

Adres strony internetowej, na której zamieszczona będzie specyfikacja istotnych warunków zamówienia (jeżeli dotyczy): <http://mopstomaszow.nbip.pl/mopstomaszow>

Ogłoszenie nr 368445 - 2016 z dnia 2016-12-16 r.

Tomaszów Mazowiecki: PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W RAMACH SERWISU KAWOWEGO ORAZ GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU "INTEGRACJA" w okresie od 9.01.2017r. do 30.03.2017r.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Dostawy

Nasz znak: MOPS.3811.10.2016

Data: 16.12.2016r.

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
tak

Nazwa projektu lub programu

projekt Integracja

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 Tomaszowie Mazowieckim, krajowy numer identyfikacyjny 470072800000, ul. ul. Cekanowska 5, 97200 Tomaszów Mazowiecki, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 447 237 353, e-mail mopstomaszow@poczta.onet.pl, faks 447 233 489.

Adres strony internetowej (URL): www.mostomaszow.nbip.pl/mopstomaszow

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa

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

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

tak

mopstomaszow.nbip.pl/mopstomaszow

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

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

tak

Inny sposób:

pisemnie na adres: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Cekanowska 5, 97-200 Tomaszów Mazowiecki

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: PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W RAMACH SERWISU KAWOWEGO ORAZ GORAĆEGO POSIŁKU DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU "INTEGRACJA" w okresie od 9.01.2017r. do 30.03.2017r.

Numer referencyjny: MOPS. 3811.10.2016

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

nie

II.2) Rodzaj zamówienia: dostawy

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

Tak

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

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: Przedmiotem zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego jest przygotowywanie i wydawanie produktów spożywczych w ramach serwisu kawowego oraz gorącego posiłku dla uczestników biorących udział w warsztatach, wynikających z zadań projektu „INTEGRACJA”, którego realizatorem jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014–2020, Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym. Projekt „Integracja” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Przedmiot zamówienia składa się z 2 części (zakresów), z których każdy może być realizowany samodzielnie przez poszczególnych wykonawców. Część 1. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie w okresie od 9 stycznia 2017r. do 31 stycznia 2017r. Część 2. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie w okresie od 6 lutego 2017r. do 30 marca 2017r. Realizacja 2 części przedmiotu zamówienia jest uwarunkowana zabezpieczeniem środków finansowych w budżecie Miasta Tomaszowa Mazowieckiego (planie finansowym Zamawiającego) na 2017r. W przypadku nie uzyskania środków finansowych na to zadanie, Zamawiający nie udzieli zamówienia na w/w część poprzez zawarcie umowy. O udzieleniu zamówienia wyłoniony Wykonawca zostanie poinformowany po 2.01.2017r. Planowane jest łącznie dla obu części zamówienia 45 spotkań w grupach po ok. 14-16 osób w każdej, łącznie dla 88 uczestników projektu w dni robocze przez cały okres realizacji zamówienia we wskazanej przez zamawiającego sali warsztatowej na terenie miasta Tomaszowa Mazowieckiego. Maksymalna ilość wydawanych produktów spożywczych oraz gorących posiłków dla uczestników projektu wynosi 620. Wykonawca zostanie powiadomiony o adresie dostawy oraz dokładnej ilości osób biorących udział w warsztatach na 1 dzień przed dostawą przedmiotu zamówienia, zaś potwierdzenie faktycznej ilości uczestników Wykonawca otrzyma w każdym dniu realizacji przedmiotu zamówienia do godz. 9:00. Zamówienie będzie realizowane na terenie miasta Tomaszów Mazowiecki. Przy dostawie serwisu kawowego i gorących posiłków do miejsca wskazanego przez zamawiającego, wykonawca zobowiązany jest przestrzegać normy sanitarne oraz BHP. Pod pojęciem serwisu kawowego w czasie 1 dniowego spotkania dla 1 grupy należy rozumieć: 1) Minimum 1 ekspres do parzenia kawy, kawa mielona do zasypania ekspresu na minimum 3 kubki kawy dla każdego uczestnika warsztatów, naczynia jednorazowego użytku – kubki nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) – nie mniej niż 3 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 2) Minimum 1 czajnik elektryczny o pojemności min. 1,7 l., herbata w saszetkach jednorazowych pakowanych oddzielnie w „kopertach” w czterech różnych smakach (herbata czarna, herbata czarna owocowa) - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, naczynia jednorazowego użytku – kubki - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 3) Mieszanka ciastek, w tym między innymi ciastka: kruche, maślane, wafelki, biszkopty z galaretką nie mniej niż 15 sztuk na osobę dziennie; 4) Paluszki z solą, z sezamem, o smaku cebuli i sera nie mniej niż 100g na osobę dziennie; 5) Jeden owoc (np. Jabłko, gruszka, banan, pomarańcza itd.) na osobę dziennie; 6) Woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach plastikowych, zakręcanych - nie mniej niż 1,5 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie. 7) Serwis kawowy winien być wydawany minimum 10 minut przed rozpoczęciem warsztatów oraz w czasie trwania warsztatów, do wyczerpania potrzeb uczestników projektu "Integracja". Produkty podawane podczas serwisu kawowego winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne. 8) Zamawiający wymaga aby serwis kawowy obsługiwany był przez minimum jednego pracownika oddelegowanego przez wykonawcę. Gorący posiłek (zestaw obiadowy) winien składać się z potraw tradycyjnych tj. zupy i II dania oraz minimum 250 ml soku owocowego w butelce z zachowaniem następujących zasad: - raz w tygodniu musi być ryba, - raz w tygodniu musi być danie bezmięsne, - trzy razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów. Każdy gorący posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe lub wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, gotowane warzywa, surówki, sałatki, owoce). Gorące posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż: - zupa – min. 500 ml. zupy gotowanej na wywarze mięsny lub warzywny oraz minimum 200g pieczywa. Zamawiający wymaga by zupy podawane były, w zależności od rodzaju, z makaronem, ziemniakami, ryżem, kaszą i świeżymi warzywami, - ziemniaki – min. 300g, - kasza, makaron, ryż – min. 200g, - sztuka mięsa (bez kości) – min. 200g, - ryba porcja – min. 200g, - jarzyny, gotowane warzywa, surówki, sałatki – min. 150g, - danie mięsno-warzywne,

jarskie, np. pierogi, kopytka, naleśniki, krokiety, placki ziemniaczane itp – min. 400 g. W przypadku przygotowania drugiego dania, do którego nie podaje się w sposób zwyczajowo przyjęty surówki Wykonawca podaje owoc – min. 100g. Każdy z posiłków musi zawierać minimum 1000 kalorii. Posiłki muszą być wydawane jako produkty o temperaturze 60°C - 80°C – zgodnie z normami żywieniowymi. Nie można zaniżać ustalonej wagi posiłków pod groźbą zastosowania kar umownych. Gorący posiłek będzie wydawany od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 12:30 do 12:45. Posiłki mają zostać dostarczone do sali warsztatowej, podzielone na porcje, w zamkniętych opakowaniach jednorazowego użytku posiadających atest PZH, zabezpieczających przed nadmierną utratą ciepła, w sposób umożliwiający bezpośrednie podanie do spożycia wraz ze sztućcami jednorazowego użytku i serwetkami jednorazowego użytku. Uwaga: Zamawiający ustanawia dodatkowe kryterium oceny ofert, tj. podawanie serwisu kawowego i gorącego posiłku w naczyniach ceramicznych, jako fakultatywny element zamówienia dodatkowo punktowane przy ocenie wyboru oferty. Punkty za naczynia ceramiczne oblicza się przyjmując za podstawę zastosowanie naczyń ceramicznych w celu podniesienia kultury podawania posiłków przypisując jej 40 pkt., zaś zastosowanie naczyń plastikowych jednorazowych 0 %. Posiłki powinny być przygotowane według aktualnych norm żywieniowych oraz zgodnie z zasadami żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki w formie dwudaniowych pełnych obiadów zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2015 poz. 594) łącznie z przepisami wykonawczymi do ww. ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Osoby, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia winny posiadać określone przepisami o chorobach zakaźnych i zakażeniach orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, zgodnie z przepisami prawa. W celu należytego wykonania umowy Zamawiający upoważnia Wykonawcę do przetwarzania posiadanych przez niego danych osobowych dotyczących klientów i zgodnie z następującym przeznaczeniem w celu świadczenia usług w zakresie: imię i nazwisko klienta, adres zamieszkania. Realizacja zadania ma być prowadzona przez Wykonawcę w taki sposób, aby zapewniała ochronę danych osobowych.

II.5) Główny kod CPV: 55320000-9

Dodatkowe kody CPV: 55321000-6, 55322000-3, 15860000-4

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

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:

data rozpoczęcia: 09/01/2017 data zakończenia: 30/03/2017

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: Wykazanie przez Wykonawcę, że posiada aktualną decyzję, zezwolenie, opinię, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane posiłki oraz aktualną decyzję zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez właściwy organ.

Informacje dodatkowe

III.1.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: Za minimalny poziom zdolności uznane zostanie, wykazanie przez Wykonawcę, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z

przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 10.000,00 zł.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Za minimalny poziom zdolności uznane zostanie, wykazanie przez Wykonawcę, że: 5.2.3.1 dysponuje co najmniej dwoma osobami, które będą przygotowywać i wydawać serwis kawowy i gorące posiłki posiadają przygotowanie zawodowe gastronomiczne, kucharz lub ukończony kurs gastronomiczny uprawniające do wykonywania usługi określonej niniejszą SIWZ.

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:

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp)

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 2 ustawy Pzp)

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 3 ustawy Pzp)

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy Pzp)

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

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 6 ustawy Pzp)

(podstawa wykluczenia określona w art. 24 ust. 5 pkt 7 ustawy Pzp)

(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:

Oświadczenie stanowiące załącznik 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:

- aktualna decyzja, zezwolenie, opinia, protokół lub inny dokument Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane i wydawane posiłki oraz aktualną decyzję zezwalającą na transport artykułów żywnościowych wydaną przez właściwy organ. - wykaz osób (y), skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia publicznego, w szczególności odpowiedzialnych za przygotowanie gorącego posiłku wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, uprawnień, niezbędnych do wykonania zamówienia publicznego, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami - wzór wykazu stanowi załącznik nr 5 do SIWZ, z uwzględnieniem warunku określonego w pkt. 5.2.3.1. SIWZ; - dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę gwarancyjną określoną przez Zamawiającego w pkt 5.2.2. SIWZ.

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. Pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy – jeżeli zostało ustanowione bądź do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie przedłożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza (dotyczy również spółki cywilnej); pełnomocnictwo ustanowione do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie przedłożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej przez notariusza. 2. dokument(-y), np. zobowiązanie podmiotów, na zasobach których Wykonawca będzie polegał w trybie art. 22a ustawy Pzp, do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, z treści których musi wynikać w szczególności: 1) zakres

dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu, 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego, 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego, 4) czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.

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

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

nie

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

nie

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

nie

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:

nie

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

nie

Informacje dodatkowe:

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

nie

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

nie

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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:

Aukcja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

Czy wykonawcy, którzy nie złożyli nowych postąpień, zostaną zakwalifikowani do następnego etapu: nie
Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

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

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena oferty	60
Naczynia ceramiczne	40

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: nie

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

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: nie

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 negocjacjom poprzez zastosowanie kryteriów oceny ofert wskazanych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia:
nie

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 postępień:

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Licytacja wieloetapowa

etap nr czas trwania etapu

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

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: tak

Należy wskazać zakres, charakter zmian oraz warunki wprowadzenia zmian:

1) Wszelkie istotne zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem

nieważności i mogą zostać wprowadzone w formie pisemnego aneksu do umowy, zgodnie z art. 144 ustawy.

2) Zamawiający dopuszcza możliwość do zmiany miejsca wydawania posiłków po zaaprobowaniu tej

zmiany przez Zamawiającego na podstawie dokumentów potwierdzających prawo do dysponowania lokalem oraz wymagań dotyczących lokalu określonych w SIWZ.

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: 27/12/2016, godzina: 7:50,

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

>

IV.6.3) Termin związania ofertą: 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:

Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie, za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście lub za pośrednictwem posłańca. Zamawiający w celu zapewnienia sprawnego przebiegu postępowania dopuszcza możliwość

przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji faksem na numer (44) 723-34-89 lub drogą elektroniczną na adres: mopstomaszow@poczta.onet.pl lub a.borzecka.mops.tm@op.pl, z tym że każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. SIWZ dostępna jest na stronie internetowej: www.mopstomaszow.nbip.pl/mopstomaszow oraz w siedzibie zamawiającego w godzinach pracy MOPS, SIWZ wydawana jest za odpłatnością 10 zł. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczone na stronie internetowej: www.mopstomaszow.nbip.pl/mopstomaszow oraz w miejscu publicznie dostępnym w siedzibie zamawiającego.

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Część nr: 1 Nazwa: PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W RAMACH SERWISU KAWOWEGO ORAZ GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU "INTEGRACJA"

1) 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:** Przedmiotem zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego jest przygotowywanie i wydawanie produktów spożywczych w ramach serwisu kawowego oraz gorącego posiłku dla uczestników biorących udział w warsztatach, wynikających z zadań projektu „INTEGRACJA”, którego realizatorem jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym. Projekt „Integracja” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie w okresie od 9 stycznia 2017r. do 31 stycznia 2017r., zgodnie z podanym niżej harmonogramem: Grupa I:- 9-12.01.2017r.; 4 dni x 16 uczestników; - 23-26.01.2017r.; 4 dni x 16 uczestników; Grupa II: - 13 i 16.01. 2017r.; 2 dni x 14 uczestników; Grupa III: - 27 i 30-31.12.2017r.; 3 dni x 16 uczestników. Terminy warsztatów mogą ulec zmianie, o czym Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę. Serwis kawowy i gorący posiłek będzie wydawany od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 7.50 do 15.00. Pod pojęciem serwisu kawowego w czasie 1 dniowego spotkania dla 1 grupy należy rozumieć: 1) Minimum 1 ekspres do parzenia kawy, kawa mielona do zasypania ekspresu na minimum 3 kubki kawy dla każdego uczestnika warsztatów, naczynia jednorazowego użytku – kubki nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) – nie mniej niż 3 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 2) Minimum 1 czajnik elektryczny o pojemności min. 1,7 l., herbata w saszetkach jednorazowych pakowanych oddzielnie w „kopertach” w czterech różnych smakach (herbata czarna, herbata czarna owocowa) - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, naczynia jednorazowego użytku – kubki - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadełka - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 3) Mieszanka ciastek, w tym między innymi ciastka: kruszaki, maślane, wafelki, biszkoptyowe z galaretką nie mniej niż 15 sztuk na osobę dziennie; 4) Paluszki z solą, z sezamem, o smaku cebuli i sera nie mniej niż 100g na osobę dziennie; 5) Jeden owoc (np. Jabłko, gruszka, banan, pomarańcza itd.) na osobę dziennie; 6) Woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach plastikowych, zakręcanych - nie mniej niż 1,5 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie. 7) Serwis kawowy winien być wydawany minimum 10 minut przed rozpoczęciem warsztatów oraz w czasie trwania warsztatów, do wyczerpania potrzeb uczestników projektu "Integracja". Produkty podawane podczas serwisu kawowego winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne. 8) Zamawiający wymaga aby serwis kawowy obsługiwany był przez minimum jednego pracownika oddelegowanego przez wykonawcę. 2.5.2 Gorący posiłek (zestaw obiadowy) winien składać się z potraw tradycyjnych tj. zupy i II dania oraz minimum 250 ml soku owocowego w butelce z zachowaniem następujących zasad: raz w tygodniu musi być ryba, raz w tygodniu musi być danie bezmięsne, trzy razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów. Każdy gorący posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe lub wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, gotowane warzywa, surówki, sałatki, owoce). Gorące posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż: zupa – min. 500 ml. zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym oraz minimum 200g pieczywa. Zamawiający wymaga by zupy podawane były, w zależności od rodzaju, z makaronem, ziemniakami, ryżem, kaszą i świeżymi warzywami, ziemniaki – min. 300g, kasza, makaron, ryż – min. 200g, sztuka mięsa (bez kości) – min. 200g, ryba porcja – min. 200g, jarzyny, gotowane warzywa,

