

**ZMIANY:**2018-08-31 13:14:34: [Dodano wynik do przetargu](#)2018-08-21 10:46:47: [Dodano plik Informacja z sesji otwarcia ofert.doc](#)

Więcej >>>

2018-08-14 14:00:33: [Dodano plik Zmiana ogłoszenia UZP.docx](#)2018-08-14 13:45:06: [Dodano plik Zmiana treści ogłoszenia i zmiana terminu składania ofert.docx](#)

2. 1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2018/2019, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. 2.2 Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 odrębne części. CZĘŚĆ NR 1: Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkół podstawowych w Manasterzu, Cetuli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. CZĘŚĆ NR 2 Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. 2.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia. 2.4 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 2.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa. 2.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. 2.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi. 2.8 Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki). 2.9 Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom: - zawartość energii – 850 kcal; - udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku; - udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku; - udział energii z tłuszczu – do 30%. Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi: dla części I - 60 porcji pełen obiad 35 porcji obiad jednodaniowy 10 porcji pełen obiad (½ porcji) – przedszkola 15 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) – przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych dla części II - 100 porcji pełnych obiadów, 35 porcji obiad jednodaniowy 20 porcji pełen obiad (½ porcji) – przedszkola 5 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) – przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ. 2.10 Sposób przygotowywania obiadów: 2.10.1 Pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środek, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.2 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego ½ należy rozumieć ½ pełnego obiadu składającego się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.3 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.4 Pod pojęciem obiadu jednodaniowego ½ - należy rozumieć (trzy razy w tygodniu ½ drugiego dania - poniedziałek, środek, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna ½ zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.5 Zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. 2.10.6 Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g. 2.10.7 Drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). 2.10.8 Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez: - stosowanie tłuszczów roślinnych; - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych; - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”; - stosowanie mięsa drobiowego; - stosowanie ryb; - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych. 2.10.9 Napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata). 2.10.10 Obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju. 2.10.11 Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności. 2.10.12 Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”. 2.10.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury itp. 2.10.14 Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce w Zapałowie i Wiązownicy, natomiast w zakresie obiadów dowożonych do szkół podstawowych,

Przetargi

Wykonawca zabezpieczy termosy i własny środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztucze do wydawania posiłków. 2.10.15 Długość tras dowozu posiłków wynosi: Część I 1. Wiązownica - SP Manasterz = 6,2 km. 2. Wiązownica - SP Cetula = 9,6 km. Wiązownica - Mołodycz 16,6 km. Wiązownica - Radawa 9,0 km. Wiązownica - Szówsko 4,2 km. Wiązownica - Nielepkowice 3,0 km. Wiązownica - Piwoda 4,0 km. Część II 1. Zapałów - Szkoła Podstawowa w Ryszkowej Woli - 2,4 km. Zapałów - Surmaczówka 4,9 km. Zapałów - Wólka Zapałowska 3,2 km. 2.11 Warunki przygotowania posiłków: 2.11.1 Posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach kuchni, wyposażonej w podstawowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny, niezbędny do przygotowania i wydawania posiłków, które zostaną użyczone bezpłatnie Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego, wyłącznie do prowadzenia usługi dożywiania stanowiącej przedmiot zamówienia. Wykonawca nie może wykorzystywać przekazanych w użyczenie pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego do innych celów ponad wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia. 2.11.2 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ewentualnych napraw sprzętu i urządzeń powstałych w wyniku zwykłego użytkowania. 2.11.3 Wykonawca będzie pokrywał koszty zużycia gazu i energii elektrycznej i wywozu nieczystości stałych. W zamian za sprząatanie kuchni i stołówki Zamawiający zabezpieczy bezpłatnie dostawę bieżącej wody wraz z odprowadzeniem ścieków. 2.11.4 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń. 2.11.5 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy. 2.11.6 Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2018/2019. 2.11.7 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę. 2.11.8 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych. 2.11.9 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół. 2.12 Zamawiający wymaga, aby stosownie do przepisu art. 29 ust. 3a ustawy Pzp. wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na umowę o pracę osoby wykonujące czynności związane z realizacją zamówienia (co najmniej po 2 osoby dla każdej części zamówienia) w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy - Kodeks pracy. W szczególności zamawiający wymaga, aby osoby realizujące przedmiot zamówienia były zatrudnione na podstawie umowy o pracę na czas nieokreślony, czas określony lub okres próbny, w pełnym wymiarze czasu pracy. 2.13 Zamawiający wymaga, aby wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na umowę o pracę osoby, którym powierzone zostaną czynności związane z realizacją zamówienia - tj. przygotowanie i dostarczanie obiadów. 2.14 W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 2.13 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: 2.14.1 żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, 2.14.2 żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, 2.14.3 przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. 2.15 Na potwierdzenie faktu zatrudnienia, wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w dniu podpisania umowy oświadczenie, zawierający wykaz osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę (wykaz osób wraz z kserokopią zawartych umów (w formie zanonimizowane) - do wglądu, lub wydruk z ZUS o liczbie pracowników zatrudnionych przez wykonawcę, oraz zakres wykonywanych przez nich czynności. W przypadku zaistnienia okoliczności skutkujących zmianą wskazanych w wykazie osób, wykonawca jest zobowiązany do zastąpienia tych osób, innymi osobami na warunkach jak powyżej.

