

Ogłoszenie nr 528668-N-2019 z dnia 2019-03-22 r.

**Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki: „Przygotowanie posiłków dla dzieci uczęszczających do  
Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie wraz z wynajęciem pomieszczenia  
kuchni”**

**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:** Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki, krajowy numer identyfikacyjny 22080943700000, ul. Ul. Jacka i Agatki 5 , 77-300 Człuchów, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 59 8343432, 8343230, e-mail jadziac@op.pl, faks 598 343 230.

Adres strony internetowej (URL): [www.jacekiagatka.eu](http://www.jacekiagatka.eu)

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

<http://bip.czluchow.pl/>

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

Tak

<http://bip.czluhow.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 przysłać:**

**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:

Wymagane jest składanie ofert w formie pisemnej pod rygorem nieważności

Adres:

Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki w Człuchowie, ul. Jacka i Agatki 5, 77-300 Człuchów,  
Sekretariat

**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:** „Przygotowanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie wraz z wynajęciem pomieszczenia kuchni”

**Numer referencyjny:** PM.271.01.2019

**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:

Nie

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

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

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

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa**

**innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty**

**budowlane:** 1. Informacje ogólne: a) Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie : śniadania, obiadu, podwieczorku, dla dzieci przedszkolnych w wieku 2,5 - 6 lat uczęszczających do przedszkola łącznie 180 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu

zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje przygotowanie trzech posiłków w godzinach: 8.00 śniadanie, 12.00 obiad, 14.00 podwieczorek dla dzieci przedszkolnych, wydawanie 5 x w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne) w okresie wakacyjnym (miesiąc lipiec – przedszkole nieczynne) oraz mycie naczyń brudnych po wydaniu posiłków. b) O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 14:00. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzająco dokładnej liczby dzieci korzystających z posiłków w danym dniu. W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę, Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy, tzw. "suchy prowiant". O planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Posiłki - powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej, a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodiennej, b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodiennej, c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej, d) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok. 1275, e) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok. 1275. Zobowiązuje się Wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami. 3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków: a) muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych. b) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2018, poz. 1541 ze zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących: 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń), 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie), 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane). c) posiłki powinny być sporządzane i wydawane

zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego; d) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 1275 kcal. e) przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia. 4. Wykonawca powinien przedstawić 3 jadłospisy rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni). W 1 dekadzie jadłospis winien zawierać: a) dzieci przedszkolne: wiek dzieci od 2,5 do 6 lat. śniadanie: - różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopcy, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierka), do tego - kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, - jajecznica, - chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, leszczyńskie, parówki o zawartości min. 90% mięsa), - napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao). Obiad: zupa i II danie: - 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1 x udko z kurczaka, 1 x kotlet schabowy / schab, filet z indyka /, 1 x pierś z kurczaka/indyka, 1 x kotlet mielony / z karczku, filetu z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), - 2 posiłki pół-mięsne, - 2 posiłki bezmięsne-jarskie, - 2 posiłki – ryba (np.: filet z mintaja, paluszki rybne, kotlety rybne), - kompot; Podwieczorek – bułka słodka (jagodzianka, z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), ciasta, desery owocowe, serki, jogurty, koktajle owocowe, soki owocowe (pomarańczowy, bananowy, multiwitamina, jabłkowy, karotka), owoce lub warzywa (min. waga owocu lub warzywa to 100g/osobę), kanapki np. z pasztetem, pieczenią itp. kremem czekoladowym, jajkiem, pomidorem i innymi warzywami. Jadłospis winien być podpisany przez dietetyka. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów własnych i zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy dołączyć do nich warzywa pokrojone – położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne posiłki będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w pkt. 4 niniejszego zamówienia. 5. Ustala się gramaturę posiłków dla

dzieci. Pierwszy jadłospis, na pierwsze 10 dni świadczenia usług Wykonawca dostarcza przed podpisaniem umowy, następne jadłospisy Wykonawca ma obowiązek dostarczania na następny tydzień, najdalej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień dyrektorowi przedszkola. W jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal poszczególnych posiłków. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą dyrektora przedszkola. Jadłospis musi być podpisany przez osobę, po stronie Wykonawcy, mającą do tego stosowne przygotowanie zawodowe.

6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien: 1) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania posiłków na dany dzień, 2) porcjować i wydawać posiłki, myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca), 3) sprzątać pomieszczenia bloków żywieniowych tj. kuchnię oraz odbierać resztki żywieniowe (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca), Wykonawca może na terenie kuchni przedszkola świadczyć usługi na rzecz innych odbiorców.

7. Istnieje możliwość skorzystania z naczyń, sztućców, urządzeń i sprzętów AGD znajdujących się w przedszkolu. Zasady korzystania z wyposażenia placówki należy bezpośrednio uzgadniać z dyrektorem przedszkola. Zasady te dotyczą odpłatności: za korzystanie z naczyń, sztućców, urządzeń i sprzętu AGD, za zużycie energii elektrycznej, wody, odprowadzenia ścieków, etc..