surówki, sałatki – min. 150g, danie mięsno-warzywne, jarskie, np. pierogi, kopytka, naleśniki, krokiety, placki ziemniaczane itp – min. 400 g. W przypadku przygotowania drugiego dania, do którego nie podaje się w sposób zwyczajowo przyjęty surówki Wykonawca podaje owoc – min. 100g. Każdy z posiłków musi zawierać minimum 1000 kalorii. Posiłki muszą być wydawane jako produkty o temperaturze 60°C - 80°C – zgodnie z normami żywieniowymi. Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków pod groźbą zastosowania kar umownych. Gorący posiłek będzie wydawany od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 12:30 do 12:45. Posiłki mają zostać dostarczone do sali warsztatowej, podzielone na porcje, w zamykanych opakowaniach jednorazowego użytku posiadających atest PZH, zabezpieczających przed nadmierną utratą ciepła, w sposób umożliwiający bezpośrednie podanie do spożycia wraz ze sztućcami jednorazowego użytku i serwetkami jednorazowego użytku.

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 15860000-4

3) Wartość części zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: data zakończenia: 31/01/2017

5) Kryteria oceny ofert:

Kryteria *Znaczenie*

Cena oferty 60

Naczynia ceramiczne 40

6) INFORMACJE DODATKOWE:

Część nr: 2 Nazwa: PRZYGOTOWYWANIE I WYDAWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH W RAMACH SERWISU KAWOWEGO ORAZ GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZESTNIKÓW PROJEKTU "INTEGRACJA"

1) 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: Przedmiotem zamówienia w trybie przetargu nieograniczonego jest przygotowywanie i wydawanie produktów spożywczych w ramach serwisu kawowego oraz gorącego posiłku dla uczestników biorących udział w warsztatach, wynikających z zadań projektu „INTEGRACJA”, którego realizatorem jest Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Aktywna integracja osób zagrożonych ubóstwem lub wykluczeniem społecznym. Projekt „Integracja” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Przedmiot zamówienia wykonywany będzie w okresie od 6 lutego 2017r. do 30 marca 2017r., zgodnie z podanym niżej harmonogramem: Grupa I: - 6-7.02.2017r., 13-14.02.2017r.; - 8-9.02.2017r., 15-16.02.2017r.; 4 dni x 16 uczestników; Grupa II: - 20-21.02.2017r., 27-28.02.2017r.; - 22-23.02.2017r., 1-2.03.2017r.; 4 dni x 16 uczestników; Grupa III: - 6-7.03.2017r., 13-14.03.2017r.; - 8-9.03.2017r., 15-16.03.2017r.; 4 dni x 16 uczestników; Grupa IV: - 20-21.03.2017r., 27-28.03.2017r.; - 22-23.03.2017r., 29-30.03.2017r.; 4 dni x 16 uczestników. Terminy warsztatów mogą ulec zmianie, o czym Zamawiający niezwłocznie poinformuje Wykonawcę. Serwis kawowy i gorący posiłek będzie wydawany od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 7.50 do 15.00. Pod pojęciem serwisu kawowego w czasie 1 dniowego spotkania dla 1 grupy należy rozumieć: 1) Minimum 1 ekspres do parzenia kawy, kawa mielona do zasypania ekspresu na minimum 3 kubki kawy dla każdego uczestnika warsztatów, naczynia jednorazowego użytku – kubki nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadła - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, śmietanka do kawy w płynie w pojemnikach jednorazowych (10 g) – nie mniej niż 3 sztuki na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 2) Minimum 1 czajnik elektryczny o pojemności min. 1,7 l., herbata w saszetkach jednorazowych pakowanych oddzielnie w „kopertach” w czterech różnych smakach (herbata czarna, herbata czarna owocowa) - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, naczynia jednorazowego użytku – kubki - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, mieszadła - nie mniej niż 3 sztuki na osobę, cukier w saszetkach jednorazowych - nie mniej niż 6 sztuk na osobę, serwetki jednorazowe; w/w produkty spożywcze winny być najwyższej jakości oraz naczynia jednorazowego użytku muszą posiadać atest PZH; 3) Mieszanka ciastek, w tym między innymi ciastka: kruszaki, maślane, wafelki, biszkopty z galaretką nie mniej niż 15 sztuk na osobę dziennie; 4) Paluszki z solą, z sezamem, o smaku cebuli i sera nie mniej niż 100g na osobę dziennie; 5) Jeden owoc (np. Jabłko, gruszka, banan, pomarańcza itd.) na osobę dziennie; 6) Woda mineralna gazowana lub niegazowana w butelkach plastikowych, zakręcanych - nie mniej niż 1,5 litra wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej na osobę dziennie. 7) Serwis kawowy winien być wydawany minimum 10