Początek formularza

Ogłoszenie nr 602678-N-2018 z dnia 2018-08-09 r.

Centrum Usług Wspólnych Gminy Wiązownica: DOŻYWIANIE UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH I GIMNAZJUM W ROKU SZKOLNYM 2018/2019 ORAZ OSÓB STARSZYCH, CHORYCH, SAMOTNYCH I NIEPEŁNOSPRAWNYCH ORAZ UCZNIÓW ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH NA TERENIE GMINY WIĄZOWNICA

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Tak

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

Przetargi

Przetargi

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: Centrum Usług Wspólnych Gminy Wiązownica, krajowy numer identyfikacyjny 366230191, ul. Warszawska 15, 37-522 Wiązownica, woj. podkarpackie, państwo Polska, tel. 16 622 36 31, , e-mail cuw@wiazownica.com, , faks 16 622 36 31.

Adres strony internetowej (URL): www.wiazownica.com

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: Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

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.wiazownica.com

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

Tak

www.bip.wiazownica.com

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

Nie

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

Elektronicznie

Nie

adres

Przetargi

Przetargi

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:

Oferty należy składać w formie pisemnej osobiście, za pośrednictwem operatora pocztowego lub przesyłką kurierską

Adres:

Gmina Wiązownica ul. Warszawska 15, 37-522 Wiązownica, pok. nr 34 II p.

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: DOŻYWIANIE UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH I GIMNAZJUM W ROKU SZKOLNYM 2018/2019 ORAZ OSÓB STARSZYCH, CHORYCH, SAMOTNYCH I NIEPEŁNOSPRAWNYCH ORAZ UCZNIÓW ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH NA TERENIE GMINY WIĄZOWNICA

Numer referencyjny: IZ.271.14.2018

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:

Tak

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu można składać w odniesieniu do: wszystkich części

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

Nie dotyczy

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

Wszystkie części

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: 2. 1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2018/2019, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. 2.2 Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 odrębne części. CZĘŚĆ NR 1: Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkół podstawowych w Manasterzu, Cetuli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. CZĘŚĆ NR 2 Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. 2.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia. 2.4 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 2.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa. 2.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. 2.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi. 2.8 Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki). 2.9 Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom: - zawartość energii - 850 kcal; - udział energii z białka - nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku; - udział białka zwierzęcego - średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku; - udział energii z tłuszczu - do 30%. Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi: dla części I - 60 porcji pełen obiad 35 porcji obiad jednodaniowy 10 porcji pełen obiad (½ porcji) - przedszkola 15 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) - przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych dla części II - 100

porcji pełnych obiadów, 35 porcji obiad jednodaniowy 20 porcji pełen obiad (½ porcji) – przedszkola 5 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) – przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ.

2.10 Sposób przygotowywania obiadów:

2.10.1 Pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu żywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem żywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsą wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.

2.10.2 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego ½ należy rozumieć ½ pełnego obiadu składającego się z zupy oraz drugiego dania i napoju.

2.10.3 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju.

2.10.4 Pod pojęciem obiadu jednodaniowego ½ - należy rozumieć (trzy razy w tygodniu ½ drugiego dania - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu żywna ½ zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem żywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsą wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego.

2.10.5 Zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach.

2.10.6 Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g.

2.10.7 Drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane).

2.10.8 Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez: - stosowanie tłuszczów roślinnych; - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych; - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”; - stosowanie mięsa drobiowego; - stosowanie ryb; - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.

2.10.9 Napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata).

2.10.10 obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.

2.10.11 Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności.

2.10.12 Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”.

2.10.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury itp.

2.10.14 Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce w Zapławie i Wiązownicy, natomiast w zakresie obiadów dowożonych do szkół podstawowych, Wykonawca zabezpieczy termosy i własny środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztucze do wydawania posiłków.

2.10.15 Długość tras dowozu posiłków wynosi: Część I 1. Wiązownica - SP Manasterz = 6,2 km. 2. Wiązownica - SP Cetula = 9,6 km. Wiązownica – Mołodycz 16,6 km. Wiązownica – Radawa 9,0 km. Wiązownica – Szówsko 4,2 km. Wiązownica – Nielepkowice 3,0 km. Wiązownica – Piwoda 4,0 km. Część II 1. Zapław – Szkoła Podstawowa w Ryszkowej Woli – 2,4 km. Zapław – Surmaczówka 4,9 km. Zapław – Wólka Zapławska 3,2 km.

2.11 Warunki przygotowania posiłków:

2.11.1 Posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach kuchni, wyposażonej w podstawowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny, niezbędny do przygotowania i wydawania posiłków, które zostaną udane bezpłatnie Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, wyłącznie do prowadzenia usługi dożywiania stanowiącej przedmiot zamówienia. Wykonawca nie może wykorzystywać przekazanych w udanie pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego do innych celów ponad wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia.

2.11.2 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ewentualnych napraw sprzętu i urządzeń powstałych w wyniku zwykłego użytkowania.

2.11.3 Wykonawca będzie pokrywał koszty zużycia gazu i energii elektrycznej i wywozu nieczystości stałych. W zamian za sprzątanie kuchni i stołówki Zamawiający zabezpieczy bezpłatnie dostawę bieżącej wody wraz z odprowadzeniem ścieków.

2.11.4 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w udanie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń.

2.11.5 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy.

2.11.6 Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2018/2019.

2.11.7 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę.

2.11.8 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych.

2.11.9 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

2.12 Zamawiający wymaga, aby stosownie do przepisu art. 29 ust. 3a ustawy Pzp. wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na umowę o pracę osoby wykonujące czynności związane z realizacją zamówienia (co najmniej po 2 osoby dla każdej części zamówienia) w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy – Kodeks pracy. W szczególności zamawiający wymaga, aby osoby realizujące przedmiot zamówienia były zatrudnione na podstawie umowy o pracę na czas nieokreślony, czas określony lub okres próbny, w pełnym wymiarze czasu pracy.

2.13 Zamawiający wymaga, aby wykonawca lub podwykonawca zatrudnił na umowę o pracę osoby, którym powierzone zostaną czynności związane z realizacją zamówienia – tj. przygotowanie i dostarczanie obiadów.

2.14 W trakcie realizacji zamówienia zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 2.13 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: 2.14.1 żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, 2.14.2 żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, 2.14.3 przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

2.15 Na potwierdzenie faktu zatrudnienia, wykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w dniu podpisania

Przetargi

umowy oświadczenie, zawierający wykaz osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę (wykaz osób wraz z kserokopią zawartych umów (w formie zanonimizowane) – do wglądu, lub wydruk z ZUS o liczbie pracowników zatrudnionych przez wykonawcę, oraz zakres wykonywanych przez nich czynności. W przypadku zaistnienia okoliczności skutkujących zmianą wskazanych w wykazie osób, wykonawca jest zobowiązany do zastąpienia tych osób, innymi osobami na warunkach jak powyżej.