7.1. Warunki wynajmu kuchni. 1) Zamawiający posiada: a) w Przedszkolu Miejskim przy ul. Jacka i Agatki 5 w Człuchowie kuchnię i pomieszczenia zmywalni o powierzchni 182,40 m<sup>2</sup>. 2) Zamawiający zapewnia wyposażenie - sprzęt jakim dysponuje określone w protokole zdawczo-odbiorczym stanowiącym załącznik do umowy najmu lokalu użytkowego. 3) Za udostępnienie pomieszczeń Wykonawca zapłaci: • czynsz w wysokości 500 zł brutto miesięcznie, • podatek od nieruchomości za dzierżawioną powierzchnię, • opłata za energię, wyliczona na podstawie odczytu urządzenia pomiarowego-podlicznika, • opłata za wodę i ścieki, wyliczona na podstawie odczytu urządzenia pomiarowego – podlicznika, • opłata za odbiór odpadów i wywóz nieczystości – na podstawie własnej deklaracji, • opłata za centralne ogrzewanie obliczane proporcjonalnie do dzierżawionej powierzchni. 4) Pomieszczenia zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Pomieszczenia zostaną zwrócone Zamawiającemu w stanie nie pogorszonym. 5) Na najem lokali zostanie zawarta odrębna umowa. 6) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń kuchni. 7) Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania przeglądów w trakcie trwania umowy nakazanych obowiązującymi przepisami prawa i ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów. 8) Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania dezynsekcji i deratyzacji min. 1x w trakcie realizacji zadania, o ile nie wyniknie nagła konieczność wykonania dodatkowej dezynsekcji i deratyzacji. 9) Najemca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną

za produkt – w ramach działalności, prowadzonej w wynajmowanym lokalu. 10) Najemca ponosi pełną odpowiedzialność za mienie stanowiące wyposażenie lokalu a stanowiące własność Wynajmującego. 11) W przypadku gdy najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie, jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takowych zjawisk, Wynajmujący nie ponosi z tego tytułu żadnej odpowiedzialności. 8. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem przedszkola. 9. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno – sanitarnymi i porządkowymi. 10. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia są postanowienia umowy zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ .

## **II.5) Główny kod CPV: 55321000-6**

### **Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
55523100-3

## **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:** 2019-07-01 *lub* **zakończenia:** 2022-07-29

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2019-07-01	2022-07-29

**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: Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień.

Informacje dodatkowe

#### **III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna**

Określenie warunków: Zamawiający nie stawia szczegółowego warunku w tym zakresie

Informacje dodatkowe

#### **III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa**

Określenie warunków: a) Minimalny warunek w zakresie doświadczenia zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże wykonywanie z należytą starannością, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu posiłków dla przedszkola lub przedszkoli wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługa/usługi zostały wykonane należycie. Wartość usługi wykonanej w ciągu roku nie może być mniejsza od kwoty 150 000,00 zł brutto. b) Minimalny warunek w zakresie osób skierowanych do realizacji zamówienia zostanie uznany za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż dysponuje lub będzie dysponował osobami, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, w tym: • szef kuchni: - wykształcenie gastronomiczne potwierdzone dyplomem, - doświadczenie, co najmniej 2 lata na stanowisku starszego kucharza lub zastępcy kucharza, • dietetyk, • personel pomocniczy.

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: Tak

Informacje dodatkowe:

### **III.2) PODSTAWY WYKLUCZENIA**

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

**III.2.2) Zamawiający przewiduje wykluczenie wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 5 ustawy**

**Pzp** Tak Zamawiający przewiduje następujące fakultatywne podstawy wykluczenia: Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

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

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

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

**Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Nie

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

Odpis 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 Pzp; Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 1, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym

Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

**III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**

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

1) wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, stanowiącego załącznik nr 7 do SIWZ, 2) wykazu dostaw lub usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu – stanowiącego załącznik nr 8 do SIWZ;

**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)**

Oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy

kapitałowej; W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 2, dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu.

## **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:

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	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:

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

przeprowadzenia negocjacji

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

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

Informacje dodatkowe

#### **IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego**

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

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:

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

Informacje dodatkowe:

#### **IV.4) Licytacja elektroniczna**

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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:

4. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w zakresie: 1) zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy: a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki przedszkolnej; 2) pozostałe zmiany: a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia); b) zmiany urzędowej stawki VAT; c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji; d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy; e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy; w takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie



spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami; f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia; g) w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania; h) zmiana godzin dostarczania posiłków; i) zmiany kluczowego personelu Wykonawcy/ Zamawiającego; j) zmiany w obowiązujących przepisach, jeżeli zgodnie z nimi konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego. 5. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które Zamawiający może wyrazić zgodę. Powyższe postanowienia nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do wyrażenia zgody na ich wprowadzenie. 6. Niezależnie od powyższych postanowień, dopuszczalne są zmiany umowy, o których mowa w art. 144 ustawy Pzp. 7. W przypadku wystąpienia okoliczności stanowiących podstawę do zmian postanowień umowy, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania o tym fakcie Zamawiającego i wystąpienia z wnioskiem o dokonanie zmian w przedmiotowej umowie. 8. Jeżeli Zamawiający uzna, że okoliczności wskazane przez Wykonawcę jako stanowiące podstawę do zmiany umowy nie są zasadne, Wykonawca zobowiązany jest do realizacji zadania zgodnie z warunkami zawartymi w umowie. Każda zmiana umowy musi nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

#### **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: 2019-04-02, 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

> 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**