minut przed rozpoczęciem warsztatów oraz w czasie trwania warsztatów, do wyczerpania potrzeb uczestników projektu "Integracja". Produkty podawane podczas serwisu kawowego winny spełniać normy żywieniowe oraz sanitarno-epidemiologiczne. 8) Zamawiający wymaga aby serwis kawowy obsługiwany był przez minimum jednego pracownika oddelegowanego przez wykonawcę. 2.5.2 Gorący posiłek (zestaw obiadowy) winien składać się z potraw tradycyjnych tj. zupy i II dania oraz minimum 250 ml soku owocowego w butelce z zachowaniem następujących zasad: raz w tygodniu musi być ryba, raz w tygodniu musi być danie bezmięsne, trzy razy w tygodniu muszą być dania z mięsem, z wyłączeniem podrobów. Każdy gorący posiłek powinien zawierać produkty będące źródłem białka zwierzęcego (mięso wieprzowe lub wołowe, drób, ryby, nabiał) uzupełnione o produkty będące źródłem białka roślinnego (jarzyny, gotowane warzywa, surówki, sałatki, owoce). Gorące posiłki muszą być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, powinny być urozmaicone, o wysokiej wartości odżywczej, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania. Waga gotowych potraw nie może być mniejsza niż: zupa – min. 500 ml. zupy gotowanej na wywarze mięsnym lub warzywnym oraz minimum 200g pieczywa. Zamawiający wymaga by zupy podawane były, w zależności od rodzaju, z makaronem, ziemniakami, ryżem, kaszą i świeżymi warzywami, ziemniaki – min. 300g, kasza, makaron, ryż – min. 200g, sztuka mięsa (bez kości) – min. 200g, ryba porcja – min. 200g, jarzyny, gotowane warzywa, surówki, sałatki – min. 150g, danie mięsno-warzywne, jarskie, np. pierogi, kopytka, naleśniki, krokiety, placki ziemniaczane itp – min. 400 g. W przypadku przygotowania drugiego dania, do którego nie podaje się w sposób zwyczajowo przyjęty surówki Wykonawca podaje owoc – min. 100g. Każdy z posiłków musi zawierać minimum 1000 kalorii. Posiłki muszą być wydawane jako produkty o temperaturze 60°C - 80°C – zgodnie z normami żywieniowymi. Nie można zaniżyć ustalonej wagi posiłków pod groźbą zastosowania kar umownych. Gorący posiłek będzie wydawany od poniedziałku do piątku w dni robocze w godzinach od 12:30 do 12:45. Posiłki mają zostać dostarczone do sali warsztatowej, podzielone na porcje, w zamykanych opakowaniach jednorazowego użytku posiadających atest PZH, zabezpieczających przed nadmierną utratą ciepła, w sposób umożliwiający bezpośrednie podanie do spożycia wraz ze sztućcami jednorazowego użytku i serwetkami jednorazowego użytku.

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55320000-9, 55321000-6, 55322000-3, 15860000-4

3) Wartość części zamówienia (jeżeli zamawiający podaje informacje o wartości zamówienia):

Wartość bez VAT:

Waluta:

4) Czas trwania lub termin wykonania: data zakończenia: 30/03/2017

5) Kryteria oceny ofert:

<i>Kryteria</i>	<i>Znaczenie</i>
Cena oferty	60
Naczynia ceramiczne	40

6) INFORMACJE DODATKOWE: