz których usługi zostały wykonane, ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Za usługę podobną zamawiający uzna: usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków do przedszkola lub szkoły podstawowej. Dowodami, o których mowa wyżej są: a) poświadczenie dotyczące usług określające, czy usługi te zostały wykonane w sposób należyty oraz wskazujące, czy zostały prawidłowo ukończone, b) inne dokumenty – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej, c) w przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługa będąca przedmiotem zamówienia określona w SIWZ, została wcześniej wykonana, Wykonawca nie ma

obowiązku przedkładania dowodów. 5.2.2. wykaz niezbędnego sprzętu do wykonania zamówienia, wraz z informacją o sposobie dysponowania tymi zasobami

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

III.6) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

III.7) INNE DOKUMENTY NIE WYMIENIONE W pkt III.3) - III.6)

Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej Zamawiającego informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia (według wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SIWZ). Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w Rozdziale X, ust. 4 pkt. 4.1 – 4.3, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w rozdz. XI ust. 1 pkt. 1.1, 1.2 SIWZ, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 PZP, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez

zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokumenty te mają potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu, brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

IV.1.3) Przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

IV.1.4) Wymaga się złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Dopuszcza się złożenie ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia do ofert katalogów elektronicznych:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

Złożenie oferty wariantowej dopuszcza się tylko z jednoczesnym złożeniem oferty zasadniczej:

Nie

IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu

(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

IV.1.7) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów:

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Nie

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Adres strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dotyczące dynamicznego systemu zakupów:

Informacje dodatkowe:

W ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów dopuszcza się złożenie ofert w formie katalogów elektronicznych:

Nie

Przewiduje się pobranie ze złożonych katalogów elektronicznych informacji potrzebnych do sporządzenia ofert w ramach umowy ramowej/dynamicznego systemu zakupów:

Nie

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

Przewidziane jest przeprowadzenie aukcji elektronicznej (*przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem*) Nie

Należy podać adres strony internetowej, na której aukcja będzie prowadzona:

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

Przewiduje się ograniczenia co do przedstawionych wartości, wynikające z opisu przedmiotu zamówienia:

Nie

Należy podać, które informacje zostaną udostępnione wykonawcom w trakcie aukcji elektronicznej oraz jaki będzie termin ich udostępnienia:

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu: Nie

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
Termin płatności faktury	40,00

IV.2.3) Zastosowanie procedury, o której mowa w art. 24aa ust. 1 ustawy

Pzp (przetarg nieograniczony)

Tak

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

Przewidziane jest zastrzeżenie prawa do udzielenia zamówienia na podstawie ofert wstępnych bez przeprowadzenia negocjacji Nie

Przewidziany jest podział negocjacji na etapy w celu ograniczenia liczby ofert: Nie

Należy podać informacje na temat etapów negocjacji (w tym liczbę etapów):

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

Opis potrzeb i wymagań zamawiającego lub informacja o sposobie uzyskania tego opisu:

Informacja o wysokości nagród dla wykonawców, którzy podczas dialogu konkurencyjnego przedstawili rozwiązania stanowiące podstawę do składania ofert, jeżeli zamawiający przewiduje nagrody:

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań: Nie
Należy podać informacji na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

Podział negocjacji na etapy w celu ograniczeniu liczby ofert podlegających negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Adres strony internetowej, na której jest dostępny opis przedmiotu zamówienia w licytacji elektronicznej:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w licytacji elektronicznej, w tym wymagania techniczne urządzeń informatycznych:

Sposób postępowania w toku licytacji elektronicznej, w tym określenie minimalnych wysokości postąpień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

Wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu: Nie

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: Tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w przypadkach przewidzianych w art. 144 ust. 1 ustawy PZP w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia

umowy a w szczególności: 1.1. w przypadku urzędowej zmiany stawki podatku VAT zaistniałej po dacie zawarcia umowy – wówczas może nastąpić zmiana wysokości wynagrodzenia ryczałtowego brutto o różnicę pomiędzy dotychczasową i nową stawką, w zakresie wynagrodzenia należnego po zmianie tej stawki. 1.2. w przypadku zmiany regulacji prawnych odnoszących się do praw i obowiązków stron Umowy, wprowadzonych po zawarciu Umowy, wywołujących niezbędną potrzebę zmiany sposobu realizacji Umowy, Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany sposobu realizacji Umowy, wysokości wynagrodzenia lub terminu zakończenia realizacji przedmiotu Umowy. 2. Wszelkie zmiany wprowadzone do umowy wymagają obustronnej zgody wyrażonej na piśmie w formie aneksu, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.6.1) Sposób udostępniania informacji o charakterze poufnym (*jeżeli dotyczy*):

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

IV.6.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 2017-12-19, godzina: 09:00,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polski

IV.6.3) Termin związania ofertą: do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego

terminu składania ofert)

IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: Nie

IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane Nie

IV.6.6) Informacje dodatkowe:

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH