

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

- Przedmiot zamówienia: **„Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania”_w roku 2015 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stolówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Przedszkolu w Podegrodziu oraz w Żłobku w Podegrodziu”**
- Rodzaj zamówienia: **usługi**
- Kod CPV **55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków
55320000-9 - Usługi podawania posiłków
55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych
55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół**
- Zamawiający: **Gmina Podegrodzie
33-386 Podegrodzie 248
tel. (018) 445-90-33 fax. (018) 448-49-51
e-mail: gmina@podegrodzie.pl**
- Forma zamówienia: **przetarg nieograniczony**
- Zawartość: **SIWZ wraz z załącznikami:**
- 1) **nr 1** – formularz ofertowy
 - 2) **nr 2** – oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu
 - 3) **nr 3** – oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z art. 24 ust 1
 - 4) **nr 4** – wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
 - 5) **nr 5** – wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia;
 - 6) **nr 6** – oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej
nr 6.1 - lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej
 - 7) **nr 7** - wykaz ilości etatów i wynagrodzeń pracowników, których dotyczy przejście zakładów pracy
 - 8) **nr 8 a, b** – projekty umowy na dożywianie
 - 9) **nr 9 a, b** – projekty umowy najmu

SIWZ sporządził:
data i podpis

SIWZ zatwierdził:.....
data i podpis

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Gmina Podegrodzie
Podegrodzie 248
33-386 Podegrodzie

2. Tryb udzielenia zamówienia

Zamówienie publiczne prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. 2013 r., poz. 907 z późn. zm.), zwana „Ustawą” lub „Ustawą PZP”, o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

3. Opis przedmiotu zamówienia

- 3.1. Nazwa nadana zamówieniu: **„Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania”_w roku 2015 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stolówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Przedszkolu w Podegrodziu oraz w Żłobku w Podegrodziu”.**
- 3.2. Przedmiot zamówienia wg CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków, 55320000-9 - Usługi podawania posiłków, 55523100-3 - Usługi w zakresie posiłków szkolnych, 55524000-9 - Usługi dostarczania posiłków do szkół .
- 3.3. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na każdą z części zamówienia opisanych w niniejszym punkcie. Wykonawca może złożyć oferty częściowe na jedną lub więcej części zamówienia. Zamówienie obejmuje 2 części:

CZĘŚĆ nr I:

„Przygotowanie, dostarczanie i podawanie gorących jednodaniowych posiłków w ramach programu „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku 2015 dla osób uprawnionych w następujących placówkach oświatowych: Szkoła Podstawowa Olszana, Szkoła Podstawowa Olszanka, Szkoła Podstawowa Rogi, Szkoła Podstawowa Mokra Wieś, Szkoła Podstawowa Stadła, Szkoła Podstawowa Gostwica, Szkoła Podstawowa Brzezna – Litacz, Szkoła Podstawowa Długoleka - Świerkla, Szkoła Podstawowa Brzezna, Gimnazjum Brzezna” wraz z najmem stolówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana.

Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (obiadu w formie drugiego dania, zupy i kompotu) w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w 2015_roku dla osób uprawnionych w przedszkolach: Przedszkole w Brzeznej i Oddział przedszkolny w Olszanie.

1) Przewidywana liczba osób objętych programem dożywiania to około 255 osób:

- a) Szkoła Podstawowa Olszana – 40 osoby
- b) Szkoła Podstawowa Olszanka – 30 osób,
- c) Szkoła Podstawowa Rogi – 30 osób,
- d) Szkoła Podstawowa Mokra Wieś – 30 osób,
- e) Szkoła Podstawowa Stadła – 6 osób,
- f) Szkoła Podstawowa Gostwica – 10 osób,
- g) Szkoła Podstawowa Brzezna - Litacz – 15 osób,
- h) Szkoła Podstawowa Długoleka Świerkla – 14 osób

- i) Szkoła Podstawowa Brzezna – 10 osób,
- j) Gimnazjum Brzezna – 50 osób
- g) Przedszkole w Brzeznej - 9 osób
- h) Oddział przedszkolny w Olszanie – 11 osób

2) Posiłek jednodaniowy - ilość i rodzaj i gramatura:

3 razy w tygodniu drugie danie z kompotem lub sokiem w kartoniku lub napojem w kartoniku,
2 razy w tygodniu zupa + kompot lub soki w kartoniku lub napojem w kartoniku.

Jedna porcja zupy powinna mieć objętość 400 ml + kromka chleba 100 g. lub bułka

Drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 400 gramów:

- ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron lub inne) - 200g ,
- mięso 100g - dania mięsne powinny zawierać sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (stek z kurczaka, kotlet mielony, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz, ryba, filec z kurczaka lub indyka). Nie dopuszcza się podawania parówek o zawartości mięsa poniżej 70%. produktów z glutaminianem sodu.
- surówka 100g,
- kompot, sok w kartoniku lub napój w kartoniku – 250 ml.

Drugie danie raz na 2 tygodnie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g.

Drugim daniem nie może być kiszka, wątróbka lub inne podroby oraz ryż ze słodkim dodatkiem (z sosem lub galaretką),

3) Posiłek w formie obiadu dla dzieci z Przedszkola w Brzeznej oraz Oddziału Przedszkolnego w Olszanie:

1. Posiłki w przedszkolu (dzieci od 3 do 6 lat) w formie obiadu dwudaniowego, na który składa się:

-zupa: -pojemność 300 g

rodzaj: 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, lub mąką, sporadycznie zasmażką.

-Drugie danie:

-gramatura co najmniej 350 g

- temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- kompot lub sok bez ograniczeń do każdego posiłku

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filec z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filec z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filec z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne, 2 posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 posiłek– ryba (filec) - 100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

- kaloryczność posiłku 550 kcal.

Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania następujących zasad podczas przygotowywania w/w posiłków:

a) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów.

- konserw,
- produkty z glutaminianem sodu
- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)
- produktów masłopodobne i seropodobne
- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)
- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

a/Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.),

b/Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,

c/Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C.

Podstawą technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka.

- 4) Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.
- 5) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. **Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego dla dzieci w szkole lub dwudaniowego dla dzieci w przedszkolu był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.**
- 6) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
- 7) Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów.
- 8) W przeciągu jednej dekady posiłki powinny odpowiadać następującym kryteriom:
 - zawartość energii powinna wynosić 850 kcal w szkole, 450 w żłobku i 550 w przedszkolu;
 - udział energii z białka powinien wynosić nie mniej niż 12% wartości energetycznej posiłku;
 - udział białka zwierzęcego powinien stanowić średnio 50% ogólnej ilości białka zawartego w posiłku;
- 9) - udział energii z tłuszczu nie powinien przekraczać do 30%.Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym poprzez:
 - stosowanie tłuszczów roślinnych;
 - ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych;

- umiarkowane stosowanie mięsa „czerwonego”;
 - stosowanie mięsa drobiowego;
 - stosowanie ryb;
 - umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli;
 - duży udział warzyw i owoców w posiłkach, w tym także nasion roślin strączkowych.
- 10) Posiłek, sposób jego przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
- 11) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, samochodem służącym do przewożenia gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu, zatwierdzone przez Powiatową Inspekcję Sanitarno-Epidemiologiczną, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Temperatura dania winna wynosić około 75 stopni Celsjusza.
- 12) Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.
- 13) Do szkół wymienionych poniżej wykonawca będzie dowoził posiłki w opakowaniach jednorazowych przystosowanym transportem, w tym sok w kartoniku lub napój w kartoniku (uprawnienia do cateringu) i je wydawał. Posiłki będą wydawane zgodnie z zasadami sanitarno-epidemiologicznymi przez pracownika wykonawcy dysponującego uprawnieniami do tego rodzaju pracy. Posiłki nie mogą być przetwarzane (krojone, nalewane itp.) w miejscach podawania posiłków w niżej wymienionych szkołach:
- a) Szkoła Podstawowa Olszanka
 - b) Szkoła Podstawowa Rogi
 - c) Szkoła Podstawowa Mokra Wieś
 - d) Szkoła Podstawowa Stadła
 - e) Szkoła Podstawowa Gostwica
 - f) Szkoła Podstawowa Brzezna - Litacz
 - g) Szkoła Podstawowa Długoleka - Świerkla
 - h) Szkoła Podstawowa w Brzeznej
- Gimnazjum w Brzeznej i Szkoła Podstawowa w Olszanie oraz Przedszkola i żłobek posiadają stołówki, w których spożywane będą posiłki przez osoby objęte programem dożywiania. Pozostałe szkoły posiadają wyznaczone miejsce do spożywania posiłków, za przygotowanie których zgodnie programem „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” są odpowiedzialni Dyrektorzy szkół. Posiłki są wydawane w stołówkach lub miejscach wyznaczonych do spożywania posiłków.
- 14) Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego i z przepisami prawa oraz dostarczane i wydawane zgodnie z normami sanitarno-epidemiologicznymi.
- 15) Wykonawca jest zobowiązany odbierać pojemniki jednorazowe, w których dowozi posiłki do szkół, w których nie ma stołówek ani punktów wydawania posiłków i utylizować na swój koszt.
- 16) Zamawiający wymaga sporządzania list osób dożywianych w poszczególnych szkołach w danym miesiącu i dołączenia do rachunku za dany miesiąc, który przedkłada w OPS w Podegrodziu do ostatniego dnia każdego miesiąca, ponieważ jest to wydatek z danego miesiąca i musi być zrealizowany w danym miesiącu, wprowadzenie do systemu informatycznego

realizacji dożywiania za dany miesiąc niezbędne jest do sprawozdawczości z wydatkowania środków na dożywianie albowiem nie wprowadzenie informacji (ceny posiłku i ilości uczniów) spowoduje niewskazanie w sprawozdawczości realizacji programu wspierania gmin w zakresie dożywiania.

Nie można też będzie zrobić zapotrzebowania na środki finansowe na dożywianie na następny miesiąc w aplikacji SAC.

- 17) Jadłospis wykonawca zobowiązany jest przysyłać na kolejny miesiąc do zatwierdzenia przez kierownika OPS do ostatniego dnia bieżącego miesiąca.
- 18) Zamawiający będzie wymagać od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety. Dla dzieci uczulonych na określone pokarmy lub dla dzieci na specjalnej diecie wykonawca przygotowuje posiłki alternatywne. Podstawą jest zaświadczenie lekarskie.
- 19) Szacunkowa ilość dni od stycznia do grudnia 2015 r., w których będą dzieci dożywiane wynosi 185 dni (przewidywana ilość dni może ulec zmianie w przypadku zobowiązania Wykonawcy przez Zamawiającego do realizacji dożywiania w dni wolne, święta, ferie, wakacje (Wykonawca ma obowiązek wykonać usługę również w te dni, jeżeli taka będzie wola Zamawiającego).
- 20) Wytwarzanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie od godziny 11⁰⁰ do godziny 15⁰⁰. Szczegółowy harmonogram dostarczania posiłków do poszczególnych szkół zostanie ustalony z Wykonawcą w momencie podpisania umowy.
- 21) **Ilość osób korzystających z posiłków może ulec zmianie (zwiększeniu i zmniejszeniu) i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez Zamawiającego.**
- 22) **Zamawiający będzie przekazywał telefonicznie i faksem Wykonawcy najpóźniej do godz. 9:00 każdego dnia absencję osób uprawnionych oraz nowe zgłoszenia do dożywiania na dany dzień.**
- 23) Wykonawca będzie zobowiązany do wynajęcia stołówki i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna (łąčna powierzchnia 111,90 m²) oraz stołówki i kuchni przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana (łąčna powierzchnia 135,90 m²) na okres objęty realizacją przedmiotowego zamówienia. Umowy najmu zostaną zawarte na wyżej wymienione obiekty z Dyrektorami Szkół(zgodnie z zał. nr 9a i 9b do SIWZ),
- 24) Kwota czynszu najmu miesięcznie wynosić będzie 3.000,00 zł brutto w tym w odniesieniu do:
 - pomieszczeń w Gimnazjum w miejscowości Brzezna 1.500,00 zł brutto. Najemca zobowiązany będzie także do uiszczania opłat za wodę, ścieki, ogrzewanie, energię elektryczną oraz wywóz nieczystości, których wysokość ustalana będzie w oparciu o rachunki przesyłane przez stosowne podmioty świadczące usługi w tym zakresie, które wynosić będą 50 % ogólnych kosztów szkoły i będą objęte refakturą wystawioną przez Wynajmującego,
 - pomieszczeń w Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana 1.500,00 zł brutto. Najemca zobowiązany będzie także do uiszczania opłat za wodę, ścieki, ogrzewanie, energię elektryczną oraz wywóz nieczystości, których wysokość ustalana będzie w oparciu o rachunki przesyłane przez stosowne podmioty świadczące usługi w tym zakresie, które wynosić będą 50 % ogólnych kosztów szkoły i będą objęte refakturą wystawioną przez Wynajmującego.
- 25) Wykonawca zobowiązany będzie do przejęcia zakładów pracy w postaci wynajmowanych stołówek i kuchni wraz z wszystkimi zatrudnionymi pracownikami, w rozumieniu art. 23¹

Kodeksu Pracy, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik nr 10 do SIWZ, co najmniej na czas trwania niniejszej umowy, na dotychczasowych warunkach pracy i płacy oraz dokonania wszelkich potrzebnych czynności faktycznych i prawnych w celu realizacji tego zobowiązania, w szczególności czynności określonych w art. 23¹ Kodeksu Pracy. Po rozwiązaniu umów określonych w załącznikach nr 8 oraz 9a i 9b do SIWZ, stroną stosunków pracy nawiązanych z pracownikami, o których mowa powyżej, zostanie Gmina Podegrodzie lub jej jednostki organizacyjne.

- 26) **Od 24 lutego 2012 r. pracownicy są zatrudniani przez wybranych Wykonawców w przetargu nieograniczonym dot. „Przygotowania, dostarczania i podawania posiłków dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana” - akta osobowe pracowników posiada dotychczasowy Wykonawca.**
- 27) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał konserwacje, remonty bieżące i kapitalne wynajętych urządzeń z częstotliwością zgodną z technologią użytkowania tych urządzeń.
- 28) Wykonawca na własny koszt będzie przeprowadzał niezbędne naprawy i remonty wynajmowanych pomieszczeń w uzgodnieniu z właścicielem obiektu.
- 29) Wytwarzanie i serwowanie posiłków dla uczniów nieobjętych Programem **Pomoc państwa w zakresie dożywiania na rok 2015**, które nie będą finansowane w ramach niniejszego zamówienia, będzie wykonywane na zasadach określonych w umowach najmu stanowiących załączniki nr 9a i 9b do SIWZ.
- 30) Do obowiązków Wykonawcy należało będzie zapewnienie jednorazowych naczyń i sztućców dla uczniów w następujących szkołach:
Szkoła Podstawowa Olszanka,
Szkoła Podstawowa w Rogach,
Szkoła Podstawowa w Mokrej Wsi,
Szkoła Podstawowa w Stadłach,
Szkoła Podstawowa w Gostwicy,
Szkoła Podstawowa w Brzeznej Litaczu,
Szkoła Podstawowa w Długołęce Świerkli.
Szkoła Podstawowa w Brzeznej
Szkoła Podstawowa w Olszanie, Szkoła Podstawowa oraz Gimnazjum w Brzeznej, Przedszkole w Brzeznej, Żłobek w Podegrodziu, Przedszkole w Podegrodziu oraz Oddział Przedszkolny w Olszanie posiadają własne naczynia i punkty wydawania posiłków.
- 31) Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania posiłków, mycia termosów i innych pojemników wielokrotnego użytku w wynajmowanych kuchniach w specjalnie przystosowanych basenach.
- 32) Zamawiający wymaga dostarczenia jadłospisów do poszczególnych placówek na dany miesiąc najpóźniej w ostatnim dniu miesiąca poprzedzającego, z podziałem na następujące dane: kaloryczność, gramatura gotowego posiłku z podziałem na części składowe wyrażone w gramach.
- 33) W wyjątkowych sytuacjach w przypadku konieczności dokonania zmian w jadłospisie przez Wykonawcę, zobowiązany jest on do przekazania takiej informacji wraz z uzasadnieniem Zamawiającemu za pośrednictwem faksu lub pisemnie, celem zaakceptowania jej przez Zamawiającego.
- 34) Dostawa posiłków odbywać się będzie środkiem transportu wykonawcy i na jego koszt i

ryzyko. Wykonawca dołączy do oferty wykaz środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną wraz z dokumentem, z którego wynika zgoda Inspekcji Sanitarnej na przewóz posiłków. Każdorazowo na prośbę zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.

- 35) Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno - epidemiologicznymi.
- 36) Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
- 37) Wykonawca będzie dostarczał posiłek do szkół, w których nie ma punktów wydawania posiłków w pojemnikach przeznaczonych tylko do tego celu, zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury potraw, a także własnym transportem, spełniającym wymagania sanitarne, który musi być dopuszczony decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb żywienia zbiorowego.
- 38) Wykonawca musi dostarczać posiłki do szkół, w których nie ma punktów wydawania posiłków odpowiednio zabezpieczone przed skażeniem, utratą wartości odżywczych i temperatury. Wykonawca jest odpowiedzialny za prawidłową temperaturę posiłków tj.: zupy co najmniej 75°C, drugie danie co najmniej 63°C, a surówki nie wyższej niż 4°C.
- 39) Osoba dostarczająca posiłki musi posiadać aktualne badania lekarskie i ubranie robocze (fartuch).
- 40) Wykonawca zobowiązany jest do rozładunku i wniesienia posiłków do budynku w wskazane przez Zamawiającego miejsca.
- 41) Przed przyjęciem posiłków osoba wyznaczona przez Zamawiającego w szkołach, w których nie ma punktów wydawania posiłków sprawdzi czy zgadza się ilość potraw. W razie stwierdzenia braków lub niezgodności w dostawie Wykonawca ma obowiązek dostarczyć posiłki zgodnie z zamówieniem w ciągu godziny.
- 42) Posiłki będą wydawane przez pracowników Wykonawcy.
- 43) Zamawiający nie dopuszcza wykonania posiłków z półproduktów.
- 44) Odpowiedzialność za ciągłość żywienia ponosi wykonawca.
- 45) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- 46) Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków.
- 47) Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
- 48) Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze ucznia, będą obciążały całkowicie wykonawcę.
- 49) Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem

gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie.

- 50) Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.
- 51) Wykonawca musi posiadać odpowiednio wykwalifikowany personel oraz doświadczenie w żywieniu zbiorowym.
- 52) Wszelkie reklamacje, co do wadliwego wykonywania usługi, nieterminowej realizacji zamówienia oraz innych zawińnięć leżących po stronie wykonawcy wskazujących na nienależyte wykonanie umowy składane będą pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
- 53) Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
- 54) Wykonawca jest zobowiązany do nieodpłatnego odbierania odpadów pokonsumpcyjnych raz dziennie.
- 55) W wyjątkowych sytuacjach (nieprzewidziane poważne awarie, katastrofy, itp.), w przypadku braku możliwości przygotowania posiłku przez Wykonawcę, jest on zobowiązany zapewnić posiłki o wyznaczonym czasie i nie gorszej jakości na swój koszt, z innych źródeł.

CZĘŚĆ nr II

Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków (obiadów: zupa, drugie danie, kompot lub sok do każdego posiłku) w ramach programu: „Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku 2015 dla osób uprawnionych w Przedszkolu w Podegrodziu i Żłobku w Podegrodziu.

- 1) Przewidywana liczba osób objętych programem dożywiania to około 15 osób:
 - a) Przedszkole w Podegrodziu- 8 osób,
 - b) Żłobek w Podegrodziu – 7 osób.
- 2) Szacunkowa ilość dni od stycznia do grudnia 2015 r., w których będą dzieci dożywiane wynosi 242 dni.
- 3) Ilość osób korzystających z posiłków może ulec zmianie (zwiększeniu i zmniejszeniu) i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez Zamawiającego.
- 4) Wymagania dotyczące posiłków dostarczanych do Przedszkola w Podegrodziu:

1. Posiłki w przedszkolu (dzieci od 3 do 6 lat) w formie obiadu dwudaniowego, na który składa się:

-zupa:

-pojemność 300 ml

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

-Drugie danie:

-gramatura co najmniej 350 g

- temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- kompot lub sok bez ograniczeń do każdego posiłku

- posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filec z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filec z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filec z indyka, kurczaka), posiłki pół-mięsne, 2 posiłki bezmięsne – mączne –

300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, 1 posiłek – ryba (filet) -100g , surówka – 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron) –150 g.

kompoty z owoców mrożonych i świeżych (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml

-kaloryczność posiłku 550 kcal.

Posiłki nie mogą się powtarzać w danym tygodniu.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania następujących zasad podczas przygotowywania w/w posiłków:

a) Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z artykułów zakupionych przez Wykonawcę. Wyklucza się posiłki na bazie fast food oraz potraw i napojów z proszku (z wyjątkiem budyniu i kisielu) lub na bazie suszu. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów.

- konserw,

- produkty z glutaminianem sodu

- parówki (o zawartości mięsa mniejszej niż 70 %)

- produktów masłopodobne i seropodobne

- mięso odkostnione mechanicznie (MMO)

- wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej.

a/Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.),

b/Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,

c/Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,

5) Wymagania dotyczące posiłków dostarczanych do Żłobka w Podegrodziu:

1. **Posiłek (obiad dwudaniowy) w żłobku dla dzieci wieku od 1 roku do 3 lat uczęszczających do gminnego żłobka w Podegrodziu, na który składa się:**

- **Zupa 300 g**

- **Drugie danie 340 g**

- **Kompot lub sok 200 ml**

- Kaloryczność posiłku 450 kcal

- temperatura w granicach 75 stopni Celsjusza

- kompot lub sok bez ograniczeń do każdego posiłku

Posiłek pod wzgl. wartości odżywczej ma się składać z zupy na bazie wywaru z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane /do wyboru/ z mięsa, drobiu, ryb, jaj z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu, jarzyn, surówki. Podstawa technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka.

2. Przygotowanie posiłków będzie odbywać się z artykułów zakupionych przez wykonawcę. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i stosownie do norm bezpieczeństwa

zgodnych ze standardami HACCP, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla dzieci w wieku od 12 miesięcy do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka / Zakład Żywienia IMiD/ dla dzieci w wieku od 1. do 3 roku życia. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów, wyklucza się posiłki z Fast food-ów, napojów z proszku, konserw, produktów z glutaminianem sodu, parówek o zawartości mięsa mniejszej niż 70%, mięs odkostnionych mechanicznie, wędlin z dodatkiem preparatów białkowych /soja/ lub skrobi modyfikowanej.

3. Jadłospis będzie układany przez Wykonawcę na okres 10 dni w konsultacji z dietetykiem, dostarczany Zamawiającemu do wcześniejszego zatwierdzenia na 3 dni przed wprowadzeniem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis ma uwzględniać obowiązujące wytyczne dotyczące zasad prawidłowego żywienia dzieci tj. wysoką jakość, dobór surowca, odpowiednie wielkości porcji, urozmaicenie posiłków. Asortyment produktów, z których należy komponować jadłospis dla dzieci od 1 roku życia do lat trzech; mleko, mleko modyfikowane, jogurty naturalne, kefir, ser żółty, ser biały, chude mięso czerwone, drób, chuda wędlina, ryby, jaja, bułka pełnoziarnista, chleb pełnoziarnisty, chleb graham, płatki zbożowe bez cukru, kasza gryczana, kasza jęczmienna, kasza jaglana, makaron, bułka pszenna, naleśnik, placuszki, ciasto drożdżowe, buraki, papryka, pomidor, rzodkiewka, kalafior, kalarepa, pietruszka, por, cebula, ziemniaki, dynia, fasola, marchew, kukurydza, brokuły, cukinia, zielony groszek, kapusta, szpinak, szczypiorek, borówki, czarne jagody, porzeczki, śliwki, winogrona, arbuz, czereśnie, maliny, truskawki, wiśnie, ananasy, banany, brzoskwinie, cytryny, gruszki, pomarańcze, jabłko, oliwa z oliwek, olej rzepakowy, olej słonecznikowy, masło.
4. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem obiad w formie zupy, drugiego dania i kompotu lub soku bez ograniczeń do każdego posiłku.
5. **Obiad**
Winien się składać z zupy na bazie wywaru z warzyw i drugiego dania. Danie drugie przygotowane /do wyboru/ z mięsa, drobiu, ryb, jaj z dodatkiem ziemniaków, kaszy, makaronu, jarzyn, surówki. Podstawą technologiczną przygotowanych potraw ma być gotowanie. Napoje na każdą prośbę dziecka.
Kaloryczność 250kcal
6. Żywienie dzieci ze specjalną dietą - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w realizacji zamówienia zapewniał posiłki dla dzieci ze specjalną dietą; tj. bezglutenowych, ze skazą białkową, alergią pokarmową, innymi schorzeniami pokarmowymi. Dzieci uczulone na produkty mleczne otrzymują zupę bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywnie. W posiłkach należy uwzględnić diety dla dzieci, których rodzice przedstawiają zaświadczenie lekarskie. Wykonawca będzie zobowiązany uwzględnić wskazówki rodziców, w tym zalecenia lekarskie w przygotowaniu posiłków dla dzieci ze specjalną dietą.
7. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) Dostarczenia odpowiedniej ilości posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Dyrektora żłobka w Podegrodziu w następujący sposób: Dyrektor Żłobka będzie przekazywał telefonicznie lub osobiście Wykonawcy najpóźniej do godziny 9:00 każdego dnia ilość dzieci objętych dożywianiem w danym dniu. Harmonogram wydawania posiłków uzgodniony będzie z dyrektorem żłobka.

- b) Przygotowania i dostarczania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.
- c) Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Posiłki mają być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi do zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.),
- d) Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat. Wartość kaloryczna każdego posiłku musi być zgodna z normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- e) Proces przygotowywania oraz dostarczania posiłków odbywać się musi zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza wymogami dobrej praktyki higienicznej, jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną.
- f) Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego obiadu dla przedszkolaków i dla dzieci ze złobka był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty.
- g) Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy powinna wynosić minimum 75°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C,
- h) Pobierania oraz przechowywania próbek dostarczonych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godz. od upływu dnia pobrania próbek.
- i) Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków i ponoszenie wszystkich innych kosztów: sprzątanie za pomocą personelu własnego, ponoszenie kosztów środków czyszczących i higienicznych zużywanych do sprzątania po posiłku. Zabieranie odpadów. Osoby te muszą posiadać aktualne badania lekarskie.
- j) Wykonawca jest zobowiązany posiadać ważną decyzję (zezwolenie, opinię, protokół) lub inny dokument właściwego inspektora sanitarnego o dopuszczeniu do przygotowania posiłków i wydawania posiłków w zbiorowym żywieniu, w tym zezwolenie do prowadzenia cateringu.
- k) Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w własnej kuchni i dowoził na własny koszt specjalnie dostosowanym samochodem, posiadającym wszelkie atesty i zezwolenia sanitaro-epidemiologiczne., które należy dołączyć do dokumentacji przetargowej.

2.1. Miejsce realizacji zamówienia – Gmina Podegrodzie, miejscowości: Brzezna, Olszana, Podegrodzie, powiat nowosądecki, województwo małopolskie.

4. Wymagany termin realizacji zamówienia od 01.01.2015 r. od 31.12.2015 r.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

5.1. O zamówienie publiczne ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy PZP tj.:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności:
 - a) posiadają zezwolenie na prowadzenie działalności koncesję, zezwolenie lub licencję zezwalającą na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia dla części II.
Ocena spełniania ww. warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia w oparciu o informacje przedstawione w dokumentach załączonych do oferty.
 - 2) posiadają wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia:
 - a) w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert – a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym czasie należyście:
 - aa) wykonywali bądź wykonują, co najmniej jedno świadczenia okresowe lub ciągle polegające na żywieniu zbiorowego np. dożywianie w szkołach, prowadzenie stołówki o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 zł brutto dla części I,
 - bb) wykonywali bądź wykonują, co najmniej jedno świadczenia okresowe lub ciągle polegające na żywieniu zbiorowego np. dożywianie w szkołach, prowadzenie stołówki o wartości nie mniejszej niż 5.000,00 zł brutto dla części II.
Ocena spełniania ww. warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia w oparciu o informacje przedstawione w dokumentach załączonych do oferty.
 - 3) posiadają odpowiedni potencjał techniczny oraz dysponują osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a w szczególności:
 - a) posiadają pojazd dopuszczony do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną dla części I,
 - b) posiadają pojazd dopuszczony do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną dla części II.
Ocena spełniania ww. warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia w oparciu o informacje przedstawione w dokumentach załączonych do oferty.
 - 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:
 - a) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę minimum 80.000,00 zł dla części I,
 - b) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę minimum 8.000,00 zł dla części II.
Ocena spełniania ww. warunku dokonana zostanie zgodnie z formułą spełnia – nie spełnia w oparciu o informacje przedstawione w dokumentach załączonych do oferty.
- 5.2. Oferty Wykonawców podlegających wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy prawo zamówień publicznych, uznaje się za odrzucone.
- 5.3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia każdy z Wykonawców musi spełniać warunki udziału w postępowaniu, przy czym warunki dotyczące wiedzy i doświadczenia, niezbędnego potencjału technicznego, osobowego oraz finansowego niezbędnego do realizacji przedmiotu zamówienia będą oceniane łącznie w odniesieniu do łącznego potencjału występujących wspólnie wykonawców.
- 5.4. Zamawiający wyklucza z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcę, który w okresie 3 lat przed wszczęciem postępowania, w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, w szczególności, gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależyście wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą dowolnych środków dowodowych. Zamawiający nie wyklucza z

postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy, który udowodni, że podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, które mają zapobiec zawinionemu i poważnemu naruszeniu obowiązków zawodowych w przyszłości oraz naprawił szkody powstałe w wyniku naruszenia obowiązków zawodowych lub zobowiązał się do ich naprawienia.

6. Informacja o dokumentach i oświadczeniach, jakie muszą dostarczyć Wykonawcy. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

6.1. W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty **dot. części nr I i II:**

- 1) oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 2),
- 2) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie (załącznik nr 4).

Dowodami, o których mowa w ust. 6.1. pkt. 2) są:

- a) poświadczenie,
- b) oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w lit. a powyżej,

W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, o którym mowa w ust. 6.1. pkt 2), zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w ppkt a) i b) powyżej.

- 3) wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia (załącznik nr 5);
 - 4) 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.
- 6.2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
- 6.3. Wykonawca w sytuacji określonej w punkcie 6.2 powyżej zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia.
(Zamawiający dopuszcza możliwość złożenia przedmiotowego zobowiązania w formie kopii poświadczanej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty).
- 6.4. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z pkt 6.3, odpowiada solidarnie z wykonawcą za szkodę zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
- 6.5. Jeżeli z uzasadnionej przyczyny Wykonawca nie może przedstawić dokumentów dotyczących sytuacji finansowej i ekonomicznej wymaganych przez Zamawiającego, może przedstawić inny dokument, który w wystarczający sposób potwierdza spełnianie opisanego przez Zamawiającego warunku.
- 6.6. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, polega na zasobach innych podmiotów w zakresie wiedzy i doświadczenia, potencjału technicznego, osób

zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolności finansowych albo ekonomicznych innych podmiotów, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty dokumenty i oświadczenia określone w punkcie 6.7 poniżej w odniesieniu do tych podmiotów.

6.7. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych Wykonawca zobowiązany jest załączyć do oferty **dot. części nr I i II:**

- 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 3),
- 2) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert - Zamiast odpisu z KRS wykonawcy mogą samodzielnie pobierać ze stron Centralnej Informacji KRS wydruki wpisu do rejestru i przedkładać je Zamawiającemu na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Samodzielnie pobrane wydruki komputerowe mają moc równoważną z mocą odpisów wydawanych przez Centralną Informację KRS, pod warunkiem posiadania przez nie cech umożliwiających ich weryfikację z danymi zawartymi w KRS,
- 3) aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonanie decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- 4) aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonanie decyzji właściwego organu, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert,
- 5) aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust.1 pkt 4 – 8 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 6) aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert,
- 7) aktualną informację z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawioną nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.8. Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej, **dot. cz. I i cz. II:**

- a) informację o tym, że nie należy / należy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 PZP, stanowiącą załącznik nr 6 do SIWZ oraz, w przypadku wskazania, iż Wykonawca należy do takiej grupy, listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, stanowiącą załącznik nr 6.1 do SIWZ.

6.9. Jeżeli w przypadku Wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5-8, 10 i 11 Ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt. 5-8, 10 i 11 Ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o

udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub notariuszem.

6.10. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów:

1) o których mowa w pkt 6.7 ppkt 2-4 i 6 składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

a) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości – dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

b) nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

c) nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - dokumenty te powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;

2) o którym mowa w pkt 6.6 ppkt 5 i 7 składa zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4—8, 10 i 11 ustawy - dokument ten powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.11. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów o których mowa w pkt 6.10, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Terminy wystawienia tych dokumentów zgodnie z pkt 6.10 powyżej.

6.12. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio do miejsca zamieszkania osoby lub kraju, którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

6.13. Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzających spełnianie przez oferowane dostawy i usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, lub którzy nie złożyli pełnomocnictw, albo którzy złożyli ww. wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz spełnianie przez oferowane dostawy i usługi wymagań określonych przez Zamawiającego, nie później niż w dniu, w którym upłynął termin składania ofert. Zamawiający wzywa także, w wyznaczonym przez siebie terminie, do złożenia wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów, o których mowa powyżej.

- 6.14. Zamawiający nie ma obowiązku wzywać Wykonawców do uzupełnienia, o którym mowa powyżej w pkt 6.13, jeżeli mimo uzupełnienia tych oświadczeń lub dokumentów konieczne byłoby odrzucenie oferty Wykonawcy lub unieważnienie postępowania.
- 6.15. Ponadto do oferty należy dołączyć **dot. części nr I i II**:
- a) wypełniony formularz ofertowy (załącznik nr 1),
 - b) w sytuacji wykonawców działających przez pełnomocnika – pełnomocnictwo,
 - c) w sytuacji oferty złożonej przez Wykonawców występujących wspólnie, pełnomocnictwo dla podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu grupy Wykonawców zgodnie z art. 23 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych,
- 6.16. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
- 6.17. O wykluczeniu z postępowania Zamawiający zawiadamia równocześnie wykluczonych Wykonawców podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

7. Sposób porozumiewania się i przekazywania dokumentów i oświadczeń oraz wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

- 7.1. Wszystkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje muszą być przekazywane pisemnie. Zamawiający dopuszcza również porozumiewanie się za pomocą faksu oraz drogą elektroniczną. Jeżeli korespondencja zostanie przekazana za pomocą faksu lub drogą elektroniczną strona otrzymująca na żądanie strony przekazującej musi niezwłocznie potwierdzić fakt jej otrzymania lub - na wezwanie drugiej strony – niezwłocznie złożyć oświadczenie o jej nieotrzymaniu.
- 7.2. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez drugą stronę pomimo takiego żądania, przyjmuje się, iż pismo wysłane na podany numer faksu lub e-mail zostało doręczone w sposób umożliwiający drugiej stronie zapoznanie się z treścią pisma, chyba, że – po wezwaniu strony wysyłającej faks lub e-mail – druga strona niezwłocznie oświadczyła, iż pisma nie otrzymała.
- 7.3. Forma pisemna jest obligatoryjna dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym: oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków do udziału w postępowaniu, oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie przez oferowany przedmiot wymagań określonych przez Zamawiającego, pełnomocnictwa oraz składanych wyjaśnień i uzupełnianych dokumentów i oświadczeń.
- 7.4. Adres do korespondencji:
- Gmina Podegrodzie**
33-386 Podegrodzie 248
fax. (018) 448-49-51
e-mail: gmina@podegrodzie.pl
- Wszelkie zapytania należy składać w formie pisemnej, przysyłać faksem lub drogą elektroniczną.**
- 7.5. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami są: **Barbara Grabiak, Barbara Bodziony, Alicja Grzesik w sprawach merytorycznych i Agnieszka Poleć, Ewa Janur w sprawach proceduralnych.**
- 7.6. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia wszelkich wątpliwości związanych ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia. Zapytania winny być opisane w sposób umożliwiający określenie postępowania, którego zapytanie dotyczy.
- 7.7. Zamawiający niezwłocznie, nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z treścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia,

w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.

- 7.8. Treść zapytania wraz z wyjaśnieniami zostanie umieszczona na stronie internetowej Urzędu Gminy Podegrodzie <http://bip.podegrodzie.pl> oraz przekazana wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia bez wskazania źródła zapytania.
- 7.9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną w ten sposób zmianę specyfikacji Zamawiający niezwłocznie umieści na stronie internetowej Urzędu Gminy Podegrodzie <http://bip.podegrodzie.pl> oraz prześle wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.
- 7.10. W przypadku, gdy zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, nie będzie prowadzić do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, ale niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert informując o tym fakcie Wykonawców, którym przekazano specyfikację oraz umieści taką informację na stronie internetowej.
- 7.11. Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia będzie prowadzić do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne, z zastrzeżeniem pkt 7.12 poniżej.
- 7.12. Jeżeli zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia będzie prowadzić do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu i będzie istotna, a w szczególności dotyczyć będzie określenia przedmiotu zamówienia, wielkości lub zakresu zamówienia, kryteriów oceny ofert, warunków udziału w postępowaniu lub sposobu oceny ich spełniania Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach.
- 7.13. Zamawiający oświadcza, że nie zamierza zwoływać zebrania Wykonawców chyba, że zaistnieje taka potrzeba.

8. Wadium

8.1. Każdy Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości:

- a) **7.000,00 zł dla części nr I,**
- b) **500,00 zł dla części nr II,** przed upływem terminu składania ofert.

8.2. Wadium może być wniesione w:

- a) pieniądzu,
- b) poręczeniach bankowych,
- c) poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,
- d) gwarancjach bankowych,
- e) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- f) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 z późn. zm.).

8.3 Wadium w pieniądzu należy wpłacić przelewem na konto Zamawiającego: **Bank Spółdzielczy w Podegrodziu, nr konta 41 8814 0003 2001 0000 1935 0002** z zaznaczeniem, że dotyczy przetargu „**Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania**”_w roku 2015 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stolówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz

przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Przedszkolu w Podegrodziu oraz w Żłobku w Podegrodziu– dot. części nr ...”.

- 8.4 W powyższym przypadku (pkt 8.3) kwota wymaganego wadium musi znajdować się na koncie Zamawiającego najpóźniej w dniu **19.12.2014 r.** o godz. **9⁰⁰**.
- 8.5 W pozostałych formach wadium (pkt 8.2 b – f) **oryginał** wadium należy przesłać wraz z ofertą lub złożyć w siedzibie Zamawiającego – **w kasie Urzędu Gminy Podegrodzie** (w godzinach pracy Urzędu). W razie złożenia wadium w kasie, kopię dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium należy załączyć do oferty.
- 8.6 Wadium składane w formach wymienionych w pkt 8.2 b) – f) musi mieć datę początkową ważności równą, co najmniej dniu upływu terminu składania ofert, a datę końcową ważności upływającą najwcześniej w ostatnim dniu związania ofertą oraz posiadać stosowne zapisy określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP.
- 8.7 Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej.
- 8.8 Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana:
- a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
 - b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - c) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
- 8.9 Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium w sytuacjach określonych w art. 46 ust. 1, 1a i 2 z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy PZP.
- 8.10 Zamawiający zastrzega, iż w przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej muszą one mieć charakter bezwarunkowy i nieodwołalny (tzw. gwarancja „na pierwsze żądanie”).

9. Termin związania ofertą

- 9.1. Termin związania ofertą wynosi **30 dni** i rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert tj. od dnia **19.12.2014 r.**
- 9.2. Co najmniej 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawców o przedłużenie terminu o czas oznaczony nie dłuższy niż 60 dni – **tylko jeden raz**.
- 9.3. Termin związania ofertą może przedłużyć również Wykonawca samodzielnie bez wniosku Zamawiającego.

10. Sposób przygotowania oferty

- 10.1. Każdy Wykonawca (lub podmioty występujące wspólnie) może złożyć tylko jedną ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Złożenie przez jednego Wykonawcę lub podmioty występujące wspólnie, więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne spowoduje ich odrzucenie.
- 10.2. Oferta musi zawierać dokumenty i oświadczenia wyszczególnione w pkt 6 specyfikacji.
- 10.3. Wszystkie dokumenty sporządzone i złożone w języku obcym muszą być złożone wraz z ich

tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

- 10.4. Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie wyjaśnień dotyczących złożonych w ofercie oświadczeń i dokumentów.
- 10.5. W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz lub dowody, o których mowa odpowiednio w ust. 6.1 pkt 2, budzą wątpliwości zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu.
- 10.6. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 10.7. Oferta musi być:
 - a) sporządzona w formie pisemnej pod rygorem nieważności, przy użyciu nośników pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów,
 - b) sporządzona czytelnie, w języku polskim,
 - c) podpisana przez osobę lub osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy lub osobę, albo osoby do tego upoważnione przez Wykonawcę.
- 10.8. Oferta, wszystkie dokumenty i oświadczenia stanowiące część składową oferty muszą być podpisane lub poświadczone przez osobę lub osoby uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy z zastrzeżeniem pkt 10.9 i 10.10.
- 10.9. W przypadku składania dokumentów w formie kserokopii, dokumenty te muszą posiadać dopisek „za zgodność z oryginałem” i muszą być własnoręcznie podpisane przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
- 10.10. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia kopie dokumentów dotyczących danego wykonawcy, powinny być poświadczone za zgodność z oryginałem przez tego wykonawcę a w przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Ustawy, kopie dokumentów dotyczące danego podmiotu muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez ten podmiot.
- 10.11. Pełnomocnictwo, jeżeli takie występuje winno być złożone w formie oryginału lub w formie kopii potwierdzonej „za zgodność z oryginałem” przez osobę lub osoby, udzielające pełnomocnictwa lub potwierdzonej notarialnie.
- 10.12. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą wymaganego pełnomocnictwa lub złożą wadliwe pełnomocnictwo do jego złożenia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo jego uzupełnienia oferta Wykonawcy będzie podlegać odrzuceniu albo konieczne będzie unieważnienie postępowania.
- 10.13. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami powinna być spięta lub zszyta w sposób uniemożliwiający jej samoistną dekompletację oraz zmianę jej zawartości bez widocznych śladów naruszenia.
- 10.14. Zamawiający zaleca, aby **każda zapisana strona** oferty (wraz z załącznikami do oferty) była ponumerowana kolejnymi numerami.
- 10.15. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty (w tym w załącznikach do oferty) **powinny być datowane i parafowane lub podpisane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę**. Poprawki cyfr i liczb należy pisać wyrazami.
- 10.16. Do oferty należy dołączyć spis treści.
- 10.17. Zamawiający informuje, iż **zgodnie z art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oferta składane w postępowaniu o zamówienie publiczne są jawne**

i podlegają udostępnieniu od chwili ich otwarcia, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeśli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4.

- 10.18. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503, z późn. zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
- 10.19. Informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa Wykonawca winien złożyć w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”, lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Wówczas informacje takie nie będą ujawniane (udostępniane) pozostałym Wykonawcom.
- 10.20. Jeżeli zastrzeżone przez Wykonawcę informacje nie będą stanowiły tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503, z późn. zm.) Zamawiający **odtajni bezpodstawnie zastrzeżone informacje**.
- 10.21. Udostępnieniu podlega protokół wraz z załącznikami z tym, że załączniki do protokołu mogą być udostępniane dopiero po dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu postępowania z wyjątkiem ofert, które są jawne od chwili ich otwarcia.
- 10.22. Udostępnianie protokołu oraz załączników do protokołu może nastąpić przez wgląd w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przesłanie kopii pocztą, faksem lub drogą elektroniczną zgodnie z wyborem wnioskodawcy wskazanym we wniosku.
- 10.23. Zamawiający niezwłocznie udostępni protokół lub załączniki z zastrzeżeniem pkt 10.22.
- 10.24. W wyjątkowych przypadkach, w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert Zamawiający udostępni oferty lub prześle ich kopie w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później niż w dniu przesłania informacji o wyborze oferty najkorzystniejszej albo o unieważnieniu postępowania.
- 10.25. W przypadku złożenia oferty wspólnej przez kilku Wykonawców oferta musi spełnić następujące wymagania:
 - a) Wykonawcy występujący wspólnie muszą ustanowić pełnomocnika (lidera) do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego,
 - b) upoważnienie musi być udokumentowane pełnomocnictwem podpisanym przez pozostałych Wykonawców,
 - c) dokumenty określone w pkt 6.6 składa każdy z Wykonawców z osobna,
 - d) wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem).

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

- 11.1. Ofertę należy złożyć w **Sali Obsługi Klienta Urzędu Gminy Podegrodzie**, w terminie do dnia **19.12.2014 r., do godziny 9⁰⁰**.
- 11.2. W przypadku składania oferty za pośrednictwem poczty decyduje data wpływu oferty do Urzędu,

a nie data jej nadania.

11.3. Oferta złożona po terminie tj. dnia 19.12.2014 r. po godzinie 9⁰⁰ zostanie zwrócona Wykonawcy niezwłocznie bez otwierania.

11.4. Ofertę należy złożyć w jednym egzemplarzu w zamkniętej kopercie (opakowaniu), opisaną wg poniższych ustaleń:

- Nazwa i adres Wykonawcy
- Nazwa i adres Zamawiającego – **Gmina Podegrodzie, 33-386 Podegrodzie 248**
- **Oferta na Przetarg – „Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania” w roku 2015 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Przedszkolu w Podegrodziu oraz w Żłobku w Podegrodziu” – dot. części nr**
- **„UWAGA: nie otwierać przed 19.12.2014 r. godziną 9¹⁵**

Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z w/w opisem ponosi Wykonawca.

11.5. Przed upływem terminu składania ofert każdy Wykonawca może wprowadzić do oferty zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.

11.6. Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta tj. w kopercie odpowiednio oznakowanej z dopiskiem „**ZMIANA**”.

11.7. Wykonawca ma prawo przed upływem terminu składania ofert wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia (wg takich samych zasad jak wprowadzenie zmian i poprawek) z napisem na kopercie „**WYCOFANIE**”.

11.8. Po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy w zakresie wycofania oferty, oferty wycofane nie będą odczytane.

11.9. Koperty oznakowane dopiskiem „**ZMIANA**” zostaną otwarte podczas otwierania oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.

11.10. Po upływie terminu składania ofert żadna oferta nie może być zmieniona lub wycofana.

11.11. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie **Urzędzie Gminy Podegrodzie – pokój nr 15** w dniu **19.12.2014 r.** o godzinie **9¹⁵**.

11.12. Otwarcie ofert jest jawne, Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert. W przypadku nieobecności Wykonawcy podczas otwarcia ofert, Zamawiający prześle informację z otwarcia ofert, na pisemny wniosek Wykonawcy.

11.13. Przed otwarciem ofert Przewodniczący Komisji:

- a) przedstawi skład komisji przetargowej,
- b) poda ilość złożonych ofert,
- c) dokona sprawdzenia prawidłowości zabezpieczenia ofert,
- d) poda kwotę jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

11.14. Po otwarciu ofert, do wiadomości podane zostaną:

- a) nazwa oraz adres Wykonawcy, którego oferta jest otwierana,
- b) informacje dotyczące ceny oferty,
- c) termin wykonania zamówienia,
- d) okres gwarancji i rękojmi,
- e) warunki płatności.

11.15. Z chwilą otwarcia oferty, Wykonawca nie może wprowadzać do niej żadnych zmian.

12. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

12.1. Cena ofertowa jest ceną brutto (wraz z podatkiem VAT) i stanowi sumę iloczynów cen jednostkowych i planowanych ilości dla części I i II (dla każdej z części zamówienia odrębnie).

12.2. W ofercie na część I należy podać ceny jednostkowe netto i brutto oraz stawkę podatku VAT za:

a) przygotowanie, dostawę i podanie posiłku jednodaniowego gorącego dla 1 ucznia,

b) za przygotowanie, dostawę i podanie obiadu dla 1 przedszkolaka a;

oraz

a) wartość wsadu do kotła, rozumianego jako produkty, z których sporządzono posiłek jednodaniowy gorący dla 1 ucznia,

b) wartość wsadu do kotła, rozumianego jako produkty, z których sporządzono obiad dla 1 przedszkolaka.

12.3. W ofercie na część II należy podać ceny jednostkowe netto i brutto oraz stawkę podatku VAT za:

a) przygotowanie, dostawę i podanie obiadu dla 1 przedszkolaka,

b) przygotowanie, dostawę i podanie obiadu dla 1 dziecka ze żłobka.

oraz

a) wartość wsadu do kotła, rozumianego jako produkty, z których sporządzono obiad dla 1 przedszkolaka,

b) wartość wsadu do kotła, rozumianego jako produkty, z których sporządzono obiad dla 1 dziecka ze żłobka.

12.4. Podaną cenę jednostkową dla części I i II należy przemnożyć przez planowaną ilość.

12.5. Cena ofertowa musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia niezbędne do należytego wykonania zamówienia. Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę dla poszczególnych części zamówienia są ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

12.6. **Za podanie właściwej stawki podatku VAT odpowiedzialny jest Wykonawca.**

12.7. Stawkę podatku VAT należy określić zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jednolity Dz. U. z 2011 r. Nr 177, poz. 1054, z późn. zm.).

13. Kryteria oceny ofert

13.1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

a) cena ofertowa – 80%

b) wartość wsadu do kotła - produkty, z których sporządzono posiłek – 20%

13.2. Obliczenie punktów ze względu na powyższe kryterium dokonane będzie według następujących wzorów:

a) w kryterium cena oferty

$$Kcena = Cn/Cofb \times 80$$

Kcena – kryterium cena brutto

Cn – najniższa cena brutto

Cofb – cena brutto oferty badanej

Zamawiający ustali cenę oferty w sposób następujący:

Cena oferty = cena brutto za 1 posiłek dla dziecka

b) w kryterium wartość wsadu do kotła

$$Kw = Wofb/Wn \times 20$$

Kw – kryterium wartość wsadu do kotła

Wofb – wartość netto wsadu do kotła oferty badanej

Wn – najwyższa wartość netto wsadu do kotła.

Zamawiający ustali wartość netto wsadu do kotła w sposób następujący:

Wartość wsadu do kotła = uśredniona wartość netto wsadu do kotła na 1dziecko.

13.3. Wykonanie zamówienia zostanie powierzone Wykonawcy, którego oferta otrzyma największą łączną sumę punktów.

14. Informacja o sposobie oceny ofert

- 14.1. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców, dokonana będzie komisyjnie w oparciu o zapisy zawarte w niniejszej specyfikacji.
- 14.2. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
- 14.3. Zamawiający poprawia w ofercie oczywiste omyłki pisarskie, rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, ale niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, o czym musi niezwłocznie zawiadomić Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 14.4. Zamawiający poprawiając w ofercie oczywiste omyłki rachunkowe uwzględnia konsekwencje rachunkowe dokonanych poprawek.
- 14.5. Niedopuszczalne jest prowadzenie negocjacji między Zamawiającym, a Wykonawcą dotyczących złożonej oferty.
- 14.6. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadkach określonych w art. 89 ust. 1 Ustawy.
- 14.7. W przypadku unieważnienia postępowania przed terminem składania ofert o unieważnieniu postępowania Zamawiający informuje równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 14.8. W przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert o unieważnieniu postępowania Zamawiający informuje równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 14.9. Jeżeli postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego zostanie unieważnione Wykonawca, który ubiegał się o udzielenie zamówienia publicznego ma prawo złożyć wniosek, aby Zamawiający poinformował go o wszczęciu kolejnego postępowania, które dotyczy tego samego przedmiotu zamówienia lub obejmuje ten sam przedmiot zamówienia.

15. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

- 15.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie – Prawo zamówień publicznych oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.
- 15.2. O wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający niezwłocznie informuje Wykonawców, którzy złożyli oferty podając nazwę, siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano i uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy, siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację.
- 15.3. Powyższą informację określoną w pkt 15.2 Zamawiający niezwłocznie umieszcza na stronie internetowej i w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
- 15.4. Ponadto niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne oraz o terminie po upływie, którego może być zawarta umowa w sprawie zamówienia publicznego.

15.5. Zamawiający wymaga, aby przed podpisaniem umowy Wykonawca przedstawił – **dot. części nr I i II:**

- a) propozycję jadłospisu (programu żywienia) na miesiąc styczeń 2015 r. (dot. cz. I), propozycję jadłospisu na pierwsze 10 dni miesiąca stycznia 2015r. (dot. cz. II) z uwzględnieniem sezonowości wraz z wyliczeniem kaloryczności i wartości odżywczej i gramatury dla każdego posiłku,
- b) w przypadku wykonawców będących właścicielami przedsiębiorstwa – zgodę współmałżonka na zawarcie umowy wynikającej z niniejszego zamówienia lub oświadczenie, że majątek przedsiębiorstwa nie wchodzi do majątku wspólnego małżonków,
- c) w przypadku wykonawców prowadzących działalność w formie spółek prawa handlowego – stosownie do przepisów art. 230 Kodeksu Spółek Handlowych w przypadku, gdy cena ofertowa przekroczy dwukrotną wartość kapitału zakładowego spółki dokument potwierdzający uprawnienia osób reprezentujących spółkę do zawierania umów o wartości dwukrotnie przewyższającej wysokość kapitału zakładowego tj. stosowną uchwałę zgromadzenia wspólników lub umowę spółki, jeżeli z jej treści wynika, że podejmowanie takiej uchwały nie jest wymagane.

15.6. Zamawiający zawrze umowę z wybranym Wykonawcą w terminie określonym w art. 94 ust. 1 pkt 2, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

15.7. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą z pozostałych ofert, bez ponownego przeprowadzania oceny, chyba że w postępowaniu o udzielenie zamówienia jest tylko jedna ważna oferta.

16. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

16.1. Zamawiający będzie żądać od Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości **5 % wynagrodzenia brutto**.

16.2. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy może być wniesione w następujących formach:

- a) pieniądzu,
- b) poręczeniach bankowych,
- c) poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo – kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
- d) gwarancjach bankowych,
- e) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- f) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

16.3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy wnoszone w formie pieniężnej Wykonawca wpłaca przelewem na konto Zamawiającego: Bank Spółdzielczy w Podegrodziu, nr konta **41 8814 0003 2001 0000 1935 0002** z zaznaczeniem, że dotyczy przetargu „**Przygotowanie, dostarczanie i podawanie posiłków w ramach realizacji wieloletniego programu wspierania gmin w zakresie dożywiania” Pomoc państwa w zakresie dożywiania**”_w roku 2015 dla osób uprawnionych na terenie Gminy Podegrodzie wraz z najmem stołówek i kuchni w Gimnazjum w miejscowości Brzezna oraz przy Szkole Podstawowej w miejscowości Olszana oraz przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w Przedszkolu w Podegrodziu oraz w Żłobku w Podegrodziu– **dot. części nr**”.

- 16.4. Zamawiający zastrzega, iż w przypadku wniesienia zabezpieczenia w formie gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej muszą one mieć charakter bezwarunkowy i nieodwołalny (tzw. gwarancja „na pierwsze żądanie”).
- 16.5. W trakcie realizacji umowy wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form zabezpieczenia określonych w pkt 16.2.
- 16.6. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane z zastrzeżeniem, że 30 % wniesionego zabezpieczenia pozostawione zostaje na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady. Kwota ta zostanie zwrócona nie później niż w 15 dniu po upływie okresu rękojmi za wady.

17. Istotne postanowienia umowy

- 17.1. Szczegółowe informacje dotyczące umowy zawarte zostały w projekcie umów stanowiących załącznik nr 8 a (dot. cz. I) oraz 8 b (dot. cz. II) do niniejszej specyfikacji.
- 17.2. Sytuacje, kiedy będzie możliwość zmiany umowy oraz warunki takich zmian określają szczegółowo projekty umów stanowiących załącznik nr 8 a, b do specyfikacji.

18. Środki odwoławcze

- 18.1. Środki ochrony prawnej określone w dziale VI ustawy PZP przysługują Wykonawcom, 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. 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 PZP.
- 18.2. Środkami ochrony prawnej są odwołanie (przysługujące na zasadach i składane w trybie określonym w art. 180 i n. PZP) oraz skarga do sądu (przysługująca na zasadach i składana w trybie określonym w art. 198a i n. PZP). W przypadku postępowania o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu, wykluczenia odwołującego z postępowania oraz odrzucenia oferty odwołującego.

19. Jawność postępowania

- 19.1 Dokumentacja postępowania zostanie udostępniona Wykonawcom w trybie przewidzianym w art. 96 Ustawy PZP.
- 19.2 Zamawiający udostępni wskazane dokumenty na pisemny wniosek.
- 19.3 Udostępnienie protokołu lub załączników może nastąpić poprzez wgląd w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przesłanie kopii pocztą, faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z wyborem wnioskodawcy wskazanym we wniosku.
- 19.4 Zamawiający wyznacza termin, miejsce oraz zakres udostępnionych dokumentów i informacji oraz osobę przy której obecności dokonana zostanie czynność przeglądania.
- 19.5 Zamawiający udostępnia Wnioskodawcy protokół lub załączniki niezwłocznie. W wyjątkowych przypadkach, w szczególności związanych z zapewnieniem sprawnego toku prac dotyczących badania i oceny ofert, zamawiający udostępnia oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu do wglądu lub przesyła ich kopie w terminie przez siebie wyznaczonym, nie później jednak niż w dniu przesłania informacji o wyborze najkorzystniejszej oferty albo o unieważnieniu postępowania.

20. Dialog techniczny

- 20.1 Dialog techniczny w niniejszym postępowaniu nie był prowadzony.

21. Informacje końcowe

- 21.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 21.2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert obejmujących część zamówienia.
- 21.3. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających zgodnie z art. 67 ust. 1 pkt 6.
- 21.4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 21.5. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą się odbywać w PLN, nie przewiduje się rozliczeń w innej obcej walucie.
- 21.6. Nie przewiduje się aukcji elektronicznej.
- 21.7. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcom kosztów udziału w postępowaniu.
- 21.8. Do postępowania przetargowego mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. 2013 r., poz. 907 z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do PZP.
- 21.9. W pozostałych sprawach nieuregulowanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia obowiązuje ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych oraz inne przepisy powszechnie obowiązujące.