



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

numer sprawy
DW 19/2014

Zamawiający:
OPOLSKA WOJEWÓDZKA KOMENDA OCHOTNICZYCH HUFCÓW PRACY

Postępowanie prowadzone w trybie:

Przetargu nieograniczonego o wartości szacunkowej przekraczającej kwotę określoną w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy Pzp.

Przedmiotowe zamówienie stanowi jedną z części zamówienia na usługi cateringowe na potrzeby Opolskiej Wojewódzkiej Komendy Ochotniczych Hufców Pracy, których wartość w planie zamówień publicznych szacowana na poziomie KG OHP przewyższa kwotę określoną w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Pzp.

Wartość przedmiotowego zamówienia oszacowana została powyżej równowartości 30.000 euro.

Nazwa zamówienia: **Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”**

Zadanie planowane do współfinansowania z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

Rodzaj:

Usługa o charakterze niepriorytetowym

Dzień przekazania ogłoszenia Urzędowi Oficjalnych Publikacji Wspólnot Europejskich: 22.10.2014 r.

Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu:

Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej w dniu: 27.10.2014 r.

Siedziba Zamawiającego – tablica ogłoszeń: w dniu 22.10.2014 r.

Na własnej stronie internetowej <http://www.opolska.ohp.pl/>: w dniu 22.10.2014 r.

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia udostępniona jest na stronie internetowej <http://www.opolska.ohp.pl/> od dnia: 27.10.2014 r.

Opole, dnia 22.10.2014 r.

Opracował:

St. Referent ds. logistyki
Marta Hareza

Marta Hareza

Zatwierdził:

Z-ca Komendanta Wojewódzkiego OHP
Łukasz Szerner

Zastępca Wojewódzkiego Komendanta
Ochotniczych Hufców Pracy

Łukasz Szerner

CZĘŚĆ I

OBLIGATORYJNE POSTANOWIENIA SIWZ

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Zamawiający – Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy

Adres: ul. Armii Krajowej 4, 45-071 Opole

Telefon: (077) 453 88 82

Fax: (077) 456 00 32

Adres e-mail: opolska@ohp.pl

Witryna: <http://www.opolska.ohp.pl/>

Godziny urzędowania od 07:45 do 15:45,

Nr konta: NBP o/o Opole 72 1010 1401 0049 7813 9800 0000

NIP: 754-20-98-163, Regon: 007003473.

2. Tryb udzielenia zamówienia

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony, zgodnie z art. 10 oraz art. 39 w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. 907 ze zm.) zwaną dalej „Pzp”.

Przedmiotem zamówienia jest usługa o charakterze niepriorytetowym w związku z czym Zamawiający nie stosuje przepisów ustawy dotyczących terminu składania ofert, obowiązku żądania wadium, obowiązku żądania dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Nazwa zamówienia: Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Przedmiot zamówienia został podzielony na osiem niezależnych zadań tj. części:

3.1.1 Zadanie nr 1 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Opolu

3.1.1.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.1.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Opola (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Planowana realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.1.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.1.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.2 Zadanie nr 2 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kędzierzynie-Koźlu

3.1.2.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.2.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kędzierzyn-Koźle (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.2.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.2.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.3 Zadanie nr 3 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Brzegu

3.1.3.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.3.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Brzeg (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.
- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.3.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania,

składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztuczki jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.3.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.4 Zadanie nr 4 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Nysie

3.1.4.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.4.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Nysa (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.4.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
- c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.4.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm

- żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
 - zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
 - przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
 - niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.5 Zadanie nr 5 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Prudniku

3.1.5.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.5.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Prudnik (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.
- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.5.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
- c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.5.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.6 Zadanie nr 6 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kluczborku

3.1.6.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.6.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kluczbork (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.6.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
 - c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.6.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.7 Zadanie nr 7 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Głubzycach

3.1.7.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem. Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia. Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.7.2 **Termin i miejsce realizacji cateringu:**

Catering realizowany na terenie miasta Głubczyce (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.
- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.7.3 **Zakres cateringu:**

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyciorcjanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),
- c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.7.4 **Obowiązki Wykonawcy:**

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.1.8 **Zadanie nr 8 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Namysłowie**

3.1.8.1 **Uczestnicy usługi cateringowej:**

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.8.2 **Termin i miejsce realizacji cateringu:**

Catering realizowany na terenie miasta Namysłów (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.
- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.8.3 **Zakres cateringu:**

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych.

Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

- a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
- b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

- c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,
 - d) zestaw dodatków warzywnych,
- oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,
- kubki jednorazowe do napojów zimnych,
- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Posiłki powinny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli wykonywanego zamówienia.

Posiłki muszą być zgodne z jadłospisem uzgodnionym z Zamawiającym.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Produkty przetworzone będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia i temperaturę.

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce technicznej.

3.1.8.4 Obowiązki Wykonawcy:

W ramach realizacji umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- przestrzegania przepisów dotyczących: warunków zdrowotnych zbiorowego żywienia, w tym warunków i wymagań sanitarnych obowiązujących przy przechowywaniu, przygotowywaniu i transporcie żywności, warunków sanitarno-epidemiologicznych stawianych osobom prowadzącym działalność w zakresie zbiorowego żywienia, przepisów dotyczących obowiązujących norm żywienia oraz do zestawiania racji pokarmowej zgodnie z normami żywienia – wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia oraz Sanepidu. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za skutki naruszenia przepisów, o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
- estetycznego podania posiłków,
- zebrania i wywozu naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych,
- przedstawienia Zamawiającemu do akceptacji tygodniowego jadłospisu na trzy dni robocze przed terminem jego obowiązywania,
- niezwłocznego skorygowania na wniosek Zamawiającego zakwestionowanego jadłospisu.

3.2 Kod CPV: (kod wg Wspólnego Słownika Zamówień):

55520000 – Usługi dostarczania posiłków

55320000 – Usługa podawania posiłków

3.3. Płatność zostanie uiszczona po otrzymaniu przez Zamawiającego środków finansowych z jednostki nadrzędnej Komendy Głównej Ochotniczych Hufców Pracy w Warszawie przeznaczonej na finansowanie projektu „Równi na rynku pracy” wdrażanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. Zamawiający może zażądać faktury lub rachunku za zrealizowaną już część usługi, nawet jeśli cała usługa nie została jeszcze zakończona.

4. Termin wykonania zamówienia

4.1 Wymagany termin wykonania zamówienia:

4.1.1 zadanie nr 1: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 300 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 300 posiłków,

- 4.1.2 zadanie nr 2: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 450 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 500 posiłków,
4.1.3 zadanie nr 3: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 450 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 500 posiłków,
4.1.4 zadanie nr 4: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 450 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 500 posiłków,
4.1.5 zadanie nr 5: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 450 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 500 posiłków,
4.1.6 zadanie nr 6: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 300 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 300 posiłków,
4.1.7 zadanie nr 7: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 300 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 300 posiłków,
4.1.8 zadanie nr 8: od dnia podpisania umowy, zakończenie do dnia 10.12.2014 r. – ok. 450 posiłków oraz od dnia 01.01.2015r. do dnia 30.06.2015r. – ok. 500 posiłków.

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

5.1 Warunki:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zgodnie z art. 22 ustawy spełniają warunki, dotyczące:

- 5.1.1 posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)
- 5.1.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;
Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)
- 5.1.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)
- 5.1.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej
Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ).

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

- 6.1 W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Wykonawca przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązany jest załączyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ.
- 6.2 W celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp składają oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ,
- 6.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) i art. 24b ust. 3 ustawy Pzp

Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wg załączonego wzoru nr 4 do SIWZ.

6.4 Podmioty zagraniczne

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy należy złożyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

6.5 Zawartość oferty - oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

- 6.5.1 wypełniony formularz ofertowy, wg wzoru na załączniku nr 1 do SIWZ,
- 6.5.2 pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy),
- 6.5.3 dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt 6.1 - 6.4 niniejszej SIWZ,

6.6 Forma dokumentów

Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczone przez Wykonawcę.

6.7 Oferty wspólne

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. jako konsorcjum, spółka cywilna). W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

- 6.7.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 6.7.2 Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
- 6.7.3 Jeżeli oferta Wykonawców, wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 6.7.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem konsorcjum).
- 6.7.5 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają dokumenty lub oświadczenia, z których treści wynikać będzie, że razem/łącznie spełniają warunki udziału w postępowaniu wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 2 do SIWZ).
- 6.7.6 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają oddzielnie oświadczenia o nie podleganiu wykluczeniu z art. 24 ust. 1 Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 3 do SIWZ) oraz oddzielnie listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 4 do SIWZ).

7. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wykaz osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

7.1 Sposób porozumiewania się z wykonawcami

- 7.1.1 Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub elektronicznie.

- 7.1.2 Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia dotyczące wszelkich wątpliwości związanych ze SIWZ, sposobem przygotowania i złożenia oferty, kierując swoje zapytania: na piśmie pod adres: Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy, ul. Armii Krajowej 4, 45-071 Opole, faksem pod nr (077) 456 00 32 lub na adres e-mail opolska@ohp.pl
- 7.1.3 W przypadku przesyłania wniosków i informacji drogą elektroniczną należy w temacie e-maila wpisać: „nr sprawy DW 19/2014 – ” co ułatwi stronom identyfikację wiadomości.

7.2 Pytania i odpowiedzi do SIWZ

- 7.2.1 Zamawiający niezwłocznie udzieli odpowiedzi na wszelkie zapytania związane z prowadzonym postępowaniem na warunkach określonych w art. 38 ustawy Pzp.
- 7.2.2 Treść wyjaśnienia zostanie przekazana jednocześnie wszystkim Wykonawcom, którym doręczono SIWZ bez wskazania źródła zapytania oraz zamieszczona na stronie internetowej <http://www.opolska.ohp.pl/>

7.3 Zmiany do SIWZ

- 7.3.1 W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść SIWZ.
- 7.3.2 Dokonaną zmianę Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści tą zmianę na stronie internetowej, na której udostępnił SIWZ tj.: <http://www.opolska.ohp.pl/>
- 7.3.3 Jeżeli w wyniku zmiany treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia nie prowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, oraz zamieści tą informację na stronie internetowej.

7.4 Wyjaśnienia do ofert

W toku oceny i badania ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.

7.5 Do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami wyznaczono osoby:

- 7.5.1 Koordynator projektu – Aneta Dziura, tel. (077) 456 00 40, e-mail: mbp@ohp.opole.pl w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 14:00
- 7.5.2 St. Referent ds. logistyki - Marta Hareza, tel. (077) 456 00 34, e-mail: logistyk@ohp.opole.pl w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 15:00

8. Wymagania dotyczące wadium


Nie jest wymagane wniesienie wadium.

9. Termin związania ofertą

- 9.1 Wykonawca jest związany ofertą przez okres 60 dni.
- 9.2 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.
- 9.3 Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowywania ofert

- 10.1 Oferta powinna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką oraz podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy na zewnątrz i zaciągania zobowiązań w wysokości odpowiadającej cenie oferty.
- 10.2 Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę podpisującą ofertę.
- 10.3 W interesie Wykonawcy zaleca się aby ofertę złożyć w opakowaniu opisanym:

 **Nazwa i adres Wykonawcy:**..... 

OFERTA

Nr sprawy DW 19/2014

Zamawiający – Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy

Adres: ul. Armii Krajowej 4, 45-071 Opole

nie otwierać przed: 03.11.2014 r. do godz. 12:30

 *(można wyciąć i nakleić na kopertę z ofertą)* 

- 10.4 Wszystkie dokumenty oferty powinny być złożone wewnątrz opakowania.
- 10.5 W interesie Wykonawcy leży aby opakowanie oferty było zamknięte i zabezpieczone przed otwarciem bez uszkodzenia, gwarantujące zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia.
- 10.6 W interesie Wykonawcy leży zabezpieczenie oferty przed dekompletacją więc należy zadbać aby wszystkie strony oferty były ponumerowane a oferta była spięta lub zszyta. Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za kompletność ofert składających się z luźnych kartek.
- 10.7 Wykonawca może wprowadzić zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonych ofert pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie o wprowadzeniu zmian, poprawek itp. przed terminem składania ofert.
- 10.8 Powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta tj. odpowiednio oznakowanych z dopiskiem „ZMIANA”.
- 10.9 Koperty oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zostaną dołączone do oferty.
- 10.10 Wykonawca ma prawo wycofać się z postępowania poprzez złożenie pisemnego powiadomienia złożonego do Zamawiającego **przed upływem terminu składania ofert**. Oferta, która zostanie wycofana nie będzie otwierana przez Zamawiającego i zostanie zwrócona temu Wykonawcy po terminie otwarcia ofert.

