

Ogłoszenie nr 659056-N-2018 z dnia 2018-12-07 r.

**Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bielsku Podlaskim: USŁUGA W ZAKRESIE  
PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSILKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA  
ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS  
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** Zamieszczanie obowiązkowe

**Ogłoszenie dotyczy:** Zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

Nie

**Nazwa projektu lub programu**

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

Nie

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

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający**

Nie

**Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

Nie

**Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie**

**postępowania:****Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających**

Nie

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

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

Nie

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

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Bielsku Podlaskim, krajowy numer identyfikacyjny 5027462600000, ul. Kazimierzowska 18/3 , 17-100 Bielsk Podlaski, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 857 302 006, , e-mail mops\_bielsk\_podlaski@op.pl, , faks 857 302 006.

Adres strony internetowej (URL): <http://www.mopsbielskpodlaski.pl/>

Adres profilu nabywcy:

Adres strony internetowej pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (który z zamawiających jest odpowiedzialny za przeprowadzenie postępowania, czy i w jakim zakresie za przeprowadzenie postępowania odpowiadają pozostali zamawiający, czy zamówienie będzie udzielane przez każdego z zamawiających indywidualnie, czy zamówienie zostanie udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających):

**I.4) KOMUNIKACJA:**

**Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów z postępowania można uzyskać pod adresem (URL)**

Nie

<http://www.mopsbielskpodlaski.pl/>

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

Nie

<http://www.mopsbielskpodlaski.pl/>

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

Nie

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

**Elektronicznie**

Nie

adres

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

Nie

Inny sposób:

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

Nie

Inny sposób:

Adres:

**Komunikacja elektroniczna wymaga korzystania z narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne**

Nie

Nieograniczony, pełny, bezpośredni i bezpłatny dostęp do tych narzędzi można uzyskać pod adresem:  
(URL)

## **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** USŁUGA W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I WYDAWANIA POSIŁKÓW (PEŁEN OBIAD) DLA ŚWIADCZENIOBIORCÓW MOPS

**Numer referencyjny:** ZP.26.3.2018

**Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny**

Nie

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi

**II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych**

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

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

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

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

**II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia** (*wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań*) **a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:** 1.

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i wydawanie posiłków (pełen obiad) dla świadczeniobiorców MOPS w lokalu gastronomicznym będącym w dyspozycji Wykonawcy. Szacunkowa wielkość zamówienia w skali całego zamówienia wyniesie około 41.000 posiłków (pełen obiad). Średnia

ilość osób uprawnionych do korzystania z obiadów w skali miesiąca wynosi 90 osób. Średnia liczba posiłków (pełen obiad) dla jednej osoby w skali miesiąca wynosi 21 posiłków (pełen obiad). Średnia ilość posiłków (pełen obiad) w skali miesiąca wynosi 1.750 posiłków (pełen obiad). Ilość posiłków w poszczególne dni miesiąca może być różna. Część osób nie spożywa posiłków na miejscu – zabiera je do domu we własnych naczyniach lub do ich domów dostarcza opiekunka MOPS. Miesięczna ilość posiłków (pełen obiad) ustalana będzie na początku każdego miesiąca na podstawie wykazu osób uprawnionych do korzystania z tej formy pomocy. Korekta posiłków danego dnia może nastąpić w danym dniu do godziny 12.00. Zamawiający wymaga, aby posiłki (pełen obiad) były wydawane przez 5 dni w tygodniu, bez sobót i niedziel oraz bez dni świątecznych. Czas wydawania posiłków powinien być nie krótszy niż 3 godziny dziennie w przedziale czasowym 11:00 – 16:00. Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć przedmiotową usługę zgodnie z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zmianami) i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy. Zamawiający wymaga, aby lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki był zlokalizowany w obrębie ulic: ulica Piłsudskiego począwszy od skrzyżowania z ulicą Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Żwirki i Wigury, dalej ulicą Żwirki i Wigury do skrzyżowania z ulicą Mickiewicza, wzdłuż ulicy Mickiewicza do skrzyżowania z ulicą Piłsudskiego. Lokal powinien znajdować się w określonej lokalizacji (tj. w ulicach zawierających się w opisanym obszarze). Obszar tak zdefiniowany stanowi centrum miasta, które ze względu na skomunikowanie z innymi częściami miasta umożliwia dotarcie na posiłek z każdego miejsca zamieszkania osób objętych posiłkami. Lokal gastronomiczny, w których będą przygotowywane i wydawane posiłki musi posiadać decyzję powiatowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład do prowadzenia działalności gastronomicznej objętej przedmiotem zamówienia. Lokal gastronomiczny, w którym będą wydawane posiłki musi odpowiadać niżej opisanym wymaganiom: 1) musi być dostosowany do obsługi osób niepełnosprawnych, 2) musi być wyposażony we wszystkie niezbędne do wykonania zamówienia urządzenia i sprzęt, a w szczególności w niezbędną zastawę stołową, stoły, krzesła, miejsce do powieszenia wierzchniej odzieży, toaletę, 3) musi posiadać zaplecze techniczne, zapewniające utrzymanie posiłków w odpowiednio wysokiej temperaturze przez cały czas ich wydawania, 4) powierzchnia lokalu musi być takiej wielkości, aby zapewniała ustawienie takiej ilości stołów i krzesel, która umożliwi konsumpcję obiadów równocześnie co najmniej 20 osobom. Wykonawca zobowiązany będzie do wydawania posiłków (pełen obiad) przygotowanych z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem świeżych warzyw sezonowych. Posiłki muszą być gorące, przygotowane w dniu ich wydawania. Posiłki będą wydawane na talerzach i sztućcach wielorazowego użytku. Zestaw obiadowy

powinien składać się z potraw tradycyjnych: zupy z pieczywem, drugiego dania, w skład którego wchodzi: ziemniaki, kasza, makaron, ryż, itp., danie mięsne i/lub ryba, itp. oraz surówka i/lub warzywa gotowane oraz napoju, z zastrzeżeniem iż: raz w tygodniu musi być ryba lub/i raz danie bezmięsne, w pozostałe dni muszą być dania z mięsem. Dopuszcza się drugie dania z podrobów nie częściej niż raz na dwa tygodnie. Posiłki muszą być urozmaicone, te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na 10 dni. Wykonawca powinien zapewnić na życzenie osób uprawnionych również posiłki dietetyczne (lekkostrawne) lub bez wieprzowiny – ich ilość w skali całego zamówienia jest niewielka i uzależniona jest od rzeczywistych potrzeb zgłaszanych przez osoby uprawnione, którzy ze względów zdrowotnych lub innych nie mogą jeść potraw tradycyjnych. Waga gotowych do konsumpcji potraw nie może być mniejsza niż: 1) zupa – min. 250 ml 2) pieczywo – min. 100 g 3) napój – min. 200 ml 4) ziemniaki, kasza, makaron, ryż – min. 150 g 5) danie mięsne, ryba, itp. – min. 150 g 6) surówka – min. 100 g 7) warzywa gotowane - min. 100 g 8) danie mięsno – warzywne, jarskie (np. pierogi, itp.) – min. 250 g Gramatura posiłków opisana powyżej obejmuje gramaturę obowiązującą w chwili wydania posiłków (waga gotowego posiłku, w tym jego poszczególnych składników). Podstawę wydania posiłku stanowić będzie decyzja administracyjna wydana przez Zamawiającego określająca okres objęcia pomocą, ważna z dowodem osobistym. W przypadku odbierania posiłków przez opiekunkę MOPS, podstawą wydania obiadu będzie decyzja z adnotacją, że posiłki odbiera i dostarcza do domu opiekunka MOPS. Na początku każdego miesiąca Zamawiający sporządzi i doręczy Wykonawcy listę osób, którym została przyznana pomoc w postaci posiłków (pełen obiad). Wykonawca zobowiązany będzie prowadzić na tej podstawie rejestr osób faktycznie korzystających (spożywających posiłki) w celu rozliczenia wydanych posiłków. Rozliczenie za posiłki następować będzie w okresach miesięcznych. Podstawą zapłaty za wydane posiłki będzie faktura wystawiona przez Wykonawcę, określająca ilości rzeczywiście wydanych posiłków (pełen obiad) wraz z załączonym do niej wykazem osób i podaną ilością spożytych przez nich posiłków (pełen obiad). Wykonawca jest zobowiązany zabezpieczyć we własnym zakresie osoby zdolne do wykonania zamówienia oraz niezbędne narzędzia, urządzenia, materiały oraz środki transportowe potrzebne do prawidłowej realizacji usługi objętej zakresem przedmiotowym niniejszego postępowania. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność odszkodowawczą za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności. 2. Wykonawca musi wykazać, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań z możliwością konsumpcji na miejscu lub inny równoważny dokument potwierdzający ww. uprawnienia. 3. Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę

minimum 1 osoby wykonującej czynności w zakresie realizacji zamówienia, tj. minimum 1 osoby na stanowisku kucharza posiadającej wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza, wykonującej czynności związane m.in. z przyrządzaniem potraw zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, ich porcjowaniem oraz wydawaniem. Doświadczenie kucharza stanowi kryterium oceny ofert. Wymóg wymieniony powyżej nie dotyczy sytuacji, w której Wykonawca będzie osobiście wykonywał czynności związane z realizacją zamówienia. W celu potwierdzenia powyższego Wykonawca po podpisaniu umowy w terminie 7 dni jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu potwierdzenie zawarcia umowy o pracę z ww. osobą (Załącznik Nr 4 do SIWZ). 4. Na etapie realizacji umowy Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedkładać będzie Zamawiającemu raport na temat stanu i sposobu zatrudnienia osób zaangażowanych w wykonywanie czynności wskazanych w SIWZ, tj. oświadczenia zatrudnionych osób o zatrudnieniu na umowę o pracę oraz będzie przedkładał dowody odprowadzenia składek ZUS od umów o pracę zatrudnionych osób. Na każde żądanie Zamawiającego, w terminie 5 dni roboczych i w formie przez Zamawiającego określonej, Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć Zamawiającemu do wglądu kopie umów o pracę, w tym celu Wykonawca jest zobowiązany do uzyskania od pracowników zgody na przetwarzanie danych osobowych zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych. 5. W przypadku nie przedstawienia na żądanie Zamawiającego w wymaganym terminie danych bądź dokumentów, o których mowa w rozdz. III pkt 4 SIWZ Wykonawca płacić będzie każdorazowo karę w wysokości 300,00 zł. W przypadku nie zatrudnienia przy realizacji wymaganych czynności osoby na podstawie umowy o pracę Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu w wysokości 0,5% całkowitego wynagrodzenia, jeżeli zostanie zatrudniona w oparciu o inny stosunek prawny niż stosunek pracy. 6. Nie wypełnienie zobowiązań dotyczących zatrudniania kucharza może być podstawą do wypowiedzenia przez Zamawiającego umowy z przyczyn leżących po stronie wykonawcy. Wymagane jest zatrudnianie ww. osoby przez cały okres trwania umowy o udzielenie zamówienia publicznego.

**II.5) Główny kod CPV: 55300000-3**

**Dodatkowe kody CPV:**

Kod CPV
55321000-6
55322000-3

55320000-9
------------

85312000-9
------------

**II.6) Całkowita wartość zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):**

Wartość bez VAT:

Waluta:

*(w przypadku umów ramowych lub dynamicznego systemu zakupów – szacunkowa całkowita maksymalna wartość w całym okresie obowiązywania umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów)*

**II.7) Czy przewiduje się udzielenie zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 i 7 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Nie**

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp: Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień na podstawie art. 67 ust. 1 pkt. 6 ustawy Pzp polegającej na zwiększeniu zakresu realizacji usługi o 20%, w przypadku, gdy realizacja usługi okaże się niewystarczająca.

**II.8) Okres, w którym realizowane będzie zamówienie lub okres, na który została zawarta umowa ramowa lub okres, na który został ustanowiony dynamiczny system zakupów:**

miesiącach: *lub* dniach:

*lub*

**data rozpoczęcia:** 2019-01-02 *lub* **zakończenia:** 2020-12-31

**II.9) Informacje dodatkowe:**

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

**III.1) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

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

Określenie warunków: Wykonawca musi wykazać, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej zatwierdzającą lokal gastronomiczny do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania i wydawania dań z możliwością konsumpcji na miejscu lub inny równoważny dokument potwierdzający ww. uprawnienia.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.00,00 zł.

Informacje dodatkowe

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

Określenie warunków: 1. wymagane wykonanie lub wykonywanie co najmniej jednej lub więcej usług przygotowania i wydawania obiadów o wartości łącznej co najmniej 85.000,00 zł na rzecz zinstytucjonalizowanych zamawiających lub klientów indywidualnych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. W przypadku usług wykonywanych warunek zostanie spełniony, jeśli wartość zrealizowanych usług do terminu składania ofert wyniesie co najmniej 85.000,00 zł. 2. Wykonawca musi wykazać, iż dysponuje osobami niezbędnymi do wykonania zamówienia, tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zawodowe i wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia publicznego, tj. minimum 1 osobą zatrudnioną na stanowisku kucharza posiadającą wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza.

Zamawiający wymaga od wykonawców wskazania w ofercie lub we wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu imion i nazwisk osób wykonujących czynności przy realizacji zamówienia wraz z informacją o kwalifikacjach zawodowych lub doświadczeniu tych osób: Tak

Informacje dodatkowe:

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

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

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

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

Tak (podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 8 ustawy Pzp)

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

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

Tak

**Oświadczenie o spełnianiu kryteriów selekcji**

Nie

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

1) odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy, 2) wykaz usług gastronomicznych (załącznik do oferty), 3) wykaz osób skierowanych za świadczenie usług (załącznik do oferty), 4) oświadczenie o braku wydania wobec Wykonawcy prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne albo w przypadku wydania takiego wyroku lub decyzji dokumentów potwierdzających dokonanie płatności tych należności wraz z ewentualnymi odsetkami lub grzywnami lub zawarcie wiążącego porozumienia w sprawie spłat tych należności (załącznik nr 5 do SIWZ), 5) oświadczenie o braku orzeczenia wobec Wykonawcy tytułem środka zapobiegawczego zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne (załącznik nr 6 do SIWZ).

**III.5) WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCĘ W POSTĘPOWANIU NA WEZWANIE ZAMAWIAJACEGO W CELU POTWIERDZENIA**

## **OKOLICZNOŚCI, O KTÓRYCH MOWA W ART. 25 UST. 1 PKT 1 USTAWY PZP**

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

1. Wykaz wykonanych lub wykonywanych co najmniej jednej lub więcej usług przygotowania i wydawania obiadów o wartości łącznej co najmniej 85.000,00 zł na rzecz zinstytucjonalizowanych zamawiających lub klientów indywidualnych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. 2. Wykonawca musi wykazać, iż dysponuje osobami niezbędnymi do wykonania zamówienia, tj. osobami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje zawodowe i wykształcenie niezbędne do wykonania zamówienia publicznego, tj. minimum 1 osobą zatrudnioną na stanowisku kucharza posiadającą wykształcenie minimum zawodowe gastronomiczne i doświadczenie minimum 1 roku w zawodzie kucharza.

### **III.5.2) W ZAKRESIE KRYTERIÓW SELEKCJI:**

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

1. Wykaz wykonanych lub wykonywanych co najmniej jednej lub więcej usług przygotowania i wydawania obiadów o wartości łącznej co najmniej 85.000,00 zł na rzecz zinstytucjonalizowanych zamawiających lub klientów indywidualnych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

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

Upoważnienie do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę. W przypadku oferty wspólnej: 1) Wykonawcy składający ofertę wspólną ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy. 2) Pełnomocnictwo, o którym mowa w pkt. 1) musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza. 3) Przed podpisaniem umowy (w przypadku wygrania postępowania) Wykonawcy składający ofertę wspólną będą mieli obowiązek przedstawić Zamawiającemu umowę regulującą współpracę Wykonawców.

## **SEKCJA IV: PROCEDURA**

### **IV.1) OPIS**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** Przetarg nieograniczony

**IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:**

Nie

Informacja na temat wadium

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

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

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

Nie

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

Nie

Informacje dodatkowe:

**IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:**

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

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

Nie

**IV.1.6) Przewidywana liczba wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do udziału w postępowaniu**  
*(przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne)*

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

#### **IV.1.8) Aukcja elektroniczna**

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

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

**Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:**

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

**zamówienia:**

Nie

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

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

Jaki jest przewidziany sposób postępowania w toku aukcji elektronicznej i jakie będą warunki, na jakich wykonawcy będą mogli licytować (minimalne wysokości postąpień):

Informacje dotyczące wykorzystywanego sprzętu elektronicznego, rozwiązań i specyfikacji technicznych w zakresie połączeń:

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT****IV.2.1) Kryteria oceny ofert:****IV.2.2) Kryteria**

Kryteria	Znaczenie
cena	80,00
liczone w latach dotyczące zatrudnienia na stanowisku kucharza	20,00

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

Nie

**IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne****IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem**

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

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

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego**

Elementy opisu przedmiotu zamówienia definiujące minimalne wymagania, którym muszą odpowiadać wszystkie oferty:

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

Informacje dodatkowe:

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

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, albo ogólne warunki umowy, albo wzór umowy:

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

#### **IV.5) ZMIANA UMOWY**

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

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

#### **IV.6) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

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

**Środki służące ochronie informacji o charakterze poufnym**

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

Data: 2018-12-21, godzina: 13:30,

Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem):

Nie

Wskazać powody:

Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu

> polski

**IV.6.3) Termin związania ofertą:** do: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert)

**IV.6.4) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** Nie

**IV.6.5) Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, jeżeli środki służące sfinansowaniu zamówień na badania naukowe lub prace rozwojowe, które zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane** Nie

**IV.6.6) Informacje dodatkowe:**

**ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH**