



MIEJSKI OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ
ul. Cekanowska 5, 97-200 Tomaszów Mazowiecki
tel/fax. 44 723 73 53, 44 723 34 89
e-mail: mopstomaszow@poczta.onet.pl

Ogłoszenie nr 609684-N-2017 z dnia 2017-10-31 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim: Zakup gorącego posiłku wraz z usługą wydania lub dowozu gorącego posiłku klientom MOPS w okresie od 02.01.2018r. do 31.12.2018r.
(z zastrzeżeniem opcji)

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - Usługi

Nasz znak: MOPS.IV.3711.26.2017

Data: 31.10.2017r.

Zamieszczanie ogłoszenia: Zamieszczanie obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy: Zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

Nie

Nazwa projektu lub programu

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

Nie

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie przeprowadza centralny zamawiający

Nie

Postępowanie przeprowadza podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania

Nie

Informacje na temat podmiotu któremu zamawiający powierzył/powierzyli prowadzenie postępowania:

Postępowanie jest przeprowadzane wspólnie przez zamawiających

Nie

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

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

Nie

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

Informacje dodatkowe:

I. 1) NAZWA I ADRES: Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w 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.mopstomaszow.nbip.pl/mopstomaszow

Adres profilu nabywcy:

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

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: 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

Nie

www.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

Inny sposób:

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

Nie

Inny sposób:

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

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: Zakup gorącego posiłku wraz z usługą wydania lub dowozu gorącego posiłku klientom MOPS w okresie od 02.01.2018r. do 31.12.2018r. (z zastrzeżeniem opcji)

Numer referencyjny: MOPS.IV.3711.26.2017

Przed wszczęciem postępowania o udzielenie zamówienia przeprowadzono dialog techniczny

Nie

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi

II.3) Informacja o możliwości składania ofert częściowych

Zamówienie podzielone jest na części:

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

Zamawiający zastrzega sobie prawo do udzielenia łącznie następujących części lub grup części: Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy:

II.4) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane: Przedmiotem zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego jest zakup gorącego posiłku wraz z usługą wydania go osobom wskazanym przez Zamawiającego w okresie od 02.01.2018r. do 31.12.2018r. (z zastrzeżeniem opcji) w maksymalnej ilości 230 wydanych posiłków dziennie, łącznie 63.560 posiłków, w tym: - Maksymalnie 180 posiłków dziennie – maksymalnie 45.360 posiłków w trakcie trwania umowy – w

dni robocze od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych od pracy i dni świątecznych, w tym: maksymalnie 178 posiłków dziennie będzie wydawanych w punktach żywieniowych w dzielnicy Centrum i maksymalnie 2 posiłki dziennie po dowiezieniu przez Wykonawcę do Domu Dziennego Pobytu ul. Jana Pawła II 37 w Tomaszowie Mazowieckim albo pod inny wskazany adres na terenie miasta Tomaszowa Mazowieckiego. - Maksymalnie 50 posiłków dziennie – maksymalnie 18.200 posiłków w trakcie trwania umowy - wraz z usługą dowozu do domu klienta na terenie miasta Tomaszowa Mazowieckiego we wszystkie dni tygodnia. Na dni wolne od pracy tj. niedzielę i święta przewiduje się dowóz gorącego posiłku w soboty lub w dni poprzedzające święta. W przypadku niewykorzystania którejkolwiek z maksymalnej ilości posiłków określonych powyżej niewykorzystana ilość posiłków zwiększa kolejny maksymalny limit posiłków. Miejsce wydawania posiłków (nie dotyczy posiłków wydawanych w Domu Dziennego Pobytu) – lokal (zwany dalej jako „punkt żywieniowy”) spełniający wymogi sanitarno – higieniczne dopuszczony przez właściwy organ nadzoru sanitarnego do prowadzenia zbiorowego żywienia, wyposażony w wc, i umywalkę (wyposażony w podstawowe środki sanitarne), dostępny bezpłatnie dla klientów MOPS. W lokalu winno znaleźć się miejsce na pozostawienie okrycia wierzchniego (wieszaki). Punkt wydawania posiłków musi być zlokalizowany w budynku ogrzewanym, w którym zorganizowane będzie co najmniej 40 miejsc siedzących (przy stołach). W przypadku konsumpcji posiłku na miejscu, Wykonawca musi zapewnić klientom własne naczynia i sztućce. Pozostałe osoby uprawnione do otrzymania gorącego posiłku będą otrzymywały posiłki na wynos, w naczyniach jednorazowych. Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe, odpowiednie do rodzaju posiłku, tj. naczynie głębokie na zupę i naczynie na drugie danie wraz z surówką. Naczynia jednorazowe winny posiadać atest higieniczny PZH, dopuszczające naczynia do kontaktu z żywnością. Gorący posiłek winien być wydawany klientom MOPS na podstawie list wystawionych przez Zamawiającego. Nie dopuszcza się wydania posiłku innej osobie niż klient MOPS uprawniony do jego otrzymania bez pisemnego upoważnienia do odbioru posiłku potwierdzonego przez pracownika socjalnego tutejszego Ośrodka. 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. 2017 poz. 149) 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. Gorący posiłek będzie wydawany w dni robocze w godzinach od 11.00 do 14.00, w punkcie wydawania posiłków, który spełnia wymogi sanitarne na terenie miasta Tomaszowa Mazowieckiego w dzielnicy Centrum. Dzielnica Centrum obejmuje w rozumieniu niniejszej specyfikacji obszar miasta Tomaszowa Mazowieckiego znajdujący się pomiędzy ulicami: Mościckiego, Mireckiego, Nowy Port, Wodnej, Św. Antoniego, O. Lange, Jana Pawła II, Podleśnej, Legionów, Piłsudskiego, Gen. Józefa Hallera, Mostowej, Zawadzkiej, Orzeszkowej, Barlickiego, Warszawskiej, Św. Antoniego, Granicznej, Jana Pawła II, Podleśnej, Gen. Józefa Bema. UWAGA: Zamawiający ustanawia dodatkowe kryterium oceny ofert, tj. wydawanie posiłków w drugim punkcie żywieniowym zlokalizowanym w dzielnicy Centrum, w którym będą wydawane posiłki, spełniającym wymagania SIWZ (opis punktu powyżej), jako fakultatywny element zamówienia dodatkowo punktowane przy ocenie wyboru oferty. W przypadku gorących posiłków dowożonych do domu klienta lub do Domu Dziennego Pobytu gorący posiłek (posiłek na wynos) musi być dowieziony w godzinach od 11.00 do 14.00 środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności spełniającymi podstawowe wymagania sanitarno – higieniczne. Gorący posiłek (zestaw obiadowy) winien składać się z potraw tradycyjnych tj. zupy i II dania 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.

II.5) Główny kod CPV: 55320000-9

Dodatkowe kody CPV:

Kod CPV
55321000-6
55322000-3

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

Wartość bez VAT:

Waluta:

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

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

Określenie przedmiotu, wielkości lub zakresu oraz warunków na jakich zostaną udzielone zamówienia, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 lub w art. 134 ust. 6 pkt 3 ustawy Pzp:

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

lub

data rozpoczęcia: 2018-01-02 *lub* **zakończenia:**

Okres w miesiącach	Okres w dniach	Data rozpoczęcia	Data zakończenia
		2018-01-02	

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 Sanitarno – Epidemiologicznej potwierdzający dopuszczenie żywienia zbiorowego w zakładzie gastronomicznym, w którym będą przygotowane lub wydawane 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 20.000,00 zł.

Informacje dodatkowe

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków: Zamawiający uzna spełnienie w/w warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, że: -

dysponuje co najmniej dwoma osobami, które będą przygotowywać i wydawać gorące posiłki posiadają przygotowanie zawodowe gastronomiczne, kucharz lub ukończony kurs gastronomiczny uprawniające do wykonywania usługi określonej niniejszą SIWZ; - w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał albo wykonuje usługę gastronomiczną na podstawie jednej lub wielu umów, polegającej na przygotowywaniu i wydawaniu lub dostarczaniu gorących posiłków dla co najmniej 200 osób dziennie, średnio 5 razy w tygodniu, niezależnie od okresu jej wykonywania, z podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania oraz z załączeniem dowodów dotyczących najważniejszych usług, określających, czy usługi te zostały wykonane w sposób należyty oraz wskazujących, czy zostały wykonane zgodnie z umową, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; - posiada prawo do dysponowania lokalem (punktem żywieniowym) na czas nie krótszy niż na czas trwania zamówienia oraz posiadany tytuł do jego dysponowania np. użyczenie, własność, dzierżawa, najem itp. Uwaga: w przypadku świadczenia wydawania posiłków w drugim dodatkowym punkcie żywieniowym, w celu wykazania spełniania dodatkowego kryterium oceny ofert Wykonawca złoży dodatkowo w/w oświadczenie dotyczące tego lokalu.

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:

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, zezwolenia, opinie, 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; - wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, 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, podmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert; - oświadczenie o posiadanym prawie do dysponowania lokalem (punktem żywieniowym) na czas nie krótszy niż na czas trwania zamówienia oraz posiadanym tytule do jego dysponowania np. użyczenie, własność, dzierżawa, najem itp.; Uwaga: w przypadku świadczenia wydawania posiłków w drugim dodatkowym punkcie żywieniowym, w celu wykazania spełniania dodatkowego kryterium oceny ofert Wykonawca złoży dodatkowo w/w oświadczenie dotyczące tego lokalu.

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

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

- 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. - 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.

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) OPIS

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: Przetarg nieograniczony

IV.1.2) Zamawiający żąda wniesienia wadium:

Nie

Informacja na temat wadium

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

Nie

Należy podać informacje na temat udzielania zaliczek:

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

Nie

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

Nie

Informacje dodatkowe:

IV.1.5.) Wymaga się złożenia oferty wariantowej:

Nie

Dopuszcza się złożenie oferty wariantowej

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

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

Liczba wykonawców

Przewidywana minimalna liczba wykonawców

Maksymalna liczba wykonawców

Kryteria selekcji wykonawców:

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

Umowa ramowa będzie zawarta:

Czy przewiduje się ograniczenie liczby uczestników umowy ramowej:

Przewidziana maksymalna liczba uczestników umowy ramowej:

Informacje dodatkowe:

Zamówienie obejmuje ustanowienie dynamicznego systemu zakupów:

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

Informacje dodatkowe:

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

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

IV.1.8) Aukcja elektroniczna

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

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

Należy wskazać elementy, których wartości będą przedmiotem aukcji elektronicznej:

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

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

Informacje dotyczące przebiegu aukcji elektronicznej:

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

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

Wymagania dotyczące rejestracji i identyfikacji wykonawców w aukcji elektronicznej:

Informacje o liczbie etapów aukcji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Warunki zamknięcia aukcji elektronicznej:

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert:

IV.2.2) Kryteria

Kryteria	Znaczenie
Cena oferty	60,00
Aspekty społeczne	20,00
Wykonywanie zamówienia w dwu punktach wydawania posiłku	20,00

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

IV.3) Negocjacje z ogłoszeniem, dialog konkurencyjny, partnerstwo innowacyjne

IV.3.1) Informacje na temat negocjacji z ogłoszeniem

Minimalne wymagania, które muszą spełniać wszystkie oferty:

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

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

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

Informacje dodatkowe

IV.3.2) Informacje na temat dialogu konkurencyjnego

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

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

Wstępny harmonogram postępowania:

Podział dialogu na etapy w celu ograniczenia liczby rozwiązań:

Należy podać informacje na temat etapów dialogu:

Informacje dodatkowe:

IV.3.3) Informacje na temat partnerstwa innowacyjnego

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

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

Informacje dodatkowe:

IV.4) Licytacja elektroniczna

Adres strony internetowej, na której będzie prowadzona licytacja elektroniczna:

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

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

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

Informacje o liczbie etapów licytacji elektronicznej i czasie ich trwania:

Czas trwania:

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

Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w licytacji elektronicznej:

Data: godzina:

Termin otwarcia licytacji elektronicznej:

Termin i warunki zamknięcia licytacji elektronicznej:

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

Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Informacje dodatkowe:

IV.5) ZMIANA UMOWY

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie

której dokonano wyboru wykonawcy: 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: 2017-11-10, godzina: 07:50,

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

Wskazać powody:

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

> Oferty należy sporządzić w języku polskim

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

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

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

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 2012r. - Prawo pocztowe (Dz.U. z 2017r., poz. 1481), osobiście lub za pośrednictwem posłańca do siedziby Zamawiającego, tj. Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Tomaszowie Mazowieckim, ul. Cekanowska 5, 97-200 Tomaszów Mazowiecki. 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 CZEŚCIOWYCH