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

11.1 Miejsce oraz termin składania

- 11.1.1 Oferty należy składać **do dnia 03.11.2014 r. do godz. 12:00** w siedzibie Zamawiającego:
**Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy,
ul. Armii Krajowej 4 w Opolu, pok. nr 203 (sekretariat).**
- 11.1.2 Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania na podstawie art. 84 ust. 2 ustawy.

11.2 Otwarcie ofert

- 11.2.1 Otwarcie ofert nastąpi **dnia 03.11.2014 r. o godz. 12:30** w siedzibie Zamawiającego **Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy, ul. Armii Krajowej 4 w Opolu, pok. nr 1 (sala konferencyjna).**
- 11.2.2 Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 11.2.3 Informacje ogłaszane w trakcie otwarcia ofert zostaną przekazane Wykonawcom nieobecnym przy otwarciu ofert, jednak wyłącznie na ich pisemny wniosek.

12. Opis sposobu obliczenia ceny

- 12.1 Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001r. o cenach (Dz. U. Nr 97, poz. 1050, ze zm.).
- 12.2 Cenę oferty stanowi suma wartości wszystkich jej elementów, zawierająca wszystkie koszty niezbędne do wykonania zamówienia.
- 12.3 Cenę oferty należy obliczyć **jako maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy** uwzględniając zakres zamówienia oraz wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia jak i ewentualne ryzyko wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
- 12.4 Cenę należy podać w zł polskich w formularzu „Formularz ofertowy” (zał. nr 1 do SIWZ).

13. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert

- 13.1 Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie kryterium oceny ofert określonego w SIWZ.
- 13.2 Kryterium oceny ofert jest: **cena waga 100 punktów**
- 13.3 **Wzór do klasyfikacji ofert w kryterium cena**

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Cena najniższa oferowana brutto}}{\text{Cena badanej oferty brutto}} \times 100 \text{ punktów}$$

- 13.4 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą ilość punktów w wyniku zastosowania wzoru przedstawionego w pkt 13.3 oraz odpowiadająca wszystkim warunkom przedstawionym w niniejszej specyfikacji.

14. Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

- 14.1 Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy zobowiązany będzie do dostarczenia Zamawiającemu oryginału lub kopii poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę:
- 14.1.1 dokument lub dokumenty rejestrowe wydany/e przez właściwy organ, z których treści będzie wynikać uprawnienie do podpisywania umowy np.: dowód osobisty, odpis z właściwego rejestru, zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, statut lub rejestr handlowy.
- 14.1.2 pełnomocnictwo dla osoby/osób podpisującej umowę (*jeśli uprawnienie tej/tych osób/osoby nie wynika z dokumentów, o których mowa w pkt 14.1.1*),
- 14.2 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez

przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Nie jest wymagane wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

16. Wzór umowy

Wzór umowy stanowi załącznik nr 5 do SIWZ.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

W prowadzonym postępowaniu mają zastosowanie przepisy zawarte w dziale VI, art. 179 do 198g ustawy Prawo zamówień publicznych.

CZĘŚĆ II

DODATKOWE POSTANOWIENIA SIWZ

1. Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych

Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych z podziałem na osiem zadań wskazane w pkt 3.1 niniejszej SIWZ.

2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej

3. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt 6 Pzp.

4. Opis sposobu przedstawiania ofert wariantowych

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

5. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego

5.1 Zamawiający dopuszcza porozumiewania się drogą elektroniczną.

5.2 Adres poczty elektronicznej: e-mail: opolska@ohp.pl

5.3 Adres strony internetowej: <http://www.opolska.ohp.pl/>

6. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą

W związku z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego nie będą prowadzone rozliczenia w walutach obcych.

7. Postanowienia dotyczące aukcji elektronicznej

Nie dotyczy postępowania.

8. Wysokość zwrotu kosztów postępowania

Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów postępowania.

CZĘŚĆ III

SZCZEGÓLNE POSTANOWIENIA SIWZ

Nie dotyczy.

CZEŚĆ IV

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w części I pkt 3.1 SIWZ.

CZEŚĆ V

ZAŁĄCZNIKI DO SIWZ

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - Oświadczenie

Załącznik nr 3 - Oświadczenie

Załącznik nr 4 - lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej

Załącznik nr 5 - Wzór umowy