



**ZMIANY:**

2014-08-26 15:55:05: [Dodano plik UWAGA zmiana ogłoszenia i terminu składania ofert..pdf](#)

2014-08-26 15:54:24: [Dodano plik Uwaga modyfikacja treści siwz.docx](#)

Więcej >>>

2014-08-26 15:19:46: [Dodano plik Uwaga modyfikacja treści siwz i zmiana terminu składania ofert.docx](#)

2014-08-21 11:45:36: [Dodano plik Decyzja PSSE \(2\).pdf](#)

2014-08-21 11:43:12: [Usunięto plik Decyzja PSSE.pdf](#)

2014-08-21 11:41:31: [Dodano plik Decyzja PSSE.pdf](#)

2014-08-21 11:41:01: [Dodano plik Decyzja PSSE.pdf](#)

2014-08-21 11:40:20: [Dodano plik UWAGA - Odpowiedź nr 1 na pytanie wykonawców.doc](#)

2014-08-19 11:45:31: [utworzono dokument](#)

W ramach planowanego zadania przewiduje się świadczenie usług w zakresie **dożywiania uczniów szkół podstawowych i gimnazjum na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków.**

**4.1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA ZOSTAŁ PODZIELONY NA DWIE ODRĘBNE CZĘŚCI (ZADANIA).**

**CZĘŚĆ (ZADANIE) NR 1**

**Przygotowanie i wydawanie obiadów w stołówce szkolnej gimnazjum w Wiązownicy dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz obiadów do szkół podstawowych w Manasterzu, Radawie i Cetuli.**

**CZĘŚĆ (ZADANIE) NR 2**

**Przygotowanie i wydawanie obiadów w stołówce szkolnej w Zapałowie dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz obiadów do szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli.**

4.2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia.

4.3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

4.4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa.

4.5. 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.

4.6. Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.

4.7. Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki).

4.8. 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 - 96 porcji pełnych obiadów,

45 porcji obiady jednodaniowe

dla części II - 148 porcji pełnych obiadów,

38 porcji obiady jednodaniowe

Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ.

**5) Sposób przygotowywania obiadów:**

5.1. 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.

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

5.3. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy – 400 g.

5.4. 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).

5.5 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.

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

5.7. Obiady dowożone 1-daniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.

5.8. Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce gimnazjum 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 wymagania sanitarno-higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztucze do wydawania posiłków.

Długość tras dowozu posiłków wynosi:

Część I

1. Wiązownica - SP Manasterz-Wiązownica = 14 km.

2. Wiązownica - SP Radawa-Wiązownica = 16 km.

3. Wiązownica - SP Cetula-Wiązownica = 22 km.

Część II

1. Zapałów - Szkoła Podstawowa w Ryszkowej Woli - 9 km.

## **6) Warunki przygotowania posiłków:**

6.1. 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 stanowiące przedmiot zamówienia.

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.

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

6.3. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń.

6.4. Posiłki będą kupowane przez uczniów gimnazjum oraz szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy.

6.5. Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2014/2015.

6.6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.

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

6.8. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do

przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymagania 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.

**Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia Wykonawca wykonywał osobiście, co oznacza, że Zamawiający nie dopuszcza możliwości zlecenia całości lub części przedmiotu zamówienia podwykonawcom.**

---

**Znak: IZ.271.24.2014**

Wiązownica, 19.08.2014 r.

## **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.**

**Przedmiot zamówienia: DOŻYWIANIE UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH I GIMNAZJUM NA TERENIE GMINY WIĄZOWNICA W ROKU SZKOLNYM 2014/2015**

**1) Nazwa (firma) i adres zamawiającego:**

**1) Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Wiązownicy**

37-522 WIĄZOWNICA

www.wiazownica.com

e-mail: sekretariat@wiazownica.com

godziny urzędowania: 8:00 do 15:00

**2) Określenie trybu zamówienia:** przetarg nieograniczony.

**3) Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia:**

Specyfikację można odebrać osobiście w UG Wiązownica, pok. nr 42 II p.

