

**ZMIANY:**2019-08-30 10:16:09: [Dodano wynik do przetargu](#)2019-08-20 12:30:08: [Dodano plik Informacja z sesji otwarcia ofert.doc](#)

2. 1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2019/2020 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 40 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 - 80 porcji pełnych obiadów, 30 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 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 2019/2020. 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, 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. - min. 2 zatrudnione osoby na każdą odrębną część zamówienia). 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 2.19. 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 w/w. wymogów, 2.14.3 przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. 2.15 Na podstawie art. 36 ust. 2 pkt. 8a ustawy Pzp., na potwierdzenie faktu zatrudnienia, Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w terminie 7 dni od daty podpisania umowy, oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności związane z przedmiotem zamówienia. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy, oraz dokumentów potwierdzających opłacenie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek przez wykonawcę lub podwykonawcę, w postaci np. zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, lub zanonimizowanych, z wyjątkiem imienia i nazwiska, dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika do ubezpieczenia. 2.16 Nieprzedłożenie dokumentów o których mowa w pkt. 2.20 w terminach określonych przez Zamawiającego będzie traktowane jako uchylenie się od obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących czynności na podstawie umowy o pracę. 2.17 Sankcje w stosunku do Wykonawcy lub Podwykonawcy, za wykonywanie czynności związanych z przedmiotem zamówienia przez osoby nie zatrudnione na podstawie umowy o pracę, lub nieprzedłożenia dokumentów lub dowodów na potwierdzenie zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę, określone zostały w projekcie umowy.

Początek formularza

Ogłoszenie nr 585192-N-2019 z dnia 2019-08-12 r.

Centrum Usług Wspólnych Gminy Wiązownica: Dożywianie uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2019/2020 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

Nie

Nazwa projektu lub programu

Przetargi

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: Centrum Usług Wspólnych Gminy Wiązownica, krajowy numer identyfikacyjny 36623019100000, 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

Przetargi

Przetargi

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:
Oferty należy składać w formie pisemnej osobiście, za pośrednictwem operatora pocztowego lub przesyłką kurierską
Adres:
CUW Gmina Wiązownica ul. Warszawska 15, 37-522 Wiązownica, pok. nr 36 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 w roku szkolnym 2019/2020 oraz osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica.

Numer referencyjny: IZ.271.13.2019

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 2019/2020 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

Przetargi

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 40 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 - 80 porcji pełnych obiadów, 30 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 przewożenia 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 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 2019/2020. 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 przewożenia 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, 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. - min. 2 zatrudnione osoby na każdą odrębną część zamówienia). 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 2.19. 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 w/w. wymogów, 2.14.3 przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. 2.15 Na podstawie art. 36 ust. 2 pkt. 8a ustawy Pzp., na potwierdzenie faktu zatrudnienia, Wykonawca lub podwykonawca zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu w terminie 7 dni od daty podpisania umowy, oświadczenia o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności związane z przedmiotem zamówienia. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy, oraz dokumentów potwierdzających opłacenie składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę wraz z informacją o liczbie odprowadzonych składek przez wykonawcę lub podwykonawcę, w postaci np. zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, lub zanonimizowanych, z wyjątkiem imienia i nazwiska, dowodów potwierdzających zgłoszenie pracownika do ubezpieczenia. 2.16 Nieprzedłożenie dokumentów o których mowa w pkt. 2.20 w terminach określonych przez Zamawiającego będzie traktowane jako uchylenie się od obowiązku zatrudnienia pracowników świadczących czynności na podstawie umowy o pracę. 2.17 Sankcje w stosunku do Wykonawcy lub Podwykonawcy, za wykonywanie czynności związanych z przedmiotem zamówienia przez osoby nie zatrudnione na podstawie umowy o pracę, lub nieprzedłożenia dokumentów lub dowodów na potwierdzenie zatrudnienia pracowników na podstawie umowy o pracę, określone zostały w projekcie umowy.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55524000-9

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:

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2019-09-03	2020-06-25

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

Przetargi

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: § 1 usługi w zakresie zbiorowego żywienia (dożywiania dzieci lub osób) o wartości min. 100 000 zł. w odniesieniu do części Nr 1, § 1 usługi w zakresie zbiorowego żywienia (dożywiania dzieci lub osób) o wartości min. 100 000 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)

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 ZAMAWIAJĄCEGO 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 ZAMAWIAJĄCEGO 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) aktualną 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. 2) 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

Przetargi

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 ZAMAWIAJĄCEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 2 USTAWY PZP

Nie dotyczy

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

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 – (składany przed podpisaniem umowy przez wybranego Wykonawcę), 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) 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:

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:

Przetargi

Przetargi

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:

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	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 Nie

Przetargi

Przetargi

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

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 ograniczenia liczby ofert podlegających negocjacjom 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

Przetargi

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: 2019-08-20, godzina: 09:00,

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

Nie

Wskazać powody:

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: (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

Część nr: 1 Nazwa: 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

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:Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2019/2020 osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. CZĘŚĆ NR 1 obejmuje: 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 40 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. mięsna 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

Przetargi

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 zasmażka. 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 sztucce 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) 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:

data zakończenia: 2020-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

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

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: 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.

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: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług dożywiania w zakresie przygotowania i dostawy posiłków dla uczniów szkół podstawowych w roku szkolnym 2019/2020 osób starszych, chorych, samotnych i niepełnosprawnych oraz uczniów oddziałów przedszkolnych na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków. CZĘŚĆ NR 2 obejmuje: 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

Przetargi

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 - 80 porcji pełnych obiadów, 30 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 Więzownicy, natomiast w zakresie obiadów dowożonych do szkół podstawowych, Wykonawca zabezpieczy termosy i własny środek transportu przystosowany do przewożenia 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) 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:

data zakończenia: 2020-06-25

5) Kryteria oceny ofert:

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

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Dół formularza

Początek formularza

Dół formularza

Data składania ofert:

2019-08-20 09:00:00

Przetarg został rozstrzygnięty (archiwum)

Publikujący	Józef Osowski 2019-08-20 13:18:00
Modyfikował(a)	Józef Osowski 2019-08-30 10:16:09

Załączniki >>>

Pliki:			
Lp.	Nazwa	Rozmiar	Typ
1.	SIWZ	317.00 Kb	
2.	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu	20.90 Kb	
3.	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania	22.86 Kb	
4.	Oświadczenie Wykonawcy o niezaleganiu w podatkach lokalnych	16.10 Kb	
5.	Projekt umowy	77.00 Kb	
6.	Oświadczenie RODO	13.52 Kb	
7.	Wykaz wykonanych zamówień	13.96 Kb	
8.	Zobowiązanie podmiotu trzeciego - wzór	19.26 Kb	
9.	Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej	36.50 Kb	
10.	Formularz oferty	22.36 Kb	
11.	Zakres usług	15.27 Kb	
12.	Informacja z otwarcia ofert	38.00 Kb	

[Rejestr zmian](#)