

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

Numer ogłoszenia: 52651 - 2015; data zamieszczenia: 15.04.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki, Ul. Jacka i Agatki 5, 77-300 Człuchów, woj. pomorskie, tel. 59 8343432, 8343230, faks 59 8343230.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.jacekiagatka.eu

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Przedszkole Miejskie.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie wraz z wynajęciem pomieszczenia kuchni.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 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 (termin do uzgodnienia) 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 całodennej racji pokarmowej: a) śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodennej, b) obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodennej, c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodennej, 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 (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. 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, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, 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, sałata, szczypiorkiem lub rzodkiewką, - jajecznica, - chude kielbaski na gorąco (np.: biała, śląska, leszczyńskie, parówki o 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 budyńmiem, 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 przygotowuje 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 zieleń (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 m². 2) Zamawiający zapewnia wyposażenie - sprzęt jakim dysponuje określone w protokole zdawczo-odbiorczym stanowiącym załącznik nr 11 do SIWZ. 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 niepogorszonym. 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.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.32.10.00-6.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 30.06.2017.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

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

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Wykonawca wykaże wykonanie lub 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 zakładów zbiorowego żywienia wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługa/usługi zostały wykonane należyście.

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż dysponuje lub będzie dysponował osobami, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, w tym: a) Szef kuchni: - wykształcenie gastronomiczne potwierdzone dyplomem, - doświadczenie, co najmniej 2 lata na stanowisku starszego kucharza lub zastępcy kucharza. b) Dietetyk, c) Personel pomocniczy.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż posiada opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia o wartości ubezpieczenia na kwotę nie mniejszą niż 200 000,00 zł brutto. W przypadku Wykonawców, którzy wykażą posiadanie opłaconej polisy, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej związanej z przedmiotem zamówienia w innych walutach niż złoty polski, Zamawiający przeliczy podane kwoty po średnim kursie NBP z dnia ukazania się ogłoszenia o zamówieniu.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech 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, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

- wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;
- opłaconą polisę, a w przypadku jej braku, inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia.

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- 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, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- 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 - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 95
- 2 - termin płatności - 5

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności. 2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia: 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania: a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki przedszkolnej; 2.2. 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 w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania; 3. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które zamawiający może wyrazić zgodę. Powyższe postanowienia nie stanowią zobowiązania zamawiającego do wyrażenia zgody na ich wprowadzenie.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.czuchow.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: SIWZ można uzyskać osobiście w sekretariacie Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie, ul. Jacka i Agatki 5, 77-300 Człuchów lub przesłanie pocztą na adres Wnioskodawcy.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 24.04.2015 godzina 10:00, miejsce: w siedzibie Zamawiającego Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki w Człuchowie, ul. Jacka i Agatki 5, 77 - 300 Człuchów sekretariat.

IV.4.5) Termin związania ofertą: do 24.05.2015.

IV.4.17) Czy 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