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: 2018-09-04 lub zakończenia: 2019-06-21

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: Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli wykonawca przedłoży decyzję o zatwierdzeniu zakładu wydaną przez właściwy terenowo organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej na prowadzenie działalności w zakresie przygotowania i wydawania posiłków, przewozu posiłków w ramach cateringu samochodem. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie wstępnego oświadczenia wykonawcy oraz dokumentów i oświadczeń złożonych na wezwanie zamawiającego.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie wstępnego oświadczenia wykonawcy.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Warunek zostanie uznany za spełniony, jeżeli w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie należycie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych również należycie wykonywanych, co najmniej 2 usługi w zakresie zbiorowego żywienia (dożywiania dzieci lub osób) o wartości min. 100 000 zł. w odniesieniu do części Nr 1, i o wartości min. 200 000 zł. w odniesieniu do części nr 2 odpowiadającej przedmiotowi zamówienia, z podaniem ich wartości, daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie. Przez zamówienia wykonane należy rozumieć: § zamówienia rozpoczęte i zakończone w w/w okresie § zamówienia zakończone w w/w okresie, których rozpoczęcie mogło nastąpić wcześniej niż w w/w okresie. W przypadku gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego wykonano usługi wskazane w wykazie, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania tych dowodów. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie wstępnego oświadczenia wykonawcy oraz dokumentów i oświadczeń złożonych na wezwanie zamawiającego.

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)

Przetargi

Przetargi

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 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:

1) zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego potwierdzającego, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem podatkowym w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu. 2) zaświadczenia właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, lub innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca zawarł porozumienie z właściwym organem w sprawie spłat tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami, w szczególności uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu. 3) oświadczenie wykonawcy o niezaleganiu z opłacaniem podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie o podatkach i opłatach lokalnych, 4) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy.

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:

1) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których roboty zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy roboty te zostały wykonane należycie, zgodnie z przepisami prawa budowlanego i prawidłowo ukończone, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego roboty budowlane były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne dokumenty,

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 WYMNIENIONE W pkt III.3) - III.6)

6.1 Na ofertę składają się następujące dokumenty i załączniki: 1) Formularz ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem podanym w zał. nr 1 do SIWZ z podaniem całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia, 2) Kosztorys ofertowy, 3) Paraflowany wzór umowy, 4) Dowód wniesienia wadium (jeżeli dotyczy), 5) Pisemne zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia w oryginale (jeżeli dotyczy) 6.2 Wraz z ofertą wykonawca powinien załączyć: 1) Oświadczenie na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp. dotyczące spełniania warunków udziału w postępowaniu – zgodnie ze wzorem podanym w zał. do SIWZ, 2) Oświadczenie na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy Pzp. dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania – zgodnie ze wzorem podanym w zał. do SIWZ, 3) Odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, w celu

sprawdzenia osób upoważnionych do reprezentacji Wykonawcy - oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem (jeżeli dotyczy), 4) Pełnomocnictwo jeżeli umocowanie osoby wskazanej w ofercie nie wynika z dokumentów rejestrowych (jeżeli dotyczy),

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Tak

Informacja na temat wadium

11.1 Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie wadium: Część Nr 1 w kwocie 2 000 zł. Część Nr 2 w kwocie 4 000 zł. 11.2 Wadium musi być wniesione przed upływem terminu do składania ofert, wskazanego w rozdziale XIII SIWZ.

Wykonawca może załączyć oryginał wadium w formie gwarancji do oferty. 11.3 Wadium może być wnoszone w formach określonych w art. 45 ust. 6 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2015 r., poz. 2164 ze

Przetargi

zm.), tj.: 1) w pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego w BS Jarosław o/Wiązownica, numer rachunku 56 9096 1014 2002 1400 0202 0001 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, 3) gwarancjach bankowych, 4) gwarancjach ubezpieczeniowych, 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2014 poz. 1804).. 11.4 Jeżeli wadium zostanie wniesione w pieniądzu, przelewem na konto Zamawiającego: Bank Spółdzielczy w Jarosławiu o/Wiązownica Nr rachunku: 56 9096 1014 2002 1400 0202 0001. Wykonawca dołącza do oferty wydruk (kopię) wpłaty wadium z potwierdzeniem dokonanego przelewu. Na poleceniu przelewu należy wpisać: „WADIUM - przetarg znak sprawy IZ.271.14.2018”. W pozostałych przypadkach wymagane jest dołączenie oryginału dokumentu wystawionego na rzecz Zamawiającego. Dokumenty, o których mowa w punkcie 10.3. muszą zachowywać ważność przez cały okres, w którym Wykonawca jest związany ofertą. 11.5 W przypadku wnoszenia wadium przelewem na rachunek bankowy, o jego wniesieniu w terminie decydować będzie data wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany w punkcie 11.4 SIWZ. 11.6 Oferty bez wniesionego wadium przetargowego będą traktowane jako nie spełniające wymagań przetargu i na tej podstawie zostaną odrzucone, bez dalszego rozpatrywania. 11.7 W przypadku wniesienia wadium formie innej niż w pieniądzu – oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy złożyć przed upływem terminu składania ofert w siedzibie Zamawiającego – Urząd Gminy Wiązownica, w kasie Urzędu pok. nr 1 parter, a kserokopię dokumentu poświadczoną za zgodność z oryginałem należy dołączyć do oferty. 11.8 Okoliczności i zasady zwrotu wadium, jego przepadku oraz zasady jego zaliczenia na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy określa Ustawa Pzp. 11.9 Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium jeżeli w wyniku ostatecznego rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. 11.10 Zamawiający zatrzymuje wadium w przypadkach wskazanych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp.

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:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Przetargi

Przetargi

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:

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

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:

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:

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Termin płatności faktur	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:

Nie dotyczy

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

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

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:

Nie dotyczy

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

Przetargi

Przetargi

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje 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:

Nie dotyczy

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

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

Nie dotyczy

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:

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. Wszelkie zmiany w umowie pod rygorem nieważności muszą być dokonane w formie pisemnej. 2. Zamawiający zgodnie z art. 144 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z okoliczności: 2.1. zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, które spowodowały niezawinione i niemożliwe do uniknięcia przez Wykonawcę opóźnienie w realizacji przedmiotu zamówienia, 2.2. zmiana obowiązującej stawki VAT; 2.3. rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy; 2.4. zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, niezależnych od zamawiającego, 2.5. gdy zaistnieje inna okoliczność prawna, ekonomiczna lub techniczna, skutkująca niemożliwością wykonania lub należytego wykonania umowy zgodnie z SIWZ.

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: 2018-08-17, godzina: 09:00,

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

Nie

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

> Język 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

Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz

Część nr: 1 Nazwa: posiłków dla uczniów szkół podstawowych w Manasterzu, Cetuli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych.

1) 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:2. 1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2018/2019, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. 2.2 Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 odrębne części. CZĘŚĆ NR 1: Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkół podstawowych w Manasterzu, Cetuli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. 2.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia. 2.4 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 2.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa. 2.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. 2.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi. 2.8 Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki). 2.9 Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom: - zawartość energii – 850 kcal; - udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku; - udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku; - udział energii z tłuszczu – do 30%. Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi: dla części I - 60 porcji pełen obiad 35 porcji obiad jednodaniowy 10 porcji pełen obiad (½ porcji) – przedszkola 15 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) – przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ. 2.10 Sposób przygotowywania obiadów: 2.10.1 Pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.2 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego ½ należy rozumieć ½ pełnego obiadu składającego się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.3 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.4 Pod pojęciem obiadu jednodaniowego ½ - należy rozumieć (trzy razy w tygodniu ½ drugiego dania - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna ½ zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.5 Zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. 2.10.6 Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g. 2.10.7 Drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). 2.10.8 Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez: - stosowanie tłuszczów roślinnych; - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych; - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”; - stosowanie mięsa drobiowego; - stosowanie ryb; - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych. 2.10.9 Napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata). 2.10.10 Obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju. 2.10.11 Do przygotowywania posiłków należy

Przetargi

używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności. 2.10.12 Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”. 2.10.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury itp. 2.10.14 Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce w Zapałowie i Wiązownicy, natomiast w zakresie obiadów dowożonych do szkół podstawowych, Wykonawca zabezpieczy termosy i własny środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztucze do wydawania posiłków. 2.10.15 Długość tras dowozu posiłków wynosi: Część I 1. Wiązownica - SP Manasterz = 6,2 km. 2. Wiązownica - SP Cetula = 9,6 km. Wiązownica - Mołodycz 16,6 km. Wiązownica - Radawa 9,0 km. Wiązownica - Szówsko 4,2 km. Wiązownica - Nielepkowice 3,0 km. Wiązownica - Piwoda 4,0 km. 2.11 Warunki przygotowania posiłków: 2.11.1 Posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach kuchni, wyposażonej w podstawowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny, niezbędny do przygotowania i wydawania posiłków, które zostaną użyczone bezpłatnie Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo - odbiorczego, wyłącznie do prowadzenia usługi dożywiania stanowiącej przedmiot zamówienia. Wykonawca nie może wykorzystywać przekazanych w użyczenie pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego do innych celów ponad wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia. 2.11.2 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ewentualnych napraw sprzętu i urządzeń powstałych w wyniku zwykłego użytkowania. 2.11.3 Wykonawca będzie pokrywał koszty zużycia gazu i energii elektrycznej i wywozu nieczystości stałych. W zamian za sprzątanie kuchni i stołówki Zamawiający zabezpieczy bezpłatnie dostawę bieżącej wody wraz z odprowadzeniem ścieków. 2.11.4 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń. 2.11.5 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy. 2.11.6 Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2018/2019. 2.11.7 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę. 2.11.8 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych. 2.11.9 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55524000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2018-09-04

data zakończenia: 2019-06-21

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Termin płatności faktur	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz

Część nr: 2 Nazwa: posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych.

1) 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:2. 1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2018/2019, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. 2.2 Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 odrębne części. CZĘŚĆ NR 2 Przygotowanie posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz posiłków dla uczniów szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli, osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych, oraz dla dzieci oddziałów przedszkolnych. 2.3 Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia. 2.4 Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 2.5 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania

Przetargi

posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa. 2.6 Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia tj. posiłki winny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. 2.7 Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi. 2.8 Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki). 2.9 Obiady powinny odpowiadać następującym kryteriom: - zawartość energii – 850 kcal; - udział energii z białka – nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku; - udział białka zwierzęcego – średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku; - udział energii z tłuszczu – do 30%. Przewidywana dzienna ilość posiłków do wydania wynosi: dla części II - 100 porcji pełnych obiadów, 35 porcji obiad jednodaniowy 20 porcji pełen obiad (½ porcji) – przedszkola 5 porcji obiad jednodaniowy (½ porcji) – przedszkola 5 porcji pełen obiad dla osób starszych Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ. 2.10 Sposób przygotowywania obiadów: 2.10.1 Pod pojęciem obiadów jednodaniowych należy rozumieć (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.2 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego ½ należy rozumieć ½ pełnego obiadu składającego się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.3 Pod pojęciem obiadu 2-daniowego należy rozumieć pełny obiad składający się z zupy oraz drugiego dania i napoju. 2.10.4 Pod pojęciem obiadu jednodaniowego ½ - należy rozumieć (trzy razy w tygodniu ½ drugiego dania - poniedziałek, środa, piątek; dwa razy w tygodniu pożywna ½ zupa- wtorek, czwartek). Pod pojęciem pożywna zupa należy rozumieć zupę z tzw. mięsną wkładką podaną ze świeżym pieczywem bez ograniczenia ilościowego. 2.10.5 Zupy należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. 2.10.6 Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g. / ½ porcji zupy – 200 g. 2.10.7 Drugie danie - powinno składać się z produktów białkowych, najlepiej pochodzenia zwierzęcego (mięso, ryby, drób) produktów bogatych w węglowodany złożone (ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski itp.) oraz dodatków warzywnych (surówki, warzywa gotowane). 2.10.8 Zamawiający oczekuje, iż Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze pro zdrowotnym poprzez: - stosowanie tłuszczów roślinnych; - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych; - umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”; - stosowanie mięsa drobiowego; - stosowanie ryb; - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli; - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych. 2.10.9 Napój – w ilości 200 ml (kompot, herbata). 2.10.10 Obiady dowożone jednodaniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju. 2.10.11 Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy ważności. 2.10.12 Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania posiłków na bazie „Fastwood”. 2.10.13 Zamawiający zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków pod względem kaloryczności, gramatury itp. 2.10.14 Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce w Zapałowie i Wiązownicy, natomiast w zakresie obiadów dowożonych do szkół podstawowych, Wykonawca zabezpieczy termosy i własny środek transportu przystosowany do przewozu żywności, spełniający przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztucze do wydawania posiłków. 2.10.15 Długość tras dowozu posiłków wynosi: Część II 1. Zapałów - Szkoła Podstawowa w Ryszkowej Woli – 2,4 km. Zapałów – Surmaczówka 4,9 km. Zapałów – Wólka Zapałowska 3,2 km. 2.11 Warunki przygotowania posiłków: 2.11.1 Posiłki będą przygotowane w pomieszczeniach kuchni, wyposażonej w podstawowe urządzenia i sprzęt gastronomiczny, niezbędny do przygotowania i wydawania posiłków, które zostaną użyczone bezpłatnie Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo – odbiorczego, wyłącznie do prowadzenia usługi dożywianie stanowiącej przedmiot zamówienia. Wykonawca nie może wykorzystywać przekazanych w użyczenie pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego do innych celów ponad wykonywania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia. 2.11.2 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ewentualnych napraw sprzętu i urządzeń powstałych w wyniku zwykłego użytkowania. 2.11.3 Wykonawca będzie pokrywał koszty zużycia gazu i energii elektrycznej i wywozu nieczystości stałych. W zamian za sprzątanie kuchni i stołówki Zamawiający zabezpieczy bezpłatnie dostawę bieżącej wody wraz z odprowadzeniem ścieków. 2.11.4 Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń. 2.11.5 Posiłki będą kupowane przez uczniów szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy. 2.11.6 Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2018/2019. 2.11.7 Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb. W przypadku zmniejszenia zapotrzebowania wykonawcy nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za nie zrealizowaną usługę. 2.11.8 Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy na odbiór i unieszkodliwianie odpadów pokonsumpcyjnych. 2.11.9 Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno - higieniczne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej ochrony, temperatury oraz jakości przewożonych posiłków. Harmonogram dostarczania oraz miejsce wydawania posiłków Wykonawca ustali bezpośrednio z Dyrektorami poszczególnych szkół.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55524000-9

3) Wartość części zamówienia(jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

Przetargi

4) Czas trwania lub termin wykonania:

okres w miesiącach:

okres w dniach:

data rozpoczęcia: 2018-09-04

data zakończenia: 2019-06-21

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena ofertowa	60,00
Termin płatności faktur	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Dół formularza

Początek formularza

Dół formularza

Data składania ofert:

2018-08-17 09:00:00

Data wpłaty wadium:

2018-08-17 09:00:00

Przetarg został rozstrzygnięty (archiwum)**Publikujący**

Józef Osowski 2018-08-09 13:40:00

Modyfikował(a)

Józef Osowski 2018-08-31 13:14:34

Załączniki >>>

Pliki:			
Lp.	Nazwa	Rozmiar	Typ
1.	SIWZ	316.50 Kb	
2.	Kosztorys/wycena usług	15.20 Kb	
3.	Oświadczenie - podstawy wykluczenia	22.56 Kb	
4.	Oświadczenie - warunki udziału w postępowaniu	20.58 Kb	
5.	Oświadczenie wykonawcy o niezaleganiu w podatkach i opłatach lokalnych	16.09 Kb	
6.	Projekt umowy	74.00 Kb	
7.	Oświadczenie RODO	13.50 Kb	
8.	Wykaz wykonanych zamówień	13.94 Kb	
9.	Zobowiązania podmiotu trzeciego	19.22 Kb	
10.	Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej	36.50 Kb	
11.	Formularz oferty	22.12 Kb	
12.	Zmiana treści ogłoszenia i terminy składania ofert	17.56 Kb	
13.	Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia 1	12.58 Kb	
14.	Informacja z sesji otwarcia ofert	38.50 Kb	

[Rejestr zmian](#)