

Ogłoszenie nr 623541-N-2017 z dnia 2017-11-30 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku: Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół w Gminie Czerwieńsk oraz osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

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

Nie

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

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

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

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

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

Nie

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

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku, krajowy numer identyfikacyjny 97127016000000, ul. ul. M. Rozwens 4 , 66016 Czerwieńsk, woj. lubuskie,

państwo Polska, tel. 683 219 092, e-mail ops@czerwiensk.pl, faks 683 219 058.

Adres strony internetowej (URL):

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: Administracja samorządowa

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)

Nie

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

Tak

www.bip.czerwiensk.pl

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

Nie

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

Elektronicznie

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Tak

Inny sposób:

pisemnie na adres Zamawiającego

Adres:

Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. M Rozwens 4, 66-016 Czerwieńsk

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: Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół w Gminie Czerwieńsk oraz osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku

Numer referencyjny:

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:

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

dwie

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: Zamówienie zostało podzielone na części. Część I 1.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla 71 uczniów ze szkół z terenu Gminy Czerwieńsk oraz 8 osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku: a) Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowie – świetlica szkolna; b) Publicznej Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim – świetlica szkolna; c) Gimnazjum w Czerwieńsku – stołówka szkolna. 2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 79 osób. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 16074 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. Część II 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla dzieci z Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowicach - świetlica szkolna. 2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 25 dzieci. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z

uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 4950 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub dwie części 2. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia: Część I 1) Wykonawca będzie przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki uczniom do świetlic szkolnych wyżej wymienionych szkół w dni nauki szkolnej tj., od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 21 grudnia 2018 roku (198 dni) oraz przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki dla dorosłych osób będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku do miejsc wskazanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku przez 5 dni w tygodniu, z wyłączeniem weekendów i dni ustawowo wolnych od pracy w okresie od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 31 grudnia 2018 roku (252 dni). 2) Przewiduje się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zamawiającego. 3) Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stołówkach w dni nauki, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych. 4) W przypadku wydawania posiłków dla osób dorosłych posiłki wydawane będą w miejscach wskazanych przez Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku lub w przypadku osób niepełnosprawnych dowożone do miejsca zamieszkania. Wykonawca będzie miał obowiązek sprzątnięcia pomieszczeń i pozostawienia ich w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych. 5) Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu, natomiast w przypadku osób dorosłych Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwieńsku udostępni Wykonawcy listę osób uprawnionych do pomocy w pierwszym dniu każdego miesiąca. 6) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 7) Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 8) W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. 9) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. 10) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni. 11) Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia. 12) Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. 13) Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka. 14) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 15) Dwudaniowy posiłek składać się będzie z: a. uczniowie: - zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z

produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu; - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu. b. osoby dorosłe: - zupa na wywarze (350 ml) – 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 150 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 250 g – minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 400 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszone) o gramaturze 150 g – 5 razy w tygodniu; - kompot (200 ml) – 5 razy w tygodniu. 16) Jakość serwowanych usług: - Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149.), - Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, - Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, - Owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, - Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw, - Wykonawca będzie dostarczał posiłki do świetlic szkolnych przy szkołach oraz miejsc wskazanych do wydawania posiłków osobom dorosłym, własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach. Część II 1) Wykonawca będzie przygotowywał, gotował a następnie wydawał lub dostarczał posiłki uczniom do świetlicy szkolnej Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowicach w dni nauki szkolnej od dnia 2 stycznia 2018 roku do dnia 21 grudnia 2018 roku (198 dni). 2) Przewiduje się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zleceniodawcy. 3) Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicy szkolnej, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należyтым porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych. 4) Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu. 5) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych. 6) Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 7) W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa. 8) Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. 9) Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu tygodnia – 5 dni. 10) Wykonawca jest zobowiązany przestrzegać zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia. 11) Wykonawca zobowiązuje się do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla

Wykonawcy. 12) Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka. 13) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 14) Dwudaniowy posiłek składać się będzie z: a. uczniowie: - zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu; - drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu; - surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszona) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu; - kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu; - dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu. 15) Jakość serwowanych usług: - Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149.), - Wykonawca zobowiązuje się do realizowania zamówienia zgodnie z normami Instytutu Żywności i Żywienia w Warszawie, - Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood, - Owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci, - Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw, - Wykonawca będzie zobowiązany dostarczyć posiłki do świetlicy szkolnej w Nietkowicach własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

II.5) Główny kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55523100-3
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: 2018-01-02 *lub* **zakończenia:** 2018-12-31

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2018-01-02	2018-12-31

II.9) Informacje dodatkowe:

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

III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

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

Określenie warunków:

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: wykonawca składa oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej jedną usługę dożywiania dla co najmniej 50 osób dziennie w okresie roku, co potwierdzi składając wykaz wykonanych usług i dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie, 2) W zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ, co potwierdzi składając oświadczenie i wykaz osób posiadających aktualne badania lekarskie 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym posiada lub dysponuje środkami transportu (przynajmniej 2) dopuszczonymi do przewozu żywności (posiłków), co potwierdzi składając wykaz środków transportu wraz z zaświadczeniem o dopuszczeniu środków transportu do przewozu żywności, wydaną przez właściwy organ – dotyczy części I 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:

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)

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:

2) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – (Załącznik nr 3a, 3b)

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: załącznik nr 2a - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z art. 22 ust. 1 pkt 1

III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:

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

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

3) wypełniony Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy; 4) 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. 5 pkt 1 ustawy Pzp. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu określonego w pkt. 4), przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. 5) przykładowy miesięczny jadłospis Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione i opisane posiłki wraz z ich gramaturą. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowywania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów, który Zamawiający może udostępnić rodzicom dzieci lub ich prawnym opiekunom. 6) kalkulację metodą uproszczoną ceny jednostkowej posiłku opracowaną przez Wykonawcę (nie ujęcie jakiejkolwiek pozycji w kalkulacji nie będzie upoważniało Wykonawcy do ubiegania się o podwyższenie kosztu jednostkowego posiłku). Dokumenty załączone do oferty muszą być przedstawione w formie oryginału lub kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Uzupełnianie dokumentów. 1) Jeżeli wykonawca nie złożył oświadczenia, o którym mowa w art. 25a ust. 1, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wzywa do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. 2) Jeżeli wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający wzywa do ich złożenia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. 3)

Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert. 4) Zamawiający będzie zobowiązany także do wezwania, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp. 1) Wykonawca składa oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp 1) W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich 3 lat przez upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej jedną usługę dożywiania dla co najmniej 50 osób dziennie w okresie roku, co potwierdzi składając wykaz wykonanych usług i dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie, 2) W zakresie dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia personel uczestniczący w realizacji przedmiotu zamówienia posiada aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych wydane przez właściwy organ, co potwierdzi składając oświadczenie i wykaz osób posiadających aktualne badania lekarskie 3) W zakresie dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym posiada lub dysponuje środkami transportu (przynajmniej 2) dopuszczonymi do przewozu żywności (posiłków), co potwierdzi składając wykaz środków transportu wraz z zaświadczeniem o dopuszczeniu środków transportu do przewozu żywności, wydaną przez właściwy organ – dotyczy części I 4) W zakresie sytuacji ekonomicznej i finansowej wykonawca składa oświadczenie o niezaleganiu z płatnościami na rzecz podmiotów publicznych i prywatnych 5) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia przez Zamawiającego na stronie internetowej informacji dotyczących otwarcia ofert składa oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

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

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

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

Nie

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

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

Nie

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

Nie

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

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

Nie

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

Informacje dodatkowe:

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

Nie

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

Nie

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

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

Nie

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

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):
Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:
Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
cena	60,00
doświadczenie zawodowe	40,00

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

Nie

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

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań: Nie

Należy podać 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:

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

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

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. Strony dopuszczają zmianę niniejszej umowy w przypadku zmiany przepisów w zakresie pomocy społecznej odnośnie kwalifikacji dzieci objętych programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania”, bądź zmiany ilości uprawnionych do korzystania z ww. programu. 2. Wszelkie zmiany i uzgodnienia treści umowy mogą być dokonywane wyłącznie w formie aneksu podpisanego przez obie strony.

IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym

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

Data: 2017-12-11, godzina: 10:00,

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: 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

Część nr: 1 **Nazwa:** Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół w Gminie Czerwieńsk oraz osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku

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: 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla 71 uczniów ze szkół z terenu Gminy Czerwieńsk oraz 8 osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku: a) Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowie – świetlica szkolna; b) Publicznej Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim – świetlica szkolna; c) Gimnazjum w Czerwieńsku – stołówka szkolna. 2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 79 osób. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 16074 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55523100-3, 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: 2018-01-02

data zakończenia: 2018-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Doświadczenie zawodowe	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 **Nazwa:** Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół w Gminie Czerwieńsk oraz osób dorosłych będących podopiecznymi Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwieńsku

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:

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla dzieci z Publicznej Szkoły Podstawowej w Nietkowicach - świetlica szkolna. 2. Zamawiający szacuje, że dziennie z usług będzie korzystało średnio 25 dzieci. Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji. Szacunkowa minimalna liczba posiłków w skali całego zamówienia, jaką Zamawiający zamierza zamówić wynosi 4950 sztuk. Ilość wydanych posiłków ponad tą wartość uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

2) Wspólny Słownik Zamówień(CPV): 55321000-6, 55523100-3, 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: 2018-01-02

data zakończenia: 2018-12-31

5) Kryteria oceny ofert:

Kryterium	Znaczenie
Cena	60,00
Doświadczenie zawodowe	40,00

6) INFORMACJE DODATKOWE:

