



Zespół Szkół nr 1
Im. Henryka Sienkiewicza
78-425 Białý Bór, ul. Dworcowa 19
tel. 943739048, fax. 943739048
www.zs1bb.pl e-mail: zs1bb@interia.pl

Białý Bór 03.12.2015 r.

Nr sprawy: ZS1.271.2.2015.JP

DYREKTOR
Zespołu Szkół Nr 1 w Białým Borze

ogłasza przetarg nieograniczony
o wartości przekraczającej 30.000 euro na zadanie pn.:

Przygotowywanie i wydawanie posiłków w pomieszczeniach kuchennych i stołówce zlokalizowanych w budynku Zespołu Szkół Nr 1 w Białým Borze ul. Dworcowa 19 oraz dowóz i wydawanie posiłków do szkół filialnych w Drzonowie i Sępólnie Wielkim z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla ludności

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia: www.zs1bb.pl

Numer ogłoszenia: 178601 - 2015; data zamieszczenia: 03.12.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół Nr 1 , ul. Dworcowa 19, 78-425 Białý Bór, woj. zachodniopomorskie, tel. 94 3739048, 3739153, faks 94 3739048.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** <http://www.zs1bb.pl>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowywanie i wydawanie posiłków w pomieszczeniach kuchennych i stołówce zlokalizowanych w budynku Zespołu Szkół Nr 1 w Białým Borze ul. Dworcowa 19 oraz dowóz i wydawanie posiłków do szkół filialnych w Drzonowie i Sępólnie Wielkim z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla ludności.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie posiłków w pomieszczeniach kuchennych i stołówce zlokalizowanych w budynku Zespołu Szkół Nr 1 w Białým Borze ul. Dworcowa 19 oraz dowóz i wydawanie posiłków do szkół filialnych w Drzonowie i Sępólnie Wielkim z możliwością świadczenia usług gastronomicznych dla ludności . 2. Po wydzierżawieniu od szkoły pomieszczeń kuchni wraz z wyposażeniem Wykonawca zobowiązany będzie do

realizacji przedmiotu zamówienia na następujących zasadach:

2.1 Codzienne przygotowanie w kuchni Zespołu Szkół Nr 1 zlokalizowanej w budynku szkoły przy ul. Dworcowa 19, zgodnie z normami żywieniowymi i wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, posiłków i wydawanie posiłków dla żywienia zbiorowego: a) dla uczniów i pracowników Zespołu Szkół Nr 1 w Białym Borze, na stołówce szkolnej od godziny 11.20 do godziny 15:15 z wyłączeniem ferii zimowych i letnich oraz dni ustawowo wolnych od nauki, b) dla dzieci oddziału 0 znajdującego się w budynku Zespołu Szkół Nr 1 przy ul. Dworcowej 19 - śniadania w godzinach od 8.00 do 9.00, obiadu w godz. jak w pkt a, również na stołówce szkolnej, c) transport na koszt Wykonawcy i wydawanie obiadów dla uczniów w szkołach filialnych tj. Szkoła Podstawowa w Drzonowie i Szkoła Podstawowa w Sępólnie Wielkim - obiady wydawane w godzinach od 10:45 do 12:00 w pomieszczeniu udostępnionym przez Dyrektora Szkoły; - dostawa musi odbywać się w naczyniach przystosowanych do przewozu żywności i zapewniających właściwą ochronę, temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne, - Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne, - Zamawiający bez dodatkowych kosztów udostępni Wykonawcy pomieszczenia i naczynia do wydawania posiłków, - Wykonawca jest zobowiązany do umycia naczyń i odbioru pozostałości po wydanych posiłkach (odpadów),

2.2 Wykonawca będzie własnymi siłami przygotowywał i wydawał posiłki.

2.3 Pomieszczenia stołówki znajdujące się w budynku Zespołu Szkół nr 1 w Białym Borze przy ul. Dworcowej 19, na czas wydawania posiłków Zamawiający udostępni nieodpłatnie, w innych godzinach po uprzednim uzgodnieniu z Dyrektorem Zespołu Szkół Nr 1. (Utrzymanie czystości w pomieszczeniu stołówki szklonej należy do Wykonawcy).

2.4 Zamawiający nie dopuszcza stosowania cateringu zewnętrznego. Wszystkie posiłki muszą być przygotowywane w kuchni Zespołu Szkół nr 1 w Białym Borze, ul. Dworcowa 19.

2.5 Posiłki muszą być podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Nie dopuszcza się używania naczyń: papierowych, plastikowych, styropianowych. Niedopuszczalne jest używanie jednorazowych sztućców

2.6 Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.

2.7 Wykonawca zobowiązany jest zapewnić Zamawiającemu / przedstawicielowi Ośrodka Pomocy Społecznej/ przedstawicielowi Rady Rodziców (w ścisłej współpracy z Zamawiającym) każdorazowo do wglądu faktury potwierdzające zakup produktów, z których przygotowywane są posiłki.

2.8 Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia usług objętych przedmiotem zamówienia, w dniach nauki szkolnej i innych dniach pobytu uczniów w szkole, a w pozostałe dni takie jak np. ferie po wcześniejszych ustaleniach z Zamawiającym oraz kierownikami właściwych Ośrodków Pomocy Społecznej.

2.9 Wykonawca dostarczy posiłki do szkół filialnych (tj. do Drzonowa i Sępólna Wielkiego) transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. Wykonawca zobowiązany jest należycie zabezpieczyć towar na czas przewozu z zachowaniem łańcucha chłodniczego i ponosi odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu. Posiłki należy transportować w termosach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić 75 °C, drugiego dania 65° C, maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, surówki) 15 °C.

2.10 Brudne termosy nie mogą zostawać w placówce do dnia następnego.

2.11 Wykonawca oświadcza, że posiada uprawnienia, niezbędną wiedzę oraz wykwalifikowaną kadrę która powinna posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HCCP a także aktualne książeczki zdrowia.

2.12 Dodatkowo Wykonawca będzie także zobowiązany prowadzić dożywianie dla kolonii, które będą w okresie wakacyjnym w szkole.

2.13 Szacunkowa ilość posiłków wynosi: a) Zespół Szkół Nr 1 - 113 b) Szkoła Podstawowa w Drzonowie - 27 c) Szkoła Podstawowa w Sępólnie Wielkim - 30 d) Zespół Szkół Nr 1- oddział O- 24 (drugie śniadanie + obiad)

2.14 Wszelkie zmiany dotyczące czasu i terminów wydawania posiłków wymagają wcześniejszego uzgodnienia obu stron. Orientacyjna ilość codziennie wydawanych obiadów wynosi 170 szt. + 24 posiłki dla dzieci z oddziału O. Liczba ta w trakcie okresu dożywiania może ulec zmianie, co może wpłynąć na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków.

2.15 Zamawiający

zastrzega, że ilości obiadów, są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny oferty, porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Wykonawca, z którym Zamawiający podpisze umowę nie przysługuje roszczenie o realizację zamówienia w ilościach podanych jako szacunkowe. 2.16 Wykonawca jest zobowiązany również do sprzedaży obiadów uczniom nie objętym Programem Pomoc Państwa w zakresie dożywiania w cenie równej, jaką podał w ofercie (samodzielnie wykupującym obiady). 2.17 Przygotowywane dla uczniów posiłki muszą być zgodne z obowiązującymi normami żywieniowymi, a także przynajmniej 3 razy w tygodniu powinny składać się z dania mięsnego, surówki i kompotu, tj.: 2 razy jednodaniowe posiłki w postaci zupy z wkladką mięsną + pieczywo i 3 razy posiłek w postaci drugiego dania. 2.18 Dopuszcza się raz w tygodniu dania: kopytka, pierogi, naleśniki lub krokiety. 2.19 Dwa razy na dekadę (10 dni) obowiązkowo danie rybne. 2.20 Posiłki nie mogą powtarzać się w danej dekadzie. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielonego za wyjątkiem gołąbków i spaghetti) na rzecz całych sztuk mięsa. 2.21 Wartość energetyczna całego posiłku nie może być mniejsza niż 880 kcal, tj. 40% całodziennego zapotrzebowania energetycznego przyjętego średnio dla dzieci szkolnych (2200 kcal). Posiłek powinien zawierać wszystkie zalecane składniki pokarmowe potrzebne do rozwoju życia i zachowania zdrowia. 2.22 Bezwzględnie należy przestrzegać Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. Poz. 1256 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. 2.23 Po upływie 2 miesięcy dożywiania Zamawiający może wykonać ocenę laboratoryjną posiłku. 2.24 Zamawiający zastrzega sobie wgląd do jadłospisów dziennych. 2.25 W trakcie trwania zamówienia Zamawiający może zlecić Wykonawcy zmianę pomieszczenia (na terenie szkoły) wydawania posiłków dla dzieci przedszkolnych. 3. W kwestii umów na wydawanie i rozliczanie posiłków objętych Programem Pomoc Państwa w zakresie dożywiania wykonawca zawrze umowę z właściwym Ośrodkiem Pomocy Społecznej w pozostałych przypadkach z indywidualnymi osobami korzystającymi z posiłków. 4. Miesięczna stawka czynszu za dzierżawę kuchni i pomieszczeń pomocniczych wynosi 100 zł netto (słownie: sto złotych 00/100). 5. Płatność za dzierżawę następować będzie przelewem na konto bankowe Zamawiającego do dnia 10 każdego miesiąca. 6. Utrzymanie czystości i porządku na terenie stołówki i kuchni zgodnie z wymogami odpowiednich służb. 7. Dopuszczenie wynajętego pomieszczenia w urządzenia niezbędne do prowadzenia działalności gospodarczej ponosi na własny koszt Wykonawca (urządzenia te pozostają przez okres trwania umowy i są po jej wygaśnięciu własnością Wykonawcy). 8. Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał przeglądy techniczne, konserwacje, remonty bieżące i kapitalne urządzeń wydzierżawionych z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń. 9. Na własny koszt Wykonawca będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty dzierżawionych pomieszczeń w uzgodnieniu z Zamawiającym. 10. Wykonawca, poza czynszem, będzie uiszczał opłaty stałe za opomiarowanie oraz koszty opłat eksploatacyjnych takich jak: energia elektryczna (odczyt licznika), woda i kanalizacja (wg wskazań wodomierza - zużycia wody), konserwacja dźwigu (100% wartości faktur wystawionych przez wykonawcę usług), dozór techniczny dźwigu, centralne ogrzewanie (proporcjonalnie, do wskazań zużycia ciepła dla całej powierzchni szkoły do powierzchni dzierżawionej ustalony na podstawie kosztów zużycia ciepła za poprzedni miesiąc z terminem płatności wskazanym na otrzymanej fakturze), podatek od nieruchomości zajętych na prowadzenie działalności gospodarczej. 11. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania zapisów ustawy o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi. 12. Wykonawca nie może, bez zgody Zamawiającego, wykorzystywać przekazanych w użyczenie pomieszczeń i sprzętu gastronomicznego do innych celów ponad stanowiące przedmiot zamówienia. 13. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność materialną za oddane pomieszczenia i wyposażenie tych pomieszczeń oraz zobowiązuje się do ponoszenia kosztów ewentualnych napraw sprzętu i urządzeń powstałych w wyniku zwykłego użytkowania. 14. Umowę na wywóz nieczystości stałych Wykonawca zawrze indywidualnie z firmą świadczącą usługi tego typu. 15. Po zakończeniu umowy nastąpi komisyjny odbiór dzierżawionych przez Wykonawcę pomieszczeń, sprzętu i urządzeń. 16. Strony zastrzegają sobie prawo wcześniejszego rozwiązania umowy, za uprzednim 1

miesięcznym wypowiedzeniem bez podawania przyczyn. 17. Łączna powierzchnia kuchni wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi: 412,50 m² (cały obiekt - 6.553,30 m²). Zestawienie pomieszczeń objętych powyższym zakresem usług zawarte jest w załączniku nr 1 do SIWZ.

II.1.5) Nie przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających

- **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
-

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.00.00-1, 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

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: 31.12.2016.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: 1. Przystępując do niniejszego postępowania każdy Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium w wysokości 2.000 zł (słownie: dwa tysiące i 00/100 złoty). 2. Wadium należy wnieść w formach przewidzianych w art. 45 ust. 6 ustawy, tj.: 1) pieniądzu, 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym, 3) gwarancjach bankowych, 4) gwarancjach ubezpieczeniowych, 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r., o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości. 3. Wykonawca zobowiązany jest wnieść wadium przed upływem terminu składania ofert. 4. Wadium w pieniądzu należy wnieść na konto Zamawiającego: Bank Spółdzielczy Sławno o/Biały Bór Konto Nr 77 9317 1025 1300 2772 2000 0010 tytuł wpłaty: Wadium - Przygotowywanie i wydawanie posiłków - Zespół Szkół nr 1 w Białym Borze, a potwierdzenie wpłaty wadium należy dołączyć do oferty. W przypadku wadium wnoszonego w pieniądzu za termin wniesienia uznaje się chwilę uznania kwoty na rachunku Zamawiającego. 5. W przypadku wniesienia wadium w formie innej niż pieniądz - oryginał dokumentu lub kserokopię, potwierdzoną za zgodność z oryginałem, potwierdzającego wniesienie wadium należy dołączyć do oferty. 6. Gwarancja powinna być sporządzona zgodnie z obowiązującym prawem i powinna zawierać: nazwę dającego zlecenie (Wykonawcy), beneficjenta gwarancji (Zamawiającego), gwaranta (banku lub instytucji ubezpieczeniowej) oraz wskazanie ich siedzib; określenie wierzytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją, kwotę gwarancji, termin ważności gwarancji, bezwarunkowe zobowiązanie do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach zawartych w art. 46 ust.5 ustawy Prawo zamówień publicznych. Gwarancja musi być podpisana przez upoważnionego (upoważnionego) przedstawiciela Gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację (np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny z podaniem imienia i nazwiska). 7. Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć ofertę wadium na cały okres związania ofertą. 8. W przypadku konsorcjum: wadium wnoszone jest przez konsorcjum lub uprawnionego pełnomocnictwem członka konsorcjum. 9. Nie wniesienie wadium w terminie lub w sposób określony w SIWZ spowoduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 4 ustawy, a jego oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 24 ust. 4 ustawy

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

- o warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca złoży oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Pzp i wykaże posiadanie: - zezwolenia na przygotowywanie i dostawę posiłków wydane przez właściwy terenowo oddział sanepidu

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o warunek ten zostanie spełniony, jeśli Wykonawca złoży: - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Pzp., - wykaz usług i wykaże wykonanie, co najmniej jednej (1) usługi polegającej na usłudze gastronomicznej, odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia, tj. prowadzenie żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostce oświatowej o wartości usługi nie mniejszej niż 60.000 zł brutto (słownie: sześćdziesiąt tysięcy 00/100 złotych) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o warunek ten zostanie spełniony, jeśli Wykonawca złoży: - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Pzp., - wykaże posiadanie średniego rocznego zatrudnienia w wielkości min. 2 osób, w tym dysponowanie na dzień składania ofert: - 2 osobami zatrudnionymi na umowę o pracę, z których każda posiada doświadczenie w zakresie przygotowywania posiłków

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- o warunek ten zostanie spełniony, jeśli Wykonawca złoży: - oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust. 1 Pzp, - opłaconą polisę wraz z dowodem potwierdzającym opłacenie należnych składek na dzień składania ofert lub inny dokument potwierdzający zawarcie umowy OC w zakresie prowadzonej działalności na kwotę min 50.000 zł (pięćdziesiąt tysięcy złotych)

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 spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- 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;

- oświadczenie na temat wielkości średniego rocznego zatrudnienia u wykonawcy usług lub robót budowlanych oraz liczebności personelu kierowniczego w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a w przypadku gdy okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie;
- 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;
- 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;
- 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 wymaganych 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;

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;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

1) Decyzja właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, dotycząca spełnienia warunków do przygotowywania posiłków, właściwego mycia opakowań transportowych i dostawę posiłków. 2) Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów przedkłada także pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, 3) Dokumenty wykazujące uprawnienia osoby lub osób podpisujących ofertę do dokonywania czynności prawnych i podejmowania zobowiązań w imieniu Wykonawcy (pełnomocnictwa); 4) Dokumenty wykazujące, iż Wykonawca na dzień składania oferty prowadzi zbiorowe żywienie dzieci i młodzieży

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 - Doświadczenie - 5

IV.2.2) Nie będzie przeprowadzona aukcja elektroniczna

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

Zamawiający przewiduje wprowadzenie zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w granicach dyspozycji art. 144 ustawy Pzp polegających na: 1) zmiany danych adresowych Zamawiającego lub Wykonawcy, 2) zmiany numerów kont bankowych stron zamówienia, 3) w przypadku jeżeli zmiana umowy jest korzystna dla Zamawiającego, 4) w przypadku wystąpienia okoliczności, których nie można było przewidzieć na etapie sporządzenia, a które są niezbędne dla prawidłowej realizacji zamówienia: - zmniejszenie zakresu przedmiotu zamówienia, gdy jego wykonanie nie leży w interesie Zamawiającego: - zmiana wynagrodzenia brutto wynikająca z urzędowych zmian w obowiązujących przepisach podatkowych tj. zmiana podatku VAT, - zmiana rozwiązań z uwagi na postęp lub zmianę obowiązujących przepisów mających wpływ na realizację zamówienia. 5) uzasadniona zmiana terminu wykonania zamówienia w przypadku: - gdy wykonanie zamówienia w pierwotnym terminie nie leży w interesie Zamawiającego. - wystąpienia okoliczności, których strony umowy nie były w stanie przewidzieć, pomimo zachowania należytej staranności

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://www.zs1bb.pl>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Zespół Szkół nr 1, 78-425 Biały Bór, ul. Dworcowa 19, w Sekretariacie szkoły.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 10.12.2015 godzina 10:30, miejsce: Zespół Szkół nr 1, 78-425 Biały Bór, ul. Dworcowa 19, w Sekretariacie szkoły.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Program Pomoc Państwa w zakresie dożywiania.

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

*Dyrektor
Elżbieta Andrasz*