**SIWZ jest również dostępna na stronie internetowej Zamawiającego pod adresem:**  
[www.wiazownica.com](http://www.wiazownica.com) lub [www.bip.wiazownica.com](http://www.bip.wiazownica.com)

**4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia, z podaniem informacji o możliwości składania ofert częściowych.**

W ramach planowanego zadania przewiduje się świadczenie usług w zakresie **dożywiania uczniów szkół podstawowych i gimnazjum na terenie gminy Wiązownica, w formie gorących posiłków.**

**4.1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA ZOSTAŁ PODZIELONY NA DWIE ODRĘBNE CZĘŚCI (ZADANIA).**

**CZĘŚĆ (ZADANIE) NR 1**

**Przygotowanie i wydawanie obiadów w stołówce szkolnej gimnazjum w Wiązownicy dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w Wiązownicy oraz przygotowanie i dowóz obiadów do szkół podstawowych w Manasterzu, Radawie i Cetuli.**

**CZĘŚĆ (ZADANIE) NR 2**

**Przygotowanie i wydawanie obiadów w stołówce szkolnej w Zapałowie dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w Zapałowie oraz przygotowanie i dowóz obiadów do szkoły podstawowej w Ryszkowej Woli.**

4.2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i zgodność z warunkami jakościowymi przygotowywanych posiłków, opisanymi w przedmiocie zamówienia.

4.3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.

4.4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, wydawania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa.

4.5. 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.

4.6. Wykonawca gwarantuje wysoką jakość dostarczanego produktu, terminowość dostaw oraz zgodność z obowiązującymi normami i wymogami sanitarnymi.

4.7. Wykonawca jest zobowiązany do sprzedaży posiłków uczniom nie objętym niniejszym zamówieniem w cenie równej jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym posiłki).

4.8. 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 - 96 porcji pełnych obiadów,

45 porcji obiady jednodaniowe

dla części II - 148 porcji pełnych obiadów,

38 porcji obiady jednodaniowe

Szczegółowy przedmiot zamówienia został określony w zał. nr 2 do SIWZ.

## **5) Sposób przygotowywania obiadów:**

5.1. 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.

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

5.3. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażka. Przeciętna waga 1 porcji zupy - 400 g.

5.4. 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).

5.5 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.

5.6. Napój - w ilości 200 ml (kompot, herbata).

5.7. obiady dowożone 1-daniowe, zamiennie w takiej samej ilości zupa o zwiększonej kaloryczności z pieczywem i drugie danie bez napoju.

5.8. Zamawiający zabezpiecza naczynia ceramiczne dla potrzeb wydawania posiłków wyłącznie w stołówce gimnazjum 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 wymagania sanitarno-higieniczne oraz jednorazowe naczynia i sztuczki do wydawania posiłków.

Długość tras dowozu posiłków wynosi:

### Część I

1. Wiązownica - SP Manasterz-Wiązownica = 14 km.
2. Wiązownica - SP Radawa-Wiązownica = 16 km.
3. Wiązownica - SP Cetula-Wiązownica = 22 km.

### Część II

1. Zapałów - Szkoła Podstawowa w Ryszkowej Woli - 9 km.

## **6) Warunki przygotowania posiłków:**

6.1. 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 stanowiące przedmiot zamówienia.

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.

6.2. 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.

6.3. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane w użyczenie pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń.

6.4. Posiłki będą kupowane przez uczniów gimnazjum oraz szkół podstawowych, dofinansowane z budżetu gminy.

6.5. Posiłki wydawane będą w dniach nauki szkolnej, w roku szkolnym 2014/2015.

6.6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby i rodzajów posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb.

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

6.8. 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.

**Zamawiający wymaga, aby przedmiot zamówienia Wykonawca wykonywał osobiście, co oznacza, że Zamawiający nie dopuszcza możliwości zlecenia całości lub części przedmiotu zamówienia podwykonawcom.**

## **7) Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień ( CPV).**

CPV 55321000-6 usługi przygotowania posiłków.

55524000-9 usługi dostarczania posiłków.

**8) Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych,** co oznacza , że wykonawcy mogą złożyć ofertę na obie części lub na jedną wybraną część (zadanie).

## **9) Informacja o możliwości złożenia oferty wariantowej:**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

**10) Termin wykonania zamówienia:** od 02 września 2014 do 26 czerwca 2015 r.

**11) Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

**1) O udzielenie zamówienie ubiegać się mogą wszyscy wykonawcy, którzy:**

1) Spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:

a) posiadania uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

b) posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia,

c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,

d) sytuacji ekonomicznej i finansowej,

**2) Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp. i art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Pzp.**

2. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale IX siwz.

3. Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody „spełnia/nie spełnia”.

4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia powinni wykazać, że warunki określone w ust. 1 pkt. 1 spełnią łącznie, natomiast warunek określony w ust. 1 pkt. 2 winien spełniać każdy z wykonawców wspólnie ubiegający się o zamówienie (składających ofertę wspólną).

**12. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania postawionych warunków udziału w postępowaniu:**

**12.1.** W zakresie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy nakładają obowiązek ich posiadania:

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocena spełniania warunku dokonana na podstawie załączonego do oferty oświadczenia wykonawcy.

**12.2. W zakresie wiedzy i doświadczenia:**

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 wykonał **co najmniej 1 usługę w zakresie zbiorowego żywienia (dożywiania dzieci lub osób)** o wartości min. **100 000 zł.**(dla jednej części i całego przedmiotu zamówienia) odpowiadającej przedmiotowi zamówienia, z podaniem ich wartości, daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie.

Dowodami potwierdzającymi wykonanie usług są poświadczenia odpowiednich podmiotów lub inne dokumenty, jeżeli z uzasadnionych przyczyn wykonawca nie jest w stanie uzyskać takich poświadczeń.

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 załączonego do oferty:

- a) oświadczenia wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – art. 22 ust.1
- b) wykazu wykonanych zamówień wg. zał. do siwz.
- c) dowodów potwierdzających, że wykazane usługi zostały wykonane w sposób należyty.

### **12.3. W zakresie potencjału technicznego:**

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocena spełniania warunku dokonana na podstawie załączonego do oferty oświadczenia wykonawcy.

### **12.4. W zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:**

Warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli wykonawca dysponuje lub będzie dysponował osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, lub przedłoży pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia tych osób, w szczególności:

- **dysponuje co najmniej 2 osobami** posiadającymi kwalifikacje i uprawnienia niezbędne do realizacji przedmiotu zamówienia (wymóg określony dla jednej części).

Jeżeli wykonawca złoży ofertę na 2 części, winien wykazać, iż dysponuje co najmniej 4 osobami.

Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie załączonego do oferty:

- a) oświadczenia wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – art. 22 ust.1
- b) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wg. zał. do siwz
- c) oświadczenie wykonawcy, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

### **12.5. W zakresie sytuacji ekonomiczno - finansowej:**

Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie. Ocena spełniania warunku zostanie dokonana na podstawie załączonego do oferty oświadczenia wykonawcy.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie **spełnia/ nie spełnia**.

W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda złożenia oświadczeń lub dokumentów wymienionych w rozdziale IX siwz.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert w oparciu o złożone wraz z ofertą oświadczenia i dokumenty wg. metody „spełnia/nie spełnia”.

### **12.6. Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.**

Z ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się:

Wykonawców, którzy nie spełniają warunków o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, oraz wykonawców którzy;

12.6.1. wykonywali bezpośrednio czynności związane z przygotowaniem prowadzonego postępowania, lub posługiwali się w celu sporządzenia oferty osobami uczestniczącymi w dokonywaniu tych czynności, chyba że udział tych wykonawców w postępowaniu nie utrudni uczciwej konkurencji;

12.6.2. złożyli nieprawdziwe informacje mające wpływ na wynik prowadzonego postępowania;

12.6.3. nie złożyli oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu lub dokumentów potwierdzających spełnianie tych warunków lub złożone dokumenty zawierają błędy, z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.

12.6.4. nie wnieśli wadium, w tym również na przedłużony okres związania ofertą, lub nie zgodzili się na przedłużenie okresu związania ofertą.

12.6.5. należących do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z

dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (

Dz.U.Nr 50, poz. 331 z późn. zm.) złożyli odrębne oferty, chyba że

wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do

zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami

w postępowaniu o udzielenie zamówienia

## **12.7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

Na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania, Wykonawcy oprócz następujących dokumentów :

- **oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** - (wzór oświadczenia stanowi załącznik do SIWZ) wynikającego z art. 44 ustawy Pzp,

- **listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej lub informację o braku przynależności do grupy kapitałowej** (wzór oświadczenia stanowi załącznik do SIWZ), wynikającej z art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy Pzp. muszą przedłożyć:

1) **oświadczenie** o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

Wzór oświadczenia stanowi załącznik do SIWZ.

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oświadczenie takie składa każdy z Wykonawców oddzielnie.*

2) **aktualny odpis** z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy Pzp, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert ,

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa każdy z Wykonawców oddzielnie.*

3) **aktualne zaświadczenie** właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem

zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa każdy z Wykonawców.*

4) **aktualne zaświadczenie** właściwego oddziału ZUS lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

*W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa każdy z Wykonawców.*

5) **wykaz wykonanych usług** w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia wykonanych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane należycie.

*W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa przynajmniej jeden z Wykonawców.*

6) **wykaz osób**, którymi dysponuje lub będzie dysponował wykonawca i które będą brały udział w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nich czynności;

*W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa przynajmniej jeden z Wykonawców*

7) **oświadczenie**, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

*W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie dokument ten składa przynajmniej jeden z Wykonawców.*

**oraz pozostałe niezbędne dokumenty:**

- formularz ofertowy z wykorzystaniem wzoru- załącznik nr 1;
- kosztorys - wycena usługi zał. Nr 2
- parafowany projekt umowy - zał. nr 3,
- pełnomocnictwo w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia.

**13) Informacja na temat wadium:**

Zamawiający nie będzie żądał wniesienia wadium przetargowego.

**14) Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:**

| Nazwa kryterium | Waga % |
|-----------------|--------|
|-----------------|--------|

|                      |            |
|----------------------|------------|
| <b>Cena ofertowa</b> | <b>100</b> |
|----------------------|------------|

**15) Miejsce i termin składania ofert:**

w siedzibie zamawiającego

GMINA WIĄZOWNICA

37-522 WIĄZOWNICA

pok. nr 22 - Sekretariat

**do dnia 2014-08-27 do godz. 09:00**

**16) Termin związania ofertą:** 30 dni od daty otwarcia ofert.

**17) Informacja o zamiarze zawarcia umowy ramowej:**

Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.

**18) Informacja o zamiarze ustanowienia dynamicznego systemu zakupów wraz z adresem strony internetowej, na której będą zamieszczone dodatkowe informacje dot. dynamicznego systemu zakupów:**

Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów oraz udzielać zamówień objętych tym systemem.

**19) Informacja o przewidywanym wyborze najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej wraz z adresem strony internetowej, na której będzie prowadzona aukcja elektroniczna.**

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej w celu wyboru najkorzystniejszej oferty.

**20) Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt. 6 i 7 lub art. 134 ust. 6 pkt. 3 i 4, jeżeli zamawiający przewiduje udzielenie takich zamówień.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

**21) Ogłoszenie zostało zamieszczone** na portalu UZP w dniu 19.08.2014 r. pod nr 274842-2014 oraz na stronie internetowej Zamawiającego.

**Kierownik GOPS Wiązownica**

**Maria Tabin-Matusz**

|                              |
|------------------------------|
| <b>Data składania ofert:</b> |
|------------------------------|

**Przetarg został rozstrzygnięty (archiwum)****Publikujący**  
**Modyfikował(a)**

Józef Osowski 2014-08-19 11:58:14

Józef Osowski 2014-08-26 15:55:05

Załączniki &gt;&gt;&gt;

| Pliki: |                                                                                 |           |     |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----|
| Lp.    | Nazwa                                                                           | Rozmiar   | Typ |
| 1.     | <a href="#">SIWZ</a>                                                            | 187.00 Kb |     |
| 2.     | <a href="#">Zał. do SIWZ</a>                                                    | 104.50 Kb |     |
| 3.     | <a href="#">Zał. do siwz - lista podmiotów</a>                                  | 35.00 Kb  |     |
| 4.     | <a href="#">Istotne postanowienia umowy - projekt umowy</a>                     | 63.50 Kb  |     |
| 5.     | <a href="#">Uwaga: odpowiedź na pytania wykonawców</a>                          | 52.50 Kb  |     |
| 6.     | <a href="#">decyzja PSSE 1</a>                                                  | 1.34 MB   |     |
| 7.     | <a href="#">PSSE</a>                                                            | 1.33 MB   |     |
| 8.     | <a href="#">UWAGA: modyfikacja treści siwz i zmiana terminu składania ofert</a> | 14.54 Kb  |     |
| 9.     | <a href="#">Modyfikacja treści siwz_2</a>                                       | 17.84 Kb  |     |
| 10.    | <a href="#">UWAGA: zmiana ogłoszenia i terminu składania ofert</a>              | 51.56 Kb  |     |

[Rejestr zmian](#)