

ZATWIERDZAM
Na oryginale podpisał:

Zastępca Wójta

Andrzej Czech

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

(W SKRÓCIE: SIWZ)

dla zamówienia publicznego o nazwie:

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci,
w podziale na 2 części

ROZDZIAŁ I. ZAMAWIAJĄCY (NAZWA I ADRES)

Zamawiający:

Gmina Czernica

Kontakt: Gmina Czernica
ul. Kolejowa 3
55-003 Czernica
tel./fax 71 726 57 00
e-mail: czernica@czernica.pl , zamowienia.publiczne@czernica.pl
www: www.bip.czernica.pl

Konto Bankowe : Getin Noble Bank S.A.
Nr 55 1560 0013 2000 6752 5000 0009

NIP: 912-11-01-093

ROZDZIAŁ II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Postępowanie prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego** zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. **Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm., dalej ustawa Pzp**). W sprawach nieuregulowanych zapisami niniejszej SIWZ, stosuje się przepisy wspomnianej ustawy.

Zamawiający zgodnie z art. 24 aa ustawy Pzp zastosuje tzw. „procedurę odwróconą”, poniżej kwoty 209 000 euro, określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.

Zamawiający, w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu. Jeżeli Wykonawca ten uchylił się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert.

ROZDZIAŁ III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia - usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych znajdujących się przy Szkole Podstawowej w Chrzęstawie Wielkiej i Szkole Podstawowej w Ratowicach.

Zamówienie podzielone jest na 2 części:

2. CZĘŚĆ 1 – obejmuje usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Chrzęstawie Wielkiej (ul. Wrocławska 19, 55-003 Chrzęstawa Wielka), na który składa się: obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, dla dzieci w wieku 5-6 lat, przygotowywany i dostarczany będzie w okresie od dnia 03.09.2018 r. do dnia 31.08.2019 r., gdzie szacowana ilość posiłków:

Obiady – 50 szt. dziennie.

2.1. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia:

- 1) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 229 dni.
- 2) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: obiady – 11 450 szt.
- 3) Posiłki będą dostarczane, dzielone i wydawane w Sali - jadalni szkolnej. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Sali jadalni oraz zajmował się bezpośrednim wydaniem posiłku. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do Szkoły Podstawowej w Chrzęstawie Wielkiej przy ul. Wrocławskiej 19.
- 4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.
- 5) Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: do godz. 09:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.
- 7) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.
- 8) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.
- 10) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.
- 11) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez

Zamawiającego:

Obiad – 12:30-13:00,

podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

12) Wykonawca dostarczać będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

13) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

14) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,

- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,

- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,

- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny,

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

15) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

16) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo - fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

17) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

18) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

19) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

20) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

21) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

22) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

23) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

24) Obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej.

25) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

Zupa – pojemność 300 ml i kaloryczność 150 kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką.

Drugie danie – gramatura co najmniej 350 g i kaloryczność 400 kcal

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz,

- posiłki bez mięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100 g, surówka – 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150 g,

- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

26) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny obiadu.

27) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Zamawiający może zobowiązać Wykonawcę w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający

poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

3. CZĘŚĆ 2 – obejmuje usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Ratowicach: ul. Wrocławska 36, 55-003 Ratowice (25 szt. Posiłków dziennie) i ul. Wrocławskiej 111, 55-003 Ratowice(50 szt. Posiłków dziennie), na który składa się: śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat, przygotowywany i dostarczany będzie w okresie od dnia 03.09.2018 r. do dnia 31.08.2019 r., gdzie szacowana ilość posiłków:

Śniadania – 75 szt. dziennie,

Drugie śniadanie – 75 szt. dziennie,

Obiady – 75 szt. dziennie,

Podwieczorki – 75 szt. dziennie.

3.1. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia:

1) Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 229 dni.

2) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy:

Śniadania – 17 175 szt.,

Drugie śniadanie – 17 175 szt.

Obiady – 17 175 szt.,

Podwieczorki – 17 175 szt.

3) Posiłki będą dostarczane, dzielone i wydawane na grupy 25 osobowe w Sali jadalni lub innym pomieszczeniu znajdującym się na terenie oddziału przedszkolnego. Wykonawca będzie dostarczał posiłki oraz zajmował się bezpośrednim wydaniem posiłku.. Wykonawca będzie dostarczał posiłki, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do siedziby Zamawiającego w Ratowicach przy ul. Wrocławskiej 36 i w Ratowicach przy ul. Wrocławskiej 111 .

4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego.

5) Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci.

6) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.

7) Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wykonawca będzie informowany na bieżąco telefonicznie: w przypadku śniadania do godz. 17:00 dnia poprzedzającego dostawę, a w przypadku obiadu i podwieczorku do godz. 09:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

8) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za jeden rodzaj posiłku pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia.

9) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście

wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy.

10) Wykonawca zobowiązany jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektorowi placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków.

11) W zakresie realizacji dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona.

12) Posiłki dostarczane będą codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego:

Śniadanie – od 8:00-08:30,

Obiad – 11:00-11:30,

Podwieczorek – 11:00 – 11:30,

podzielone na każdą grupę z uwzględnieniem ilości dzieci podanych przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy.

13) Wykonawca dostarczał będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywania. Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka i poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania co najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata lub magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wskazana pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące dla Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy.

14) Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 201 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży.

15) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe:

a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników,

b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku,

c) do przygotowania posiłku należy zastosować:

- produkty zbożowe lub ziemniaki,
- warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli,
- mięso, ryby, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu,
- tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%,
- sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g,
- zioła lub przyprawy świeże i suszone bez dodatku soli,

d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe),

e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących,

f) ważna jest estetyka potraw i posiłków.

16) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.

17) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów:

- konserw,
- przypraw typu Vegeta,
- kostek rosółowych,
- tłuszczów utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie,
- produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych,
- produkty z syropem glukozowo-fruktozowym,
- parówki,
- produktów masłopodobnych i seropodobnych,
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO),
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobii modyfikowanej,
- posiłki sporządzane na bazie półproduktów,
- posiłki na bazie Fast Food,
- mrożonych potraw,
- napojów z proszku lub na bazie suszu,
- produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych.

18) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek.

19) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio:

- gorące zupy: +75°C,
- gorące drugie dania: +63°C,
- potrawy serwowane na zimno: +4°C.

20) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną).

21) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaoferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych.

22) Posiłki powinny być dostarczane do placówek oświatowych środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

23) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym.

24) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.

25) Posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennej racji pokarmowej:

- śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej,
- obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej,
- podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej.

26) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać:

a) śniadanie

pojemność – 300ml zupy lub mlecznego napoju

gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami

kaloryczność 400kcal

- różne zupy mleczne – 300ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki – 150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kielbasą, kielbaski na gorąco, zielenina,
- kanapki – pieczywo razowe, wieloziarniste, pszenne,
- herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200ml (słodzone miodem).

b) obiad

Zupa – pojemność 300ml i kaloryczność 150kcal

- zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką,

Drugie danie – gramatura co najmniej 350g i kaloryczność 400kcal

- porcje mięsne – 100g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz

- porcje bez mięsne – mączne – 300g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka – ryba (filet) – 100g, surówka – 100g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) – 150g,

- kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, kiwi, porzeczka, wiśnia – 200ml bez dodatku cukru.

Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia.

c) podwieczorek

pojemność – 200ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną

gramatura 150g kanapka lub bułka z dodatkami

kaloryczność 325kcal

- ciasto własnego wypieku, kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną”, bułka maślana z miodem, dżemem, kakao, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce.

27) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił porcje dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupę bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane porcje alternatywne. Przygotowanie porcji dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaoferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów porcji w ramach standardowej ceny śniadania, obiadu i podwieczorku.

28) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

4. Nazwa/y i kod/y Wspólnego Słownika Zamówień: (CPV): 55.32.10.00-6–usługi przygotowania porcji, 55.52.00.00-1–usługi dostarczania porcji, 55.32.20.00-3–usługi gotowania porcji, 55.52.40.00-9–usługi dostarczania porcji do szkół.

5. Zgodnie z art. 29 ust 3a ustawy Pzp Zamawiający określa w opisie przedmiotu zamówienia na usługi wymagania zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz.U. z 2016 r., poz. 1666 ze zm.).

1) Zamawiający wymaga od Wykonawcy lub Podwykonawcy, na okres realizacji zamówienia i przy

realizacji przedmiotu zamówienia, zatrudnienia na umowę o pracę osób wykonujących czynności związane z przygotowaniem lub gotowaniem posiłków.

2) W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny, w szczególności żądania kopii umów o pracę,
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów,
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

3) W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności wskazane w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału w trakcie realizacji zamówienia:

- a) oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy;
- b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1000), (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;
- c) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS, potwierdzające opłacanie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;
- d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o *ochronie danych osobowych* (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 1000).

4) Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane

będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału czynności.

5) W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

6) Termin i okres zatrudnienia: zatrudnienie osób wskazanych w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału, przy realizacji zamówienia nastąpi nie później niż w terminie 3 dni roboczych od daty rozpoczęcia realizacji zamówienia i powinno trwać do końca upływu terminu realizacji zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przez osobę zatrudnioną do wykonywania czynności, o których mowa w ust. 5 pkt 1 niniejszego rozdziału, lub przez pracodawcę, przed zakończeniem tego okresu, Wykonawca lub Podwykonawca zatrudni na to miejsce, także na umowę o pracę, inną osobę o nie gorszych kwalifikacjach.

ROZDZIAŁ IV. INFORMACJA NA TEMAT CZĘŚCI ZAMÓWIENIA I MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT CZĘŚCIOWYCH

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Zamówienie podzielone zostało na 2 części:

CZĘŚĆ 1 – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Chrzęstawie Wielkiej (ul. Wrocławska 19, 55-003 Chrzęstawa Wielka), na który składa się: obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, dla dzieci w wieku 5-6 lat.

CZĘŚĆ 2 – przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych przy Szkole Podstawowej w Ratowicach (ul. Wrocławska 36, 55-0036 Ratowice i przy ul. Wrocławskiej 111, 55-003 Ratowice), na który składa się: śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/napojem, podwieczorek dla dzieci w wieku 3-6 lat.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert na dowolną ilość części.

ROZDZIAŁ V. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERT WARIANTOWYCH

Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.

ROZDZIAŁ VI. INFORMACJA NA TEMAT PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIEŃ POLEGAJĄCYCH NA POWTÓRZENIU TEGO SAMEGO RODZAJU ZAMÓWIEŃ

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 6 ustawy Pzp.

ROZDZIAŁ VII. MAKSYMALNA LICZBA WYKONAWCÓW, Z KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY ZAWRZE UMOWĘ RAMOWĄ

Przedmiotowe postępowanie nie jest prowadzone w celu zawarcia umowy ramowej.

ROZDZIAŁ VIII. INFORMACJE NA TEMAT AUKCJI ELEKTRONICZNEJ

Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

ROZDZIAŁ IX. INFORMACJA W SPRAWIE ZWROTU KOSZTÓW W POSTĘPOWANIU

Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

ROZDZIAŁ X. INFORMACJA NA TEMAT MOŻLIWOŚCI SKŁADANIA OFERTY WSPÓLNEJ

(PRZEZ DWA LUB WIĘCEJ PODMIOTÓW)

1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
2. Wykonawcy tworzący jeden podmiot przedłożą wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo, nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Pełnomocnictwo, o którym mowa powyżej może wynikać albo z dokumentu pod taką samą nazwą, albo z umowy podmiotów składających wspólnie ofertę.
3. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika).
4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia. Każdy z Wykonawców wspólnie składających ofertę nie może podlegać wykluczeniu z postępowania co oznacza, iż oświadczenie w tym zakresie musi złożyć każdy z Wykonawców składających ofertę wspólną; oświadczenie w zakresie spełniania warunków udziału wypełnia podmiot, który w odniesieniu do danego warunku udziału w postępowaniu potwierdza jego spełnianie.
5. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik Wykonawców składających wspólną ofertę.

ROZDZIAŁ XI. INFORMACJA NA TEMAT PODWYKONAWCÓW

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy.
2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom, i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców (zgodnie z art. 36b ust. 1 ustawy Pzp).

Zgodnie z art. 36a ust. 2 pkt 1 ustawy Pzp Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę czynności związanych z przygotowaniem i gotowaniem posiłków.

3. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
4. Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

ROZDZIAŁ XII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Część 1 – od 03.09.2018 r. do 31.08.2019 r.

Część 2 – od 03.09.2018 r. do 31.08.2019 r.

ROZDZIAŁ XIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w pkt 1.2. niniejszego rozdziału SIWZ.

1.1. Przesłanki wykluczenia Wykonawców z postępowania.

Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę w przypadkach, o których mowa w

a) art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp,

b) art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp,

z zastrzeżeniem, że Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 i art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Przepisu zdania pierwszego nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu. W przypadkach, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 19 ustawy Pzp, Wykonawca powinien udowodnić Zamawiającemu, że jego udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia nie zakłóci konkurencji.

Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody, o których mowa w zdaniu wyżej.

1.2. Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego:

1.2.1. Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej:

wpis Wykonawcy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) - warunek obowiązuje dla wszystkich części zamówienia.

1.2.2. Sytuacja ekonomiczna lub finansowa:

Zamawiający nie ustala warunku w tym zakresie.

1.2.3. Zdolność techniczna lub zawodowa:

Zamawiający nie ustala warunku w tym zakresie.

ROZDZIAŁ XIV. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE

WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA ORAZ WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA PRZEZ OFEROWANE USŁUGI WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO

1. Do oferty Wykonawca dołączy aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp** (Załącznik nr 2 do SIWZ) stanowiące wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

1.1. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ)

1.2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Dokument ten potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

2. Wykonawca, którego oferta zostanie najwyżej oceniona, zostanie wezwany przez Zamawiającego do złożenia w wyznaczonym, nie krótszym niż 5 dni, terminie niżej wymienionych aktualnych na dzień złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy Pzp:

2.1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu dotyczących kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej Zamawiający żądał będzie:

1) dokumentu potwierdzającego wpis Wykonawcy do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy z możliwością ich transportu w ramach usług cateringowych w zakresie produkcji posiłków, ich transportu (świadczenia usług cateringowych) na podstawie ustawy z dnia 25.08.2006 roku o Bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541).

2.2. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żądał będzie:

1) odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp;

2) oświadczenia Wykonawcy o przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie

prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia (Załącznik nr 4 do SIWZ).

Uwaga nr 1:

Zamawiający zażąda od Wykonawcy przedstawienia dokumentów wymienionych w Rozdz. XIV pkt 2.2. ppkt 1 – 2 niniejszej SIWZ, dotyczących Podwykonawcy, któremu zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia, a który nie jest podmiotem, na którego zdolnościach lub sytuacji Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp.

Uwaga nr 2:

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w:

a) Rozdz. XIV pkt 2.2. ppkt 1 niniejszej SIWZ - składa informację z odpowiedniego rejestru albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 13, 14 i 21 (wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert),

3. Forma składanych oświadczeń i dokumentów:

1) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, jeżeli Zamawiający posiada oświadczenia lub dokumenty dotyczące tego Wykonawcy lub może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2017r. poz. 570).

2) W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty, z zastrzeżeniem, że, jeżeli są w innym języku niż polski to Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski wskazanych przez Wykonawcę i pobranych samodzielnie przez Zamawiającego dokumentów.

3) W przypadku wskazania przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, które znajdują się w posiadaniu Zamawiającego, w szczególności oświadczeń lub dokumentów przechowywanych przez Zamawiającego zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający w celu potwierdzenia okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 pkt 1 i 3 ustawy Pzp, korzysta z posiadanych oświadczeń lub dokumentów, o ile są one aktualne.

4) Oświadczenia dotyczące Wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp oraz dotyczące Podwykonawców, składane są w oryginale.

5) Dokumenty, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.

6) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo Podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

7) Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej lub w formie elektronicznej.

8) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentów, innych niż oświadczenia, wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest

nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.

9) Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

ROZDZIAŁ XV. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI, PRZEKAZYWANIA DOKUMENTÓW ORAZ WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Z zastrzeżeniem postanowień zawartych w ust. 3 niniejszego rozdziału, Zamawiający dopuszcza, aby komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywała się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe (t.j. Dz.U. z 2016r. poz. 1113), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu (nr faks 71 726 57 00) lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1219) – adres e-mail: zamowienia.publiczne@czernica.pl

2. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw, w trybie art. 26 ust. 2 lub ust. 3 ustawy Pzp, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć (złożyć/uzupełnić/poprawić) w formie wskazanej przez Zamawiającego w wezwaniu. Forma ta winna odpowiadać wymogom wynikającym ze stosownych przepisów.

3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz.U. z 2017r. poz. 1219), każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

4. Niezwłocznie po otwarciu złożonych ofert, Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (www.bip.czernica.pl) informacje, o których mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp.

5. Zamawiający wyznacza następujące osoby do porozumiewania się z Wykonawcami, w sprawach dotyczących niniejszego postępowania:

- Maria Kozakiewicz – tel. 609 275 544 (w zakresie przedmiotu zamówienia)
- Katarzyna Michalak - tel. 502 735 268 (w zakresie ustawy Pzp)

ROZDZIAŁ XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

ROZDZIAŁ XVII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.

2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

3. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

ROZDZIAŁ XVIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Ofertę należy sporządzić na Formularzu oferty lub według takiego samego schematu, stanowiącego Załącznik nr 1 do SIWZ.

1.1. Do oferty należy dołączyć:

a) oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy Pzp (Załącznik nr 2 do SIWZ),

b) pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie,

c) pełnomocnictwo do podpisania oferty, do poświadczania dokumentów za zgodność z oryginałem oraz do parafowania stron, o ile nie wynika ono z dokumentów rejestrowych Wykonawcy. Pełnomocnictwo należy dołączyć w oryginale bądź kopii, potwierdzonej za zgodność z oryginałem notarialnie.

d) umowę spółki cywilnej (w przypadku składania oferty przez spółkę cywilną).

2. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej podpisanej bezpiecznym podpisem elektronicznym.

3. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami (dokumentami i oświadczeniami) stanowi jedną całość. Zaleca się, aby wszystkie strony były ze sobą połączone w sposób uniemożliwiający ich samoczynną dekompletację (np. zszyte, spięte, zbindowane itp.).

4. Każdy Wykonawca może złożyć na dowolną ilość Części zamówienia.

5. Ofertę należy sporządzić zgodnie z wymaganiami SIWZ.

6. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, w języku polskim.

7. Oferta musi być napisana na maszynie do pisania, komputerze lub nieścieralnym atramentem.

8. Oferta musi być podpisana przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.

9. Wszelkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, powinny być parafowane przez osobę/y upoważnioną/e do reprezentowania Wykonawcy.

10. Ofertę wraz z załącznikami należy umieścić w kopercie, opisanej w następujący sposób:

Urząd Gminy w Czernicy
ul. Kolejowa 3 55-003 Czernica

Usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych znajdujących się przy Szkole Podstawowej w Chrzęstawie Wielkiej i Szkole Podstawowej w Ratowicach

Część.....

Nie otwierać przed dniem 22.08.2018r. godz.: 10:15

11. Złożona oferta wraz z załącznikami będzie jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji co, do których Wykonawca składając ofertę zastrzegł oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

12. W przypadku, gdy Wykonawca nie wykaże, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz.U. z 2003 Nr 153, poz. 1503 ze zm.) Zamawiający uzna zastrzeżenie za bezskuteczne, o czym poinformuje Wykonawcę.

13. Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, winny być zgrupowane i stanowić oddzielną część oferty, opisaną w następujący sposób: „tajemnice przedsiębiorstwa – tylko do wglądu przez Zamawiającego”.

14. Po otwarciu złożonych ofert, Wykonawca, który będzie chciał skorzystać z jawności dokumentacji z postępowania (protokołu), w tym ofert, musi wystąpić w tej sprawie do Zamawiającego ze stosownym wnioskiem.

ROZDZIAŁ XIX. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Miejsce składania ofert: Urząd Gminy w Czernicy, ul. Kolejowa 3, 55-003 Czernica, pokój nr 1 (Kancelaria ogólna).

2. Termin składania ofert: do dnia 22.08.2018r. do godziny 10:00

3. Miejsce otwarcia ofert: Urząd Gminy w Czernicy, ul. Kolejowa 3, 55-003 Czernica, pokój nr 17

4. Termin otwarcia ofert: 22.08.2018r. o godz. 10:15

ROZDZIAŁ XX. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

1. Podane w ofercie ceny muszą uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszej Specyfikacji oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z umową i obowiązującymi przepisami wykonania przedmiotu zamówienia.

2. Ceny w ofercie (wyrażone w PLN) należy określać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, stosując zasadę opisaną w § 9 ust. 6 rozporządzenia Ministra Finansów dnia 25 maja 2005 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom (...) (Dz. U. Nr 95, poz. 798).

3. Wykonawca ma obowiązek podać w Formularzu oferty ceny jednostkowe (brutto) za poszczególne rodzaje posiłków, łączną wartość planowanych rodzajów posiłków oraz w podsumowaniu łączną wartość planowanych posiłków.

4. Cena oferty winna obejmować wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia określonego w niniejszej SIWZ, w tym również wszelkie koszty towarzyszące wykonaniu, o których mowa we wzorze umowy i w SIWZ.

5. Cena oferty winna uwzględniać wszelkie należne opłaty, w szczególności podatki –w tym podatek VAT, jeżeli Wykonawca jest podatnikiem tego podatku oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia.

6. Ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w ofercie nie będą zmieniane w toku realizacji zamówienia i nie będą podlegały waloryzacji.

7. Wykonawca, składając ofertę (w Formularzu Oferty stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ) informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

ROZDZIAŁ XXI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT W KOLEJNOŚCI OD NAJWAŻNIEJSZEGO DO NAJMNIJ WAŻNEGO

1. Przy dokonywaniu wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający stosować będzie kryteria:

Cena danej Części zamówienia (C)	60 %
Termin płatności faktury VAT (Tvat)	40 %

2. Punktacja za kryteria zostanie obliczona w następujący sposób:

Kryterium	Znaczenie procentowe kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
Cena danej Części zamówienia (C)	60%	60 punktów
Termin płatności faktury VAT (Tvat)	40%	40 punktów
RAZEM	100%	100 punktów

3. Zasady oceny kryterium "Cena danej Części zamówienia " (C) – maksymalna ilość punktów 60
W przypadku kryterium "Cena danej Części zamówienia" oferta otrzyma zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku ilość punktów wynikającą z działania:

$$P_i(C) = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 60$$

gdzie:

Pi(C)	ilość punktów jakie otrzyma oferta "i" za kryterium "Cena danej Części zamówienia "
Cmin	najniższa cena spośród wszystkich ważnych i nieodrzuconych ofert dla danej Części zamówienia
Ci	cena oferty ocenianej dla danej części zamówienia "i"

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

4. Zasady oceny kryterium „Termin płatności faktury VAT (Tvat)” – maksymalna ilość punktów 40
Pi(Tvat)

- 14 dni – 1 punkt;
- 15-20 dni – 5 punktów;
- 21-24 dni – 10 punktów;
- 25-28 dni – 20 punktów;
- 29-30 dni – 40 punktów;

Zamawiający określa minimalny termin płatności, jako 14 dni.

5. Sumarycznie zdobyta ilość punktów

$$P_i = P_i(C) + P_i(Tvat)$$

6. Zamówienie w zakresie danej Części zostanie udzielone temu Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą liczbę punktów w ostatecznej ocenie punktowej danej Części.

7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych (art. 91 ust. 4 ustawy Pzp).

ROZDZIAŁ XXII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Po wyborze najkorzystniejszej oferty w danej Części zamówienia, Wykonawca zostanie zaproszony do siedziby Zamawiającego celem podpisania umowy.

2. Wykonawca dostarczy najpóźniej w dniu podpisania umowy:

1) dokument lub dokumenty potwierdzające prawo osób składających podpis pod umową do występowania w imieniu Wykonawcy i dokonywania w jego imieniu składania oświadczenia woli (pełnomocnictwo, wypis z rejestru, zaświadczenie), jeżeli nie wynikają z oferty Wykonawcy.

3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia.

4. Jeżeli została wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

ROZDZIAŁ XXIII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, o którym mowa w art. 147 ustawy Pzp.

ROZDZIAŁ XXIV. WZÓR UMOWY

1. Istotne dla Zamawiającego postanowienia umowy, zawiera załączony do niniejszej SIWZ - wzór umowy (Załączniki nr 5, 6 do SIWZ, odpowiednio dla danej Części zamówienia).

2. Strony przewidują możliwość dokonywania zmian w umowie. Zmiana umowy dopuszczalna będzie w granicach wyznaczonych przepisami ustawy Pzp.

3. Zmiany umowy zawarte zostały we wzorze umowy (Załączniki nr 5, 6 do SIWZ odpowiednio dla danej Części zamówienia).

4. Umowa w sprawie zamówienia publicznego może zostać zawarta wyłącznie z Wykonawcą, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, po upływie terminów określonych w art. 94 ustawy Pzp.

5. W przypadku wniesienia odwołania, aż do jego rozstrzygnięcia, Zamawiający wstrzyma podpisanie umowy.

6. W przypadku dokonania wyboru najkorzystniejszej oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy należy przedłożyć umowę regulującą współpracę tych podmiotów (umowa konsorcjum).

7. Postanowienia wzoru umowy nie zakwestionowane przed złożeniem oferty zostaną przyjęte przez Wykonawcę bez zastrzeżeń w chwili jej podpisania. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące wzoru umowy, będą rozpatrywane jak dla całej specyfikacji, zgodnie z art. 38 ustawy Pzp.

ROZDZIAŁ XXV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCE WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Środki ochrony prawnej określone są w dziale VI Środki ochrony prawnej ustawy Pzp i przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp.

2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy Pzp.
3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy Pzp.
4. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej w postaci papierowej albo w postaci elektronicznej, opatrzone odpowiednio własnoręcznym podpisem albo kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Wykaz załączników:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie Wykonawcy

Załącznik nr 3 - Oświadczenie (grupa kapitałowa)

Załącznik nr 4 - Wzór zobowiązania podmiotu trzeciego

Załącznik nr 5 - Wzór umowy dla Części 1

Załącznik nr 6 – Wzór umowy dla Części 2